

## BANKETT 2017



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

**Seit 9 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.**

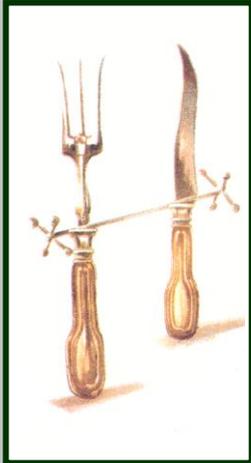
**Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.  
Alle Preise sind inklusiv der gesetzlichen MwSt.  
Wir freuen uns Sie verwöhnen zu dürfen und verbleiben,**

**Unsere Öffnungszeiten im Restaurant:  
Montag bis Freitag von 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr (Küche bis 14.00 Uhr)  
Abends, Samstag und Sonntag ab 20 Personen auf Anfrage**



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

## BANKETT 2017



Wir haben für Sie 4 unterschiedliche Menüfolgen geschrieben.

Sie können sich innerhalb eines Menüs wahlweise ein 3- oder 4 Gängemenü zusammenstellen, oder Dieses auch nach Ihren Wünschen bis zu 6 Menüfolgen erweitern.

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 48 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

# BANKETT 2017



## MENÜ 1

### Vorspeise

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

\*\*\*\*\*

### Zwischengang

In Olivenöl pochiertes Doradenfilet mit Paprikamarinade und Kartoffelschnee

\*\*\*\*\*

### Hauptgang

Mit Steinpilzbrot gefüllte Kalbshaxenscheibe, bunte Blattsalate und Kräuterkartoffeln

\*\*\*\*\*

### Dessert

Warmer Schokotarte mit Mango-Ragout und Sauerrahm-Chilieis

3 Gängemenü 35,00 €  
4 Gängemenü 45,00 €

## MENÜ 2

### Vorspeise

Zweierlei vom Angusrind - Carpaccio und Tatar mit Olivenöl, Limone, Rucola und Parmesan

\*\*\*\*\*

### Zwischengang

Filet vom Petersfisch und Garnele auf Blattspinat mit Safran-Curcumaschaum

\*\*\*\*\*

### Hauptgang

Rosa gebratenes Entenbrüstchen mit grünen Bohnen, Tomaten und gratinierte Kartoffeln

\*\*\*\*\*

### Dessert

Crème brûlée mit Tonkabohnen-Eis und gemischte Beeren

3 Gängemenü 35,00 €  
4 Gängemenü 45,00 €

## BANKETT 2017

### MENÜ 3

#### Vorspeise

Bunte Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette  
und gebratener Wachtel

\*\*\*\*\*

#### Zwischengang

Lachsforellenfilet auf mediterranem Gemüse  
mit Olivenemulsion, Butterkartoffeln  
und zweierlei Saucen

\*\*\*\*\*

#### Hauptgang

Filetwürfel vom Angusrind in Rotweinsauce  
mit Waldpilzen, dreierlei Gemüse und Tagliatelle

\*\*\*\*\*

#### Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse  
mit Kirscheis und Amarettoschaum

3 Gängemenü                      35,00 €  
4 Gängemenü                      45,00 €

### MENÜ 4

#### Vorspeise

Antipastiteller mit Räucherlachs, Avokado,  
Rohschinken, Vitello tonnato, Carpaccio  
und Garnelen im Olivenöl

\*\*\*\*\*

#### Zwischengang

Saltimbocca vom Butterfisch  
auf Kräuterrisotto und zweierlei Saucen

\*\*\*\*\*

#### Hauptgang

Roastbeef vom Angusrind rosa gebraten  
mit Brandy-Pfeffersauce, bunte Blattsalate  
und Folienkartoffel mit Kräuterquark

\*\*\*\*\*

#### Dessert

Amarettini-Parfait mit Bitterschokoladensauce  
und gemischten Beeren

3 Gängemenü                      35,00 €  
4 Gängemenü                      45,00 €



## BANKETT 2017

### FINGERFOOD CANAPÉES

**Empfehlung:** Je nach Dauer der Veranstaltung pro Person 3-5 Teile  
Alle Gerichte werden auf Platten angerichtet  
Pro Sorte sollten mindestens 10 Teile ausgesucht werden



|  |        |
|--|--------|
| Canapée mit Kräuterfrischkäse, Brie de Meaux, Birnenkonfit | 3,00 € |
| Canapée mit Räucherlachs, rote Zwiebeln, Dill              | 3,20 € |
| Canapée mit Italienischem Landschinken, Rucola, Tomate     | 3,00 € |
| Canapée mit Lachstatar, Schalotte, Kerbel                  | 3,20 € |
| Canapée mit Tatar vom Angusrind, Limone und Olivenöl       | 3,20 € |
| Canapée mit Salami, Artischocke, Petersilie                | 3,00 € |
| Canapée mit Klosterkäse, Obazda, Radieschen                | 3,00 € |
| Canapée mit Tomate, Mozzarella, Basilikum                  | 3,00 € |
| Canapée mit Radieschenfrischkäse, Coulommier, Birnenkonfit | 3,00 € |
| Canapée mit geräucherter Entenbrust, Mango                 | 3,50 € |
| Canapée mit Rucolafrischkäse, Tortenbrie, Traube           | 3,00 € |
| Canapée mit Schinken, eingelegte Paprika, Schnittlauch     | 3,00 € |

# BANKETT 2017

## **BUFFET**

37,00 € pro Person

### **Vorspeisen**

Parma Landschinken mit Melone  
Entenbrust, Putenbrust und Nußschinken mit Mango und Ananas  
Antipasti - Marinierte Gemüsevorspeisen  
Variation von Räucherfischen mit Meerrettichsahne  
Griechischer Bauernsalat  
Bunter Nudelsalat  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Carpaccio vom Angusrind mit Rucola und gehobelten Parmesan  
Vitello tonnato - Feine Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce

### **Hauptgang**

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce  
Filet vom Petersfisch und Lachs mit Kräuterrieslingsauce  
Fusillipasta mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Parmesan  
Brust und Keule vom Landhuhn mit Rotweinjus

### **Beilagen**

Gratinierte Kartoffeln  
Gemüsereis  
Bunte Gemüseauswahl

### **Dessert**

Salat von frischen Früchten und Beeren  
Amarettinicareme mit Erdbeeren und Kiwi  
Süße Minis (Kuchenstückchen aus Tiramisu - Quark- Frucht- und Plunder)  
Topfenmousse mit Grand Manieschaum und Beeren



## BANKETT 2017

### **BUFFET**

32,00 € pro Person

#### **Vorspeisen**

Bayerische Wurst und Schinkenspezialitäten  
Griebenschmalz, Butter, Obatzter, Bierradi und Radieserl  
Wurstsalat  
Kartoffel-Gurkensalat  
Bunter Nudelsalat  
Tomatensalat mit rote Zwiebeln

#### **Hauptgang**

Schweinebraten mit Dunkelbierjus  
Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut  
Münchner Leberkäs  
Brust und Keule vom Landhuhn

#### **Beilagen**

Semmelknödeln  
Bayerisches Kraut  
Petersilienkartoffeln

#### **Dessert**

Salat von frischen Früchten und Beeren  
Bayerische Creme mit Beeren  
Topfenmousse mit Vanilleschaum

#### **Käse**

Internationale Käseauswahl mit Trauben und verschiedene Brotsorten



BISTRO & WEIN Parkring 4 , 85748 Garching

[www.bistro-und-wein.de](http://www.bistro-und-wein.de)

## BANKETT 2017

### BUFFET EXLUSIV

45,00 € pro Person

#### Vorspeisen

Schinkenspezialitäten mit Melone und Ananas  
Antipasti - Marinierte Gemüsevorspeisen  
Variation von Räucherfischen mit Meerrettichsahne  
Crevetten Birnencocktail mit Calyptosauce  
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum  
Vitello tonnato - Feine Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce  
Carpaccio vom Angusrind mit Rucola und gehobelten Parmesan

#### Salate

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

#### Hauptgang

Roastbeef rosa gebraten mit Pfeffersauce  
Petersfisch und Lachs auf Blattspinat mit Kräuterrieslingsauce  
Maishuhn und Entenbrüstchen mit Rotweinjus  
Tortellini mit Ricotta und Gemüse, Tomatensauce und Parmesan

#### Beilagen

Gratinierte Kartoffeln, Gemüsereis, bunte Gemüseauswahl

#### Dessert

Salat von frischen Früchten und Beeren  
Amarettinicareme mit Erdbeeren und Kiwi  
Süsse Minis  
Gebrannte Crème mit Blaubeeren  
Joghurt-Passionsfrucht mousse  
Schokoladenmousse

#### Käse

Internationale Käseauswahl mit Trauben und verschiedene Brotsorten



BISTRO & WEIN Parkring 4 , 85748 Garching

[www.bistro-und-wein.de](http://www.bistro-und-wein.de)

## BANKETT 2017

### APERITIF

|  |      |        |
|--|------|--------|
| Prosecco Spumante Valdobriade            | 0,1l | 4,50 € |
| Hugo                                     | 0,1l | 4,50 € |
| Aperol Spritz mit Prosecco <sup>10</sup> | 0,1l | 4,50 € |
| Aperol Spritz mit Weißwein <sup>10</sup> | 0,1l | 3,90 € |

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Tafelwasser                                  | 0,25l | 1,60 € |
| Tafelwasser                                  | 0,4l  | 2,90 € |
| Mineralwasser Kondrauer                      | 0,7l  | 4,90 € |
| Trauben-oder Johannisbeersaft                | 0,2l  | 1,90 € |
| Orangensaft                                  | 0,2l  | 1,90 € |
| Bionade Holunder                             | 0,4l  | 2,90 € |
| Trauben- Johannisbeer-Hollunderschorl        | 0,4l  | 2,90 € |
| Coca Cola, Spezi, Fanta <sup>8, 12, 13</sup> | 0,4l  | 3,20 € |



### BIERE

|                                     |      |        |
|-------------------------------------|------|--------|
| Pils                                | 0,3l | 2,90 € |
| Auer hell                           | 0,5l | 3,30 € |
| Auer hell alkoholfrei               | 0,5l | 3,30 € |
| Holledauer Hefeweißbier hell        | 0,5l | 3,50 € |
| Holledauer Hefeweißbier dunkel      | 0,5l | 3,50 € |
| Holledauer Hefeweißbier leicht      | 0,5l | 3,50 € |
| Holledauer Hefeweißbier alkoholfrei | 0,5l | 3,50 € |
| Radler                              | 0,5l | 3,30 € |
| Ruß'n Halbe                         | 0,5l | 3,50 € |

### OFFENE WEINE

|                      |      |        |
|----------------------|------|--------|
| Gavi                 | 0,1l | 3,20 € |
| Roero Arneis         | 0,1l | 2,90 € |
| Weißburgunder        | 0,1l | 3,20 € |
| Riesling Hochgewächs | 0,1l | 3,40 € |
| Chiaretto Rosé       | 0,1l | 3,20 € |
| Barbera d'Alba       | 0,1l | 3,20 € |

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Weißweinschorle                                 | 0,25l  | 3,60 €  |
| Dolcetto <small>D.O.C. F. Giacosa</small>       | 0,375l | 12,50 € |
| Barbera d'Alba <small>D.O.C. F. Giacosa</small> | 0,375l | 13,50 € |
| Barolo <small>D.O.C. F. Giacosa</small>         | 0,375l | 29,00 € |

|               |        |
|---------------|--------|
| Tasse Kaffee  | 1,90 € |
| Espresso      | 1,90 € |
| Haferl Kaffee | 2,90 € |
| Cappuccino    | 1,90 € |
| Milchkaffee   | 1,90 € |

|            |        |
|------------|--------|
| Haferl Tee | 1,90 € |
|------------|--------|

## BANKETT 2017

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

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

Aperitiv - Prosecco (Valdobriadene), Hugo, Aperol Spritz  
Weißwein (Weißburgunder Qualitätswein)  
Rotwein (Barbera d'Alba D.O.C.)  
Bier ( Auer hell, Auer Weißbier)  
Mineralwasser  
Softgetränke (Cola, Spezi, Apfelschorle, Orangensaft)  
Heißgetränke (Kaffee, Espresso)  
Ein Degustif pro Person (Grappa di Gavi, Grappa di Dolcetto d'Ovada, Williams)

### **Der Preis für unser All Inklusiv Paket beträgt nur 29,00 € pro Person**

Dauer Der Getränke-Flat: Ab Beginn der Veranstaltung 7 Stunden.  
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