



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

Seit 4 Jahren unterstützen wir Firmen und Familien bei der Ausrichtung von Events, Firmenfeiern, Tagungen, Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten und vielem mehr.

- **BUFFETS**
- **FINGERFOOD**
- **CANAPÉES**
- **MENÜS**
- **GETRÄNKE**
- **EQUIPMENT**

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).

Alle Preise verstehen sich zuzügl. 19 % MwSt.

Wir freuen uns Sie verwöhnen zu dürfen und verbleiben,

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



CATERING

BUFFET

24,50 € 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
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
Topfenstrudel mit Vanillesauce
Joghurt-Limonencreme mit Beeren



CATERING

BUFFET EXLUSIV

33,00 € pro Person

Vorspeisen

Schinkenspezialitäten mit Melone und Ananas
Antipasti - Marinierte Gemüsevorspeisen
Variation von Räucherfischen mit Meerrettichsahne
Crevetten Birnencocktail mit Calypsosauce
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

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

Beilagen

Gratinierte Kartoffeln, Gemüseris, bunte Gemüseauswahl

Dessert

Salat von frischen Früchten und Beeren
Amarettinikreme mit Erdbeeren und Kiwi
Süße Minis
Gebrannte Crème mit Blaubeeren
Joghurt-Passionsfrucht mousse
Topfenstrudel mit Vanillesauce

Käse

Internationale Käseauswahl mit Trauben und verschiedene Brotsorten



BISTRO & WEIN Parkring 4 , 85748 Garching

www.bistro-und-wein.de

CATERING

FINGERFOOD ITALIENISCH

Alle Gerichte werden auf kleinen Tellern, Schälchen oder Gläser angerichtet

Antipasti - verschiedene italienische Vorspeisen - marinierte Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika, Zwiebeln, Oliven, Pilze,	2,50 €
Vitello Tonnato - hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	3,00 €
Carpaccio vom Rind mit gehobelten Parmesan	3,00 €
Parma Landschinken mit Melone	2,80 €
Tramezzini mit Salami, Rucola und Käse	1,20 €
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	1,20 €
Mini Pizza Salami / Käse	1,20 €
Italienische Käsehäppchen mit Trauben	2,50 €
Tiramisu mit Erdbeeren	2,80 €
Amarettini-Mousse mit Zartbitterschokolade	2,80 €
Panna cotta mit gemischten Beeren	2,80 €
Frischer Fruchtsalat	2,80 €

Empfehlung: Je nach Dauer der Veranstaltung pro Person 3-5 Teile + 2 Dessert

Brotkorb Baguette, Minibrötchen	1,20 €
---	--------

FINGERFOOD ASIATISCH

nach Absprache

CATERING

FINGERFOOD BAYERISCH

Belegte halbe Semmel mit Schinken und Ananas	1,90 €
Belegte halbe Semmel mit Salami und Artischocke	1,90 €
Belegte halbe Semmel mit Käse, Birnenfächer und Traube	1,90 €
Belegte halbe Semmel mit Obatzter, Klosterkäse und Radieschen	1,90 €
Belegte halbe Semmel mit Leberkäse und Essiggurke	1,90 €
Belegte halbe Semmel mit Leberwurst und glasierte Apfelspalte	1,90 €

Auf Platten

Griebenschmalz, Butter, Obatzter, Bierradi und Radieserl	p. Person	5,50 €
Butterbrez'n		1,20 €
Käsebrez'n		1,90 €

In Gläser

Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln	3,50 €
Käse-Birnnsalat mit Paprika und Radieschen	3,50 €
Rindfleischsalat mit Essiggurken	4,00 €

Auf kleine Teller

Gebackene Mini-Briesmilzwurst auf Krautsalat	3,50 €
Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut	3,50 €
Mini-Leberkäse auf Kartoffelsalat	3,50 €

Im Chaving dish

Original Münchner Weißwurst mit süßem Senf	Stück	1,80 €
Wiener Würstchen	Paar	1,80 €
Debreziner Würstchen	Paar	1,80 €

In Gläser

Bayerische Crème mit Fruchtsauce und Beeren	2,90 €
Topfenmousse mit Vanilleschaum	2,90 €

CATERING

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 €

CATERING

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, Oliven, eingelegte Sardinen pro 100 g	3,80 €
---	--------

CATERING

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-Limonencrème		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	prp Person	6,50 €
Internationale Käseauswahl mit frischen ausgesuchten Brotsorten Trauben und Nüssen	prp Person	7,50 €

CATERING

GETRÄNKE / BEVERAGES

Aperitif		
Prosecco Pinot Chardonnay brut Caldera	Fl 0,75 l	18,00 €
Weißwein	Fl 0,75 l	17,50 €
Weißburgunder Kallfels	Fl 0,75 l	17,50 €
Gav i D.O.C.G. Montobbio	Fl 0,75 l	15,50 €
Roero Arneis T. Costa	Fl 0,75 l	19,50 €
Chiaretto rosé Bulgarini	Fl 0,75 l	17,50 €
Rotwein		
Barbera d'Alba D.O.C. F.Giacosa	Fl 0,75 l	19,50 €
Barbera d'Asti D.O.C. A. Boffa	Fl 0,75 l	32,50 €
Barbera del Monferrato D.O.C. V. Montobbio	Fl 0,75 l	17,50 €
Barbaresco D.O.C.G. T. Costa	Fl 0,75 l	39,00 €
Barolo D.O.C.G. F. Giacosa	Fl 0,75 l	42,00 €
Bier Auer Hell Fass	0,5 l	2,50 €
Bier Auer Weißbier Fass	0,5 l	2,80 €
Kaffee oder Espresso	Tasse	1,60 €
Mineralwasser Kondrauer	Fl 0,7 l	3,90 €
Cola. Spezi, Apfelsaft,	1 l	4,80 €
Ramazotti	2 cl	2,70 €
Averna	2 cl	2,40 €
Whisky Scotch oder Bourbon	2 cl	3,20 €
Grappa dieci anni	2 cl	3,70 €
Williams, Marille, Himbeere,	2 cl	3,20 €

CATERING

EQUIPMENT / VERMIETUNG

Partyzelt	auf Anfrage	pro m ²	10,00 €
Stehtische	75 cm / 108 cm hoch		6,00 €
Stehtischhuse			6,00 €
Stehtischhocker	chrom		8,50 €
Stehtischdecken	(Stoffähnlich "Airlaid")		3,50 €
Biertisch + 2 Bänke			9,00 €
Biertischhuse + 2 Bankhussen			21,00 €
Kaffeemaschine WMF	für Espresso, Kaffee, Capucchino		60,00 €
Kühlwagen	pro Tag		65,00 €
Durchlaufkühler + Gaspatrone			55,00 €
Teller	jeglicher Art und Größe	pro Stück	0,25 €
Schälchen, Schüsseln,	jeglicher Art und Größe	pro Stück	0,25 €
Gläser	jeglicher Art und Größe	pro Stück	0,25 €
Besteckteil	jeglicher Art und Größe	pro Stück	0,25 €
Kaffeetassen /	Espressotassen	pro Stück	0,25 €
Unterteller		pro Stück	0,25 €
Servierplatten	jeglicher Art und Größe	pro Stück	1,00 €
Brotkorb	jeglicher Art und Größe	pro Stück	1,00 €
Chaving dishes +	Brennpaste	pro Stück	6,00 €
Tischdekoration	einfach mit Kerzen, Efeu, Blütenblätter	pro Tisch	10,00 €
Tischgestecke	von unserem Floristen	ab	20,00 €
Menükarten		pro Stück	1,80 €
Menükarten mit	Ihrem Logo	pro Stück	2,50 €
Personal			
Köche		Stunde	22,00 €
Service		Stunde	22,00 €