



PLATZL HOTEL
IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

BANKETT

MENÜVORSCHLÄGE

AUF DEN NACHFOLGENDEN SEITEN PRÄSENTIEREN WIR RAFFINIERTER KULINARIK, DIE KÜCHENCHEF FLORIAN SPERBER FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT HAT.

DIESE VORSCHLÄGE SOWIE DIE IM ANSCHLUSS AUFGEFÜHRTE SPEISEN- UND BUFFETVORSCHLÄGE SOLLEN IHNEN DIE PLANUNG IHRER VERANSTALTUNG VEREINFACHEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH STEHEN WIR IHNEN JEDERZEIT GERN BERATEND ZUR SEITE, UM EIN INDIVIDUELLES BZW. SAISONALES MENÜ ODER BÜFFET NACH IHREN WÜNSCHEN ZU GESTALTEN.

UNSERE SNACK- UND CANAPÉ-VORSCHLÄGE BIETEN IHNEN FÜR ANLÄSSE, WIE Z.B. STEHEMPFANG ODER IMBISS, ZUSÄTZLICHE ANREGUNGEN.

FÜR DIE AUSWAHL BEDARF ES EINER MINDESTTEILNEHMERZAHL VON ZEHN PERSONEN, FÜR DIE BAYERISCHEN BUFFETS ODER DAS KALT-WARME BUFFET EINE MINDESTTEILNEHMERZAHL VON 25 PERSONEN.



PLATZL HOTEL
IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

MENÜ 1

KAROTTEN-ORANGEN-INGWER-SÜPPCHEN

* * *

ZANDERFILET IN DER KARTOFFELKRUSTE GEBRATEN
AUF GURKEN-TOMATEN-DILLRAHM

* * *

ZITRONENTÖRTCHEN MIT GEEISTER MOCCACREME

EURO 36,00

MENÜ 2

FELDSALAT IM TOMATENVINAIGRETTE
MIT RIESENGARNELEN AM ZITRONENGRASSPIEß

* * *

KALBSRÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE
UND KALBSHAXENSCHNITZEN AN RAHMWIRSING MIT KARTOFFELGRATIN

* * *

MOHNMUSSE UND CASSISSORBET

EURO 44,00



PLATZL HOTEL
IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

MENÜ 3

AVOCADO-TOMATEN-COCKTAIL
MIT FRISCHEM BASILIKUM

* * *

MARINIERTES HÄHNCHENBRUSTFILET AUF JOGHURT-LIMONENSAUCE
MIT GEMÜSECRÊPE UND PETERSILIENÖL

* * *

SAUERRAHMCREME MIT CHAMPAGNERGEELE
UND MANGO-KIWI-CHUTNEY

EURO 36,00

MENÜ 4

SÜPPCHEN VOM BAYERISCHEN FLUSSKREBS

* * *

KALBSTAFELSPITZ TERRINE AUF SPINATSALAT
MIT MEERETTICHDRESSING

* * *

RIND VOM GUTSHOF „SIEGERTSBRUNN“,
GESCHMORT NACH BURGUNDER ART
MIT PETERSILIENWURZELGEMÜSE UND MACAIRE KARTOFFELN

* * *

BAYERISCH CREME UND HOLUNDERPARFAIT
AN HIMBEER-ORANGEN-SAUCE

EURO 52,00



PLATZL HOTEL
IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

MENÜ 5

TOMATENESSENZ MIT TOPFENNOCKEN UND BASILIKUM

* * *

GEBRATENE DORADE IN INGWERÖL
AUF STAUDENSELLERIE, TOMATENCONCASSE
UND SAFRANSAUCE

* * *

RINDERFILET IM KRÄUTERMANTEL GEBRATEN
AUF ROTWEIN-CHALOTTENGEMÜSE
UND KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE

* * *

CRÈME BRÛLÉE AN TOPFENPARFAIT
UND BEERENTERRINE

EURO 55,00

MENÜ 6

ZIEGENKÄSECREME AN WILDKRÄUTERSALAT
UND VANILLE-LIMETTEN-DRESSING

* * *

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE
MIT KALBBRÄTSTRUDEL UND KRÄUTERN

* * *

FLUSSKREBSRAGOUT MIT ARTISCHOCKEN
IN DER KÖNIGSPASTETE AN RIESLINGSCHAUM

* * *

CREPINETTE VOM LAMMRÜCKEN AN KRÄUTERSEITLINGEN
UND GESCHMORTEM PFIRSICH

* * *

APFELTARTE AN SCHMAND-ORANGEN-CREME
UND HOLUNDERSAUCE

EURO 69,00

- INKLUSIVPREISE -
STAND JANUAR 2010 / ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



PLATZL HOTEL
IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

KALT-WARMES BUFFET

AB 25 PERSONEN

KALTE GERICHTE: FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS

DREIERLEI LACHS MIT RÖSTI UND CRÈME FRAÎCHE

CREVETTENSALAT MIT CHAMPIGNONS IN COCKTAILSAUCE

BROCCOLI-MANDEL TERRINE MIT STEINPILZ- VINAIGRETTE

GEFLÜGELSALAT MIT ANANAS IM CURRYDIP

PARMASCHINKEN MIT MELONE UND GRISSINIS

ROASTBEEF, ROSA GEBRATEN,
MIT MIXED PICKLES UND SAUCE REMOULADE

VITELLO TONNATO „KALBFLEISCH IN THUNFISCHSAUCE“

WARME GERICHTE: KALBSRAHMGULASCH MIT BUTTERSPÄTZLE

ZANDERFILET MIT HAUSGEMACHTEN KARTOFFELRÖSTI
UND ZUCCHINI-KAROTTENGEMÜSE

DESSERT: OBST SALAT MIT GRAND MARNIER PARFÜMIERT

GRIESSFLAMMERIE MIT FRUCHTMARK

MANGO- PANNA COTTA

VERSCHIEDENE BAYERISCHE KÄSESORTEN
MIT TRAUBEN UND BAGUETTE

EURO 45,00 PRO PERSON



PLATZL HOTEL
IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

BAYERISCHES BUFFET I

AB 25 PERSONEN

- SALATE:** FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS
KARTOFFELSALAT, KRAUTSALAT, TOMATENSALAT,
SAURE BROTKNÖDEL
- KALTE GERICHTE:** GERÄUCHERTE RENKE UND FORELLE MIT PFEFFERMAYONNAISE
GERÄUCHERTES „RIPPERL“ MIT APFELMEERRETTICH
SCHWARZGERÄUCHERTES WAMMERL, KAPUZINERSCHINKEN
LANDJÄGER MIT RADI UND RADIESERL
FLEISCHPFLANZERL MIT ESSIGGEMÜSE
- WARME GERICHTE:** OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN MIT BLAUKRAUT
UND KARTOFFELKNÖDELN
SCHWEINSWÜRSTL AUF SAUERKRAUT
OFENFRISCHER LEBERKÄS'
- DESSERT:** APFELSCHMARRN MIT ZIMTSAUCE
TOPFENSTRUDEL AUF FRUCHTSAUCE
ALLGÄUER EMMENTALER, O'BATZDA UND ANDECHSER BAUERNKÄSE
BREZN, VERSCHIEDENE BROTSORTEN UND BUTTER

EURO 39,00 PRO PERSON



PLATZL HOTEL
IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

BAYERISCHES BUFFET II

AB 25 PERSONEN

- SALATE:** FRISCHE BLATTSALATE DER SAISON MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS
- KARTOFFELSALAT, GURKENSALAT, TOMATENSALAT,
KRAUTSALAT MIT SPECK
- REGENSBURGER WURSTSALAT MIT ZWIEBELN
- KALTE GERICHTE:** HAUSGEBEIZTER LACHS MIT SAHNEMEERRETTICH
- GERÄUCHERTER WALLER UND FORELLENFILET
- GEBRATENE PUTENBRUST UND HENDLBRUST AUF GEMÜSESALAT
MIT GEFÜLLTEN EIERN
- HALLERTAUER BAUERNSCHINKEN MIT RANASALAT
- SCHWARZGERÄUCHERTES WAMMERL, KAPUZINERSCHINKEN
- LANDJÄGER, RADI UND RADIESERL
- GERÄUCHERTES RIPPERL MIT APFELMEERRETTICH
- WARME GERICHTE:** OFENFRISCHE SPANFERKELKEULE MIT BAYERISCH KRAUT
UND SEMMELKNÖDEL
- GLACIERTE KALBSHAX'N IN DUNKELBIER
- G'SELCHTES IN BROTTTEIG
- FRISCHE SCHWAMMERL IN RAHM
- DESSERT** STRUDELVARIATION MIT VANILLESAUCE
- BAYRISCH CREME MIT FRUCHTSAUCE
- ABG'SCHMOLZENE FINGERNUEDELN MIT ZWETSCHGEN

EURO 42,00 PRO PERSON

- INKLUSIVPREISE -

STAND JANUAR 2010 / ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



PLATZL HOTEL
IN MÜNCHENS HISTORISCHER ALTSTADT

FINGERFOOD BUFFET INTERNATIONAL

AB 25 PERSONEN

SCHOTTISCHE WACHTELEIER

MIT KREBSFLEISCH GEFÜLLTE PILZE
MIT PARMESAN ÜBERBACKEN

JAKOBSMUSCHEL IM ZUCCHINIMANTEL AM SPIESS

KALBSFILETSCHIEBE AUF POLENTA

KLEINE LAMMKOTELETTS MIT SALSA VERDE

THUNFISCHWRAPS

BRUSCHETTA MIT RAUKE UND FETAKÄSE

GÄNSELEBERMOUSSE AUF PUMPERNICKEL

MÜRBEKUCHEN MIT STILTON UND BIRNE

EURO 39,00 PRO PERSON

- INKLUSIVPREISE -

STAND JANUAR 2010 / 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 19,50 pro Person

SUPPEN UND WARME SNACKS „INTERNATIONAL“

RINDERKRAFTBRÜHE MIT GRIEßNOCKERLN		EURO 5,50
KARTOFFELSUPPE MIT STREIFEN VOM GERÄUCHERTEN SCHINKEN		EURO 5,50
TOMATENCREMESUPPE MIT BASILIKUM UND CROÛTONS		EURO 5,50
VERSCHIEDEN BELEGTE MINI-PIZZAS	PRO STÜCK	EURO 2,50
QUICHE LORRAINE / VEGETARISCH	PRO STÜCK	EURO 3,20
TÖRTCHEN VON DER FORELLE MIT GURKE UND SPINAT	PRO STÜCK	EURO 4,00
GÄNSELEBERMOUSSE AUF PUMPERNICKEL	PRO STÜCK	EURO 4,20
MELONE MIT ROHEM SCHINKEN IM COCKTAILGLAS	PRO GLAS	EURO 4,50
GEMÜSESTICKS MIT VERSCHIEDENEN DIPS UND BAGUETTE	PRO PERSON	EURO 4,50
TORTILLA WRAPS MIT PUTENSTREIFEN UND GEMÜSE	PRO STÜCK	EURO 4,60
FILETSPIESSCHEN MIT PFEFFERSAUCE	PRO STÜCK	EURO 4,70
KLEINE KALBSFILETSCHIBE AUF POLENTA	PRO STÜCK	EURO 4,90

CANAPÉ-EMPFANG

VERSCHIEDEN BELEGTE CANAPÉES MIT:	PRO STÜCK
TOMATE-MOZZARELLA	EURO 2,70
ROHEM SCHINKEN MIT MELONE	EURO 2,90
KASSLER MIT APFELMEERRETTICH	EURO 2,90
POULARDENBRUST MIT FRÜCHTEN	EURO 2,90
GERÄUCHERTEM FORELLENFILET	EURO 2,90
GEBEIZTEM LACHS MIT SAHNEMEERRETTICH	EURO 2,90
THUNFISCHMOUSSE MIT BASILIKUM	EURO 2,90
TORTENBRIE MIT RADIESERL	EURO 2,90
CRÈME VON FRANZÖSISCHEM FRISCHKÄSE	EURO 2,90
BAVARIA BLU MIT APFEL UND NÜSSEN	EURO 2,90
ROASTBEEF MIT CORNICHONS	EURO 3,10

MINDESTSTÜCKZAHL: 10 STÜCK

- INKLUSIVPREISE -

STAND JANUAR 2010 / ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN