



PLATZL HOTEL

IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

FINGERFOOD BUFFET INTERNATIONAL

AB 25 PERSONEN

SCHOTTISCHE WACHTELEIER

MIT KREBSFLEISCH GEFÜLLTE PILZE
MIT PARMESAN ÜBERBACKEN

JAKOBSMUSCHEL IM ZUCCHINIMANTELM AM SPIESS

KALBSFILETSCHNEIBE AUF POLENTA

KLEINE LAMMKOTELETTS MIT SALSAP VERDE

THUNFISCHWRAPS

BRUSCHETTA MIT RAUKE UND FETAKÄSE

GÄNSELEBERMOUSSE AUF PUMPERNICKEL

MÜRBEKUCHEN MIT STILTON UND BIRNE

EURO 39,00 PRO PERSON

CANAPÉE EMPFANG:

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN VERSCHIEDEN BELEGTE CANAPÉES MIT:
WURST UND FLEISCHSPEZIALITÄTEN AUS MÜNCHEN, BAYERN UND SÜDTIROL
EINER AUSWAHL VON KÄSESORTEN AUS ANDECHS
GEBEIZTEN UND GERÄUCHERTEN FISCHVARIATIONEN AUS DEM CHIEMSEE

EURO 3,30 PRO STÜCK

- INKLUSIVPREISE -

STAND FEBRUAR 2011 / ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



PLATZL HOTEL

IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

WARME GABELBISSEN „BAYERISCH“

MÜNCHNER LEBERKÄS'
COCKTAILWÜRSTL (PFÄLZER, WIENER, NÜRNBERGER)
ORIGINAL MÜNCHNER WEISSWURST
FLEISCHPFLANZERL MIT KARTOFFEL- UND KRAUTSALAT,
DAZU OFENFRISCHE BREZ'N
ALS SCHMANKERL SERVIEREN WIR IHNEN OFENFRISCHEN APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

EURO 20,00 pro Person

ALS ERWEITERUNG BIETEN WIR IHNEN ZU DEN BAYERISCHEN GABELBISSEN:

RINDERKRAFTBRÜHE MIT FRITATTEN UND FRISCHEN KRÄUTERN
FRISCHER OBAZDA
MINI-KALBSCHNITZEL MIT WILDPREISELBEEREN

EURO 9,50 PRO PERSON

MEDITERRANER IMBISS

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSE
AVOCADO-BASILIKUM-COCKTAIL
ITALIENISCHER LANDSCHINKEN MIT MELONENKUGELN
BRUSCHETTA
VERSCHIEDEN BELEGTE MINI-PIZZEN
FILET VOM RIND, KALB UND SCHWEIN AM ROSMARINZWEIG
OLIVEN VOM VIKTUALIENMARKT MIT HERZHAFTEN KÄSE AUS ANDECHS
PANNA COTTA MIT FRUCHTMARK

EURO 21,50 PRO PERSON

FERNÖSTLICHER IMBISS

KAROTTEN-ORANGEN-INGWER-SUPPE
GLASNUDELSALAT
ROTE LINSEN MIT MANGO UND HÄHNCHENBRUST IM GLAS SERVIERT
RIESENGARNELEN AM ZITRONENGRABSPIß
KNACKIGES WOKGEMÜSE MIT SOJASPROSSEN UND GEBRATENEM BASMATIREIS
KOKOSCREME MIT ANANASCHUTNEY

EURO 23,50 PRO PERSON

- INKLUSIVPREISE -

STAND FEBRUAR 2011 / ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN