

# MENUEVORSCHLAEGE 2024

# MENU I

#### 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 <sup>I,D</sup>



#### Mousse al cioccolato nero

Feine Mousse aus dunkler Schokolade D,K,9

35.00 [URQ

# MENU 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



#### 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 I,D,A,K,12,9

54,00 [URQ

# MENU 4

#### Tartara di tonno con avocado

Thunfisch Tatar mit Avocado, Oliven und Kapern B,L,6



#### Filetto di branzino

Seewolf Filet mit Spinat in Scampi Sauce B,C

#### 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 D,9

56.00 [URQ

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



#### Tartara di salmone

Lachs Tatar mit Mango und Avocado B,L



# Orecchiette con scampi

Öhrchennudeln mit Scampi, Kichererbsen und Kirschtomaten I,C,J



#### Involtini di branzino

Seewolf Röllchen mit Spinat und Scampi in Safran-Zitronengras Sauce B,C



#### Tiramisú alle fragole

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

65.00 [URQ

# MENU 6

#### Risotto con crema di melanzane

Risotto Reis mit Auberginencreme und Taleggio Käse D,8



# Schiena di agnello

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



#### Cassata Siciliana

Italienische Fistorte mit Kandisfrüchten D,9



#### Tartara di vitello con crema di burrata

Kalbs Tatar mit Burratakäse Creme garniert mit gehackten Pistazien D.L.K



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

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



### Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia

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

58.00 [URQ

# MENU 8

# Carpaccio di salmone marinato

Mariniertes Lachs Carpaccio mit Salat aus Fenchel, Orangen und rosanem Pfeffer B,L



# 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 D,K,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 B,A,N



#### Mousse al mascarpone e amaretto

Feine Mousse aus Mascarpone und Amaretto D,C,9



### MENJ 10

#### Tris di tartara

Dreierlei Tatar vom Thunfisch, Scampi und Lachs B,C,L



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 G



Tortino al pistacchio con gelato alla vaniglia

Pistazientörtchen mit Vanilleeiscreme I,D,K,A,9



# MENU II VEGETARISCH

Tortino di fiori di zucca ripieno con ricotta e tartufo

Zucchiniblütentörtchen mit Ricotta Käse und Schwarztrüffel gefüllt D,G



# 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 I,D,A,8



### Panna cotta con lamponi marinati

Gekochtes Sahnedessert mit marinierten Himbeeren D,9

52.00 [URº



# MENU 12 VEGAN

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

Salat aus Keniabohnen, Kartoffeln und Kirschtomaten mit Tofu vom Grill JLE



#### 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



# ANGEDOT ALL-INKLUSIVE

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

z.B. Menü 1: 38,50 Euro + Getränkepauschale 49,00 Euro = 87,50 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 Amuse Gueule gereicht

#### 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.



# **ADEBITIES**

PROSECCO CASE BIANCHE Prosecco di Conegliano Valdobbiadene extra dry D.O.C. Glas	0,75   0,1	36,00 € 6,80 €
VIGNA DOGARINA Prosecco aus Treviso extra dry D.O.C. Glas	0,75   0,1	36,00 € 6,80 €
CHAMPAGNER  MOET & CHANDON Brut Impérial  LAURENT PERRIER Brut  LAURENT PERRIER Brut Rosé  RUINART Brut  RUINART Blanc de Blancs  RUINART Brut Rosé  VEUVE CLIQUOT Brut  TAITTINGER Brut Reserve	0,75   0,75   0,75   0,75   0,75   0,75   0,75	110,00 € 110,00 € 160,00 € 115,00 € 150,00 € 110,00 € 110,00 €

### **EXTRAS**

Buffett Tisch mit Prosecco, Hugo, Lillet, Aperol, Martini Bianco, San Bitter	7,80 Euro pro Glas
Fingerfoods auf Bestellung	1,80 Euro pro Stück
Tellergeld	3,00 Euro pro Stück
Korkgeld pro Flasche 0,75 l (z.B. Magnum-Flasche 45 Euro)	22,50 Euro pro Flasche



# ZUSAETZLICHE 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:

Florali 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.