

Filmdinner 2020

Bayerisches Buffet I

Vorspeisen

- Fleischpflanzerl an Kartoffel-Rucola-Salat
- Auswahl an verschiedenen Blattsalaten sowie 2erlei Dressing
- Kürbis-Ingwer-Süppchen
- Münchner Wurstsalat mit röstem Laugengebäck
- Bayerische Essignödel mit Senfmarinade
- Verschiedene marinierte Rohkostsalate

Hauptspeisen

- Geschnetzeltes vom Rind mit Pfefferrahm-Sauce an Buttergemüse und Spätzle
- Klassische Rahmschwammerl mit Semmelknödel

Dessert

- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Espuma
- Bayerische Creme mit Himbeermark

Getränke

- Aperitif (alkoholisch und nichtalkoholisch)
- Rot- und Weißwein
- Biere (mit und ohne Alkohol)
- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke
- Kaffee (Espresso, Cappuccino, Latte)

Preis: 85,00 € pro Person (zzgl. MwSt.)
Verlängerungsstunde: 18,00 € pro Person (zzgl. MwSt.)

Mediterranes Buffet I

Vorspeisen

- Mozzarella Bocconchini mit Cherrytomaten und frischem Basilikum
- Klassische Minestrone
- Auswahl an Antipasti von Auberginen, Zucchini und Peperonata
- Putello Tonnato mit frischen Kapern
- Gemüse-Omelette mit frischem Parmesan und nativem Olivenöl
- Ruccolasalat mit verschiedenen Gemüsen und frischem Parmesan
- Ofenfrisches Italienisches Weißbrot

Hauptspeisen

- Pollo al Arabiata mit Rosmarinkartoffeln und Buttergemüse
- Mangoldlasagne mit gerösteten Pinienkernen

Dessert

- Panna cotta mit Himbeermark
- Frischer Fruchtsalat mit Minze

Getränke

- Aperitif (alkoholisch und nichtalkoholisch)
- Rot- und Weißwein
- Biere (mit und ohne Alkohol)
- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke
- Kaffee (Espresso, Cappuccino, Latte)

Preis: 85,00 € pro Person (zzgl. MwSt.)
Verlängerungsstunde: 18,00 € pro Person (zzgl. MwSt.)

Bayerisches Buffet II

Vorspeisen

- Großes Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten
- Marinierte Rohkostsalate mit 2erlei Dressing
- Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe
- Gemüsestrudel mit Weißweinnage
- Auswahl an Räucherfischen mit Sahnemeerrettich und dazu Pfister Bauernbrot
- Oberbayerische Schinken- und Käsespezialitäten mit Fassbutter und verschiedenen Aufstrichen

Hauptspeisen

- Rosa gebratene Pfefferlende mit Kartoffelgratin und Romanesco
- Große Gemüsepfanne mit Gruyere gratinert
- Klassische Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Dessert

- Crème Brulée mit Mango-Ragout
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Getränke

- Aperitif (alkoholisch und nichtalkoholisch)
- Rot- und Weißwein
- Biere (mit und ohne Alkohol)
- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke
- Kaffee (Espresso, Cappuccino, Latte)

Preis: 105,00 € pro Person (zzgl. MwSt.)
Verlängerungsstunde: 18,00 € pro Person (zzgl. MwSt.)

Mediterranes Buffet II

Vorspeisen

- Großes Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten
- Marinierte Rohkostsalate mit 2erlei Dressing
- Arosto von der Lende mit Ruccola-Pesto
- Thunfischsalat mit Limonendressing
- Vitello Tonnato mit frischen Kapern
- Butterfisch auf Ruccola und Salsa Verde
- Polpetta mit Tomaten-Sugo und Oliven
- Ofenfrisches Italienisches Weißbrot

Hauptspeisen

- Mediterraner Rinderschmorbraten mit Butterpolenta und Ofengemüse
- Ricotta-Spinat Ravioli in Salbeibutter geschwenkt mit frischem Parmesan

Dessert

- Klassisches Tiramisu
- Limettencreme mit frischen Waldbeeren

Getränke

- Aperitif (alkoholisch und nichtalkoholisch)
- Rot- und Weißwein
- Biere (mit und ohne Alkohol)
- Alkoholfreie Erfrischungsgetränke
- Kaffee (Espresso, Cappuccino, Latte)

Preis: 105,00 € pro Person (zzgl. MwSt.)
Verlängerungsstunde: 18,00 € pro Person (zzgl. MwSt.)