

## CATERING 2018



Sehr geehrte Damen und Herren,

seit 10 Jahren unterstützen wir Firmen und Familien bei der Ausrichtung von Events, Firmenfeiern, Tagungen, Geburtstags - und Weihnachtsfeiern, Hochzeiten und vielem mehr.

- BUFFETS
- FINGERFOOD
- CANAPÈES
- MENÜS
- GETRÄNKE
- EQUIPMENT



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

20 bis 70 Personen im Restaurant Bistro & Wein  
70 bis 250 Personen ausser Haus oder im Partyzelt.



Selbstverständlich nehmen wir auch firmeneigene Essensmarken (Sachbezugswert für Mittagessen) für Ihr Personal in unserem Restaurant entgegen, die wir wöchentlich abrechnen.

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



Kontaktieren Sie uns telefonisch oder per Fax: 089 / 37 98 49 37(38)  
per mail: [info@bistro-und-wein.de](mailto:info@bistro-und-wein.de)  
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung

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

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

## CATERING 2018

### **BUFFET**

**32,00 €** pro Person + MwSt

#### **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

## CATERING 2018

### **BUFFET**

29,00 € pro Person + MwSt

#### **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

## CATERING 2018

### **BUFFET EXLUSIV**

40,00 € pro Person + MwSt

#### **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)

## CATERING 2018

### TELLERGERICHTE Im Chaving dish (auf Anfrage)

(Mindestbestellmenge - 10 Portionen pro Gericht)

pro Pers. + MwSt

Geschnetzelte Putenbrust in pikanter Paprikasauce  
mit Kräuterspätzle  
€ 9,50

Piccata von der Putenbrust  
mit Tagliatelle, Tomatensauce und Basilikum  
€ 10,50

Gebratenes Landhähnchen mit Rosmarin,  
Rosmarin-Kartoffeln und buntes Gemüse  
€ 10,50

Reis Casimir – Currygeschnetztes im Erbsenreis  
mit frischen Früchten und Mandelsplitter  
€ 9,50

Putenbruststreifen mit Pilzrahmsauce  
und Gemüsereis  
€ 9,50

Wiener Schnitzel von der Pute  
mit Kartoffel-Radieschensalat  
€ 10,50

Medaillon vom Schweinefilet mit Rotweinjus,  
gratinierte Kartoffeln und grüne Bohnen  
€ 13,50

Medaillon vom Buntbarsch und Lachs  
auf Ratatouille-Gemüse und Butterkartoffeln  
€ 11,50

Schollenfilet in der Kräuter-Eihülle gebraten  
mit Petersilienkartoffeln  
€ 10,50

Riesen-Currywurst - Leicht geräucherte Brühwurst  
mit fruchtig-scharfer Currysauce, Chilizwiebeln  
und Pommes Frites  
€ 8,50

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbierjus  
und Kartoffel-Gurkensalat  
€ 9,50

Pikantes Kalbsgulasch  
mit Butterspätzle  
€ 12,50

Hot Business-Burger - Hacksteak vom Grill  
Tomate, Gurke und bunte Blattsalate  
€ 9,00

Hot Business-Turkey Bagel mit Frischkäse,  
Minutensteak vom Truthahn, Salat, Tomate, Gurke,  
€ 9,50

## CATERING 2018

### NUDELGERICHTE Im Chaving dish (auf Anfrage)

(Mindestbestellmenge - 10 Portionen pro Gericht)

pro Pers. + MwSt

Tortellini in leichter Safran-Curcumasauce  
Gemüse und Parmesan  
€ 8,50

Pennete mit gebratenen Putenstreifen,  
Rucola, Tomatensauce und Parmesan  
€ 9,50

Lasagne al forno  
mit bunten Blattsalaten  
€ 9,00

Burger-Maultaschen gefüllt mit Spinat,  
Zwiebelschmelze und Kartoffel-Radieschensalatsalat  
€ 8,50

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat,  
Rucola, Tomatensauce und Parmesan 3  
€ 8,50

Tagliatelle Piemontese - Bandnudeln mit Pesto,  
grüne Bohnen und Kartoffelwürfel  
€ 8,00

Farfalle Carbonara - mit Zwiebeln, Speck, Schinken,  
Kräuter, in leichter Ei-Sahnesauce und Käse  
€ 8,00

Rigatoni in leichter Gorgonzola-Briesauce,  
Gemüse und Parmesan  
€ 8,00

Rigatoni mit Zwiebeln, Oliven, Thunfisch, Petersilie,  
Tomatensauce und Parmesan  
€ 8,50

Pasta all'arrabiata - Penne mit pikanter Tomatensauce,  
gebratene Zucchini, Basilikum und Parmesan  
€ 8,00

Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta,  
Radicchiosauce, Rucola und Grana Padano  
€ 8,50

Penne alla puttanesca - mit Tomaten, Zwiebeln,  
Artischocken, Kapern, Oliven, Petersilie und Parmesan  
€ 8,00

Penne rigate mit pikanter Salami, Artischocken, Oliven,  
Zwiebeln, Tomatensauce und Parmesan  
€ 8,00

Rigatoni mit Tomatensauce, Basilikum  
und Parmesan  
€ 7,00

## CATERING 2018

### FINGERFOOD ITALIENISCH

pro Pers. + MwSt

**Empfehlung:** Je nach Dauer der Veranstaltung pro Person 3-5 Teile + 2 Dessert  
Alle Gerichte werden auf Platten, kleinen Tellern, Schälchen oder Gläser angerichtet  
**Pro Sorte sollten mindestens 10 Teile ausgesucht werden**

#### Auf kleine Teller

Antipasti - verschiedene italienische Vorspeisen - marinierte Zucchini, Aubergine, Artischocke, Paprika, Zwiebel, Olive, Pilze,	3,00 €
Vitello Tonnato - hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	3,50 €
Carpaccio vom Rind mit gehobelten Parmesan	3,50 €
Parma Landschinken mit Melone	3,20 €
Tomaten-Mozzarellastick ´s	2,00 €

#### Auf Platten

Tramezzini mit Salami, Rucola und Käse	2,00 €
Bruschetta-Toast gefüllt mit Käse, Tomaten und Basilikum	2,00 €
Bruschetta-Toast gefüllt mit Schinken, Käse, Tomaten und Rucola	2,00 €
Mini Pizza mit Salami, Käse oder Spinat                      2 Stück	2,00 €
Italienische Käsehäppchen mit Trauben	3,50 €

#### In Gläser

Tiramisu	3,00 €
Amarettini-Mousse mit Zartbitterschokolade	3,00 €
Panna cotta mit gemischten Beeren	3,00 €
Frischer Fruchtsalat	3,00 €

#### Brotkorb

p.Person                      1,20 €

## CATERING 2018

### FINGERFOOD BAYERISCH

pro Stück + MwSt

Belegte halbe Semmel mit Schinken und Ananas		2,00 €
Belegte halbe Semmel mit Salami und Artischocke		2,00 €
Belegte halbe Semmel mit Käse, Birnenfächer und Traube		2,00 €
Belegte halbe Semmel mit Obatzter, Klosterkäse und Radieschen		2,00 €
Belegte halbe Semmel mit Leberkäse und Essiggurke		2,00 €
Belegte halbe Semmel mit Leberwurst und glasierte Apfelspalten		2,00 €
Griebenschmalz, Butter, Obatzter, Bierradi und Radieserl		5,50 €
Brez´n		0,90 €
Semmel		0,70 €
Butterbrez´n		1,50 €
Käsebrez´n		2,00 €
Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln		3,80 €
Käse-Birnensalat mit Paprika und Radieschen		4,00 €
Rindfleischsalat mit Essiggurken		5,00 €
Gebackene Mini-Briesmilzwurst		5,50 €
Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut 4 Stück		5,00 €
Ofenfrischer Leberkäse		5,50 €
Kleines Schnitzel oder Fleischpflanzerl		6,50 €
Kartoffelsalat		1,90 €
Krautsalat		1,90 €
<b>Im Chaving dish (auf Anfrage)</b>		
Original Münchner Weißwurst mit süßem Senf	Stück	2,20 €
Wiener Würstchen	Paar	2,20 €
Debreziner Würstchen	Paar	2,20 €
<b>In Gläser</b>		
Bayerische Crème mit Fruchtsauce und Beeren		3,00 €
Topfenmousse mit Vanilleschaum		3,00 €



## CATERING 2018

### FINGERFOOD CANAPÈES

pro Stück + MwSt

**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	2,80 €
Canapée mit Räucherlachs, rote Zwiebeln, Dill	2,90 €
Canapée mit Italienischem Landschinken, Rucola, Tomate	2,80 €
Canapée mit Lachstatar, Schalotte, Kerbel	3,00 €
Canapée mit Tatar vom Angusrind, Limone und Olivenöl	3,00 €
Canapée mit Salami, Artischocke, Petersilie	2,80 €
Canapée mit Klosterkäse, Obazda, Radieschen	2,80 €
Canapée mit Tomate, Mozzarella, Basilikum	2,80 €
Canapée mit Radieschenfrischkäse, Coulommier, Birnenkonfit	2,80 €
Canapée mit geräucherter Entenbrust, Mango	3,30 €
Canapée mit Rucolafrischkäse, Tortenbrie, Traube	2,80 €
Canapée mit Schinken, eingelegte Paprika, Schnittlauch	2,80 €

## CATERING 2018

### FINGERFOOD SALATE

pro Stück + MwSt

Nachfolgende Speisen werden in Schüsseln, Gläser oder auf Platten serviert

Bunter Nudelsalat mit Schinkenstreifen	2,90 €
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse	3,20 €
Tomatensalat mit Schafskäse und Rucola	3,20 €
Mexikanischer Bohnensalat (pikant)	2,90 €
Asiatischer Gemüsesalat	3,20 €
Kartoffelsalat	1,90 €
Karotten-Ananassalat	2,90 €
Krautsalat	1,90 €

### TRAMEZZINI

Tomate-Mozzarella (Rucolafrischkäse, Tomate, Basilikum, Mozzarella, Salat)	4,00 €
Antipasti (Olivenpaste, Zucchini, getrocknete Tomate, Paprika, Artischocke, Salami, Salat)	4,50 €
Thunfisch (Crème Fraîche mit Meerrettich, Thunfisch, rote Paprika, Salat)	4,50 €
Schinken (Kräuterfrischkäse, gekochter Schinken, Ei, Salatgurke)	4,00 €

## CATERING 2018

### FINGERFOOD ASIATISCH

pro Stück + MwSt

#### In Schüsseln, Gläser oder auf Platten serviert

Garnelenspieße auf Glasnudelsalat	5,50 €
Erdnuß-Salat mit Hühnerfleisch, Shrimps und Glasnudeln	4,50 €
Krabbenchips	2,00 €

#### Im Chaving dish

Gai Bin – Pikantes Thaigericht mit Austernsauce, Hünchen, Chili, Gemüse und Duftreis	8,50 €
Thai-Curry mit Fisch, Garnelen, Gemüse und Duftreis	8,50 €
Satay-Hähnchenspieße mit Erdnuß-Sauce	5,50 €
Chicken Wings mit süß-scharfer Chilisauce	5,50 €

#### Asiatische Dim Sum zum Frittieren

Seafood Deli - beutelförmige Teigtaschen mit Shrimps und Gemüse	2 Stück	3,00 €
Samosa - Dreieckige grüne Teigpäckchen mit Gemüse (vegetarisch)	2 Stück	2,50 €
Wantan - Teigtaschen gefüllt mit Huhn, Chili, Thai Basilikum	2 Stück	3,00 €
Seafood Samosa - Teigpäckchen mit Shrimps und Fisch	2 Stück	3,00 €
Mini Frühlingsrolle mit Gemüse (vegetarisch)	3 Stück	2,50 €
Tempura Spieße- Garnele und Gemüse im Tempurateig	2 Stück	3,50 €
Garnelen im Kartoffelnest	2 Stück	3,00 €
Garnelen im Tempurateig	2 Stück	3,00 €

## CATERING 2018

### FINGERFOOD DESSERT

pro Stück + MwSt

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		3,20 €
Tiramisu		3,00 €
Crème brûlée		3,20 €
Salat von Früchten und Beeren		3,00 €
Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce		3,20 €
Tonkabohnenmousse mit Strudelblätter		3,10 €
Amarettomousse mit Zartbitterschokoladensauce		3,00 €
Joghurt-Passionsfrucht mousse mit Beeren		3,00 €
Topfenmousse mit Grand Marnierschaum und Beeren		3,00 €
Kuchenstücke gemischt auf Platte		2,80 €
Kuchenstücke gemischt auf Teller		3,00 €
<b>Regionale Käseauswahl mit frischen ausgesuchten Brotsorten Trauben und Nüssen</b>	<b>prp Person</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Internationale Käseauswahl mit frischen ausgesuchten Brotsorten Trauben und Nüssen</b>	<b>prp Person</b>	<b>8,50 €</b>

## CATERING 2018

### EQUIPMENT / VERMIETUNG

Partyzelt	auf Anfrage	pro m <sup>2</sup>	10,00 €
Stehtische	75 cm / 108 cm hoch		6,00 €
Stehtischhuse			6,00 €
Stehtischdecken	(Stoffähnlich "Airlaid")		3,50 €
Biertisch + 2 Bänke			9,00 €
Biertischhuse + 2 Bankhussen			21,00 €
Kaffeemaschine	für Espresso, Kaffee, Capucchino		60,00 €
Kühlwagen	pro Tag		100,00 €
Durchlaufkühler + Gaspatrone			55,00 €
Teller jeglicher Art und Größe		pro Stück	0,30 €
Schälchen, Schüsseln, jeglicher Art und Größe		pro Stück	0,30 €
Gläser jeglicher Art und Größe		pro Stück	0,30 €
Besteckteil jeglicher Art und Größe		pro Stück	0,30 €
Kaffeetassen / Espressotassen		pro Stück	0,30 €
Unterteller		pro Stück	0,30 €
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 €
<b>Personal</b>			
Köche		Stunde	30,00 €
Service		Stunde	30,00 €

## CATERING 2017

### GETRÄNKE / BEVERAGES

+ MwSt

#### Aperitif

Prosecco Spumante Valdobriadene FI 0,75 l 19,00 €

#### Weißwein

Weißburgunder Kallfels FI 0,75 l 17,50 €

#### Rotwein

Barbera d'Alba D.O.C. F. Giacosa FI 0,75 l 19,50 €

Barbera d'Asti D.O.C. A. Boffa FI 0,75 l 32,50 €

Barbera del Monferrato D.O.C. V. Montobbio FI 0,75 l 17,50 €

Barbaresco D.O.C.G. T. Costa FI 0,75 l 39,00 €

Barolo D.O.C.G. F. Giacosa FI 0,75 l 42,00 €

Bier Auer Hell Fass 0,5 l 2,50 €

Bier Auer Weißbier Fass 0,5 l 2,80 €

Mineralwasser Kondrauer FI 0,7 l 3,90 €

Cola. Spezi, Apfelsaft, 1 l 4,80 €

Grappa dieci anni M. Sebaste 0,5 l 44,00 €

#### Prinz Schnäpse

Die alten Sorten im Holzfass gelagert

Williams 0,5 l 28,50 €

Marille 0,5 l 28,50 €

Himbeere 0,5 l 28,50 €