

Speisen

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie mit unseren Speisen verköstigen dürfen. Unser hauseigenes Küchenteam bereitet Ihnen diese frisch und exklusiv für Ihre Veranstaltung vor.

Sie haben bei vielen unserer Speisen die Möglichkeit zwischen den unterschiedlichen Darreichungsarten „Flying Buffet“, „Buffet“ oder „Gesetztes Essen“ zu wählen.

1. Flying Buffet

Beim „Flying Buffet“ werden Ihre Gäste von unserem Serviceteam direkt dort bedient, wo sie sich gerade aufhalten, - egal ob sie an Tischen sitzen, sich in den Räumen bewegen oder am Stehtisch aufhalten. Beim „Flying Buffet“ werden die Speisen, mit Ausnahme der Hauptspeisen, in kleinen Schüsseln, Gläsern, Schalen oder auf Tellerchen serviert. Es ist eine kommunikative Servierart für Gesellschaften bei denen eine lockere Stimmung und ein wenig Bewegung unter den Gästen erwünscht ist. Bei partyähnlichen Events und bei festlichen Empfängen ist sie die am häufigsten gewählte Speisen-Darreichungsart. Insbesondere bei kleineren, gebratenen Speisen garantiert das „Flying Buffet“ durch den schnellen Weg zu Ihren Gästen den bestmöglich knusprig-heißen Geschmack. Zudem bekommen auch alle Gäste die lieber ein wenig abseits stehen leichter in den Genuß der Speisen. Neben dem Fingerfood können im „Flying Buffet“ auch Zwischengerichte und Hauptspeisen serviert werden. Diese werden, - im Gegensatz zur Darreichung in Buffetform -, einzeln in unserer Küche garniert. Idealerweise sollte man hierbei jedoch Speisen wählen, die gut mit nur einem Besteckteil genossen werden können. Je nach Auswahl können 6 bis 10 unterschiedliche Fingerfood-Speisen ein 3-Gänge-Menü ersetzen.

2. Buffet

Bei der Darreichung in Buffetform haben Ihre Gäste die Möglichkeit, sich die Speisen selbst am Buffet zusammenzustellen und dabei eine

angepasste Portionsgröße zu wählen. Zudem ist man bezüglich der Essenszeit variabler. Bei den Buffet-Speisenangeboten haben wir bei der Preiskalkulation bereits zwischen 5% und 15% Extraportionen einkalkuliert.

3. Gesetztes Essen

Bei einem serviertem Menü werden Ihre Gäste von unseren Servicekräften direkt an ihrem zumeist festlich eingedeckten Platz bewirtet. Das „Gesetzte Essen“ ist in der Regel die eleganteste Speisen-Darreichungsform. Ähnlich wie beim „Flying Buffet“ kommen auch hier Ihre Gäste in den optischen Genuß von einzeln garnierten Portionen.

4. Speisenangebote

Hier finden Sie einen Auszug aus unserem Speisenangebot mit verschiedenen Magentratzerln, Fingerfood-Varianten, Vorspeisen, Zwischengerichten, Hauptspeisen, Desserts, Mitternachtssnacks und unterschiedlichen Mustermenüs. Gerne können Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü aus den Speisenvorschlägen zusammenstellen. Haben Sie einen ganz besonderen Speisenwunsch, den Sie hier nicht finden können? - Gerne können wir hierzu bei unserem Küchenteam nachfragen.

Wir haben unsere Speisenangebote auf Basis von 50 und mehr gleichen Einzelspeisen bzw. Menüs kalkuliert, um Ihnen eine erste Kalkulationsgrundlage an die Hand geben zu können. Bei jeweils 50 und mehr Portionen können wir Ihnen ein besonders günstiges Speisenangebot unterbreiten, welches meist deutlich unter ortsüblichen Angeboten liegt. Bei geringeren Mengen entstehen Mindermengenzuschläge, da sich ein ähnlich hoher Zubereitungsaufwand auf weniger Portionen verteilt.







Die Preise in unserem Speisenangebot sind bereits inklusive der gesetzlichen MwSt..




Folgende Mindermengenzuschläge können bei geringeren Gästezahlen, unterschiedlichen Menükomponenten oder bei Bestellung einer kleineren Speisenstückzahl entstehen:








Bei 40-49 gleichen Portionen +10%
 Bei 30-39 gleichen Portionen +20%
 Bei 20-29 gleichen Portionen +30%
 Bei 10-19 gleichen Portionen +50%















Symbol	Zeichenbedeutung
	Magentratzerl
	Flying Buffet
	Gesetztes Essen
	Buffet
	Vegetarisch
2	² Auch vegetarisch möglich
3	³ Nur beim Gesetzten Essen
-	Nicht verfügbar

	Preis
Magentratzerl zum Empfang auf den Tischen. (Preis pro Person bei mindestens 50 Gästen)	
Almendras tostadas  Geröstete, gesalzene Mandeln	1,80€
Olivenschälchen  Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot	1,90€
Humus  mit Kichererbsen, Sesam, Oliven und Baguette	2,30€
Gemüesticks  mit frischer Paprika, Staudensellerie, Karottenstiften und Kräuterfrischkäsedip	2,60€
Grissinis mit feinem italienischem Parmaschinken	2,90€

Canapées und Tramezzinis als Flying Buffet oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Stück)	Preis	
		
Canapée „Milano“ mit Mailänder Salami	1,90€	1,90€
Canapée „Helsinki“ mit geräuchertem Lachsfilet, Meerrettich	2,10€	2,10€
Canapée „Parma“ mit Parmaschinken	2,10€	2,10€
Canapée „Kopenhagen“  mit Kräuterfrischkäse und frischem Schnittlauch	1,70€	1,70€
Canapée „Mayrhofen“  mit Zillertaler Bergkäse und Birnenscheibe	2,10€	2,10€
Canapée „München“ mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	1,90€	1,90€
Canapévariation mit unterschiedlichen Canapées (je 3 Stück p.P.)	5,50€	5,50€
Tramezzini „San Remo“  mit Radicchio und Basilikumcreme	3,30€	3,30€
Tramezzini „Caprese“  mit Tomaten, Mozzarella und hausgemachtem Basilikumpesto	3,30€	3,30€
Tramezzini „Trentino“ mit italienischem Bauernschinken und getrockneten Tomaten	3,30€	3,30€
Tramezzini „Chicken-Curry“ mit Hühnchen, Ananas, Karotten, Pfirsich, Currycreme und Salat	3,30€	3,30€

Bruschettas und Panninis ofenfrisch und knusprig gebraten als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
	
Bruschetta „Classico“  mit Tomate und Parmesan	1,50€
Bruschetta „Prosciutto“ mit Bauernschinken und Parmesan	1,60€
Bruschetta „Olio“  mit Oliventapenade und Parmesan	1,60€
Bruschetta „Sardella“ mit Tomate, Parmesan und Sardellen	1,60€
Bruschettavariation mit je ein „Classico“, „Prosciutto“ und „Olio“	4,50€
Panini „Formaggio e Verdura“  mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchinischeiben	2,90€
Panini „Prosciutto e Formaggio“ mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Pecorino	2,90€

Fingerfood als Flying Buffet und teilweise Buffet (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preis	
		
Knusprig gegrillte Satée-Spießchen in feiner Marinade und mit roter Thai-Sauce (2 Stück)	2,90€	-
Lachsrollchen  mit Dill-Frischkäse	3,30€	4,30€
Obatzda  mit bayrischer Brezn	3,30€	4,30€
Speckdatteln Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	2,90€	-
Ziegenkäsepralinen Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	3,20€	-
Peppadews  mit Frischkäse gefüllte, kleine, leicht pikante Herzpaprikas (3 Stück)	2,90€	3,90€
Mini-Quiche  mit Spinat-Ricottafüllung und Pinienkernen	3,60€	-
Antipastispißchen  mit Artischockenherzen, Oliven, Peppadews und getrockneten Tomaten (2 Stück)	3,40€	4,40€
Peppadews mit Frischkäse gefüllte, kleine, leicht pikante Herzpaprikas	2,90€	3,90€
Mini-Fleischpflanzerl mit Münchner Kartoffelsalat	3,90€	-
Melonenspißchen mit Parmaschinken (2 Stück)	2,90€	3,90€
Gambas in feiner Kokos-Ingwer-Sauce	3,90€	4,90€
Französische Rehterrine mit Preiselbeer-Thymian-Confis und Baguette	4,30€	5,50€

Suppen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
			
Tom-Ka-Gai-Suppe  ² mit Hähnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons	4,30€	5,80€	5,30€
Minestrone  Italienische Gemüsesuppe mit mediterranen Gewürzen, Gemüsestückchen und gehobeltem Parmesan	3,90€	5,40€	4,90€
Gazpacho  kalte, italienische Tomatensuppe mit Rosmarincroutons	3,60€	4,90€	4,60€
Gurken-Dill-Suppe  geeist, mit frischem Dill und gerösteten Buttercroutons	3,60€	4,90€	4,60€
Karotten-Curry-Suppe  mit Kokosmilch	3,60€	4,90€	4,60€
Maronencremesuppe  mit feiner Sherrynote und glasierten Maronen	4,30€	5,80€	4,90€
Champignon-Creme-Suppe  mit Trüffelcroutons	3,90€	5,40€	4,90€
Gepfefferte Tomatensuppe  mit Schmand, Petersilie und Rosmarincroutons	3,90€	5,40€	4,90€
Broccolisuppe  mit Pfefferschäum und Mandeln	3,90€	5,40€	4,90€
Apfel-Sellerie-Cremesuppe  mit Trüffelcroutons	3,90€	5,40€	4,90€
Bayrische Griesnockerlsuppe Rinderbouillon mit Griesnocken und Petersilie	3,60€	4,90€	4,60€
Arabische Linsensuppe  mit Karottenstückchen und Koriander	3,90€	5,40€	4,90€
Frittatensuppe Rinderbouillon mit Pfannkuchenstückchen	3,90€	5,40€	4,90€

Salate und Vorspeisen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
Antipasti-Variation 🌱 ² mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse, Parmesansplittlern, Oliven und Parmaschinken ³	3,90€	5,90€	5,90€
Bresaola-Carpaccio mit Balsamico-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan	3,90€	6,50€	5,30€
Blattsalatbouquet 🌱 ² mit Balsamico-Vinaigrette, geröstetem Bauernpeck und Walnüssen	-	6,50€	-
Wildkräutersalat 🌱 Salatvariation mit Wildkräutern, Himbeer-Limonen-Vinaigrette und gerösteten Kürbiskernen	-	5,90€	4,90€
Yam Woon Sen 🌱 ² , Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Staudensellerie, Cashews, Koriander und Garnelen ³	3,90€	5,60€	4,60€
Marinierter Fenchelsalat 🌱 mit Apfelscheiben und Walnüssen	3,60€	5,30€	4,60€
Pennesalat 🌱, mit Ziegenkäse, Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	3,30€	4,90€	4,30€
Marokkanischer Couscous-Salat 🌱 mit Gemüsestückchen, Rosinen und frischer Minze	3,30€	4,90€	4,30€
Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat 🌱 mit hausgemachtem Basilikumpesto.	2,90€	4,60€	3,90€
Orientalischer Kichererbsensalat 🌱 mit Tomatenstückchen und frischer Petersilie	2,90€	4,60€	3,90€
Griechischer Salat 🌱 mit Fetakäse, Oliven, Paprika, Gurken und Tomaten	3,60€	5,30€	4,60€
Heringssalat mit feiner Honig-Senfsoße, roten Zwiebeln, Kräutern und Apfelstückchen	3,60€	5,30€	4,60€
Tessiner Kartoffelsalat 🌱 mit Kapern und Oliven	2,60€	-	3,60€

Pastagerichte als halbe Portion im Flying Buffet (oder Zwischengericht), Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mind. 50 Portionen)	Preise		
Frische Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung, 🌱 mit mediterraner Gemüse-Ratatouille-Sauce und Parmesan	7,90€	9,80€	11,80€
Lasagne Bolognese Ofenfrische Lasagne mit Hackfleischfüllung	8,90€	10,90€	12,90€
Lasagne al Forno 🌱 Ofenfrische Lasagne mit Gemüse-Tomatenfüllung	8,90€	9,80€	11,80€
Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen 🌱 Frische Tortellini mit Steinpilz-Ricotta-Füllung und Sahnesauce	7,90€	9,80€	11,80€
Trüffel-Ricotta-Ravioli 🌱 Gefüllt mit Trüffel-Ricotta an Sahne-Trüffelsauce und Parmesanflocken	7,90€	9,80€	11,80€

Hauptspeisen als Gesetztes Essen oder Buffet und teilweise auch als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
Panang Thai-Curry ² mit Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis	10,90€	10,90€	12,90€
Massaman Thai-Curry mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch, Kardamon, Cashews, Kartoffelstückchen und Basmatireis	12,90€	12,90€	14,90€
Hühnchenfilet gefüllt mit Aprikosen an Couscous und Pflaumenchutney	-	14,90€	17,90€
Orientalische Hühnchenspieße mit Paprika und Zwiebeln an orientalisches gewürztes Gemüse, Reis und Aprikosenchutney	-	15,90€	18,90€
Hühnchenfilet gefüllt mit Datteln und Walnüssen an karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	-	15,90€	18,90€
Puteninvoltinis gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	-	18,90€	21,90€
Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotweinjus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	-	18,90€	21,90€
Lachsfilet an mediterranem Gemüsepotpourri mit Basmatireis und Zitronen-Weißwein-Sauce	18,90€	18,90€	21,90€
Gebratener Zander auf Paprika-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse mit Zitronen-Weißwein-Sauce und Mandelreis	18,90€	18,90€	21,90€
Bayrischer Schweinebraten mit heller Biersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat	-	12,90€	15,90€
Spanferkelrollbraten mit heller Biersoße, Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat	-	14,90€	18,90€
Schweinemedallions im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen	-	18,90€	21,90€
Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb mit Weißwein-Sahnesauce, Butterspätzle und Vichy-Karotten	16,90€	18,90€	21,90€
Saltimbocca vom Kalb mit Schinken und Salbei an Weißweinsauce, Basmatireis und mediterranem Gemüse	19,90€	21,90€	26,90€
Rindergoulasch mit Serviettenknödeln	12,90€	14,90€	17,90€
Rinderfilet-Medallions mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	-	23,90€	29,90€
Hirschragout mit Preiselbeeren an Maronen-Apfelblaukraut und Serviettenknödel	17,90€	19,90€	23,90€
Rahmschwammerl mit bayrischem Semmelknödel	10,90€	11,90€	14,90€

Nachspeisen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
Hausgemachte Waffel mit Walnußeis und kleiner Fruchtdecoration	6,90€	6,90€	-
Pannacotta mit dunkelrotem Himbeersugo	3,20€	4,60€	3,90€
Mousse au Chocolat mit kleiner Fruchtdecoration	3,60€	5,90€	4,60€
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,30€	4,90€	4,30€
Griechischer Joghurt mit Walnüssen und Honig	2,90€	4,60€	3,90€
Kokosmilchcreme mit Batida di Coco und Mangopüree	3,60€	5,90€	4,60€
Griesflammerie mit Zwetschgenkompott	3,60€	4,90€	4,60€
Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrumble und Pflaumenkompott	3,60€	4,90€	4,60€
Walnußeis auf Pfirsichkompott	3,60€	-	-
Crème Brûlée mit feiner Vanillenote	3,90€	3,90€	-
Himbeer-Mascarpone-Crumble mit Bisquit und Himbeergeist	3,60€	5,90€	4,60€
Obstsalat mit Mandeln, Cointreau und Vanilleeis ³	3,60€	5,90€	4,60€
Waldbeerentiramisu mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	3,60€	5,90€	4,60€
Bayrische Topfencreme mit frischen Früchten und Pistazien	3,60€	5,90€	4,60€
Mousse-&-Pannacotta-Duett mit dunkler Mousse au Chocolat und Pannacotta	5,80€	7,50€	6,80€
Amarettotraum Topfencreme mit Vanille und Amarenakirschen auf Amarettini-Crumble	3,90€	5,90€	4,90€

Kuchen als Flying Buffet, Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
Französisches Schokotörtchen mit warmen Kern und Schlagobers (Vanilleeis + 1€)	3,60€	5,90€	-
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas	4,30€	4,30€	5,30€
Kater Mikesch Schokokuchen mit dunkler Schokolade und Mandelsplittern	2,90€	3,90€	3,90€
Bayrischer Apfelstrudel Lauwarm mit Schlagobers und Vanillesauce (Vanilleeis + 1€)	3,30€	4,60€	4,30€

Käse als Flying Buffet, Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
Käseteller mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf	4,20€	5,80€	5,80€

Mitternachtsnacks als Flying Buffet, Gesetztes Essen und Buffet. (Preis pro Person bei mindestens 50 Portionen)	Preise		
Chili con Carne mit Schmand und Pugliesebrot im Töpfchen	3,90	3,90€	4,20€
Käseplatte mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf (je halbe Portion)	-	-	2,90€
Currywurst mit Baguette	4,60€	-	4,90€

#F1: Flying Buffet Menü als Flying Buffet. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
Olivenschälchen Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot Bruschetta „Classico“ mit Tomate und Parmesan (2 Stück) Knusprig gegrillte Satée-Spießchen in feiner Marinade und mit roter Thai-Chili-Sauce (2 Stück) Panang Thai-Curry ² mit Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis Pannacotta feincremig mit dunkelrotem Himbeersugo	19,90€

#G2: Festliches Menü als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
Speckdatteln Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück) Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit mediterranen Gewürzen, Gemüsestückchen und gehobelem Parmesan Puteninvoltinis gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln Waldbeerentiramisu mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	29,90€

#W3: Weihnachtsmenü als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei mindestens je 50 Portionen)	Preis
Maronencremesuppe mit feiner Sherrynote und glasierten Maronen Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotweinjus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln Französisches Schokotörtchen mit warmen Kern, Kirschspiegel, Schlagobers und Mohnreis	29,90€