

# Unsere Buffetvorschläge



Cosimastrasse 97  
81925 München

Tel. 089 / 95 92 74 24  
Email: [info@lohengrins.de](mailto:info@lohengrins.de)

Fax 089 / 95 92 74 90  
Internet: [www.lohengrins.de](http://www.lohengrins.de)

Sehr verehrter Gast,

wir bedanken uns für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit in unserem Wirtshaus auszurichten. Schon heute versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, damit Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste ein schönes Erlebnis sein wird.

Um einen festlichen und reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, sich für **ein gemeinsames Menü**, bzw. Buffet zu entscheiden. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge, die Ihnen als Anregung dienen können.

Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch.  
Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Mit freundlichen Grüßen,

Ihre Wirtsleute Andreas & Christian Ertl, Josef Schlenc  
und das Lohengrins-Team

**Betriebs- und Bankettleitung:** Christian Ertl  
**Küchenleitung:** Stefan Beltz

**Unsere Öffnungszeiten:**

Montag bis Samstag von 11:00 Uhr bis 1:00 Uhr

Sonntag von 11:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Durchgehend warme Küche von 11:30 bis 22:30 Uhr

**Unsere Räumlichkeiten:**

Gaststube: ca. 100 Plätze

Nebenraum: ca. 44 Plätze

Wirtsgarten: ca. 120 Plätze

## Zum Empfang Ihrer Gäste

(bei schönem Wetter auch im Wirtsgarten mit Stehtischen)

Glas Prosecco	0,1 l	3,10 €
Flasche Prosecco	0,75 l	20,00 €
Champagner Moët Chandon Imperial	0,75 l	64,90 €
Prosecco mit Holunder oder Holunderblüte	0,1 l	3,50 €
Prosecco mit Wassermelonenlikör	0,1 l	4,20 €
Italien Kir (Prosecco mit Cassis)	0,1 l	4,20 €
Glas Orangensaft	0,1 l	1,10 €
Aperol Sprizz (Aperol, Soda, Prosecco)	0,1 l	3,50 €
Veneto Spritz (Aperol, Soda, Weißwein)	0,1 l	3,50 €
Martini Royal (Martini Rosé, Prosecco)	0,2 l	4,90 €
Hugo (Holunderblüte, Prosecco, Soda, Limette, frische Minze, Eis)	0,2 l	4,90 €
Martini bianco oder rosso	5 cl	3,30 €
Campari Soda		5,20 €
Campari Orange		6,50 €
Spaten Hell	0,3 l	2,50 €
Franziskaner Hefeweissbier	0,3 l	2,60 €
Becks Pils vom Fass	0,3 l	3,30 €

## Canapés:

*Tomaten-Basilikumfrischkäse auf Ciabatta	Stck.	2,70 €
*Pumpernickel mit Kräuterricotta und Würzblüten	Stck.	2,90 €
*Wacholderschinken mit Cornichon	Stck.	2,90 €
*Räucherlachs auf Kornbaguette mit Apfelkren	Stck.	3,20 €
*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	Stck.	3,30 €
*Mailänder Salami mit Balsamicozwiebel	Stck.	3,20 €
*Südtiroler Schinken mit Essiggurke	Stck.	3,20 €

**\*Mindestabnahmemenge 10 Stück/Artikel**

<b>Weissweine</b>	0,2 l	0,75 l	
<b>Lugana</b> DOC Griwaldi, Venetien, I	5,00	17,50	€
Abf.: Cantina di Castelnuovo del Garda; Trebbiano di Lugana Strahlendes Strohgelb, in der Nase Duft von Steinobst und Limone, am Gaumen fruchtbetont und lebendig, frisch-fruchtiges Finale			
<b>Grüner Veltliner</b> Kabinett, Niederösterreich,	4,60	16,00	€
Abf.: Weingut Pleil; 100% Grüner Veltliner Strahlendes, klares Strohgelb, pfeffriger Duft, mit Grapefruit und Apfel im Bukett, volle Frucht und rassige Säure am Gaumen			
<b>Weißer Riesling</b> „S“ QW, Rheinhessen, D	5,50	19,00	€
Abf.: Espenhof, Weißer Riesling Trockener Wein mit schöner sortentypischer Frucht und gut eingebundener Säure. Am Gaumen trocken, frisch, saftig und mineralisch			
<b>Sauvignon Blanc</b> VdP, Tariquet Gascogne, F	4,60	16,00	€
Abf.: Caillaubert, 100% Sauvignon Blanc Strahlendes Strohgelb, Aromen nach Stachelbeere, Zitrusfrüchten und etwas Paprika. Im Mund präsentiert er sich trocken mitangenehmer Würze und saftigem Abgang.			
<b>Rosé</b>	0,2 l	0,75 l	
<b>Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo</b> DOC, Abruzzen, I	4,60	16,00	€
Abf.: Farnese; Luca Maroni; 100 % Montepulciano Helles, klares strahlendes Kirschrot, in der Nase fruchtbetont, mit Aromen von Kirsche, Himbeeren und Zitrusnoten, am Gaumen viel Frucht			
<b>Rotweine</b>	0,2 l	0,75 l	
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> DOC, Abruzzen, I	4,60	16,00	€
Abf.: Farnese, 100% Montepulciano Dunkles Rubinrot, üppiger Duft von roten Früchten, Pflaume und etwas Würze, saftige gut eingebundene Säure, feine Tannine, fruchtbetontes Finish			
<b>Blauer Zweigelt</b> QW, Burgenland, A	5,00	17,50	€
Abf.: Weingut Münzenrieder, 100% Blauer Zweigelt Sattes Rubinrot, in der Nase Fruchtnoten von Sauerkirschen und Pflaume, fruchtbetont mit guteingebundener Säure und samtiger Tanninstruktur			
<b>Blauer Spätburgunder</b> „S“ QW, Rheinhessen, D	5,90	20,50	€
Abf.: Espenhof, Blauer Spätburgunder Auffhellendes Kirschrot, an der Nase Amarenakirsche, Waldbeeraromen und Kräuterwürze. Trocken und saftig mit samtigem Abgang.			
<b>Sonsierra Crianza</b> DOC, Rioja, E	5,50	19,00	€
Abf.: Bodega Sonsierra; Tempranillo Dunkles Kirschrot mit Aromen nach Kirsche, Pflaumen und Schoko-Lakritztönen. Trockener, kräftiger Wein, beerig, samtig und weich im Mund.			

## **I. Bayerisches Buffet**

(ab 30 Personen)

verschiedenes aus der Münchner Bäckerei,  
dazu gibt's hausgemachten Griebenschmalz und Fassbutter

### ***Kalte Vorspeisen:***

**G**ebratenes Forellenfilet, süß sauer mariniert

### **B**rotzeitplatte mit

Speckwurst, Pfefferbeisser, Kaminwurzn, Tiroler Wurst,  
Niederbayrischem Bauerngeräuchertem, Minifleischpflanzerl,  
Radieserl und Essiggurken

**H**ausgemachte Sülze mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Kürbiskernöl

**B**ayrisches Käsebrett´l mit Obazda und Trauben

### ***Salate:***

**B**rezenknödelsalat mit Bohnen und Radieserl

**H**ausgemachter Kartoffelsalat

**S**peckkrautsalat

### ***Warme Speisen:***

Frisch aus dem Ofen:

**S**panferkelrollbraten, **K**albshaxe und **E**nte

**D**azu gibt's zweierlei Knödel und Blaukraut oder Bayrisch Kraut

### ***Nachspeisen:***

**B**ayrisch Creme mit Himbeermark

**A**pfelstrudel mit Vanillesoße

**Buffetpreis pro Person: 33,90 €**

## **II. Bayrisches Italo Buffet**

(ab 30 Personen)

verschiedenes aus der Münchner Bäckerei,  
dazu gibt's hausgemachter Griebenschmalz und Fassbutter

### ***Kalte Vorspeisen:***

**Brotzeitplatte** mit

Speckwurst, Pfefferbeisser, Kaminwurzn, Tiroler Wurst,  
Niederbayrischem Bauerngeräuchertem, Minifleischpflanzerl,  
Radieserl und Essiggurken

**Marinierte Ochsenbrust** mit Kürbiskernöl

**Vegetarische Antipasti** in Olivenöl eingelegt

**Tomate und Mozzarella** mit Balsamicomarinade  
angemacht und Basilikum

**Bayrische und Italienische Käseauswahl**

### ***Salate:***

**Eismeerkrabben** in Cocktailsoße

**Matjessalat** „Hausfrauen Art“ (Apfel, Zwiebel & Joghurt)

**Italienischer Kartoffelsalat**

**Schafskäse** mit Kräutern

**Italienischer Brotsalat**

**Speckkrautsalat**

### ***Warme Speisen:***

**Piccata vom Truthahn** auf Tomaten-Basilikum-Nudeln

**Ofenfrischer Schweinebraten** mit Kartoffelknödel

**Frische italienische Nudeln** mit Saisonfüllung in Butter geschwenkt,  
mit frisch gehobeltem Parmesan

### ***Nachspeisen:***

**Mascaronemousse**

**Apfelstrudel** mit Vanillesoße

**Buffetpreis pro Person: 38,90 €**

### **III. Lohengrins Buffet**

(ab 30 Personen)

Verschiedenes aus der Münchner Bäckerei,  
dazu gibt's Griebenschmalz und Butter

***Kalte Vorspeisen:***

**Räucherlachs** mit Sahnemeerrettich

**Brezencarpaccio** mit Kräutervinaigrette

**Marinierte Ochsenbrust** mit Kürbiskernöl

**Vegetarische Antipasti** in Olivenöl eingelegt

**Tomate und Mozzarella** mit Balsamicomarinade  
angemacht und Basilikum

**Vitello Tonnato**, hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße

**Rosa gebratenes Roastbeef** mit Remouladensoße

**Internationale Käseauswahl**

***Salate:***

**Garnelensalat** „Tropical“

**Pikanter Rindfleischsalat**

**Champignonsalat** mit frischer Brunnenkresse

**Matjessalat** „Hausfrauen Art“ (Apfel, Zwiebel & Joghurt)

**Blattsalate** mit Balsamicodressing

**Rohkostsalat** (Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika)

***Warme Speisen:***

**Spanferkel im Ganzen**

(wird vom Koch am Buffet tranchiert)

**Züricher Kalbsgeschnetzeltes** mit Spätzle und Brokkoliröschen

***Nachspeisen:***

**Topfenstrudel** mit Vanillesoße

**Schokoladenmousse** mit Baileyssoße

**Eisbombe** mit Feuerzauber

**Buffetpreis pro Person: 46,90 €**