

Unsere Buffetvorschläge

Frühjahr / Sommer 2020



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. Gerne können Sie sich aus diesen Vorschlägen auch Ihr ganz persönliches Menü zusammenstellen. 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

Betriebsleitung:

Josef Schlenc, Christian Ertl & Andreas Ertl

Küchenleitung:

Stefan Beltz

Restaurant- und Bankettleitung:

Peter Schmidt

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 11:00 bis 24:00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11:30 - 22:00 Uhr

Unsere Räumlichkeiten:

Gastraum:

ca. 100 Plätze

Stüberl:

max. 45 Plätze

Wirtsgarten:

ca. 135 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 Moet Chandon Imperial	0,75 l	64,90 €
Prosecco mit Holunderblütensirup	0,1 l	3,60 €
Hugo (Holunderblütensirup, frische Minze, Prosecco, Tafelwasser)	0,1 l	3,90 €
Aperol Sprizz (Aperol, Prosecco, Tafelwasser)	0,1 l	3,90 €
Kir Royal (Prosecco mit Cassis)	0,1 l	4,70 €
Glas Orangensaft	0,1 l	1,90 €
Martini bianco oder rosso	5 cl	3,90 €
Campari Soda		5,70 €
Campari Orange		6,90 €
Spaten Hell	0,3 l	2,90 €
Franziskaner Hefeweißbier	0,3 l	3,00 €
Becks Pils	0,33 l	3,70 €

Canapés:

Tomaten-Basilikumfrischkäse auf Ciabatta*	Stck.	2,60 €
Pumpnickel 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 €

***Mindestabnahmemenge 25 Stück/Sorte**

I. Bayerisches Buffet (ab 30 Personen)

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

Kalte Vorspeisen:

Gebratenes Forellenfilet, süß sauer mariniert

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

Hausgemachte Sülze mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Kürbiskernöl

Bayrisches Käsebrett'l mit Obazda und Trauben

Salate:

Brezenknödelsalat mit Bohnen und Radieserl

Hausgemachter Kartoffelsalat

Speckkrautsalat

Warme Speisen:

Frisch aus dem Ofen:

Spanferkelrollbraten, **K**albshaxe und **E**nte

Dazu gibt's zweierlei Knödel und Blaukraut oder Bayrisch Kraut

Nachspeisen:

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Buffetpreis pro Person: 36,90 €

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 **I**talienische Käseauswahl

Salate:

Eismeerkrabben in Cocktailsoße

Italienischer Kartoffelsalat

Schafskäse mit Kräutern

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:

Panna Cotta

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Buffetpreis pro Person: 41,50 €

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

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Internationale Käseauswahl

Salate:

Mediterraner Octopussalat

Pikanter Rindfleischsalat

Cous-Coussalat mit Gemüse und frischer Minze

Blattsalate mit Balsamicodressing

Rohkostsalat (Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika)

Warme Speisen:

Spanferkelkeule mit zweierlei Knödel und Blaukraut oder Bayrisch Kraut

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Spätzle und Brokkoliröschen

Nachspeisen:

Topfenstrudel mit Vanillesoße

Schokoladenmousse mit Baileyssoße

Eisbombe mit Feuerzauber

Buffetpreis pro Person: 49,50 €