

## MENUEVORSCHLÄGE 2024

### MENU 1

---

**Crema di patate tartufata**  
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe <sup>D,G</sup>



**Ravioli di ricotta e spinaci**  
Nudelteigtaschen mit Ricotta Käse und Spinat gefüllt  
in Sauce aus Butter, Salbei und Kirschtomaten <sup>I,D</sup>



**Mousse al cioccolato nero**  
Feine Mousse aus dunkler Schokolade <sup>D,K,9</sup>

**35.00 EURO**

### MENU 2

---

**Roastbeef con carciofini marinati, parmigiano e rucola**  
Roastbeef mit marinierten Artischockenherzen,  
gehobeltem Parmesan Käse und Rucola <sup>D,L,8</sup>



**Cortecce con ragù di vitello**  
Fingernudeln mit Kalbsragout <sup>I,E</sup>



**Panna cotta**  
Gekochtes Sahnedessert <sup>D,9</sup>

**42.00 EURO**

### MENU 3

---

#### **Vitello tonnato**

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme,  
Kapern und Rucola <sup>A,B,D,L</sup>



#### **Filetto di orata**

Goldbrassen Filet mit Babymangold in Safran Sauce <sup>B</sup>



#### **Tiramisú**

Geschichtete Löffelbiskuits in Kaffee getränkt  
mit feiner Mascarponecreme und Kakao <sup>I,D,A,K,12,9</sup>

**54.00 EURO**

### MENU 4

---

#### **Tartara di tonno con avocado**

Thunfisch Tatar mit Avocado, Oliven und Kapern <sup>B,L,6</sup>



#### **Filetto di branzino**

Seewolf Filet mit Spinat in Scampi Sauce <sup>B,C</sup>

oder

#### **Tagliata di manzo**

Tranchierte Rinderlende mit gemischten Pilzen in Rotwein Sauce <sup>G</sup>



#### **Mousse di Jogurt**

Mousse aus Zitronen und Joghurt mit Waldbeeren <sup>D,9</sup>

**56.00 EURO**

**Die Auswahl für Fisch- und Fleischgericht nur bis 25 Personen möglich**

## MENU 5

---

### **Tartara di salmone**

Lachs Tatar mit Mango und Avocado <sup>B,L</sup>



### **Orecchiette con scampi**

Öhrchennudeln mit Scampi, Kichererbsen und Kirschtomaten <sup>I,C,J</sup>



### **Involtini di branzino**

Seewolf Röllchen mit Spinat und Scampi  
in Safran-Zitronengras Sauce <sup>B,C</sup>



### **Tiramisú alle fragole**

Geschichtete Löffelbiskuits in Erdbeersaft getränkt  
mit feiner Mascarponecreme und Erdbeeren <sup>I,D,A,9</sup>

**65.00 EURO**

## MENU 6

---

### **Risotto con crema di melanzane**

Risotto Reis mit Auberginencreme und Taleggio Käse <sup>D,8</sup>



### **Schiena di agnello**

Lammrücken mit Oliven und getrockneten Tomaten gratiniert  
auf Artischocken und Kartoffeln gebettet mit Portwein Sauce <sup>G,L,6</sup>



### **Cassata Siciliana**

Italienische Eistorte mit Kandisfrüchten <sup>D,9</sup>

**54.00 EURO**

## MENU 7

---

### **Tartara di vitello con crema di burrata**

Kalbs Tatar mit Burratakäse Creme garniert mit gehackten Pistazien <sup>D,L,K</sup>



### **Medaglione di coda di rospo con salsa scampi**

Seeteufel Medaillon mit Scampi Sauce auf schwarzem Risotto Reis und Selleriepüree <sup>B,C,E,D</sup>



### **Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia**

Schokoladentörtchen mit Vanilleeiscreme <sup>I,D,K,A,9</sup>

**58.00 EURO**

## MENU 8

---

### **Carpaccio di salmone marinato**

Mariniertes Lachs Carpaccio mit Salat aus Fenchel, Orangen und rosanem Pfeffer <sup>B,L</sup>



### **Tagliata di manzo**

Rinderlende tranchiert vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln in grüner Pfeffersauce <sup>D</sup>



### **Mousse di cioccolato bianco e nero**

Feine Mousse aus weißer und dunkler Schokolade <sup>D,K,9</sup>

**56.00 EURO**

## MENU 9

---

**Ravioli ripieni di porcini e patate  
su crema di parmigiano**

Nudelteigtaschen mit Steinpilzen und Kartoffeln gefüllt  
auf Parmesancreme gebettet <sup>I,G,D,8</sup>



**Filetto di branzino in crosta di patate**

Seewolf Filet in Kartoffelkruste mit gebratenen Artischocken  
in Sauce aus Safran und Jakobsmuscheln <sup>B,A,N</sup>



**Mousse al mascarpone e amaretto**

Feine Mousse aus Mascarpone und Amaretto <sup>D,G,9</sup>

**54.00 EURO**

## MENU IO

---

### **Tris di tartara**

Dreierlei Tatar vom Thunfisch, Scampi und Lachs <sup>B,C,L</sup>



### **Orecchiette con scampi, asparagi verdi e pomodorini**

Öhrchennudeln mit Scampi, grünem Spargel und Kirschtomaten <sup>I,C</sup>



### **Filetto di turbot con spinaci, purè di sedano e salsa tartufo**

Steinbutt Filet mit Spinat und Selleriepüree in Schwarztrüffelsauce <sup>B,E,D,G</sup>



### **Sorbetto al limone**

Zitronen Sorbet <sup>G</sup>



### **Schiena di vitello**

Kalbs Rücken mit Pfifferlingen in Thymiansauce <sup>G</sup>



### **Tortino al pistacchio con gelato alla vaniglia**

Pistazientörtchen mit Vanilleeiscreme <sup>I,D,K,A,9</sup>

**90.00 EURO**

## MENU II VEGETARISCH

---

**Tortino di fiori di zucca ripieno con ricotta e tartufo**  
Zucchiniblütentörtchen mit Ricotta Käse und Schwarztrüffel gefüllt <sup>D,G</sup>



**Ravioli di ricotta e spinaci**  
Nudelteigtaschen mit Ricotta Käse und Spinat gefüllt  
in Butter und Salbei geschwenkt <sup>I,D</sup>



**Melanzana alla Parmigiana**  
Auberginenauflauf mit Parmesan Käse überbacken <sup>I,D,A,8</sup>



**Panna cotta con lamponi marinati**  
Gekochtes Sahnedessert mit marinierten Himbeeren <sup>D,9</sup>

**52.00 EURO**

## MENU 12 VEGAN

---

**Insalata di fagiolini, patate e  
pomodorini con tofu alla griglia**

Salat aus Keniabohnen, Kartoffeln und  
Kirschtomaten mit Tofu vom Grill <sup>J,L,E</sup>



**Risotto d'orzo con verdura e zafferano**

Perlgraupen Risottoreis mit Gemüse und Safran <sup>E</sup>



**Hamburger vegano su verdura con salsa lemongras**

Veganer Hamburger auf Gemüse gebettet  
in Zitronengras Sauce <sup>E</sup>



**Frutti di bosco**

Gemischte Waldfrüchte

**52.00 EURO**



## ANGEBOT ALL-INKLUSIVE

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

z.B. Menü 1: 35,00 Euro + Getränkepauschale 49,00 Euro = 84,00 Euro

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 Getränkepauschale bei Kindern bis 12 Jahre beträgt 20,00 Euro,  
bei Jugendlichen bis 16 Jahre liegt die Pauschale bei 25,00 Euro.  
 (Nur alkoholfreie Getränke)

**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

MOËT & 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 22,50 Euro pro Flasche  
(z.B. Magnum-Flasche 45 Euro)

## 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:

Floralı 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.**

# 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.