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 Zucchiniblüte mit Ricotta Käse und Spinat gefüllt [B,D,A,L,I1]

ꕥ

Filetto di rombo
Steinbutt Filet mit Auberginen umhüllt auf Spinat gebettet
in Sauce aus Kirschtomaten, Knoblauch, Weißwein und Venusmuscheln [B,G,N]

ꕥ

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]

ꕥ

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]

ꕥ

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]

ꕥ

Ravioli ripieni di melanzane e scamorza
Nudelteigtaschen mit Auberginen und Scamorza Käse gefüllt
in Steinpilz Sauce [I1,G,D,A,9]

ꕥ

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]

ꕥ

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 Zucchiniblüten gefüllt mit Ricotta Käse und Schwarztrüffel auf Rucola [N,L,I1,D,G]

ꕥ

Gnocchi di patate
Kartoffelgnocchi mit Sauce aus Scampi, Spargel und Safran [C]

ꕥ

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]

ꕥ

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
Weiße 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]

ꕥ

Risotto con ragù di scampi
Risotto mit Scampi Ragout, Kürbis und Rucola Pesto [C,K,D,8]

ꕥ

Filetto di orata
Goldbrassen Filet in Sauce aus Kirschtomaten,
Knoblauch, Oliven und Ingwer auf Spargel gebettet [B,6]

ꕥ

Sorbetto al limone
Zitronen Sorbet [G]

ꕥ

Filetto di manzo
Rinderfilet mit Pistazienkruste in Pappelpilz-Schwarztrüffel Sauce
auf Keniabohnen mit Parmaschinken umhüllt und Bratkartoffeln [K7,G,J,17]

ꕥ

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]

ꕥ

Gnocchi di patate ripieni
Kartoffelgnocchi gefüllt mit Mozzarella und Tomaten
in Butter-Salbei Sauce [D]

ꕥ

Melanzane alla Parmigiana
Auberginenauflauf mit Parmesan Käse gratiniert [D,8]

ꕥ

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 Brotcroutons K,D,I1

ꕥ

Trofie verdi con pesto di basilico
Grüne Fingernudeln mit Basilikumpesto und Keniabohnen I1,J

ꕥ

Filetto di soja
Sojafilet mit Pappelpilz Sauce auf Saisongemüse M,G

ꕥ

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 Schalenfrüchteerzeugnisse
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 *Eine Mini Pizza hat den Durchmesser eines Wasserglases	3,00 Euro pro Stück
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 Zucchiniröllchen	4,50 Euro pro Stück
Gratinierte Auberginenröllchen	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 unserseits 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

Florali 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

KONDITOREIEN

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

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