



**KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE**

# Speisen & Getränke

**2011**



Gültig ab April 2011



KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE

## Inhaltsverzeichnis

---

Künstlerhaus Gastronomie.....	3
Konferenzpauschalen.....	4
Kaffeepausen.....	5
Frühstück.....	5
Snacks.....	6
Lunchbuffets.....	7
Canapés.....	9
Flying Buffet.....	10
Menüvorschläge.....	11
Buffetvorschläge.....	13
Getränketearte.....	15
Weine.....	16
Getränkepauschalen.....	17



KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE

## Künstlerhaus Gastronomie

---

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Speisen- und Getränkeauswahl und erstellen speziell für Ihre Veranstaltung ein individuelles Angebot.

Dabei legen wir großen Wert auf Saisonalität und Nachhaltigkeit der Produkte, um Ihnen Qualität in Geschmack und Frische zu garantieren.

Ihre Speisenzusammenstellung stimmen wir daher gerne auf die jeweilige Jahreszeit ab.

Ein Team aus renommierten Köchen, erfahrenen Gastronomen und einem geschulten Servicepersonal tragen dazu bei, dass Ihre Veranstaltung zu einem Erfolg wird.

Unser Banketteam steht Ihnen montags bis freitags von 10:00 bis 19:00 Uhr oder nach Vereinbarung zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Nora Petolillo  
Verkaufsleitung

---

Tel: 089-45 20 59 5- 15

bankett@kuenstlerhaus-gastronomie.de

Nikolas Arsow  
Veranstaltungsleitung

---

Tel: 089-452059 - 12

bankett@kuenstlerhaus-gastronomie.de

Künstlerhaus Gastronomie GmbH  
Lenbachplatz 8  
80333 München  
Tel: 089-452059-0



KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE

## Konferenzpauschalen

---

### Ganztagspauschale

Gerne bieten wir Ihnen unsere ganztägige Konferenzpauschale an.

Diese beinhaltet folgende Leistungen:

- Konferenzgetränke: Softgetränke, Kaffee und Tee
- 2 Kaffeepausen mit Gebäck nach Wahl
- Lunchbuffet
- Softgetränke zum Essen

09:00 – 18:00 Uhr

Preis je Person: 65,00 €

### Halbtagspauschale

Alternativ können Sie unsere Halbtagspauschale buchen.

Diese beinhaltet folgende Leistungen:

- Konferenzgetränke: Softgetränke, Kaffee und Tee
- Kaffeepause mit Gebäck nach Wahl
- Lunchbuffet
- Softgetränke zum Essen

08:00 – 13:00 Uhr oder 13:00 - 18:00 Uhr

Preis je Person: 49,00 €

Preis ohne Lunchbuffet: 20,00 €

*Alle Preise für die Pauschalen verstehen sich inklusive MwSt. und Personalkosten*



**KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE**

## Kaffeepausen

---

### **Süß**

Kuchenvariation  
Süße Teilchen  
Früchte der Saison

### **Herzhaft**

Butterbrezen  
Sandwiches  
Früchte der Saison

### **Gemischt**

Süße Teilchen  
Butterbrezen  
Sandwiches  
Früchte der Saison

Preis je Zusammenstellung: 7,00 €

## Frühstück

---

### **Business Frühstück**

Croissants  
Marmelade, Butter, Honig  
Süße Teilchen  
Reichhaltige Brotauswahl  
Natur- und Fruchtjoghurt  
Wurst- und Käseauswahl  
Orangensaft  
Kaffee und Tee

Preis: 15,50 €

### **Künstlerhaus Brunch**

Croissants  
Marmelade, Butter, Honig  
Süße Teilchen  
Reichhaltige Brotauswahl  
Natur- und Fruchtjoghurt  
Hausgebeizter Wildlachs mit Honig-Dill Sauce  
Quiche Lorraine nach Art des Hauses ‚vegetarisch‘  
Vitello Tonnato  
Gebeizte Lachsforelle auf Apfel- Meerrettichsalat  
Wurst- und Käsevariation

Preis: 32,00 €

*Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und zzgl. Personalkosten*



KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE

**Snacks**

---

Cheese Sandwich.....	3,00 €
Pastrami Sandwich.....	3,50 €
Italian Sandwich (Rucola, Schinken, Tomaten).....	4,00 €
Chicken Sandwich.....	3,50 €
Ciabatta mit Tomate, Mozzarella, Pesto.....	3,00 €
Gebratenes Gemüse Sandwich.....	3,00 €
Croissant.....	1,90 €
Butterbreze.....	1,90 €
Hausgemachter Kuchen, Stück.....	2,50 €
Früchte der Saison, Portion.....	3,50 €



*Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und zzgl. Personalkosten*



KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE

## Lunchbuffets

---

### **Lunchbuffet I**

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten

\*\*\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Basilikum - Croutons

\*\*\*\*\*

Suprême vom Maishähnchen in Aromaten gebraten  
auf Kartoffel-Mousseline, Ofenkarotten & Kräuterjus

Ricotta-Ravioli mit Pilzsauce

\*\*\*\*\*

Bayerisch Creme

29,50 €

### **Lunchbuffet II**

Quiche Lorraine nach Art des Hauses ‚vegetarisch‘

\*\*\*\*\*

Kokos-Curryschaum Suppe mit Garnelen

\*\*\*\*\*

Penne mit gebratenen Gemüse und Karpfen

Lammrücken an Zwiebelconfit mit Pistazienpolenta

\*\*\*\*\*

Gebrannte Zitrontarte

33,50 €

*Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und zzgl. Personalkosten*



**KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE**

### **Lunchbuffet III**

Karotten-Ingwersuppe

\*\*\*

Lachstranche auf Pinienkernspinat mit Tagliatelle und Safranschaum

Sanft geschmorte Rottaler Rinderschulter mit Blaukraut, Serviettenknödel und Rotweinsauce

Farfalle Gemüse & Pinienkernen

\*\*\*

Tiramisù von Himbeeren

35,00 €

### **Lunchbuffet IV**

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten

\*\*\*

Roastbeef mit Thymiankartoffeln in Rotweinsauce und Gemüsevariation

Zander auf Rahmkraut und Salzkartoffeln

Gemüselasagne

\*\*\*

Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade

37,00 €



*Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und zzgl. Personalkosten*



KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE

## Canapés

---

### Von Weide und Farm

Parmaschinken mit Parmesan

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartare

Zarter Tafelspitz vom Kalb mit Thunfisch und Kapern

Geräucherte Entenbrust auf Chicorée mit Senf

Boeuf Tartare mit Wachtelspiegelei und Kaviar

Gänseleber-Parfait mit Beerenauslese-Gelée

*3,60 € pro Stück*



### Aus Fluss und Meer

Geräuchertes Allgäuer Forellenfilet auf Apfel und Meerrettich

Matjestartar mit Radieserl, Limone und Schnittlauch

Hausgebeizter Wildlachs auf Honig-Dill-Senfsauce

Marinierte Cocktailshrimps auf Wakame-Algen mit Sesam

Salpicons vom Schwertfisch mit Ingwer und Amalfizitrone

*3,30 € pro Stück*



### Von Ziege, Schaf, Kuh und Büffel

Ziegenfrischkäse mit Taggiasca-Oliven

Schafskäse mit Mango-Chutney

Blauschimmelkäse mit Feigensenf & Walnüssen

Büffelmozzarella mit San Marzano-Tomatenkompott

*3,30 € pro Stück*



### Aus dem Garten

Salat von Karotten mit Estragon und Walnüssen

Tomatensalat mit Oliven und Pinienkernen

Auberginenkaviar mit altem Balsamico

Gurkensauerrahm mit Dill

*2,90 € pro Stück*



*Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und zzgl. Personalkosten*



KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE

## Flying Buffet

---

Sämtliche Speisen werden direkt von unserem Servicepersonal auf kleinen Tellern, Löffeln oder Gläsern portioniert angeboten. Das Flying Buffet eignet sich hervorragend für Stehempfänge und Partys.

### **Kalt**

Weißer Tomatenmousse

Tafelspitzsülze mit Kürbiskernöl und Meerrettich

Hausgeräucherte Entenbrust mit buntem Linsensalat und Gartenkräutern

*4,00 € pro Portion*

Oktopus und mediterranes Gemüse, Safraniaoli

Roh marinierter Wildlachswürfel auf Bulgursalat mit Zitronengras

Taschenkrebs-Tartar mit Wasabi-Tobiko, Orange und Schnittlauch

*5,00 € pro Portion*



### **Suppen**

Karotten-Ingwersüppchen

Cappuccino von Räucherfischen

Tomatencremesüppchen

Spargelcremesüppchen (saisonal)

Kürbiscremesüppchen (saisonal)

*3,00 pro Portion*



### **Warm**

Vegetarische Lauch-Quiche mit pikanter Tomatensauce

Kleiner Zwiebelkuchen mit Sauerrahm

Ricottaravioli mit Tomatenfondue

Penne mit Basilikumpesto

Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen (saisonal)

*4,30 € pro Portion*

Gegrillte Lammkoteletts vom Gutshof Polting auf Bohnen-Tomatencassoulet

Tranche vom rosa Kalbsrücken auf cremiger Rosmarinpolenta

Konfiertes weißer Heilbutt auf Kartoffelpüree mit Taggiasca-Oliven

Gegrillter Scampispieß mit Sauce Rouille

Saltimbocca von der Rotbarbe auf Artischockenragout

*6,50 € pro Portion*



*Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und zzgl. Personalkosten*



**KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE**

## **Menüempfehlungen**

---

Bei unseren Empfehlungen handelt es sich um Menübeispiele unseres Küchenchefs. Gerne stimmen wir diese nach Ihren Wünschen und entsprechend der jeweiligen Jahreszeit ab.

### **Menü I**

Gegrillte Riesengarnelen mit buntem Rucolasalat,  
altem Balsamico und Muscovado-Vanille Bisque

Suprême vom Poltinger Maishähnchen in Aromaten gebraten  
auf Kräutermousseline, Ofenkarotten & Portweinjus

Tiramisu von Himbeeren mit Mocca-Eiscreme

33,50 pro Person

### **Menü II**

Feldfrischer Gartensalat mit Kartoffeldressing  
Kräutercroutons & Speckkrusteln

Gegrillter „Label Rouge“ Lachs auf Kräuter-Gerstenrisotto, Safran-Weißwein-Schaum

Lauwarmer Schokoladen-Nussflan  
Orangen & Tahiti-Vanille

34,00 pro Person

### **Menü III**

Krustentierschaumsuppe mit Flusskrebspflanzerl & Koriander

Doradenfilet vom Grill auf mediterranem Gemüse & Pesto

Überbackenes Lammrückenfilet auf cremiger Polenta mit iranischem Safran  
Zuckerschoten & Thymianjus

Gebrannte Zitrontarte mit Joghurt-Eis

43,50 € pro Person

*Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und zzgl. Personalkosten*



KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE

#### Menü IV

Variation vom Saibling  
mit Kaviar-Schnittlauch-Crème & jungem Blattsalat

Consommé vom Weidekalb & Frühlingsgemüse

Gegrillter Wolfsbarsch auf Artischockenragout  
Portwein-Verjus-Butter

Brasato al Barolo mit Spargelsauté,  
Kohlrabigemüse & Polenta

Geeistes Champagnersüppchen mit Fruchtsorbet & Gewürzhippe

52,00 € pro Person

#### Menü V

Parfait von der Landaiser Gänsestopfleber  
mit Pfeffer-Apfel & Brioche

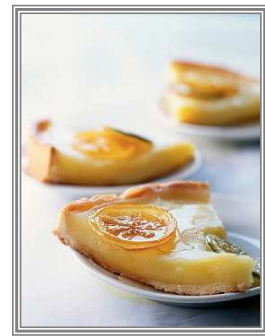
Hummercrèmesuppe mit Krustentierpflanze & Estragon

Sorbet à la Maison

Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Dolcettojus  
Kartoffelmousseline & Marktgemüse

Mohr im Hemd mit Vanille-Rumsahne und Kirschkompott

54,00 € pro Person



*Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und zzgl. Personalkosten*



**KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE**

## **Buffets**

---

Bei den Speisenfolgen handelt es sich um Empfehlungen unseres Küchenchefs. Selbstverständlich können Sie auch die verschiedenen Buffets miteinander kombinieren. Die individuellen Preise erhalten Sie auf Anfrage.

### **Buffet Bayerisch**

#### Vorspeisen

O'batzter  
Radi- und Radiserl  
Kartoffel-Gurkensalat  
Münchner Wurstsalat  
Ofenfrische Brezen  
Brotauswahl

#### Hauptgänge

Krustenraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut  
Semmelknödel mit Rahmschwammerl  
Zander auf Rahmkraut und Salzkartoffeln

#### Desserts

Bayerisch Creme  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

34,50 € pro Person

### **Buffet International**

#### Vorspeisen

Gebeizte Lachsforelle auf Apfel-Meerrettichsalat  
Quiche Lorraine nach Art des Hauses ,vegetarisch'

#### Suppe

Karotten-Ingwersuppe

#### Hauptgänge

Penne mit gebratenem Gemüse und Kapern  
Lachssteak auf Pinienkernspinat mit Senfgnocchi und Safranschaum  
Lammrücken an Zwiebelconfit mit Rosmarinkartoffeln

#### Desserts

Bayerische Crème mit frischen Beeren  
Exotische Früchteplatte

40,00 € pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und zzgl. Personalkosten



**KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE**

**Buffet Italienisch**

Vorspeisen

Vitello Tonnato  
Caprese Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Antipastivariation  
'Panzanella' Toskanischer Brotsalat

Hauptgänge

Gemüse-Lasagne mit Scamorza (vegetarisch)  
Brasato al Barolo mit Spargelsauté, Kohlrabigemüse & Polenta  
Doradenfilet vom Grill auf mediterranem Gemüse & Pesto

Desserts

Früchte der Saison  
Panna cotta mit Beeren

Käse

Italienische Käseauswahl

43,00 € pro Person

**Buffet Künstlerhaus**

Vorspeisen

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten,  
(mit verschiedenen Toppings wie Kerne, Nüsse, zweierlei Dressings)  
Hausgebeizter Lachs mit Wasabisahne

Suppe

Cocos-Curryschaum Suppe mit Garnelen  
Gemüsecrèmesuppe mit Croutons

Hauptgänge

Ricotta-Ravioli mit Tomatenfondue  
Gebratenes Forellenfilet mit Linsen Ragout und Safran Beurre-blanc  
Suprême vom Maishähnchen in Aromaten gebraten  
auf Kartoffel-Mousseline, Ofenkarotten & Kräuterjus  
Roastbeef mit Thymiankartoffeln in Rotweinsauce und Gemüsevariation

Desserts

Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade  
Kirsch-Quarkstrudel

Käse vom Buffet

Käsevariation vom Tölzer Kasladen

48,00 € pro Person

*Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und zzgl. Personalkosten*



KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE

## Getränke

---

### Alkoholfreie Getränke

Valser Mineralwasser classic/naturelle	0,75 l	5,40 €
Granini Säfte	1 l	8,40 €
Coca Cola / Coca Cola light / Fanta	1 l	8,40 €

### Konferenzgetränke

Valser Mineralwasser classic/naturelle	0,33 l	2,60 €
Granini Säfte, Orange, Apfel, Johannisbeere	0,2 l	2,60 €
Coca Cola / Coca Cola light / Fanta	0,2 l	2,60 €

### Heißgetränke

Burkhof Kaffee	Kanne, 6 Tassen	11,00 €
	Tasse	2,30 €
Eilles Tee	Kanne, 6 Tassen	11,00 €
	Tasse Tee	2,30 €
Espresso	Tasse	2,50 €
Espresso doppio	Tasse	2,50 €
Cappuccino	Tasse	2,50 €

### Biere

Augustiner Hell	0,5 l	3,20 €
Carlsberg Pils	0,3 l	2,90 €
Erdinger Weißbier	0,5 l	3,20 €
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	3,20 €

### Aperitif

Prosecco Riva di Rocca, Spumante	0,75l	24,50 €
Ferrari Maximum Brut, Spumante, Trentino	0,75l	43,00 €
Ferrari Maximum Rosé, Spumante, Trentino	0,75l	45,50 €
Champagne Brut Réserve, Taittinger	0,75l	65,50 €
Champagne Brut Prestige Rosé, Taittinger	0,75l	81,00 €

### Fruchtmark für Sektkocktail

Pfirsich	1,0l	20,50 €
Williams Birne	1,0l	20,50 €
Himbeere	1,0l	20,50 €
Erdbeere	1,0l	20,50 €

### Longdrinks & Spirituosen

Grappa	2cl	4,80 €
Obstler	2cl	3,60 €
Ramazotti	2cl	4,80 €

Bombay Gin & Tonic	0,3l	8,00 €
Finlandia Vodka & Softs	0,3l	8,00 €
Havanna Club & Cola, Limette	0,3l	8,00 €
Jim Beam Whiskey & Cola	0,3l	8,00 €

Weitere Getränke gerne auf Anfrage

*Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt. und zzgl. Personalkosten*



## Weine

---

### Weißwein

#### *DEUTSCHLAND*

2009 Bechtheimer Riesling trocken, 0,75l 26,50 €  
Jochen Dreissigacker, Rheinhessen

#### *ITALIEN*

2010 Lugana Collo Lungo, Visconti 0,75l 16,50 €

#### *ÖSTERREICH*

2009/10 Grüner Veltliner Ried Strassertal 0,75l 19,50 €  
Johann Topf, Kamptal

#### *FRANKREICH*

2009/2010 Sancerre Blanc, P. Jolivet, Loire 0,75l 26,50 €

#### *USA*

2008 Zinfandel Lodi, Ravenswood old Wine 0,75l 25,50 €  
Kalifornien

#### *SÜDAFRIKA*

2010 Sauvignon Blanc, Buitenverwachting 0,75l 22,00 €

### Rotwein

#### *DEUTSCHLAND*

2008 Spätburgunder QbA trocken, Friedrich Becker, Pfalz 0,75l 22,00 €

#### *FRANKREICH*

2009 Merlot de la chavelier, Vin de pays d'oc 0,75l 16,50 €  
Domaine Laroche, Languedoc

2007/08 Crozes Hermitage, Les Jalet Rouge 0,75l 26,50 €  
Paul Jaboulet Aîné, Nördliche Rhône

#### *ITALIEN*

2006 Marchese Antinori, 0,75l 29,00 €  
Chianti Classico DOCG Riserva, Toscana

#### *ARGENTINIEN*

2008 Kaiken Malbec Ultra, Montes 0,75l 26,50 €

#### *CHILE*

2008 Cabernet Sauvignon Carmenere, Montes 0,75l 22,00 €  
Colchagua Valley

*Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und zzgl. Personalkosten*



KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE

## Getränkearrangement

---

Auf unserer Getränkekarte finden Sie eine vielfältige Auswahl an Weinen, Spirituosen, Cocktails, Bieren und Softdrinks. Gerne können Sie aber auch unser Getränkearrangement buchen.

### **Getränkearrangement Soft**

- \* Alkoholfreie Getränke
- \* Kaffee- und Teespezialitäten

Preis: 3,60 € / Person / Stunde

### **Getränke Arrangement Classic**

- \* Weinauswahl zum Menü
- \* Biersortiment
- \* Alkoholfreie Getränke
- \* Kaffee und Tee-Spezialitäten

Preis: 6,50 € / Person / Stunde

### **Getränke Arrangement Deluxe**

- \* Weinauswahl zum Menü
- \* Biersortiment
- \* Alkoholfreie Getränke
- \* Kaffee und Tee-Spezialitäten
- \* Longdrinks & Spirituosen

Preis: 10,00 € / Person / Stunde

*Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. und zzgl. Personalkosten*



KÜNSTLERHAUS  
GASTRONOMIE

## Personal

Wir stellen wir Ihnen geschultes Servicepersonal zur Verfügung.  
Für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung kalkulieren wir im Schnitt wie folgt:

Buffet	1 Servicekraft für 20-25 Personen
Flying Buffet	1 Servicekraft für 15 - 20 Personen
Menü	1 Servicekraft für 10-15 Personen

Nach Bedarf setzen wir pro Veranstaltung zusätzlich einen Oberkellner ein.

Dies gilt als Grundlage unserer Kalkulation. Ja nach Umfang und Art der Veranstaltung kann diese variieren.

## Preise

Servicekräfte	25,00 € je angefangene Stunde
Oberkellner	29,00 € je angefangene Stunde
Köche (auf Wunsch hinter dem Buffet zur Speisenausgabe)	29,00 € je angefangene Stunde

Die jeweilige Anzahl der Servicekräfte wird nur nach tatsächlich anwesender Gästeanzahl eingesetzt. So wird ab Verlassen der ersten Gäste das Servicepersonal nach und nach ausgecheckt.

Selbstverständlich berechnen wir nur die tatsächlich anfallenden Arbeitsstunden.

