

MENUEVORSCHLÄGE 2025

MENU 1

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



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



Crema Catalana
Orangen-Vanille Creme ^{D,A,9}

36.50 EURO

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 ^{II,G,E}



Panna cotta
Gekochtes Sahnedessert ^{D,A,9}

45.00 EURO

MENU 3

Vitello tonnato

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme,
Kapern und Rucola ^{D,B,A,L}



Filetto di orata

Goldbrassen Filet mit Artischocken in Venusmuschel Sauce ^{B,N,G}



Mousse al cioccolato

Feine Schokoladenmousse mit Waldfrüchten garniert ^{D,K2,9}

54.00 EURO

MENU 4

Tartara di tonno con avocado

Thunfisch Tatar mit Avocado, Oliven und Kapern
auf Tomaten-Concassée ^{B,L,6}



Filetto di branzino

Seewolf Filet auf weißem Spargel* mit Sauce Hollandaise ^{B,D,A,L,11}

oder

Entrecote

Entrecote mit gemischten Pilzen in grüner Pfeffersauce ^G



Mousse al Limoncello

Limoncello Mousse mit Waldfrüchten ^{D,G,9}

58.00 EURO

*Weißer Spargel ist als Beilage nur Saisonbedingt verfügbar (März-Juni)
Die Auswahl für Fisch- und Fleischgericht nur bis 25 Personen möglich

MENU 5

Carpaccio di pesce spada

Seeteufel Carpaccio mit Citrusfrüchten und gehackten Pistazien ^{B,K7,L}



Calamarata

Kurze Röhrennudeln mit Gemüse Brunoise,
Calamari und Kirschtomaten ^{11,N,E,G}



Involtini di branzino

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



Tiramisú di lamponi

Geschichtete Löffelbiskuits in Himbeersaft getränkt
mit feiner Mascarponecreme und Himbeeren ^{11,D,A,9}

68.00 EURO

MENU 6

Ravioli

Nudelteigtaschen mit Steinpilzen und Kartoffeln gefüllt
auf Parmesan Creme gebettet ^{11,D,G,8}



Schiena di agnello

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



Tiramisú

Geschichtete Löffelbiskuits in Kaffee getränkt
mit feiner Mascarponecreme und Kakao ^{11,D,A,K2,12,9}

56.00 EURO

MENU 7

Tartara di vitello

Kalbs Tatar mit Burratakäse und grünem Spargel ^{D,L}



Medaglione di coda di rospo con salsa scampi

Seeteufel Medaillon mit Scampi Sauce
auf schwarzem Risotto und Selleriepüree ^{B,C,E,D}



Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia

Schokoladentörtchen mit Vanilleeiscreme ^{11,D,A,K2,9}

62.00 EURO

MENU 8

Carpaccio di salmone marinato

Mariniertes Lachs Carpaccio an Fenchel-Orangen Salat
mit rosanem Pfeffer garniert ^{B,L}



Tagliata di manzo

Rinderlende tranchiert vom Grill mit Gemüse und Kartoffeln
in Rotwein Sauce ^G



Mousse di cioccolato bianco e nero

Feine Mousse aus heller und dunkler Schokolade ^{D,K2,9}

58.00 EURO

MENU 9

Cortecce

Fingernudeln mit Pesto aus getrockneten Tomaten und Mandeln ^{11,K1,D,8}



Filetto di rombo in crosta di patate

Steinbutt Filet in Kartoffelkruste
auf Artischocken gebettet mit Schwarztrüffelsauce ^{B,G}



Crema di mascarpone

Feine Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren ^{D,9}

58.00 EURO

MENU 10

Tris di tartara

Dreierlei Tatar vom Thunfisch, Scampi und Lachs ^{B,C,L}



Orecchiette con scampi, ceci e pomodorini

Öhrchennudeln mit Scampi, Kichererbsen und Kirschtomaten ^{11,C,G,J}



Filetto di turbot con spinaci, purè di ceci e salsa tartufo

Steinbutt Filet mit Spinat und Kichererbsen Püree
in Schwarztrüffelsauce ^{B,J,D,G}



Sorbetto al limone

Zitronen Sorbet ^G



Schiena di vitello

Kalbs Rücken mit gemischten Pilzen in Thymiansauce ^G



Tortino al pistacchio con gelato alla vaniglia

Pistazientörtchen mit Vanilleeiscreme ^{11,D,A,K7,9}

98.00 EURO

MENU II VEGETARISCH

Tortino di fiori di zucca ripieno con ricotta e tartufo
Zucchini-blütentörtchen* mit Ricotta Käse und Schwarztrüffel gefüllt ^{D,G,L}



Ravioli di ricotta e spinaci
Nudelteigtaschen mit Ricotta Käse und Spinat gefüllt
in Sauce aus Butter, Salbei und Kirschtomaten ^{11,A,D}



Melanzana alla Parmigiana
Auberginenaufbau mit Parmesan Käse überbacken ^{D,8}



Panna cotta con lamponi marinati
Gekochtes Sahnedessert mit marinierten Himbeeren ^{D,A,9}

56.00 EURO

*Zucchini-blütentörtchen sind nur Saisonbedingt verfügbar
(März-August)

MENU 12 VEGAN

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

Salat aus Keniabohnen,
Kartoffeln und Kirschtomaten mit Tofu vom Grill ^{J,L,E}



Risotto d'orzo con verdura e zafferano
Perlgraupen Risotto mit Gemüse und Safran ^E



Hamburger vegano su verdura con salsa lemongras

Veganer Hamburger auf Gemüse gebettet
in Zitronengras Sauce ^E



Frutti di bosco
Gemischte Waldfrüchte

56.00 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 vor Ort
ist nur bis maximal einer Personenanzahl von 25 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€ pro Glas

Fingerfoods auf Bestellung

Auswahl aus:

Mini Pizzen 2,00€ pro Stück

Tomaten-Mozzarella Spieße 2,00€ pro Stück

Focaccia mit Parmesanecken 2,00€ pro Stück

Tramezzini mit Salami oder Schinken 2,50€ pro Stück

Bruschetta 2,50€ pro Stück

Käse-Trauben Spieße 2,80€ pro Stück

Grissini mit Parmaschinken 2,80€ pro Stück

Tramezzini mit Lachs 2,80€ pro Stück

Canapés mit Carpaccio, Lachs oder Vitello tonnato 2,80€ pro Stück

Gruß des Hauses (keine Berechnung)

Variiert zwischen:

frittierten Mozzarellakugeln, Mozzarellasticks, frittierten Krabben, Krokette,
frittierten Oliven und kleinen Reisbällchen

Tellergeld 3,50€ pro Stück

Korkgeld pro Flasche 0,75 l 22,50€ pro Flasche
(z.B. Magnum-Flasche 45 Euro)

SONSTIGE INFORMATIONEN

· 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

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

- **Die Vor- und Nachspeise muss für alle Gäste gleich sein**
- **Beim Hauptgericht kann eine Auswahl zwischen vegetarischem, Fisch- oder Fleischgericht angeboten werden**
- **Pro Veranstaltung kann nur 1 Menü ausgewählt werden**
- **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 1 Woche vorher mitgeteilt werden**
- **Die Menüauswahl muss 10 Tage vor Veranstaltungstag erfolgen**

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.