



Sheraton
München

ARABELLAPARK
HOTEL

Bankettmappe

Inhaltsverzeichnis

Frühstück	4
Frühstücksmeeting	4
Kaffeepausen	5
Kaffeepausen innerhalb der Pauschale	5
Kaffeepausen außerhalb der Pauschale	5
Herzhaftes zur Kaffeepause	5
Sandwiches	5
Frische Früchte	5
Gesundes portioniert im Glas	6
Süße Naschereien	6
Themen Kaffeepausen	6
Asiatisch Orientalischer Tee- und Kaffeegenuss	6
Wellness und Power Pause	6
Amerikanische Kaffeepause	7
Lunch	7
Lunchbuffet im Restaurant	7
Empfänge und Cocktail	8
Klassische Cocktail Snacks	8
Canapés	8
Bayerische Cocktailsnacks	9
Bayerische Brotzeit	9
Kalte Schmankerl	9
Warme Schmankerl	9
Im Näpfchen	9
Internationale Cocktailsnacks	10
Asiatische Cocktailsnacks kalt und warm	10
Warme kalifornische Cocktailhäppchen	10
Suppen	10
Eintöpfe	10

Buffets Lunch und Dinner	11
Cocktailbuffet	11
Bayerisches Brotzeitbuffet	11
Viktualienmarkt Buffet	12
Bayerisches Edelbuffet	13
Buffet rund um kulinarische Trends	14
Kulinarische Reise durch Italien und Frankreich	15
Amerikanisches Buffet	16
Italienisches Buffet	17
Arabisches Buffet	18
Menüs Lunch und Dinner	19
Vorspeisen	19
Suppen	20
Zwischengerichte	20
Hauptgänge	21
Fisch	21
Fleisch	21
Bayerische Gerichte	22
Dessert	22
Weitere Vorschläge	23
Rauminformationen	24
Raumgrößen und Kapazitäten	24
Raumübersicht Erdgeschoss	25
Raumübersicht Obergeschoss	26

Frühstück

Frühstücksmeeting

Bis 11 Uhr buchbar

Heißgetränke: Kaffee, Tee, Kakao
Orangensaft
Salat von frischen Früchten
Arabella Müsli, Joghurtvariation
Brotauswahl, Croissants und Plundergebäck
Verschiedene Sorten von Konfitüre und Honig
Butter, Wurst- und Käseauswahl
Tomaten-, Gurken- und Paprikastreifen
Warmes Frühstück:
Rührei, Speck und Würstchen

pro Person 18,00 €

Kaffeepausen

Kaffeepausen innerhalb der Pauschale

Je eines zur Auswahl pro Pause

Feingebäck
 Verschiedene Croissants
 Verschiedenes an Plundergebäck
 Quarkinibällchen
 Mini Muffins
 Gefüllte Profiteroles
 Mini Doughnuts
 Mini Krapfen
 Joghurt mit Früchten
 Blechkuchen
 Mini Selektion von Eiscrème
 Butterbrezen
 Käsecroissant
 Belegte Baguetterauten

Kaffeepausen außerhalb der Pauschale

Herzhaftes zur Kaffeepause

Party Butterbrezen	2,00 €	pro Stück
Laugenstangerl mit Obatzda	2,30 €	pro Stück
Schnittlauchfrischkäse auf Bauernbrot	2,30 €	pro Stück
Party Gewürzsemmel mit Leberkäse	2,80 €	pro Stück

Sandwiches

Baguettesandwich	6,50 €	pro Stück
Englisches Fingersandwich	5,50 €	pro Stück
Ciabattasandwich mit Rucola und Parmaschinken	6,50 €	pro Stück
Gefüllte Pitabrötchen	5,50 €	pro Stück
Gefüllte Wraps mit Fisch, Geflügel oder vegetarisch	6,50 €	pro Stück

Frische Früchte

Gabelbissen von frischen Früchten der Saison	4,00 €	pro Stück
Frisches Handobst der Saison	2,50 €	pro Stück
Fruchtspieße	3,00 €	pro Stück
Etagère auf dem Konferenztisch mit Obstspießchen, Feingebäck und Pralinen	17,00 €	pro Person

Gesundes portioniert im Glas

Salat von frischen Früchten	2,50 €	pro Stück
Frische Beeren der Saison mit Naturjoghurt	3,50 €	pro Stück
Arabella Müsli	2,50 €	pro Stück
Activia Joghurt mit Früchten	3,50 €	pro Stück
Gemüsesticks mit Dips	2,50 €	pro Stück
Milchschake	3,00 €	pro Stück

Süße Naschereien

Teegebäck	2,50 €	pro Person
Verschieden gefüllte Croissants	2,00 €	pro Stück
Mini Plundergebäck	2,00 €	pro Stück
Mini Muffins	2,00 €	pro Stück
Blechkuchen	2,50 €	pro Stück
Obsttartelets	2,50 €	pro Stück
Brownies	2,00 €	pro Stück
Mini Doughnuts	2,00 €	pro Stück
Mini Krapfen	2,00 €	pro Stück

Themen Kaffeepausen

Asiatisch Orientalischer Tee- und Kaffeegenuss

- Baklawa
- Süße Dim Sum
- Spießchen von Fruchtexoten
- Fruchtige Frühlingsröllchen
- 1 Glas frisch gepresster Orangensaft

pro Person 11,00 €
(inkl. 2 Tassen Kaffee oder Tee)

Wellness und Power Pause

- Kombucha
- Geeister Vitamincocktail
- Actimel
- Gabelbissen von frischen Früchten
- Müsliriegel
- Arabella Müsli
- Belegte Vollkornbrötchen

pro Person 11,00 €
(inkl. 2 Tassen Kaffee oder Tee)

Amerikanische Kaffeepause

Brownies
Verschiedene Muffins
Doughnuts
Verschieden belegte Mini-Bagels und Sandwich

pro Person € 9,00
(inkl. 2 Tassen Kaffee oder Tee)

Lunch

Lunchbuffet im Restaurant

Ausgesuchte Vorspeisendelikatessen
Räucherlachs und Forellenfilets
Marinierte Crevetten und Fischsalate
Feinste Antipasti
Großes Salatbuffet mit reichhaltiger Saucenauswahl

1 Suppe
1 Fischgericht
2 Hauptgerichte zur Auswahl

Auswahl von französischem Käse

Auswahl an Pâtisserieschmankerl
Verschiedene Crèmespeisen
Platten mit frisch geschnittenem Obst

pro Person 26,00 €

Empfänge und Cocktail

Klassische Cocktail Snacks

Sticks mit Cherrytomate, Basilikum und Mozzarella	2,60 €	pro Stück
Sticks mit Fetakäse, geschälter Paprikaschote und Olive	2,60 €	pro Stück
Sticks mit Gambas und Melone in Chili-Dill-Dip	2,60 €	pro Stück
Sticks mit Parmesanecken und Spinata Romana	2,60 €	pro Stück
Sticks mit paniertem Schweinefilet und Cornichonfächer	2,60 €	pro Stück
Sticks von gefüllten Zucchiniröllchen mit Frischkäse und getrockneten Tomaten	2,60 €	pro Stück

Canapés

Mit einer Auswahl an:

Geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich und Kresse	2,50 €	pro Stück
Gekochtem Schinken mit Frischkäse	2,50 €	pro Stück
Roastbeef mit Kräuterdip und Maiskölbchen	2,50 €	pro Stück
Tortenbrie und Erdbeeren	2,50 €	pro Stück
Tomate Mozzarella und Rucola	2,50 €	pro Stück
Edelsalami mit Oliven	2,50 €	pro Stück
Schwarzwälder Kernschinken mit Trauben	2,50 €	pro Stück
Geräuchertem Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich	2,50 €	pro Stück

Stellen Sie sich Ihre belegten Brötchen selber zusammen:

Baguette- und Brotauswahl, Bagels, Tramezzini, Ciabatta, Focaccia

mit:

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	2,50 €	pro Stück
Gekochter Schinken mit Frischkäse	2,50 €	pro Stück
Pouardenbrust mit Lebermousse und Aprikosen	3,00 €	pro Stück
Tortenbrie mit Erdbeeren	2,50 €	pro Stück
Roastbeef mit Kräuterdip	2,50 €	pro Stück
Eismeerkrabben mit Kräutermayonnaise und Ei	2,50 €	pro Stück
Thunfischmousse mit roten Zwiebeln und Oliven	2,50 €	pro Stück
Geflügelsalat mit Früchten	2,50 €	pro Stück
Serranoschinken	2,50 €	pro Stück
Leberkäse mit Gewürzgurke und Tomate	2,50 €	pro Stück
Schnittkäse mit Tomate und Gurke	2,50 €	pro Stück
Mailänder Salami mit Gewürzgurke und Tomate	2,50 €	pro Stück

Bayerische Cocktailsnacks

Bayerische Brotzeit

Münchener Weißwurst mit süßem Senf	2,50 €	pro Stück
Ofenfrischer Leberkäse mit Senf	4,50 €	pro Stück
Wiener Würstchen mit Senf	2,00 €	pro Stück
4 Nürnberger Rostbratwürstchen	4,00 €	pro Portion
Portion Kartoffelsalat	2,50 €	pro Portion
Brezen	1,50 €	pro Stück

Kalte Schmankerl

Paniertes Schweinefilet mit Cornichonfächer	2,50 €	pro Stück
Fleischpflanzerl mit Radieserl	2,50 €	pro Stück
Tafelspitzcarpaccio mit Schnittlauchcrème	2,50 €	pro Stück
Geräuchertes Wallerfilet auf Rote Beetesalat	2,50 €	pro Stück

Warme Schmankerl

Lauchzwiebeltörtchen	2,60 €	pro Stück
Flammküche	2,60 €	pro Stück
Schinkenkipferl	2,60 €	pro Stück
Gebackene Camenbertecken mit Preiselbeeren	2,60 €	pro Stück
Gegrillte Entenbrust mit Backpflaumen am Spießchen	3,60 €	pro Stück

Im Näpfchen

Frische Schwammerl in Kräuterrahm mit kleinen Brezenknödel	5,00 €	pro Portion
Bouillon mit Tafelspitz, Gemüseblättchen und Apfelkren	5,00 €	pro Portion
Krebsschwänze in weißer Buttersauce	8,00 €	pro Portion

Internationale Cocktailsnacks

Asiatische Cocktailsnacks kalt und warm

Sushi und California Rolls	2,80 €	pro Stück
Satéspießchen mit Erdnussauce	2,80 €	pro Stück
Tempuraspießchen	2,80 €	pro Stück
Riesengarnelen im Wan Tan Blatt	2,80 €	pro Stück
Knusprige Frühlingsröllchen mit Krabben und Gemüsefüllung	2,80 €	pro Stück

Warme kalifornische Cocktailhäppchen

Pikante Chicken Wings	2,50 €	pro Stück
Fleisbällchen in Chili Barbecue Sauce	2,50 €	pro Stück
Chilipoppers	2,50 €	pro Stück
Gebackene Riesengarnele mit Chili Meerrettich	4,00 €	pro Stück
Quesadilla Rolls mit Guacamole	2,80 €	pro Stück
Mini Wraps mit raffinierten Füllungen wie Lachs, Thunfisch, Krabben, Schinken, Frischkäse	2,50 €	pro Stück
Scampispießchen	4,00 €	pro Stück

Suppen

Ungarische Gulaschsuppe	5,50 €	pro Portion
Bürgerliche Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	5,50 €	pro Portion
Tomatencremesuppe mit Croûtons	5,00 €	pro Portion
Tafelspitzbrühe mit Wurzelgemüse und Griesßnockerl	5,00 €	pro Portion

Eintöpfe

Linseneintopf mit Bockwurst	7,50 €	pro Portion
Frischer Gemüseeintopf mit Lamm-, Rind- oder Schweinefleisch	7,50 €	pro Portion
Hühnersuppeneintopf mit Gemüse und Nudeln	7,50 €	pro Portion

Zu Suppen und Eintöpfen servieren wir Ihnen eine Brotauswahl.

Buffets Lunch und Dinner

Cocktailbuffet

Räucherlachstatar mit Dill
Crevetten mit Früchten
Kleiner Caesarsalat mit Parmesan
Tomate-Mozzarella Spießchen
Antipasti Spieße
Scampi mit Melonenkugeln
Garnierte Gourmet Salatvariationen
Mini Pizza
Satéspieße mit Erdnussauce
Chilipoppers
Scampi „Oriental Style“
Kleines Blätterteiggebäck
Mini Dessert aus unserer Patisserie

**pro Person 22,00 €
ab 20 Personen**

Bayerisches Brotzeitbuffet

Garnierte Minifleischpflanzerl
Laugenstangerl mit Obatzda
Kornspitz mit Schnittlauchfrischkäse
Rostbratwürste auf Sauerkraut
Warmer Leberkäse mit Senf
Münchener Weißwürste mit Senf
Rahmschwammerl mit Kräutern
und Mini Semmelknödel
Kartoffelsalat
Krautsalat mit Speck
Radisalat
Ofenfrische Brezen

**pro Person 18,00 €
ab 20 Personen**

Viktualienmarkt Buffet

Vorspeisen

Auswahl von Fischterrinen mit Saucen und Dips
Variationen von Räucherlachs, Forelle und Waller
Auswahl von feinen Salatdelikatessen
Carpaccio von Tafelspitz mit Schnittlauchcrème
Rosa gebratene Ochsenlende mit Remouladensauce
Geflügelroulade mit Avocado Dip
Marinierte Grönland Crevetten und Cocktail Scampi

Hauptgerichte

Duo von Loup de mer und Scampi mit zweierlei Saucen
Medaillons vom Schweinefilet in Steinpilzsauce
Tournedos vom Rinderfilet in Pfeffer Cognacsauce
Glasierte Kalbshaxe in Thymianjus
Marktfrische Gemüseauswahl
Spätzle, Kartoffelgratin, Semmelknödel und bunter Reis

Dessert

Käse vom Tölzer Käseladen mit Nussbrot und Trauben

Frische Crêpes am Buffet zubereitet
mit verschiedenen Saucen, Likören und heißen Zutaten

Salat von exotischen Früchten
Bayrisch Krem mit Nüssen
Pyramide von Schokoladenmousse mit Himbeermark
Variation von süßen Minis
Crème brûlée

**pro Person 46,00 €
ab 30 Personen**

Bayerisches Edelbuffet

Vorspeisen

Tafelspitzsülze mit Radieserlvinaigrette
Geräuchertes Lachsforellenfilet mit Sahnemeerrettich
Feine Salatdelikatessen aus bayerschem Lande
Leberpastete, Griebenschmalz und Obatzda mit ofenfrischen Brezen
Salat von Flusskrebsen in Kräutersauce
Wiesenschwammerl in Vinaigrette

Hauptgerichte

Zanderfilet vom Grill
mit Speck, Champignons und Tomatenwürfeln
Spanferkel und Entenbraten am Stand tranchiert
mit Biersauce, Orangensauce und Kräuterjus
Blaukraut, Bayerischkraut, Kartoffel- und Semmelknödel
Ochsenroastbeef mit Pfeffersauce
Speckbohnen und Bratkartoffeln

Dessert

Bayrisch Kren
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Glasierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
Salat von frischen Früchten
Weißbirtiramisu
Obsttarteletts
Grießflammerie mit Kompott

**pro Person 42,00 €
ab 30 Personen**

Buffet rund um kulinarische Trends

Ozeanien, Edles aus der Tiefe

Austernbar mit frischen Tiefsee Felsen Austern, Sylter Royal,
Belon und Pappillon
Gefülltes Fischerboot mit halbem Hummer, Mühle mit Gambas
Sushi und Sashimi

Amerikas Ostküste – Die große Freiheit der Genüsse

Lachse und Meeresfrüchte
Geräucherte Fische und Heringdelikatessen

Entlang der Seidenstraße und die Küche der Antike

Mezze – eine Vielfalt orientalischer Vorspeisen
Lammkrone auf tomatisierten Kartoffeln
Shish Tawouk und Kofte

Aus dem Land der Harley Davidson

Gefüllte Wraps am Buffet frisch zubereitet
Original Caesarsalat
Mit Kräutern gespickte Ochsenkeule mit feinsten Dips und Relishes
und Philadelphia Kartoffeln
Chilis und Enchiladas, Tortillas und Nachos mit Guacamole
Quesadilla Rolls

Bayerische Tradition

Ofenfrische Brezen, Obatzda, Schnittlauchbrote
Gefüllte Fleischpflanzerl
Bayerische Gabelschmankerl
Bayerische Wirtshausente
Gefüllter Spanferkelrücken in Dunkelbierkruste und Kartoffelknödel
Gamsnüsschen in Preiselbeer-Senf Sauce
Mitternachtsweißwürste und Paulaner Bier

Auf Marco Polo's Spuren

Aus dem Wok das Beste von Ente, Garnelen, Gemüse und Pilzen
Satéspießchen mit Erdnussauce
Tempuraspieß mit Scampi und grünem Spargel

**pro Person 55,00 €
ab 100 Personen**

Kulinarisches aus Italien und Frankreich

Feinste Hors d'œuvre vom Place de la Madeleine
Cavallion Melone mit Crevetten im Chili-Dill Dip
Lachspralinen auf Pumpernickel
Grüner Spargel in Walnussvinaigrette
Eingelegtes Nizza-Gemüse und gefüllte Zucchinirollchen
mit Frischkäse
Wachtelpastete mit pikanten Pflaumen
Auswahl an Gourmetsalaten

Feinste Antipasti

Von eingelegten Oliven, Melanzane, Parmaschinken,
Spinata Romana, Vitello Tonato und Mozzarella
mit getrockneten Tomaten
Focaccia und Olivenciabatta

Fisch aus den Rungis Markthallen

Gratinierte bretonische Jakobsmuscheln

Von den Marktständen aus dem Künstlerviertel Montparnasse

Canard à l'Orange mit Dauphinekartoffeln
Chateaubriand mit mediterranen Kräutern gespickt
und sautierten Pilzen
Prinzessbohnenrollchen im Speckmantel, Grilltomate
und Kartoffelgratin

Im Neapolitanischen Stil

Gegrillte Gamberini und Thunfisch in Zitruskräutern und Salbei
Risotto und Pasta al dente mit verschiedenen Zutaten
Piccata Neapel vom Kalbsfilet
Italienischer Edelkäse mit Baguette

Dolce Vita unter der „Laterne“ von Pigalle

Eisbecher nach Ihrer Wahl mit Likören, raffinierten Garnituren
und frischen Beeren der Saison
Crème brûlée
Verschiedene Tartes
Crêpes am Marktstand frisch zubereitet
Pâtisseriesstückchen von Le Notre
Tiramisù

**pro Person 54,00 €
ab 50 Personen**

Amerikanisches Buffet

Vorspeisen

Original Caesarsalat mit Parmesan
California Rolls mit Wasabi und Sojasauce
Avocadospalten in Tomatenvinaigrette mit Kresse und Crevetten
Cole Slaw Salat
Cocktail Scampi mit pikanter Sauce und Pepperoni
Ganzer Lachs pochiert
Gefüllte Wraps

Hauptgänge

Gegrillte Meeresfrüchte in roter Paprikasauce
Spare Ribs und Chicken Wings mit Barbecue Sauce
Hamburger
Clubsandwich Ecken
Rosa gebratenes Rib Eye Steak am Buffet tranchiert
mit Champignons a la crème
Gegrillte Hähnchenbrust in Rotweinschalottensauce
Okra Gemüse, Broccoli und Bohnenbündchen
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Paprikareis und Tagliatelle mit Gemüsestreifen

Dessert

Schokoladenkuchen
Mini Doughnuts
Brownies
Amerikaner
Salat von exotischen Früchten
Pancakes mit Sirup
Crèmevariationen

**pro Person 46,00 €
ab 30 Personen**

Italienisches Buffet

Vorspeise

Feinste Antipasti mit eingelegten Austerpilzen, Champignons,
Auberginen, Zucchini und Paprika
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Vitello Tonato
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Coppa di Parma, Bresaiola und Spinata Romana mit Grissini
Rucolaspitzen mit Parmesan und Oliven
Mediterrane Salatdelikatessen
Meeresfrüchtecocktail
Cocktailshrimps al Olio
Ciabatta und Olivenbrot

Suppe

Minestrone

Hauptgänge

Felsenrotbarbe und Loup de Mer in Thymianbutter gebraten
auf mediterranem Gemüseragout
Involtini vom Schweinelendchen in Balsamicojus
mit Blattspinat und gefüllten Gnocchi
Piccata in der Parmesankruste mit Broccoliröschen und Tomatenspaghetti
Pasta al dente mit zweierlei Saucen am Marktstand frisch zubereitet

Dessert

Italienischer Edelkäse mit Trauben garniert

Tiramisù
Zuppa Romana
Mandelcrème
Florentiner
Fruchttörtchen
Salat von frischen Früchten
Panna Cotta mit Himbeersauce

**pro Person 39,50 €
ab 30 Personen**

Arabisches Buffet

Vorspeisen

Auberginenmousse „Moutabbal“ mit Sesampaste
„Hummus“ Kichererbsenmousse
Gefüllte Weinblätter
Luftgetrockneter Rinderschinken
Orientalischer Salat mit Koriander
Frische Gemüseplatte mit Dips
Joghurt mit Gurke, Minze und Knoblauch
„Tabbouleh“ Salat aus Blatt Petersilie, Tomaten, Gurke,
Weizenschrot, Minze und Zitrone

Hauptgänge

Scampi mit Tomaten, Zwiebeln, Chilis und Kräutern
Gegrilltes Lamm mit typischen Gewürzen
Hackfleisch gegrillt mit Petersilie, Zwiebeln und Gewürzen
Gegrilltes Stubenküken mit Knoblauch und Gewürzen in Zitronensauce
Couscous mit Gemüse, Blattspinat und Broccoli
Basmatireis, Kartoffelecken

Dessert

Obstplatte mit Datteln
Baklava
Gefüllte Crêpes

pro Person 42,00 €

ab 50 Personen

Menüs Lunch und Dinner

Vorspeisen

(Preis pro Person)

Carpaccio vom Tafelspitz mit Schnittlauchcrème	7,50 €
Melonenspalten und Feigen mit Parmaschinken	7,50 €
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum	7,50 €
Geräucherte Barbarie Entenbrust an Holunder-Pfeffer-Sauce mit Apfel-Lauchsalat	7,50 €
Geflügellebermousse im Baumkuchenmantel an Cassissauce und Rotweingelee mit Gartenerstlingen	7,50 €
Kalbfleischterrinen mit mariniertem Gemüse und Salatstrauß	7,50 €
Törtchen von Forellenmousse mit grünem Thaispargel und zweierlei Saucen	9,50 €
Räucherfischsülze mit Kresseschaum und Salatspitzen	9,50 €
Duo von Räucherlachs und Waller an Sahnemeerrettich mit Rösti und Salatstrauß	9,50 €
Crevettencocktail mit Mangosalat und Baby Ananas	9,50 €
Variation von Blattsalaten mit Baby Mozzarella, Oliven und Kirschtomaten	7,50 €
Rucolaspitzen in Balsamico mit Parmesansplittern und Parmaschinken	7,50 €
Feldsalat in Himbeerdressing mit geröstetem Speck und Knoblauchcroûtons	7,50 €
Kleiner Caesarsalat mit gegrillten Scampi	9,50 €

Suppen

(Preis pro Person)

Tafelspitzbrühe mit Gemüsebrühe und Grießnockerl	3,50 €
Tomatenconsommé mit Basilikumnockerl	3,50 €
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Käsestange	3,50 €
Italienische Minestrone mit Parmesan	3,50 €
Tomatencrèmesuppe mit Crevetten	3,50 €
Broccolischaumsuppe mit Lachsmedaillons	3,50 €
Zwiebelcrèmesuppe mit Knoblauchcroûtons	3,50 €

Zwischengerichte

(Preis pro Person)

Navarin vom Loup de Mer von Jakobsmuscheln, Steinbutt und Scampi in Safranschaum mit Gemüse	12,50 €
Saltim Bocca von der Lotte auf frischem Blattspinat mit Kaisergranat und Salbeibutter	12,50 €
Halber ausgelöster Hummer auf Gemüse Shiitake Ragoût	16,50 €
Getrüffelte Wachtelbrüstchen und Kalbsbries an Kartoffel Feldsalat	15,00 €
Glasierter Chicoree mit Orangen, Gnocchi und konfitierter Entenbrust	14,50 €
Hausgemachte Pilzravioli in Kräuterschaum mit geschmolzenen Tomatenecken	12,50 €

Hauptgänge

(Preis pro Person)

Fisch

Lachssteak vom Grill in Krustentierschaum auf Rahmtagliatelle mit Spinatflocken	15,00 €
Filet von der Felsrotbarbe und Loup de Mer auf mediterranem Gemüseragoût und Rosmarinkartoffeln	17,50 €
Dorade Royal und Gamba vom Rost mit Fenchel Mangoldgemüse und Tomatengrauben	19,00 €
Lachsforelle an Curry-Gurken-Chutney und lila Kartoffelsalat	16,50 €
Heilbutt an Speckschaum mit jungem Lauch und Kräuterpapardelle	17,50 €

Fleisch

Kalbsfilet in Morchelrahm mit Mandelbroccoli und Macaire Kartoffeln	26,00 €
Rinderfilet in Pfeffer Cognacsauce mit Bohnenröllchen und Kartoffelgratin	24,00 €
Schweinemedallions in Parmesankruste auf pikanten Tomatenpenne	14,50 €
Rosa gebratene Entenbrust auf Orangen-Pfeffersauce mit Romanescoröschen und Kartoffelkrapfen	15,00 €
Lammrücken unter Gewürzkruste mit Pepperoni-Bohngemüse und Kartoffelauflauf	13,50 €
Perlhuhnbrust in Barolosauce mit Broccoliröschen und gefüllten Gnocchi	16,50 €

Bayerische Gerichte

Bayerische Ente und Rehplanzerl auf ihren Saucen mit Blaukraut und Kartoffelknödeln	14,50 €
Boef à la mode an Gartenkräutern mit Rahmwirsing und Schwarzbrotknödeln	11,00 €
Spanferkel in Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Schupfnudeln	12,50 €
Glasierte Kalbshaxe in Kräuterjus mit Bouillongemüse und Serviettenknödeln	14,50 €

Auf Wunsch kreieren wir für Sie auch vegetarische Gerichte

Dessert

Tobleroneparfait Mont Blanc mit Orangensalat	6,50 €
Kleiner Eisgugelhupf mit karamellisierten Nüssen	6,50 €
Tiramisu Classic aus Mascarponecrème und Löffelbisquit	6,50 €
Pyramide von weißem Schokoladenmousse mit Himbeermark im Kern	6,50 €
Schokoladen-Orangen Panna Cotta an Mangosauce	6,50 €

Weitere Vorschläge

Gerne bieten wir Ihnen weitere Vorschläge zu den folgenden Themen an:

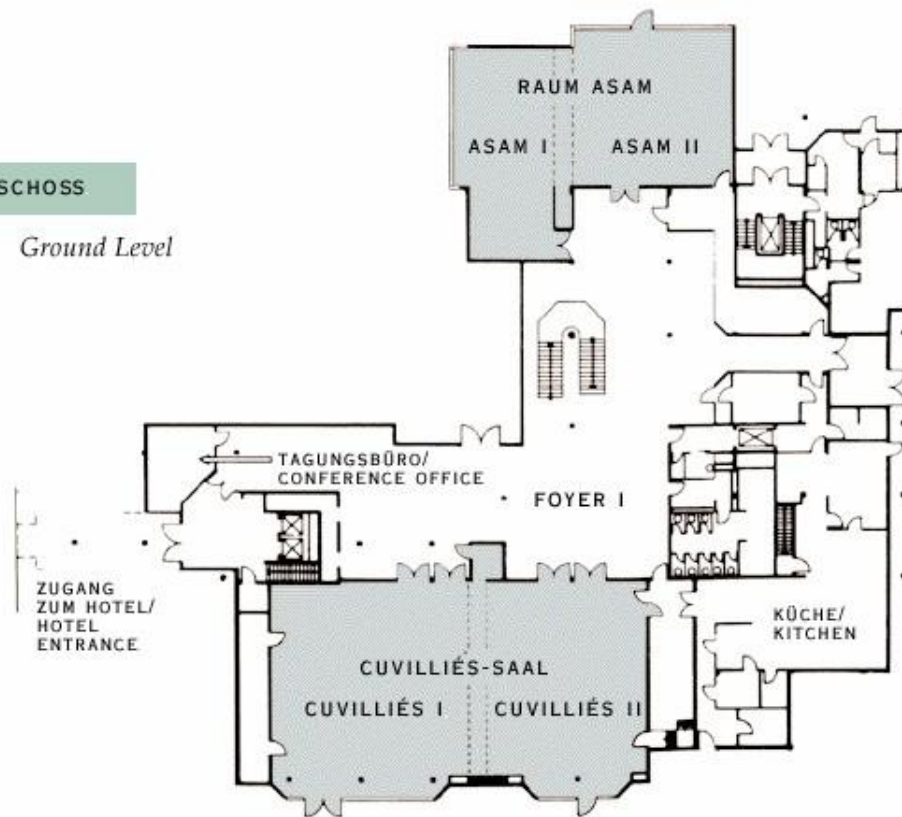
- ✓ Frühstückspausen
- ✓ Kaffeepausen
- ✓ Fitnesspausen
- ✓ Cocktailsnacks
- ✓ Mitternachtssnacks
- ✓ Schnittchen, Canapés und Baguettes
- ✓ Imbiss
- ✓ Cocktailbuffets und Flying Buffets
- ✓ Klassische Buffets
- ✓ Lunchbuffets
- ✓ Dessertbuffets und Süße Naschereien
- ✓ Bayerische Buffets
- ✓ Deutsche Länderbuffets
- ✓ Mediterrane Buffets
- ✓ Amerikanische Buffets
- ✓ Advents- und Weihnachtsbuffet
- ✓ Bayerische Schmankerl
- ✓ Menüs von 3 bis 6 Gängen
- ✓ Arbeitsessen
- ✓ Lunchpakete
- ✓ Konferenzpakete
- ✓ Treatments
- ✓ Sonstige Events

Rauminformationen

RAUM	LAGE	qm	Raum- miete	Board	U- Shape	Class	Theater	Bankett	Maße		
									L	B	H
Cuvillies	EG	416	4500			270	480	360	30	13.7	6
Cuvillies I	EG	208	2050		45	120	220	160	14.2	13.7	6
Cuvillies II	EG	182	1700		45	96	200	120	11.5	9.8	6
Asam	EG	210	2000		60	114	220	180	19.5	6	3.2
Asam I	EG	90	700	36	30	51	90	60	15.5	9.8	3.2
Asam II	EG	115	1000	36	36	60	130	90	11.72		3.2
Effner	OG	218	2000		60	114	220	180	20.6	9.7	3
Effner I	OG	90	700	36	30	45	90	60	15.05	8.5	3
Effner II	OG	116	1000	36	36	60	130	90	11.7	9.7	3
Holl	OG	73	900	36	24	40	55	40	10.65	6.85	3
Fischer	OG	57	500	28	26	30	50	30	11.5	4.95	3/3,4
Gärtner	OG	46	500	22	20	24	40	20	9.25	5.5	3/3,4
Bürklein	OG	44	500	22	20	24	40	20	9.25	4.85	3/3,4
Klenze	OG	46	500	26	20	27	50	30	9.7	5.7	3
Seidl	OG	28	200					10	5.6	5.1	3
Zimmermann	OG	24	200	8					5.9	4.1	3
Zuccalli	OG	18	200					6	4.6	3.9	3
Viscardi	OG	18	200					6	4.6	3.9	3

ERDGESCHOSS

Ground Level



OBERGESCHOSS

Upper Level

