

Benvenuti al
TEATRO SOLLN

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie bei uns feiern möchten.

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

Ansprechpartnerinnen:
Frau Cynzia Russoniello
Frau Celestina Caracciolo

Tel. Nr.: 089 / 41 11 436 – 20

E-Mail: info@teatro-solln.de

Menübesprechungen finden an folgenden Tagen statt:
Montag-Freitag, von 11:30 Uhr bis 18.00 Uhr

Am Wochenende und an Feiertagen ist das Büro nicht besetzt.

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

MENUEVORSCHLÄGE 2026

MENU 1

Crema di stagione

Tagescremesuppe der Saison



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 mit Waldfrüchten garniert ^{D,A,9}

36.50 EURO

MENU 2

Carpaccio di vitello

Kalbs Carpaccio mit mariniertem Kürbis und Avocado ^{K,L}



Cortecce con ragù di vitello

Fingernudeln mit Kalbsragout ^{II,G,E}



Panna cotta

Gekochtes Sahnedessert mit Waldfrüchten garniert ^{D,A,9}

48.00 EURO

MENU 3

Tartara di salmone

Lachs Tatar mit Gurken-Fenchel Salat ^{B,L}



Filetto di branzino

Seewolf Filet auf weißem oder grünem Spargel und Salzkartoffeln
mit Sauce Hollandaise ^{B,D,A}



Mousse al Limoncello

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

62.50 EURO

MENU 4

Insalata mista

Gemischter Salat ^L



Filetto di orata

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

oder

Costata di manzo

Rinderlende vom Grill mit gemischten Pilzen in Rotwein Sauce ^G



Variazione di dessert

Gemischter Dessertteller mit Waldfrüchten garniert ^{11,D,A,K2,G,12,9}

54.00 EURO

MENU 5

Carpaccio di pesce spada

Schwertfisch Carpaccio mit Salat aus Zitrusfrüchten und Krabben ^{B,L,C}



Orecchiette con scampi, pomodorini e asparagi verdi

Öhrchennudeln mit Scampi, Kirschtomaten und grünem Spargel ^{11,C}



Involtini di branzino

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



Tiramisú di lamponi

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

72.00 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}

60.00 EURO

MENU 7

Vitello tonnato

Dünn geschnittenes Kalbsfleisch mit feiner Thunfischcreme,
Kapern und Rucola ^{D,B,A,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 ^{II,D,A,K2,9}

64.50 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 grüner Pfeffer Sauce ^G



Mousse di cioccolato bianco e nero

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

62.50 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 Babymangold gebettet mit Schwarztrüffelsauce ^{B,G}



Crema di mascarpone

Feine Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren ^{D,9}

64.00 EURO

MENU IO

Tris di tartara

Dreierlei Tatar vom Thunfisch (garniert mit Tomaten Concassée, Taggiasca Oliven und Kapern), Scampi (garniert mit Gurken-Fenchel Salat) und Lachs (garniert mit Zitrusfrüchten) ^{B,C,L,6}



Risotto con scampi, lime e zucchine

Risotto mit Scampi, geriebener Limette und Zucchini ^C



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

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



Sorbetto al limone

Zitronen Sorbet ^G



Schiiena di vitello

Kalbs Rücken mit gemischtem Grillgemüse 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 ^{II,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

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}



Orecchiette con verdure

Öhrchennudeln mit Kirschtomaten, Basilikum Auberginen und Zucchini ^{II}



Hamburger vegano su verdura con salsa lemongras

Veganer Hamburger auf Gemüse gebettet
in Zitronengras Sauce ^E



Frutti di bosco

Gemischte Waldfrüchte

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 oben 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. Aperitiven:

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 Visconti aus Venetien
Rotwein: Primitivo di Manduria aus Apulien

Bier, Pils, Weißbier, Helles
Alkoholfreie Getränke: Surgiva Still und Sprudel, 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

CASE BIANCHE

Brut Rosè TENUTA COL SANDAGO

0,75 l Flasche

BELLAVISTA Brut Alma Gran Cuvée

0,75 l Flasche

BELLAVISTA Franciacorta Rosé

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 beschriftet

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

Leinwand Miete

30,00 Euro

Beamer Miete

50,00 Euro

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 à 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 à 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.

Raumnutzung ohne Speiseverzehr

Unser Saletta-Raum bietet sich ideal für kleinere private Treffen oder Firmenmeetings an. Bei Nutzung der Saletta ohne Speisenverzehr berechnen wir eine Raummiete von 400,00 Euro. (3 Stunden) Die Miete für unseren Bühnensaal beträgt 600,00 Euro (3 Stunden)

Mögliche Mietzeiten: von 9.00 Uhr bis 17.30 Uhr

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.

Hinweis zur Nachtruhe

Im Innenbereich müssen Türen & Fenster ab 22.00 Uhr aufgrund der Anwohner und wegen Ruhestörung geschlossen bleiben.

Bei Reservierungen im Außenbereich muss ab 22.30 Uhr in den Innenraum umgezogen werden.

Musik in den Innenräumen

Im Innenbereich kann Musik bis 22.00 Uhr problemlos abgespielt werden, danach nur noch in angemessener Zimmerlautstärke.

Musik im Außenbereich

Im Außenbereich ist das Abspielen jeglicher Art von Musik untersagt.

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 5 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.

Getränkepauschale

49,00 Euro pro Erwachsene Person bei 5 Stunden.

Bei Verlängerung fällt eine Pauschal in Höhe von 200,00 Euro pro angefangene Stunde an.

Zusätzlich werden die Bestellungen extra boniert.

BIERGARTEN – RESERVIERUNG – KINDERGEURTSTAG

Unser Spielplatz ist kein öffentlicher Spielplatz, dieser wurde von uns für unsere kleinen Gäste errichtet.

Ein Kindergeburtstag muss immer vorab abgesprochen und reserviert werden.

Gerne erhalten Sie nachstehend schon mal die allgemeinen Konditionen für Kindergeburtstage/Geburtstage:

- Der Kindergeburtstag kann nur bei schönem Wetter in unserem Biergarten stattfinden, bei schlechtem Wetter können wir nicht in die Innenräume ausweichen (evtl. einen „Plan B“ organisieren)
- Für kurzfristige Absagen muss keine Stornogebühr bezahlt werden
- Der Verzehr von selbstmitgebrachten Getränken und Speisen ist nicht erlaubt
- Ein Package-Betrag pro Kind ist nicht zu zahlen, allerdings müssen Essen & Getränke bei uns bestellt werden.
- Gerne können wir im Biergarten Essen & Getränke auf einen Tisch bonieren und die Organisatoren (z.B. Mama & Papa) können am Schluss der Veranstaltung bezahlen.
Jede Bestellung erfolgt trotzdem immer an der Biergarten Kasse
- Die nicht eingeladenen Gäste, wie z.B. abholende Eltern der eingeladenen Kinder, müssen Getränke und evtl. Speisen sofort an der Biergarten Kasse selbst bezahlen
- Gerne können unser Spielplatz und die Fußballwiese zum Spielen genutzt werden. Das Aufbauen von Hüpfburgen, Wasserrutschen usw. auf unseren Flächen ist untersagt, kleine Spielsachen können nach Absprache mit uns mitgebracht werden
- Eine Exklusiv-Reservierung („geschlossene Gesellschaft“) des Spielplatzes oder der Fußballwiese kann nicht erfolgen, andere Kinder dürfen die genannten Plätze ebenfalls nutzen bzw. auf diesen Plätzen spielen
- Dekorationen dürfen Sie selbst an den abgesprochenen reservierten Tischen aufstellen
- Auf die reservierten Tische werden wir Reservierungsschilder mit dem Namen des Geburtstagskindes stellen
- Gerne können Sie selber Kuchen oder Muffins mitnehmen, hierfür berechnen wir 3,80 Euro Tellergeld (auch dann, wenn Sie selbst Servietten mitbringen)

- Bitte alle Anfragen unter Angaben
 - von Personenanzahl,
 - Alter der Kinder
 - Uhrzeit
 - und Dauer der geplanten Feier

nur an folgende E-Mail-Adresse info@teatro-solln.de

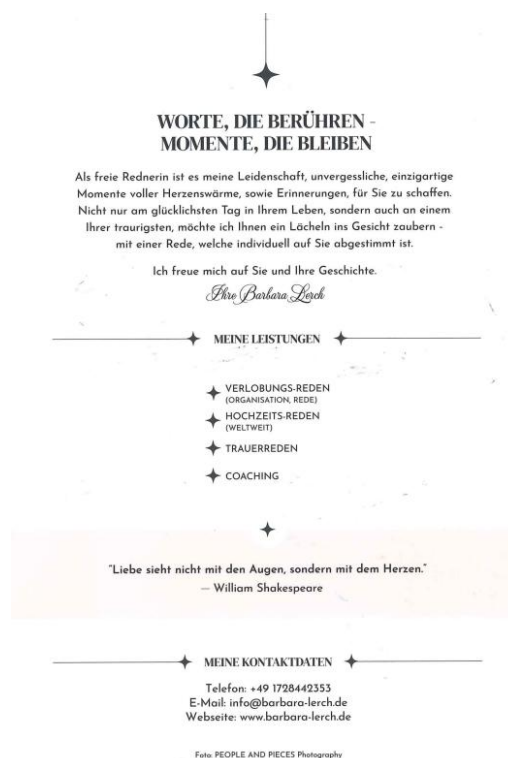
- Sprechen Sie mit uns ab, ob Zauberer, Clowns und andere Animatoren möglich sind, bevor Sie den Auftrag geben, um evtl. Stornokosten der Künstler zu vermeiden
- Unseren Nachbarn zu liebe sind Trillerpfeifen, Trommeln und weitere laute Spielsachen nicht erlaubt
- Die angefragte Reservierung ist erst nach schriftlicher Bestätigung unsererseits gültig
- Organisation erfolgt nur durch Frau Russoniello oder Frau Caracciolo, **eine telefonische Reservierung im Restaurant ist nicht gültig**

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.

FREIE REDNER

Frau Barbara Lerch
Tel. Nr. 0172 / 8442353
E-Mail: info@barbara-lerch.de
Website: www.barbara-lerch.de



BLUMEN & DEKORATIONEN

Floralı 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

KONDITIONEIN

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

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