

Unsere Buffetvorschläge



Cosimastrasse 97
81925 München

Tel. 089 / 95 92 74 24
Email: info@lohengrins.de

Fax 089 / 95 92 74 90
Internet: 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 persönlichem Gespräch.
Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Mit freundlichen Grüßen,

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

Bankettleitung:

Jana Hoyer

Küchenleitung:

Stefan Beltz

Unsere Öffnungszeiten:

Täglich von 11:00 Uhr bis 1:00 Uhr

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

Unsere Räumlichkeiten:

Gaststube: ca. 100 Plätze

Nebenraum: ca. 45 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	62,00 €
Prosecco mit Holunder	0,1 l	3,50 €
Prosecco mit Wassermelone	0,1 l	3,80 €
Kir Royal (Prosecco mit Cassis)	0,1 l	4,70 €
Bellini (Prosecco, Pfirsichlikör & Pfirsichpüree)	0,1 l	4,50 €
Glas Orangensaft	0,1 l	1,10 €
Martini bianco oder rosso	5 cl	3,30 €
Campari Soda		5,10 €
Campari Orange		6,70 €
Spaten Hell	0,3 l	2,40 €
Franziskaner Hefeweissbier	0,3 l	2,50 €
Becks Pils vom Fass	0,3 l	3,10 €

Canapés:

Tomaten-Basilikumfrischkäse auf Ciabatta	Stck.	2,60 €
Pumpernickel mit Kräuterricotta und Würzblüten	Stck.	2,80 €
Wacholderschinken mit Cornichon	Stck.	2,80 €
Räucherlachs auf Kornbaguette mit Apfelkren	Stck.	3,10 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	Stck.	3,10 €
Mailänder Salami mit Balsamicozwiebel	Stck.	3,20 €
Serranoschinken mit Olive	Stck.	3,50 €

I. Bayerisches Buffet

(ab 30 Personen)

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

Kalte Vorspeisen:

Geräucherte Forellenfilets mit Apfelkren

Brotzeitplatte mit
Wurstaufschnitt, Niederbayrischem Bauerngeräuchertem,
rotem und weißem Presssack, Minifleischpflanzerl,
Radieserl und Essiggurken

Bayrisches Käsebrett'l mit Obazda und Trauben

Salate:

Münchner Wurstsalat mit Gurken und roten Zwiebelringen

Hausgemachter Kartoffelsalat

Krautsalat

Warme Speisen:

Frisch aus dem Ofen:

Wammerl, Kalbshaxe und Ente

Dazu gibt's zweierlei Knödel und Blaukraut

Nachspeisen:

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Buffetpreis pro Person: 31,50 €

II. Bayrisches Italo Buffet

(ab 30 Personen)

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

Kalte Vorspeisen:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Brotzeitplatte mit
Wurstaufschnitt, Niederbayrischem Bauerngeräuchertem,
rotem und weißem Presssack, Minifleischpflanzerl,
Radieserl und Essiggurken

Honigmelone mit Parmaschinken und Mailänder Salami

Vegetarische Antipasti in Olivenöl eingelegt

Tomate und Mozzarella mit Balsamicomarinade
angemacht und Basilikum

Bayrische und Italienische Käseauswahl

Salate:

Eismeerkrabben in Cocktailsoße

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Speckkrautsalat

Schafskäse mit Kräutern

Hausgemachter Kartoffelsalat

Marinierte Artischocken

Salat von weißen Bohnen mit Balsamico Bianco

Warme Speisen:

Piccata vom Truthahn auf Tomaten-Basilikum-Nudeln

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel

Nachspeisen:

Tiramisu

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Buffetpreis pro Person: 35,00 €

III. Lohengrins Buffet

(ab 40 Personen)

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

Kalte Vorspeisen:

Räucherfischplatte

Brezencarpaccio mit Kräutervinaigrette

Honigmelone mit Serranoschinken

Vegetarische Antipasti in Olivenöl eingelegt

Tomate und Mozzarella mit Balsamicomarinade
angemacht und Basilikum

Vitello Tonnato, hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Französische und Italienische Käseauswahl

Salate:

Eismeerkrabben in Cocktailsoße

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen und geräucherten Entenbruststreifen

Blattsalate mit Balsamicodressing

Rohkostsalat

Warme Speisen:

Spanferkel im Ganzen

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Spätzle und Brokkoliröschen

Lachs-Spinat-Lasagne

Nachspeisen:

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Schokoladenmousse mit Baileyssoße

Eisbombe mit Feuerzauber

Buffetpreis pro Person: 43,80 €