

CATERING 2019



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
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung



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

www.bistro-und-wein.de
info@bistro-und-wein.de

CATERING 2019

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 2019

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 2019

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

CATERING 2019

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 Gemüserais
€ 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 2019

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 2019

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 2019

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 Essigurke		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 Essigurken		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 €
Im Chaving dish (auf Anfrage)		
Original Münchner Weißwurst mit süßem Senf	Stück	2,20 €
Wiener Würstchen	Paar	2,20 €
Debreziner Würstchen	Paar	2,20 €
In Gläser		
Bayerische Crème mit Fruchtsauce und Beeren		3,00 €
Topfenmousse mit Vanilleschaum		3,00 €

CATERING 2019

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 2019

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 2019

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 2019

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 €
Regionale Käseauswahl mit frischen ausgesuchten Brotsorten Trauben und Nüssen	prp Person	7,50 €
Internationale Käseauswahl mit frischen ausgesuchten Brotsorten Trauben und Nüssen	prp Person	8,50 €

CATERING 2019

EQUIPMENT / VERMIETUNG

Partyzelt	auf Anfrage	pro m ²	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 €
Personal			
Köche		Stunde	30,00 €
Service		Stunde	30,00 €

CATERING 2019

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 €