

BISTRO & WEIN BANKETT



Sehr geehrte Damen und Herren,
vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Seit 2 Jahren unterstützen wir Firmen und Familien bei der Ausrichtung von Events, Firmenfeiern, Tagungen, Geburtstagsfeiern, Hochzeiten und vielem mehr.

- BUFFETS
- FINGERFOOD
- CANAPÈES
- MENÜS
- GETRÄNKE

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Angebote für die unterschiedlichsten Veranstaltungen, und stehen Ihnen bereits bei der Planung beratend zur Seite.

10 bis 70 Personen im Restaurant Bistro & Wein
10 bis 250 Personen ausser Haus (Partyzelt).

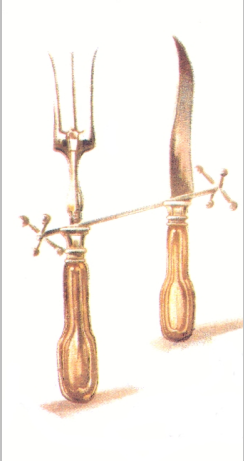
Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.
Alle Preise sind inklusiv der gesetzlichen MwSt.
Wir freuen uns Sie verwöhnen zu dürfen und verbleiben,

mit freundlichen Grüßen
E.& A. Rupp
und das Team vom Bistro und Wein



BISTRO & WEIN Parkring 4 , 85748 Garching
www.bistro-und-wein.de

BISTRO & WEIN BANKETT



Wir haben für Sie 4 unterschiedliche Menüfolgen geschrieben.

Sie können sich innerhalb eines Menüs wahlweise ein 3- oder 4 Gängemenü zusammenstellen, oder Dieses auch mit den Extragängen bis zu 6 Menüfolgen erweitern.

Die fettgedruckten Speisen beinhalten jeweils das 3- oder 4 Gängemenü zum angegebenen Preis.

Aus Organisatorischen Gründen bitten wir Sie, ein gemeinsames Menü für alle Gäste auszuwählen.

Vegetarische Gäste werden von uns selbstverständlich berücksichtigt, und bei Bedarf saisonale Gerichte angeboten.

Wir bitten Sie, uns Ihren Menüwunsch bis spätestens 8 Tage vor Ihrer Veranstaltung bekannt zu geben.

Die genaue Personenzahl benötigen wir verbindlich 24 Stunden vorher.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir sonst die bestellten Menüs in Rechnung stellen müssen.

Gerne dekorieren wir den Tisch dem Anlass entsprechend nach Ihren Wünschen

Tischgestecke von unserem Floristen	ab	20,00 €
Menükarten pro Stück		1,80 €
Menükarten mit Ihrem Logo		2,50 €

Für Fragen und Wünsch stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung

BISTRO & WEIN BANKETT



MENÜ 1

Vorspeise

Salat von Rucola, Frisée, Tomaten und geräucherter Entenbrust in der Hippenbrickschale

Brunnenkresseschaumsuppe
mit gebratener Jakobsmuschel und Chilifäden

EXTRAGANG € 5,50

Zwischengang

Filet von der Dorade Royale auf Blattspinat mit Pfifferlingen und Rieslingschaum

Hauptgang

Medaillons vom Anguskalb mit Morcheln, Kartoffelroulade und buntem Gemüse

In Rohschinken gebratener Ziegenkäse
mit Birnenkonfit

EXTRAGANG € 6,00

Dessert

**Apfeltarte auf Vanilleschaum
mit Walnuss Eis**

3 Gängemenü 29,00 €

4 Gängemenü 38,00 €

MENÜ 2

Vorspeise

Carpaccio vom Angusrind mit kleiner Antipasti, Limonenöl und gehobeltem Parmesan

Waldpilz Cappuccino
mit lila Chips

EXTRAGANG € 4,50

Zwischengang

In Olivenöl pochirtes Wolfsbarschfilet mit Paprikamarinade und Kartoffelschnee

Hauptgang

Rosa gebratenes Entenbrüstchen mit grünen Bohnen, Tomaten und gratinierte Kartoffeln

Variation von Tête de Moine und Brie de Meaux
mit Pinien-Oliven-Mélange

EXTRAGANG € 6,00

Dessert

**Rosmarin-Crème brûlée mit Tonkabohnen-Eis
und gemischte Beeren**

3 Gängemenü 29,00 €

4 Gängemenü 38,00 €

BISTRO & WEIN Parkring 4 , 85748 Garching

www.bistro-und-wein.de

BISTRO & WEIN BANKETT

MENÜ 3

Vorspeise

**Bunte Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette
und gebratener Wachtel**

Geflügel-Ingweressenz
mit Mango-Crostini

EXTRAGANG € 5,50

Zwischengang

**Petersfisch auf mediterranem Gemüse
mit Olivenemulsion, Butterkartoffeln
und zweierlei Saucen**

Hauptgang

**Filetwürfel vom Angusrind in Rotweinsauce
mit Waldpilzen, dreierlei Gemüse und Fettuccine**

Französische Käsevariation mit gebackenem Salbei

EXTRAGANG € 6,00

Dessert

**Zweierlei Schokoladenmousse
mit Kirscheis und Amarettoschaum**

3 Gängemenü

30,00 €

4 Gängemenü

39,00 €

MENÜ 4

Vorspeise

**Antipastiterrine
mit Rohschinken, Rucola und Pesto**

Tomatenessenz mit Gemüsestreifen
und Kaninchenrücken am Zitronengrasspieß

EXTRAGANG € 6,50

Zwischengang

**Cannelloni gefüllt mit Lachs und Garnelen
auf Paprikaspinat**

Hauptgang

**Lammrücken mit grüner Kruste,
mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel**

Coulommier - Französischer Weichkäse
mit flambierten Trauben

EXTRAGANG € 6,00

Dessert

**Amarettini-Parfait mit Bitterschokoladensauce
und gemischten Beeren**

3 Gängemenü

32,00 €

4 Gängemenü

41,00 €



BISTRO & WEIN Parkring 4 , 85748 Garching

www.bistro-und-wein.de

BISTRO & WEIN BANKETT

FINGERFOOD CANAPÈES

Nachfolgende Speisen werden auf Platten serviert. Pro Sorte sollten mindestens 20 Teile ausgesucht werden. Je nach Dauer der Veranstaltung empfehlen wir Pro Gast 3 -5 Teile



Kräuterfrischkäse, Brie de Meaux, Birnenkonfit	2,80 €
Räucherlachs, rote Zwiebeln, Dill	3,00 €
Italienischer Landschinken, Rucola, Tomate	2,80 €
Lachstatar, Schalotte, Kerbel	3,00 €
Tatar vom Angusrind mit Limone und Olivenöl	3,00 €
Thunfischtatar, Olive, Sprossen	3,50 €
Salami, Artischocke, Petersilie	2,80 €
Leichte Entenpastete, Melone, Minze	3,00 €
Obazda, Klosterkäse, Radieschen	2,80 €
Tomate, Mozzarella, Basilikum	2,80 €
Radieschenfrischkäse, Coulommier, Birnenkonfit	3,00 €
Entenrillette, Entenbrust, Mango	3,50 €
Rucolafrischkäse, Tortenbrie, Traube	2,80 €
Schinken, eingelegter Paprika, Schnittlauch	2,80 €

BISTRO & WEIN BANKETT

FINGERFOOD SALATE

Nachfolgende Speisen werden in Schüsseln, Gläser oder auf Platten serviert

Bunter Nudelsalat mit Schinkenstreifen	3,20 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	3,50 €
Mexikanischer Bohnensalat (pikant)	3,50 €
Kartoffel-Radieschensalat mit kleinem Schnitzel	5,50 €
Kartoffelsalat mit Frühlingslauch und kleinem Fleischpflanzerl	5,50 €
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	3,80 €
Asiatischer Gemüsesalat mit Chicken Wrings	4,50 €

TRAMEZZINI

Tomate-Mozzarella (Rucolafrischkäse, Tomate, Basilikum, Mozzarella, Salat)	3,80 €
Antipasti (Olivenpaste, Zucchini, getrocknete Tomate, Paprika, Artischocke, Salami, Salat)	3,80 €
Thunfisch (Crème Fraîche mit Meerrettich, Thunfisch, rote Paprika, Salat)	4,00 €
Schinken (Kräuterfrischkäse, gekochter Schinken, Ei, Salatgurke)	3,80 €
Bresaola (Radieschenfrischkäse, Rucola, Radieschen)	3,80 €

ANTIPASTI MISTI

Gebratene Zucchini und Paprika, gebratene Auberginen, Artischocken romana, eingelegte Zwiebeln, marinierte Pilze, Olifen, eingelegte Sardinen pro 100 g	3,80 €
---	--------



BISTRO & WEIN BANKETT

FINGERFOOD DESSERT

Nachfolgende Speisen werden in Porzelschälchen, Gläser oder auf Platten serviert.
Pro Sorte sollten mindestens 20 Teile ausgesucht werden. Pro Gast empfehlen wir 2-3 Teile



Zweierlei Schokoladenmousse mit gemischten Beeren		2,90 €
Tiramisu mit Erdbeeren		3,10 €
Philadelphia-Limonencreme		3,20 €
Salat von Früchten und Beeren		2,80 €
Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce		2,80 €
Tonkabohnenmousse mit Strudelblätter		3,10 €
Rote Grütze mit Vanilleschaum		2,80 €
Amarettomousse mit Zartbitterschokoladensauce		2,90 €
Gebrannte Crème mit Beeren		3,20 €
Joghurtcrème mit Ananasragout		2,90 €
Regionale Käseauswahl (bayerisch) mit frischen ausgesuchten Brotsorten Trauben und Nüssen	pro Person	6,50 €
Internationale Käseauswahl mit frischen ausgesuchten Brotsorten Trauben und Nüssen	pro Person	7,50 €

BISTRO & WEIN BANKETT

BUFFET

29,00 € pro Person

Vorspeisen

Schinkenspezialitäten mit Melone
Antipasti - Marinierte Gemüsevorspeisen
Variation von Räucherfischen mit Meerrettichsahne
Griechischer Bauernsalat
Bunter Nudelsalat
Tomatensalat mit Mozzarella

Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
Zanderfilet und Lachs mit Kräuterrieslingsauce
Fusillipasta mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Parmesan

Beilagen

Gratinierte Kartoffeln
Gemüsereis
Bunte Gemüseauswahl

Dessert

Salat von frischen Früchten und Beeren
Amarettinicareme mit Erdbeeren und Kiwi
Apfelstrudel mit Vanillesauce



BISTRO & WEIN BANKETT

BUFFET EXLUSIV

48,00 € pro Person

Vorspeisen

Schinkenspezialitäten mit Melone
Antipasti - Marinierte Gemüsevorspeisen
Variation von Räucherfischen mit Meerrettichsahne
Crevetten Birnencocktail mit Calyptosauce
Variation von Terrinen - Fasanenterrine, Leichte Entenpastete, Räucherlachsterrine
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Salate

Griechischer Bauernsalat, Karotten Ananassalat, bunter Nudelsalat, Kartoffel-Lauchzwiebelsalat
Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing

Hauptgang

Hochrippe vom Angusrind mit Pfeffersauce
Zanderfilet und Lachs auf Blattspinat mit Kräuterrieslingsauce
Maishuhn und Entenbrüstchen mit Rotweinjus
Ravioli mit Ricotta und Gemüse in Salbeibutter, Tomatensauce und Parmesan

Beilagen

Gratinierte Kartoffeln, Gemüsereis, bunte Gemüseauswahl

Dessert

Salat von frischen Früchten und Beeren
Amarettinicreme mit Erdbeeren und Kiwi
Eispyramide
Gebrannte Crème mit Blaubeeren
Zweierlei vom Schokoladenmousse
Topfenstrudel mit Vanillesauce

Käse

Internationale Käseauswahl mit Trauben und verschiedene Brotsorten



BISTRO & WEIN Parkring 4 , 85748 Garching

www.bistro-und-wein.de

BISTRO & WEIN BANKETT



Pinot Chardonnay brut	0,1 lt	3,50 €	Pils	0,3 lt	2,90 €
Pinot Chardonnay brut / Ho	0,1 lt	3,90 €	Auer hell	0,5 lt	3,30 €
Isabella frizzante	0,1 lt	3,90 €	Auer hell alkoholfrei	0,5 lt	3,30 €
Moscato d'Asti	0,1 lt	3,90 €	Holledauer Hefeweißbier hell	0,5 lt	3,50 €
Campari Soda 8	4 cl	3,50 €	Holledauer Hefeweißbier dunkel	0,5 lt	3,50 €
Campari Orangensaft 8	4 cl	3,50 €	Holledauer Hefeweißbier leicht	0,5 lt	3,50 €
Aperol Spritz 10	4 cl	3,90 €	Holledauer Hefeweißbier alkoholfrei	0,5 lt	3,50 €
Tasse Kaffee		1,70 €	Radler	0,5 lt	3,30 €
Espresso		1,70 €	Ruß'n Halbe	0,5 lt	3,50 €
Tasse Cappuccino		1,90 €	Chardonnay	0,1 lt	3,40 €
Tafelwasser	0,25 lt	1,60 €	Gavi	0,1 lt	3,20 €
Mineralwasser Kondrauer	0,25 lt	2,20 €	Roero Arneis	0,1 lt	3,10 €
Mineralwasser Kondrauer	0,7 lt	4,80 €	Weißburgunder	0,1 lt	3,10 €
Orangensaft	0,2 lt	1,90 €	Riesling Hochgewächs	0,1 lt	3,40 €
Kirschsafft	0,2 lt	1,90 €	Chiaretto rosè	0,1 lt	3,40 €
Apfelschorle	0,4 lt	2,90 €	Barbera d'Alba	0,1 lt	3,20 €
Kirschschorle	0,4 lt	2,90 €	Barbera d'Alba superior	0,1 lt	3,50 €
Cassisschorle	0,4 lt	2,90 €	Weißweinschorle	0,25 lt	3,60 €
Coca Cola 8,13	0,4 lt	3,20 €	Dolcetto D.O.C. F. Giacosa	0,375 lt	12,50 €
Spezi (Cola und Fanta) 8, 1	0,4 lt	3,20 €	Babera D.O.C. F. Giacosa	0,375 lt	13,50 €
Fanta 8, 12	0,4 lt	3,20 €	Babera D.O.C. Pio Cesare	0,375 lt	19,00 €
			Barolo D.O.C.G. F. Giacosa	0,375 lt	29,00 €

BISTRO & WEIN BANKETT

Pinot Chardonnay brut	0,75 l	24,00 €	2005 Barbera d'Alba "Superior" D.O.C.	0,75 l	24,00 €
			Ciacomo Borgogno		
2008 Weißburgunder	0,75 l	23,00 €	2004 Barbera d'Alba "Castellinaldo" D.O.C.	0,75 l	23,00 €
Kallfelz			Teo Costa		
2008 Gavi D.O.C.G.	0,75 l	19,00 €	2005 Barbera d'Alba "Giobbe" D.O.C.	0,75 l	17,00 €
Vinicola Montobbio			Teo Costa / Giobbe		
2005 Roero Arneis D.O.C.	0,75 l	25,00 €	2005 Barbera d'Alba "Maria Gioana" D.O.C.	0,75 l	29,00 €
Cornarea			Fratelli Giacosa		
2006 Roero Arneis D.O.C.	0,75 l	26,00 €	2007 Barbera d'Alba "Bussia" D.O.C.	0,75 l	23,00 €
Teo Costa			Fratelli Giacosa		
2008 Roero Arneis D.O.C.	0,375 l	14,00 €	2006 Barbera d'Alba D.O.C.	0,75 l	22,00 €
Teo Costa			Fratelli Giacosa		
2004 Airales Monferrato D.O.C.	0,75 l	25,00 €	2007 Barbera d'Alba D.O.C.	0,375 l	12,00 €
			Fratelli Giacosa		
2009 Chiaretto rosé	0,75 l	23,00 €	2004 Barbera d'Alba "Funtani" D.O.C.	0,75 l	41,00 €
Bulgarini			Cordero di Montezemolo		
2004 Sacroeprofano D.O.C.	0,75 l	32,00 €	2007 Barbera d'Alba "Bricco Campi" D.O.C.	0,75 lt	25,00 €
ViCaRa			Massimo Penna		
2003 Monferrato rosso "Rubello" D.O.C.	0,75 l	39,00 €	2005 Barbera d'Alba D.O.C.	0,75 l	29,00 €
ViCaRa			Pio Cesare		
2003 Docetto "la Muiette" D.O.C.	0,75 l	28,00 €	2005 Barbera d'Alba D.O.C.	0,375 l	19,00 €
Cav.&Fabio Traversa			Pio Cesare		
2008 Dolcetto D.O.C.	0,375 l	12,00 €	2004 Barbaresco "Lancaia" D.O.C.G.	0,75 l	45,00 €
Fratelli Giacosa			Teo Costa		
2004 Nebbiolo d'Alba "Ligabue" D.O.C.	0,75 l	34,00 €	2003 Barbaresco D.O.C.G.	0,75 l	56,00 €
Teo Costa			Pio Cesare		
2004 Nebbiolo Langhe "Martinenga" D.O.C.	0,75 l	35,00 €	2000 Barbaresco "Rio Sordo" D.O.C.G.	0,75 l	42,00 €
Marchesi di Gresy			Fratelli Giacosa		
2004 Nebbiolo Langhe "Arprosis" D.O.C.	0,75 l	29,00 €	2001 Barbaresco "Martinenga" D.O.C.G.	0,75 l	69,00 €
Massimo Penna			Marchesi di Gresy		
2004 Nebbiolo d'Alba D.O.C.	0,75 l	34,00 €	2000 Barolo "Vigna Mandorlo" D.O.C.G.	0,75 l	52,00 €
Pio Cesare			Fratelli Giacosa		
2004 Nebbiolo d'Alba D.O.C.	0,75 l	34,00 €	2005 Barolo D.O.C.G.	0,375 l	29,00 €
Pio Cesare			Fratelli Giacosa		
2001 Barbera d'Asti "Collina d'Veдова" D.O.C.	0,75 l	43,00 €	2003 Barolo "Monroj" D.O.C.G.	0,75 l	54,00 €
Alfiero Boffa			Teo Costa		
2005 Barbera d'Asti "Superior Storica" D.O.C.	0,75 l	25,00 €	2001 Barolo "Classico Riserva" D.O.C.G.	0,75 l	64,00 €
Alfiero Boffa			Ciacomo Borgogno		
1999 Barbera d'Asti "Cala d'Mandrie" D.O.C.	0,75 l	36,00 €	2003 Barolo D.O.C.G.	0,75 l	62,00 €
M. Giribaldina			Pio Cesare		
2004 Barbera del Monferrato D.O.C.	0,75 l	23,00 €			
Vinicola Montobbio					



BISTRO & WEIN BANKETT

Haben Sie Interesse für Getränke All Inklusiv (für Sie zur besseren Kalkulation)

Unser All Inklusiv Paket beinhaltet im Detail:
(Ohne Mengenbegrenzung)

Aperitiv (Pinot Chardonnay brut)
Weißwein (Roero Arneis D.O.C. Teo Costa)
Rotwein (Barbera d`Alba D.O.C. Fratelli Giacosa)
Bier (Auer hell, Auer Weißbier) Fass
Mineralwasser
Softgetränke (Cola, Spezi, Apfelschorle. Orangensaft)
Heißgetränke (Kaffee, Espresso)
Ein Degistif pro Person (Grappa di Gavi, Grappa di Dolcetto d´Ovada, Williams)

Das Angebot ist bis Ende der Veranstaltung gültig.

Der Preis für unser All Inklusiv Paket beträgt nur 25,00 € pro Person

Alle Getränke die nicht in dieser Pauschale enthalten sind, werden zusätzlich nach Verbrauch berechnet

Alle Preise verstehen sich incl. 19 % MwSt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir beraten Sie gerne

Bistro & Wein