



**Platzl Hotel**

München

## Fingerfood

Verwöhnen Sie Ihre Gäste bereits zum Aperitif kulinarisch & reichen Sie eine individuell zusammen gestellte Auswahl an Fingerfood.

*Select your own choice of fingerfood for your welcome reception.*

Wir empfehlen Ihnen 3 verschiedene Teilchen pro Gast zu kalkulieren.

Die Mindestabnahme pro Teilchen liegt bei 15 Stück.

*We recommend to calculate 3 items per person.*

*Please notice that there is a minimum order of 15 pieces per item.*

Gazpacho vom Viktualienmarkt ,Basilikum und kleinen Croûtons  
*Gazpacho with vegetables from the Viktualien Market with basil and croûtons*

**3,50 €**

\*\*\*

Quinoa-Salat mit marinierten Gemüsen vom Viktualienmarkt  
und körnigem Frischkäse  
*Quinoa salad with marinated vegetables from the Viktualien Market  
and cottage cheese*

**3,50 €**

\*\*\*

Lachsforellentatar vom Chiemsee mit Avocado,  
roter Zwiebel und Crème fraîche  
*Tatar of salmon trout from the Chiemsee with avocado,  
red onion and crème fraîche*

**4,00 €**

\*\*\*

Maismühlenschnitte mit konfiertem Tomate ,grüne Olive, Pecorino  
*Corn with confit tomato, green olive and Pecorino*

**4,00 €**

\*\*\*

Bayrisches Mini Kalbsschnitzel mit Süßen Senf, Kren und Kartoffelgurkensalat  
*Small Bavarian veal escallops with sweet mustard, horseradish  
and potato-cucumber-salad*

**4,50 €**

\*\*\*

Gebackene Ziegenkäsepraline mit gegrillter Paprika und Basilikum  
*Baked praliné of goat cheese with grilled bell pepper and basil*

**4,50 €**



**Platzl Hotel**

München

Curryschaumsuppe mit Zitronengras und Ingwer  
*Foam soup of Curry with lemongrass and ginger*

**4,50 €**

Croustillant vom Wiesenhuhn mit lauwarmen Bohnensalat  
*Croustillant of chicken with lukewarm bean salad*

**4,50 €**

\*\*\*

Tatar vom Bayrischen Kalb mit Olive, Landbrotchip und Rock Chives  
*Tatar of Bavarian veal with olive, bread chip and rock chives*

**4,50 €**

\*\*\*

Tatar vom Bayrischen Weideochsen mit Essiggurke,  
Wachtelei, Röstzwiebel

*Tatar from the Bavarian ox with pickled cucumber,  
quail egg, roasted onions*

**5,00 €**

\*\*\*

Canapé mit Avocado, Garnele, Frisée  
*Canapé with avocado, prawn, frisée*

**5,00 €**

\*\*\*

Croustillant von der Jakobsmuschel mit spicy Sauce  
*Croustillant of scallop with spicy sauce*

**5,00 €**

\*\*\*

Geräucherter Aal vom Bodensee mit Birne, Bohne und Speck  
*Smoked eel from the Lake Constance with pear, bean and bacon*

**5,00 €**

\*\*\*

Canapé „Vitello Tonnato“ – Bayrisches Kalb, Thunfisch, Kapern  
*Canapé „Vitello Tonnato“ – Bavarian veal, tuna, capers*

**5,50 €**

\*\*\*

Roastbeef vom Almrind, Estragon Mayonnaise  
*Roasted beef from the Alps, tarragon mayonnaise*

**5,50 €**



**Platzl Hotel**

München

**Zum süßen Abschluss empfehlen wir Ihnen:**

***We recommend some sweets at the end:***

Die Mindestabnahme pro Teilchen liegt bei 15 Stück.

*Please notice that there is a minimum order of 15 pieces per item.*

Gebrannte Crème von der Tonkabohne

*Crème brûlée of tonka bean*

**4,00 €**

\*\*\*

Gewürz-Schokoladekuchen mit geschmorten Birnen

*Spicy chocolate cake with braised pea*

**4,50 €**

\*\*\*

Armer Ritter mit eingeweckten Zwetschgen und Vanillecrème

*French toast with marinated plums and vanilla cream*

**5,00 €**



Platzl Hotel

München

## **Bayerische Gabelbissen**

Münchner Leberkas  
Nürnberger Rostbratwürstl  
Fleischpflanzerl mit Kartoffel- und Krautsalat

Kalte Schmankerlplatte mit  
Scheiben vom kalten Schweinebraten  
Wurstsalat  
Obazda  
Pfefferbeißer  
Schnittlauchbrote  
Radi und Radieserl

dazu servieren wir ofenfrische Brez´n, Bauernbrot,  
Butter, scharfen und süßen Senf sowie Meerrettich

Als süßen Abschluss reichen wir Ihren Gästen einen  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

**20,00 € pro Person**

## ***Typical Bavarian food***

*Beef – and pork loaf „Munich style“  
Nuremberg saussages  
small meatballs with potato- and cabbage salad*

*Large plate with  
slices of roasted pork  
sausage salad  
Obatzda (marinated cheese)  
small raw, smoked sausages  
bread with butter and chives  
radish*

*with prezels, bread, butter, sweet and hot mustard, horseradish*

*and for dessert we serve you  
apple strudel with vanilla sauce*

**20,00 € per person**