

Menüvorschläge 2024

Menü 1

Crema di patate tartufata
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe ^{D,G}



Ravioli di ricotta e spinaci
Nudelteigtaschen mit Ricotta Käse und Spinat gefüllt
in Sauce aus Butter, Salbei und Kirschtomaten ^{I,D}



Mousse al cioccolato nero
Feine Mousse aus dunkler Schokolade ^{D,K,9}

35,00 Euro

Menü 2

Roastbeef con carciofini marinati, parmigiano e rucola
Roastbeef mit marinierten Artischockenherzen,
gehobeltem Parmesan Käse und Rucola ^{D,L,8}



Cortecce con ragù di vitello
Fingernudeln mit Kalbsragout ^{I,E}



Panna cotta
Gekochtes Sahnedessert ^{D,9}

42,00 Euro

Menü 3

Duetto di antipasto

Vorspeisenduetto aus:

Vitello tonnato mit Kapern garniert und frittierten Zucchini Blüten
mit Ricotta Käse und Spinat gefüllt auf Scamorza Carpaccio und Rucola ^{D,A,B,L,I,8}



Filetto di orata

Goldbrassen Filet mit Auberginen umhüllt in Spargel-Safran Sauce ^B



Tiramisú alle fragole

Geschichtete Löffelbiskuits in Erdbeersaft getränkt
mit Joghurtcreme und weißer Schokolade ^{I,D,K,A,9}

54,00 Euro

Menü 4

Gambas fritti in pastella

Frittierte Gambas mit Salat aus Kartoffeln,
Oliven, Kapern und Kirschtomaten ^{I,C,L,6}



Involtini di branzino

Seewolf Röllchen mit Spinat und Scampi in
Safran-Zitronen-Sauce ^{B,C,G,E}

oder

Guance di vitello brasate

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Steinpilz Ravioli ^{I,G}



Semifreddo ai lamponi e pistacchio

Halbgefrorenes aus Himbeeren, Pistazien und Mascarponecreme ^{D,K,9}

56,00 Euro

Menü 5

Carpaccio di polipo

Oktopus Carpaccio mit Salat aus Avocado,
Kapern und Krabben garniert mit Minze ^{N,L,C}



Ravioli ripieni di porcini

Nudelteigtaschen mit Steinpilzen gefüllt in Sauce aus zerlassener Butter,
Thymian und Kirschtomaten auf Parmesan Creme ^{I,G,D,8}



Filetto di rombo

Steinbutt Filet mit Ragout aus Baby Tintenfisch,
Erbsen und Ingwer auf Gemüse gebettet ^{B,C,J,N}

oder

Schiena di agnello

Lammrücken in Pistazienkruste auf Portwein-Preiselbeer Samtsauce
mit Spargeltörtchen ^{K,G,L,D}



Semifreddo al Baileys

Halbgefrorenes aus Biskuit Kuchen,
Feigen und Baileys mit gehobelter Schokolade und Waldfrüchten garniert ^{D,I,G,K,9}

66,00 Euro

Menü 6

Roastbeef di manzo

Roastbeef mit Salat aus Radicchio Trevisano,
Walnüssen, Kirschtomaten und Büffelmozzarella Käse ^{G,D,K,L,17}



Ravioli ripieni di cantarelli

Nudelteigtaschen mit Pfifferlingen und Fontina Käse gefüllt
in Sauce aus zerlassener Butter, Kirschtomaten und Rosmarin geschwenkt
mit Bresaola Julienne garniert ^{I,G,D,8,17}



Filetto di branzino

Wolfsbarsch Filet in Kartoffelkruste mit Ragout aus Scampi,
Spargel und Pernod auf Spinat gebettet ^{B,C,G}

oder

Filetto di vitello

Kalbsfilet mit Scamorza Käse gratiniert in Schwarztrüffel Sauce
an Kartoffeltörtchen ^{D,G}



Duetto di dessert

Dessertduett aus:
Pistazienmousse und Windbeutel mit Vanillecreme gefüllt
garniert mit Waldfrüchten ^{I,D,K,A,9}

68,00 Euro

Menü 7

Carpaccio di polipo

Oktopus Carpaccio mit Mango, Krabben und Gurken ^{N,C,L}



Petto d'anatra con indivia belga

Entenbrust mit Endiviensalat und Gemüse in Orangensauce ^L



Crema Catalana

Vanille-Orangen-Creme ^{D,9}

58,00 Euro

Menü 8

Salmone marinato

Marinierter Lachs mit Fenchel-Orangen Salat
und frittierten Gambas ^{B,C}



Tagliata di manzo

Tranchierte Rinderlende mit Radicchio Trevisano
in Rotwein Sauce ^G



Tortino al pistacchio

Pistazientörtchen mit Erdbeeren und Vanilleeis ^{I,D,K,A,9}

56,00 Euro

Menü 9

Tortelli ripieni di porcini e patate

Nudelteigtaschen mit Steinpilzen und Kartoffeln gefüllt
in Schwarztrüffelsauce ^{I,G,D}



Filetto di branzino

Seewolf Filet in Kartoffelkruste auf Spinat und Kürbispüree
in Zitronengras Sauce ^{B,K,D}



Variazione di dolci

Dessertvariation ^{I,D,K,A,12,9}

54,00 Euro

Menü 10

Carpaccio di tonno

Thunfisch Carpaccio mit Salat aus grünem Spargel,
Kirschtomaten und Oliven an gegrillter Riesengarnele ^{B,L,C,6}



Risotto ai porcini

Risotto Reis mit Steinpilzen auf Burrata Creme ^{G,D}



Medaglione di coda di rospo

Seeteufel Medaillons mit Südtiroler Speck umhüllt
in Pfifferlings Sauce auf Gemüse gebettet ^{B,G,17}



Sorbetto

Zitronen Sorbet ^G



Ossobuco al forno

Kalbsbeinscheiben aus dem Ofen mit Karottenpüree ^D



Sfogliatina ripiena

Blätterteig mit Vanillecreme und Erdbeeren gefüllt
überzogen mit Schokoladensauce ^{I,D,K,A,9}

90,00 Euro

Vegetarisches Menü 11

Tortino di radicchio Trevisano

Törtchen aus Radicchio Trevisano auf Gorgonzolakäsecreme
garniert mit gehackten Haselnüsse ^{D,K,L}



Ravioli ripieni di zucca

Nudelteigtaschen mit Kürbis gefüllt
in Sauce aus Butter, Spargel und Salbei ^{I,K,D}



Millefoglie di melanzana

Auberginenauflauf aus dem Ofen mit Mozzarella Käse,
Champignons und Tomaten ^{I,D,G}



Duetto di dessert

Dessertduett aus:
Frittierte Teigrollchen gefüllt mit Ricotta und feine Schokoladenmousse ^{I,D,K,A,9}

52,00 Euro

Veganes Menü 12

Funghi misti trifolati

Gemischte sautierte Pilze auf Rucola,
Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten gebettet ^{G,L}



Linguine al pesto

Dünne Bandnudeln mit Pesto aus
getrockneten Tomaten und Oliven garniert mit Semmelbröseln ^{I,6,K}



Filetto di soja

Sojafilet mit Spargelsauce
auf Gemüse gebettet ^M



Fragole fresche

Frische Erdbeeren mit Zitrone und Zucker ⁹

54,00 Euro

Angebot All-Inklusive

Jedes der oben genannten Menüs kann als All-Inklusive-Menü gewählt werden.

z.B. Menü 1: 42,00 Euro + Getränkepauschale 49,00 Euro = 91,00 Euro
Kinder/Jugend Getränkepauschale bis 12 Jahre = 20,00 Euro
bis 16 Jahre 25,00 Euro
(nur alkoholfreie Getränke)

Folgende Leistungen sind in der Getränkepauschale von 49,00 Euro enthalten:

Aperitif

Tisch mit verschiedenen Aperitifs Prosecco, Hugo, Aperol, Martini Bianco usw.

Hierzu wird ein Gruß des Hauses gereicht (Frittierte Variation s. Seite 10)

Getränke inklusive

Weißwein: Lugana D.O.C. aus Venetien
Rotwein: Primitivo di Manduria aus Apulien

Bier, Pils, Weißbier, Helles
Alkoholfreie Getränke: San Pellegrino, Fanta, Spezi usw.
Kaffee & Cappuccino zum Dessert

Dieses Angebot gilt ab dem Zeitpunkt der Reservierungszeit für 6 Stunden.
von 12.00 bis 18.00 Uhr oder von 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr
nach dieser Zeit wird jede Bestellung extra berechnet.

Zusätzlich zu den einzelnen Bestellungen wird bei Veranstaltungsverlängerung
eine Pauschale in Höhe von 200,00 Euro pro angefangene Stunde
in Rechnung gestellt.

Nicht inklusive sind Champagner, Longdrinks (z.B. Wodka-Bull, Gin-Tonic)
und Spirituosen, Prosecco zur Torte ist ebenfalls nicht inklusive

**Die Auswahl zwischen Fisch- oder Fleischgericht ist nur bis
maximal einer Personenanzahl von 25-30 Personen möglich.**

Aperitifs

PROSECCO

CASE BIANCHE

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene 0,75 l 36,00 €

VIGNA DOGARINA

Prosecco aus Treviso extra dry D.O.C. 0,75 l 36,00 €

CHAMPAGNER

MOET & CHANDON Brut Impérial 0,75 l 110,00 €

LAURENT PERRIER Brut 0,75 l 110,00 €

LAURENT PERRIER Brut Rosé 0,75 l 160,00 €

RUINART Brut 0,75 l 115,00 €

RUINART Blanc de Blancs 0,75 l 150,00 €

RUINART Brut Rosé 0,75 l 150,00 €

VEUVE CLIQUOT Brut 0,75 l 110,00 €

TAITTINGER Brut Reserve 0,75 l 110,00 €

EXTRAS

Buffett Tisch mit Prosecco, Hugo, Lillet, Aperol,
Martini Bianco, San Bitter

8,80 Euro pro Glas

Fingerfoods auf Bestellung

1,80 Euro pro Stück

Auswahl aus: Tomaten-Mozzarella Spieße,
Käse-Trauben Spieße, Bruschetta, Grissini mit Parmaschinken,
Tramezzini mit Lachs, Salami oder Schinken, kleine Pizzette,
Canapés mit Carpaccio, Lachs oder Vitello tonnato, Focaccia und
Parmesanecken

Gruß des Hauses

0,00 Euro pro Stück

Variiert zwischen: frittierten Mozzarellakugeln,
Mozzarellasticks, frittierten Krabben, Kroketten, frittierten Oliven
und kleinen Reisbällchen

Tellergeld

3,00 Euro pro Stück

Korkgeld pro Flasche 0,75 l
(z.B. Magnum-Flasche 45,00 Euro)

22,50 Euro pro Flasche

Zusätzliche Leistungen

- Gestalten & Drucken von Tischmenükarten 1,50 € / Stück
- Tisch-Namenskarten handschriftlich beschriften 1,20 € / Stück
- Aufstellen der Namenskärtchen (1 bis 100 Pers.) 30,00 € / pauschal
- Aufstellen von Dekoration bis 50 Personen 25,00 € / pauschal
- Aufstellen von Dekoration bis 100 Personen 50,00 € / pauschal

Spezielle Dekoration (z.B. Luftballons, Heliumflaschen, Gestecke usw.) sowie Blumendekoration bieten wir nicht an, gerne kann, die von Ihnen beauftragte Firma sich für Rückfragen bei uns melden.

Folgende Blumenläden können wir empfehlen:

Floral by Tobias Niefenecker
Herterichstraße 57, 81479 München
Tel. Nr. 089 / 7911155

Lavendel Blue Blumenladen
Boschetsrieder Str. 9, 81379, München
Tel. Nr. 089 / 78 74 93 22

Blumen & Blickfang
Südliche Münchner Str. 10A, 82031 Grünwald
Tel. Nr. 089 / 64980940

**BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS MENÜ SPÄTESTENS
10 TAGE VOR VERANSTALTUNGSTAG
AUSGEWÄHLT WERDEN MUSS.**