

Benvenuti alla
Villa Antica

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie bei uns feiern möchten.

Zur Detailbesprechung des Menüs, bitten wir Sie
einen Termin zu vereinbaren.

Ansprechpartner:
Herr Kenan Tuna

-

Tel. Nr.: 089 / 79 38 861
E-Mail: info@villa-antica.de

Menübesprechungen finden an folgenden Tagen statt:
Montag-Freitag, von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Am Wochenende und an Feiertagen ist das Büro nicht besetzt.

Informationen können nicht von Servicemitarbeitern eingeholt
werden, da Veranstaltungen nur durch den oben genannten
Ansprechpartner geplant werden.

Menüvorschläge 2026

Menü 1

Crema di carote e zenzero

Karotten-Ingwer Cremesuppe mit gebratenem Speck garniert ^{D,G,17}



Ravioli ripieni con asparagi e ricotta

Nudelteigtaschen mit Spargel und Ricotta Käse gefüllt
in Sauce aus zerlassener Butter, Kirschtomaten und Kräutern ^{I1,D,A}



Panna cotta alla cannella

Gekochtes Sahnedessert aus Zimt mit Schokoladensauce ^{D,A,K2,9}

36,50 Euro

Menü 2

Carpaccio di polipo

Oktopus Carpaccio mit Kirschtomaten,
Lauchzwiebeln, Krabben und Feldsalat ^{N,L,C}



Trofie con ragù di calamaretti

Fingernudeln mit Ragout aus Baby Tintenfisch,
Pappelpilzen, Erbsen und Rucola Pesto ^{I1,N,G,J,D,K,8}



Cannoli Siciliani ripieni

Knusprig frittierte Teigröllchen mit Vanillecreme gefüllt
und Waldfrüchten garniert ^{I1,D,A,9}

48,00 Euro

Menü 3

Variazione di antipasto

Gemischter Vorspeisenteller aus: Vitello tonnato,
Schwertfisch Carpaccio mit Avocado und Rucola und
frittierter Zucchini-Blüte mit Ricotta Käse und Spinat gefüllt ^{B,D,A,L,I1}



Filetto di rombo

Steinbutt Filet mit Auberginen umhüllt auf Spinat gebettet
in Sauce aus Kirschtomaten, Knoblauch, Weißwein und Venusmuscheln ^{B,G,N}



Tiramisú alle fragole e Yogurt

Erdbeer-Joghurt Tiramisú mit Waldfrüchten garniert ^{I1,D,A,9}

62,50 Euro

Menü 4

Tartara di vitello

Kalbs Tatar mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern
auf Burrata Creme, frittierten Zwiebeln und Schwarztrüffel ^{L,D,G,6}



Filetto di orata

Goldbrassen Filet in Sauce aus grünem Spargel,
Kirschtomaten, Weißwein und Curry mit Saisongemüse ^{B,G}

oder

Ossobuco al forno

Im Ofen geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Parmesan Risotto ^{D,E,8}



Tortino al pistacchio

Pistazientörtchen mit Vanille Creme,
Schokoladensauce und marinierten Erdbeeren ^{I1,D,A,K2,K7,G,9}

62,50 Euro

Menü 5

Variazione di pesce

Frittierte Fisch Variation aus Tintenfisch,
Scampi und Goldbrassen Filet auf Basilikum Samtsauce
mit grünem Spargel Salat ^{B,N,C,L}



Ravioli ripieni di melanzane e scamorza

Nudelteigtaschen mit Auberginen und Scamorza Käse gefüllt
in Steinpilz Sauce ^{I1,G,D,A,9}



Filetto di branzino

Seewolf Filet in Kartoffelkruste mit Sauce aus Kirschtomaten,
Knoblauch, Weißwein und Basilikum
auf Rübenspitzen gebettet ^{B,G}

oder

Schiena di agnello

Lammrücken mit Kräutern aromatisiert in Pfifferlings Sauce
auf Artischockenherzen und Bratkartoffeln ^G



Semifreddo di pan di spagna

Halbgefrorenes aus Biskuit, Feigen, Baileys und Walnüssen
mit Karamellsauce und Waldfrüchten garniert ^{I1,D,A,K3,G,9}

72,00 Euro

Menü 6

Duetto di bocconcini di polipo e fiori di zucchine

Duett aus: Gegrillte Oktopus Häppchen mit Salat aus Fenchel, rosanem Pfeffer und Kirschtomaten an frittierten Zucchini Blüten gefüllt mit Ricotta Käse und Schwarztrüffel auf Rucola ^{N,L,I1,D,G}



Gnocchi di patate

Kartoffelgnocchi mit Sauce aus Scampi, Spargel und Safran ^C



Filetto di lucioperca

Zander Filet mit Sauce aus Prosecco, Pfifferlingen und Thymian auf Keniabohnen und Karotten gebettet ^{B,G,J}

oder

Guance di vitello brasate

Geschmorte Kalbsbäckchen auf Kartoffelpüree ^{E,D}



Profiteroles ripieno

Windbeutel mit Vanille Creme gefüllt und Schokoladen-Krokant Sauce überzogen ^{I1,D,A,K2,K1,9}

72,00 Euro

Menü 7

Carpaccio di coda di rospo

Seeteufel Carpaccio mit Salat aus Spargel,
Kirschtomaten und Lauchzwiebeln an gegrillter Riesengarnele ^{B,L,C}



Entrecote

Entrecote in Sauce aus grünem Pfeffer, Senf und Cognac
auf Peperoni und Bratkartoffeln ^{G,L}



Frutti di bosco con crema al mascarpone

Waldfrüchte auf feiner Mascarponecreme mit Erdbeer Sauce ^{D,A,G,9}

62,50 Euro

Menü 8

Asparagi bianchi con salsa olandese

Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Parmaschinken ^{G,D,A,17}



Filetto di vitello

Kalbs Filet mit Parmesankruste in Steinpilz Sauce
an Kartoffeltörtchen ^{D,G,8}



Mousse al cioccolato nero e bianco

Mousse aus heller und dunkler Schokolade mit Waldbeeren garniert ^{D,A,K2,9}

64,50 Euro

Menü 9

Ravioli ripieni di cantarelli e scamorza

Nudelteigtaschen mit Pfifferlingen und Scamorza Käse gefüllt
in Sauce aus zerlassener Butter, Salbei und Bresaola Julienne ^{I1,D,G,A,17,8}



Medaglione di coda di rospo

Seeteufel Medaillon mit Südtiroler Speck umhüllt
in Schwarztrüffel Sauce auf Artischockenherzen und Kartoffeln ^{B,G,17}



Tiramisú al pistacchio

Pistazien-Tiramisú mit marinierten Erdbeeren garniert ^{I1,D,A,K7,G,9}

64,50 Euro

Menü 10

Tartara di tonno

Thunfisch Tatar mit Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten
auf Zucchini Carpaccio und Avocado Mousse ^{B,L,6}



Risotto con ragù di scampi

Risotto mit Scampi Ragù, Kürbis und Rucola Pesto ^{C,K,D,8}



Filetto di orata

Goldbrassen Filet in Sauce aus Kirschtomaten,
Knoblauch, Oliven und Ingwer auf Spargel gebettet ^{B,6}



Sorbetto al limone

Zitronen Sorbet ^G



Filetto di manzo

Rinderfilet mit Pistazienkruste in Pappelpilz-Schwarztrüffel Sauce
auf Keniabohnen mit Parmaschinken umhüllt und Bratkartoffeln ^{K7,G,J,17}



Tortino al cioccolato

Schokoladentörtchen auf Schokoladencreme
mit Waldfrüchten garniert ^{I1,D,A,K2,9}

98,00 Euro

Vegetarisches Menü 11

Tortino di radicchio Trevisano

Radicchio Törtchen mit Gorgonzola-Walnuss Sauce ^{D,K3}



Gnocchi di patate ripieni

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Mozzarella und Tomaten
in Butter-Salbei Sauce ^D



Melanzane alla Parmigiana

Auberginenauflauf mit Parmesan Käse gratiniert ^{D,8}



Zuppa di mango con mousse di vaniglia

Mango Suppe mit Vanille Mousse garniert ^{D,A,9}

56,00 Euro

Veganes Menü 12

Crema di zucca con crostini

Kürbiscremesuppe mit Brotroutons ^{K,D,I1}



Trofie verdi con pesto di basilico

Grüne Fingernudeln mit Basilikumpesto und Keniabohnen ^{I1,J}



Filetto di soja

Sojafilet mit Pappelpilz Sauce auf Saisongemüse ^{M,G}



Frutti di bosco

Waldbeeren mit Zitrone und Puderzucker ⁹

56,00 Euro

ALLERGENKENNZEICHNUNG

A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Milch- und Milcherzeugnisse

E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

G = Schwefeldioxid und Sulfite

H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

I = Gluten haltiges Getreide

I1 = Weizen, Dinkel, Khorasan

I2 = Roggen

I3 = Gerste

I4 = Hafer

J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse

K = Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse

K1 = Mandeln

K2 = Haselnüsse

K3 = Walnüsse

K4 = Cashewnüsse

K5 = Pekanüsse

K6 = Paranüsse

K7 = Pistazien

K8 = Macadamianüsse/Queenslandnüsse

L = Senf und Senferzeugnisse

M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse

N = Weichtiere und Weichtiere Erzeugnisse

LEBENSMITTEL-ZUSATZSTOFFE

1 = mit Farbstoff / 2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmittel / 4 = mit Geschmacksverstärkern

5 = geschwefelt / 6 = geschwärzt / 7 = gewachst

8 = mit Phosphat / 9 = mit Süßungsmitteln

10 = enthält eine Phenylalaninquelle / 11 = Milcheiweiß

12 = koffeinhaltig / 13 = chininhaltig / 14 = taurinhaltig

15 = gentechnisch verändert / 16 = mit Tartrazin

17 = Nitrit Pökelsalz, Nitrat / 18 = Säuerungsmittel

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von Schalenfrüchten, Sellerie, Lupine, Gluten haltiges Getreide und Sulfite enthalten können.

Angebot All-Inklusive

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

z.B. Menü 1: 36,50 Euro + Getränkepauschale 49,00 Euro = 85,50 Euro

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

Aperitif

Buffet Tisch mit div. Aperitifen:

Prosecco, Lillet, Aperol Spritz, Hugo, Martini Bianco, San Bitter, Crodino,
Orangensaft, Apfelsaft und Wasser für 30 Minuten

Bei Verlängerung 13,50 Euro pro Person je angefangene halbe Stunde

Hierzu reichen wir ca. drei frittierte Fingerfoods pro Person,
jede weitere gewünschte Fingerfood-Platte kostet 30,00 Euro (ca. 50 Stück)
Ungefähre Wartezeit von 15 Minuten

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 5 Stunden.
Von 12.00 bis 17.00 Uhr oder von 18.00 Uhr bis 23.00 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

Diese Pauschale gilt bei einem 3- und 4-Gänge Menü

Die Getränkepauschale bei Kindern und Jugendliche bis 14 Jahre
beträgt 25,00 Euro. (Nur alkoholfreie Getränke)

Aperitif

PROSECCO

CASE BIANCHE

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene	0,75 l Flasche
--------------------------------------	----------------

VIGNA DOGARINA

Prosecco aus Treviso extra dry D.O.C.	0,75 l Flasche
---------------------------------------	----------------

CHAMPAGNER

MOET & CHANDON Brut Impérial	0,75 l Flasche
------------------------------	----------------

VEUVE CLIQUOT Brut	0,75 l Flasche
--------------------	----------------

TAITTINGER Brut Reserve	0,75 l Flasche
-------------------------	----------------

LAURENT PERRIER Brut	0,75 l Flasche
----------------------	----------------

LAURENT PERRIER Brut Rosé	0,75 l Flasche
---------------------------	----------------

RUINART Brut	0,75 l Flasche
--------------	----------------

RUINART Blanc de Blancs	0,75 l Flasche
-------------------------	----------------

RUINART Brut Rosé	0,75 l Flasche
-------------------	----------------

DOM PERIGNON Brut	0,75 l Flasche
-------------------	----------------

APERITIF PAUSCHALE

Buffet Tisch mit div. Aperitifen:

Prosecco	0,75 l Flasche
----------	----------------

Lillet, Aperol Spritz und Hugo	0,02 l Glas
--------------------------------	-------------

Martini Bianco	0,05 l Glas
----------------	-------------

San Bitter/Crodino	0,01 l Glas
--------------------	-------------

Orangensaft/Apfelsaft	0,02 l Glas
-----------------------	-------------

Wasser	0,75 l Flasche
--------	----------------

Hier wird nach Verbrauch abgerechnet.

Die aktuellen Preise entnehmen Sie bitte unserer Getränke- und Weinkarte.

Begleitung zum Aperitif

*Bitte rechtzeitig vorbestellen

Tomaten-Mozzarella Spieße	3,00 Euro pro Stück
Käse-Weintrauben Spieße	3,00 Euro pro Stück

Grissini mit Parmaschinken	3,00 Euro pro Stück
Glutenfreie Grissini mit Parmaschinken	3,50 Euro pro Stück

Mini Pizza Margherita	3,00 Euro pro Stück
*Eine Mini Pizza hat den Durchmesser eines Wasserglases	

Focaccia Ecken mit Zwiebeln und Oliven	3,00 Euro pro Stück
Focaccia Ecken mit Tomatensauce	3,00 Euro pro Stück

Canapés mit Lachs und Sahnemeerrettich	3,80 Euro pro Stück
Canapés mit Vitello tonnato	3,80 Euro pro Stück
Canapés mit Bresaola und Creme Fraiche	3,80 Euro pro Stück

Garnelen in Kartoffelkruste	3,00 Euro pro Stück
-----------------------------	---------------------

Kleiner Garnelensalat mit Cocktailsauce im Glas serviert	5,50 Euro pro Stück
Kleiner Couscous Salat mit Gemüse im Glas serviert	5,50 Euro pro Stück

Gratinierte Zucchinirollchen	4,50 Euro pro Stück
Gratinierte Auberginenrollchen	4,50 Euro pro Stück

Ausstattung etc.

Menütischkarte

2,50 Euro / Stück

Namenskärtchen und handschriftlich beschriften

2,00 Euro / Stück

Aufstellen von Namenskärtchen, Dekoration etc.

50,00 Euro Pauschale

Tellergeld für Selbstmitgebrachte Torten

3,80 Euro / Teller

Tortenstück (Bestellung unsererseits nach Absprache)

7,50 Euro / Stück

Filterkaffee in Pumpkannen (ca. 10 Tassen)

38,00 Euro / Kanne

Mikrofon Miete / Rückgabe bitte an den Ihnen zugeteilten Kellner

35,00 Euro / Stück

Musikbox JBL / Rückgabe bitte an den Ihnen zugeteilten Kellner

50,00 Euro

Weitere Menue Informationen

- Ab 12 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü zusammenzustellen
- Kinder speisen unsererseits bei Veranstaltungen immer á la carte (Bestellungen aus der Kinder- oder normalen Speisekarte)
- Pro Veranstaltung kann nur ein Menü ausgewählt werden
- Die Vor- und Nachspeise muss für alle Gäste gleich sein
- Beim Hauptgericht kann auf Wunsch eine Auswahl zwischen vegetarischem, Fisch- oder Fleischgericht angeboten werden
- Vegane & vegetarische Menüs können erst ab 5 Personen bestellt werden, unter 5 Personen bitten wir Sie á la carte zu bestellen
- Die Menüs können auf Wunsch auch individuell zusammengestellt werden, die genannten Vorschläge dienen nur als Beispiel
- Bei einer Anzahl von mehr als 25 Personen muss die Auswahl der Hauptgerichte eine Woche vorher per E-Mail mitgeteilt werden
- Für größere Reservierungen planen wir eine Aufenthaltsdauer von 5 Stunden.
Sollten Sie eine Veranstaltungsverlängerung wünschen, so bitten wir um Bescheid.
- Die finale Menüauswahl muss 10 Tage vor dem Veranstaltungstag erfolgen

Was Sie sonst noch wissen sollten...

Trinkgeld

Am Ende Ihrer Veranstaltung erlauben wir uns, ab einer Personenanzahl von 25 Personen 8% vom Gesamtumsatz als Trinkgeld für unsere Service-, Küchen-, und Reinigungsmitarbeiter zu erheben.

Über eine freiwillige Erhöhung freuen sich unsere Mitarbeiter sehr.

Mehrwertsteuer

Unsere genannten Preise verstehen sich inklusive der jeweils gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

Blumen

Kostenlos stellen wir Ihnen unseren Hausblumenschmuck zur Verfügung. Selbstverständlich können Sie auch eigene Blumen und Dekoration mitnehmen.

Musik

Musik kann bis 22.00 Uhr abgespielt werden, nach dieser Uhrzeit ist Musik nur noch in Zimmerlautstärke erlaubt.

Nachtzuschlag

Unabhängig des Anlasses Ihrer Veranstaltung oder dem evtl. Abbau einer Band erlauben wir uns ab 00.00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von 200,00 Euro pro angefangene Stunde in Rechnung zu stellen.

Parkplätze

Wir verfügen über einen anliegenden Parkplatz, dieser steht Ihnen kostenfrei zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass eine Veranstaltungsbuchung keine Reservierung von Parkplätzen inkludiert.

Konkrete Gastanzahl

Der Veranstalter hat uns spätestens 7 Tage vor Veranstaltungstermin die verbindliche Anzahl seiner Gäste mitzuteilen.

Bei Unterschreiten der Gästeanzahl am Tag der Veranstaltung werden die nicht anwesenden Gäste berechnet.

Amuse-Gueule

Unser Amuse-Gueule ist eine freiwillige Geste des Hauses und wird nicht in Rechnung gestellt.

Bitte beachten Sie daher, dass dies nicht festgelegt werden kann.

Unsere Empfehlungen

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.

BLUMEN & DEKORATIONEN

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

Blumenstudio Lucy
Grünwalder Str. 3, 82064 Straßlach-Dingharting
Tel. Nr. 01522 / 1748608

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

PA Eventdekoration
www.pa-eventdekoration.de
Tel. Nr. 089 / 35735512

KONDITIONEIREN

Konditorei Battke
Naupliaallee 16, 85521 Ottobrunn
Tel. Nr. 089 / 6097035

Lang's Cafeserie
Schloßstraße 23, 82031 Grünwald
Tel. Nr. 089 / 64914990