

BANKETT 2019



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

Seit 10 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.

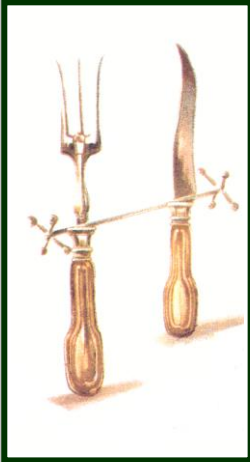
**Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.
Alle Preise sind inklusiv der gesetzlichen MwSt.
Wir freuen uns Sie verwöhnen zu dürfen und verbleiben,**

**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 2019



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 2019



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 2019

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 2019

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 2019

BUFFET

39,00 € 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 2019

BUFFET

35,00 € 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

BANKETT 2019

BUFFET EXLUSIV

48,00 € 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

BANKETT 2019

APERITIF

| | | |
|--|------|--------|
| Prosecco Spumante Valdobriade | 0,1l | 4,50 € |
| Hugo | 0,1l | 4,50 € |
| Aperol Spritz mit Prosecco ¹⁰ | 0,1l | 4,50 € |
| Aperol Spritz mit Weißwein ¹⁰ | 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 | 2,20 € |
| Orangensaft | 0,2l | 2,20 € |
| Bionade Holunder | 0,4l | 3,20 € |
| Trauben- Johannisbeer-Hollunderschorl | 0,4l | 3,20 € |
| Coca Cola, Spezi, Fanta ^{8, 12, 13} | 0,4l | 3,50 € |



BIERE

| | | |
|-------------------------------------|------|--------|
| Pils | 0,3l | 3,20 € |
| Auer hell | 0,5l | 3,80 € |
| Auer hell alkoholfrei | 0,5l | 3,80 € |
| Holledauer Hefeweißbier hell | 0,5l | 3,80 € |
| Holledauer Hefeweißbier dunkel | 0,5l | 3,80 € |
| Holledauer Hefeweißbier leicht | 0,5l | 3,80 € |
| Holledauer Hefeweißbier alkoholfrei | 0,5l | 3,80 € |
| Radler | 0,5l | 3,80 € |
| Ruß'n Halbe | 0,5l | 3,80 € |

OFFENE WEINE

| | | |
|----------------------|-------|--------|
| Gavi | 0,1l | 3,20 € |
| Weißburgunder | 0,1l | 3,20 € |
| Riesling Hochgewächs | 0,1l | 3,40 € |
| Chiarretto Rosé | 0,1l | 3,20 € |
| Barbera d'Alba | 0,1l | 3,20 € |
| Weißweinschorle | 0,25l | 3,60 € |

| | | |
|---|--------|---------|
| Barolo <small>D.O.C. F. Giacosa</small> | 0,375l | 23,00 € |
|---|--------|---------|

| | |
|---------------|--------|
| Tasse Kaffee | 2,20 € |
| Espresso | 2,20 € |
| Haferl Kaffee | 2,90 € |
| Cappuccino | 2,20 € |
| Milchkaffee | 2,20 € |

| | |
|------------|--------|
| Haferl Tee | 2,20 € |
|------------|--------|

BANKETT 2019

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

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

Aperitiv - Prosecco (Valdobiadene), 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 Degistif pro Person (Grappa, Williams)

Der Preis für unser All Inclusive 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