# KÜNSTLERHAUS CATERING

# WIR SIND FLEXIBEL

Bei den aufgeführten Speisefolgen handelt es sich um Empfehlungen unseres Küchenchefs. Selbstverständlich können Sie auch die verschiedenen Buffet- & Menüspeisen miteinander kombinieren. Falls nichts passendes dabei sein sollte, erhalten Sie selbstverständlich weitere Vorschläge unseres Küchenchefs. Die individuellen Preise erhalten Sie auf Anfrage.

# ÜBERSICHT


04 KONFERENZPAUSCHALEN

06 FRÜHSTÜCK

08 KAFFEEPAUSEN & SNACKS

10 FINGERFOOD

12 FLYING BUFFET

15 MENÜEMPFEHLUNGEN

19 BUFFETEMPFEHLUNGEN

24 GETRÄNKEKARTE

27 WEINEMPFEHLUNGEN

28 GETRÄNKEARRANGEMENTS

30 PERSONAL


Auf Wunsch erhalten Sie unsere Bankettmappe mit ausgewiesenen Allergenen. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# KONFERENZPAUSCHALEN

# KONFERENZPAUSCHALEN

## GANZTAGESPAUSCHALE 9H

### Konferenzgetränke

Softgetränke I Kaffee und Tee

### Zwei Kaffeepausen

Gebäck (nach Wahl des Küchenchefs)

### Lunchbuffet

Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings & Croutons
Tagessuppe
Hauptgangauswahl: Fisch oder Fleisch
Hauptgangauswahl: Vegetarisch
Beilagen & Saucen
Dessertbuffet mit einer Variante
Softgetränke zum Essen

**PREIS PRO PERSON: 89,00 €**

## HALBTAGESPAUSCHALE 5H

### Konferenzgetränke

Softgetränke I Kaffee und Tee

### Eine Kaffeepause

Gebäck (nach Wahl des Küchenchefs)

### Lunchbuffet

Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings & Croutons
Tagessuppe
Hauptgangauswahl: Fisch oder Fleisch
Hauptgangauswahl: Vegetarisch
Beilagen & Saucen
Dessertbuffet mit einer Variante
Softgetränke zum Essen

**PREIS PRO PERSON: 71,00 €**

*PREISE EXKLUSIVE PERSONALKOSTEN

# FRÜHSTÜCK

# FRÜHSTÜCKSBUFFETS

## BUSINESS FRÜHSTÜCK

Croissants
Süße Teilchen
Reichhaltige Brotauswahl
Marmelade I Butter I Honig
Natur- und Fruchtjoghurt
Wurst- und Käsevariation
Haferflocken
Kaffee und Tee

**PREIS PRO PERSON: 25,50 €**

## KÜNSTLERHAUS FRÜHSTÜCK

Croissants
Franzbrötchen
Reichhaltige Brotauswahl
Marmelade I Butter I Honig
Natur- und Fruchtjoghurt
Wurst- und Käsevariation
Schokomüsli I Bircher Müsli
Kaffee und Tee
Hausgebeizter Wildlachs mit Honig-Dill-Senfsauce
Rührei | Speck
Obstkorb

**PREIS PRO PERSON: 41,50 €**

*PREISE EXKLUSIVE PERSONALKOSTEN

# KAFFEEPAUSEN

# KAFFEEPAUSEN & SNACKS

## KAFFEEPAUSEN

### SÜSS

Süße Teilchen
Kuchenvariation
Früchte der Saison im Gläschen **PREIS PRO PERSON: 14,50 €**

### HERZHAFT

Sandwiches
Butterbrezen
Früchte der Saison im Gläschen **PREIS PRO PERSON: 14,50 €**

### GEMISCHT

Sandwiches
Butterbrezen
Süße Teilchen
Früchte der Saison im Gläschen **PREIS PRO PERSON: 17,50 €**

***PREISE EXKLUSIVE PERSONALKOSTEN**

## SNACKS

### SANDWICHES & BAGUETTES

| | |
|---|---|
| Wacholderschinken I Senfmayonnaise I Tomate I Gurke | **5,00 €** |
| Emmentaler \| Tomate I Gurke I Remoulade | **4,70 €** |
| Feigensenffrischkäse I Nüsse I Salat | **4,80 €** |
| New York Bagel I Speckmarmelade I Zwiebel | **7,00 €** |

### WRAPS

| | |
|---|---|
| Pulled Beef I Schmorzwiebeln I Romanasalat I Jalapeños | **4,90 €** |
| Avocado I Geröstete Nüsse I Petersilie I Chinakohl I Tofu | **4,90 €** |
| Graved Lachs I Honigsenf I Salat I Tomaten I Gurken | **4,90 €** |
| Kürbis I Cranberrys I Rucola I Frischkäse \| Kerne | **5,80 €** |

### SONSTIGES

| | |
|---|---|
| Croissant | **2,80 €** |
| Blaubeercroissant | **3,60 €** |
| Pistazien Croissant | **3,60 €** |
| Schokoladen Croissant | **3,40 €** |
| Breze | **1,80 €** |
| Butterbreze | **3,10 €** |
| Hausgemachter Kuchen | **4,00 €** |
| Früchte der Saison im Gläschen | **4,20 €** |
| Pastel de Nata | **3,40 €** |
| Franzbrötchen | **3,30 €** |

# FINGERFOOD

# FINGERFOOD

## FLEISCH

Malz Brot I Beef Tatar I Schmand
Canapé I Roastbeef I Senfkaviar
Canapé I Speckmarmelade I Rucola
Canapé I Kalbstafelspitz I Kernölcreme
Canapé I Geräucherte Entenbrust I Preiselbeeren

**PREIS PRO STÜCK: 4,80 €**

## VEGETARISCH

Canapé I Blaukrautcreme I Mandeln
Crostini I Scamorza I Paprika I Kresse
Crostini I Pflaumen Chutney | Hüttenkäse
Crostini I Parmesancreme I Basilikum Pesto
Crostini I Burrata I Tomatensalsa I Basilikum Öl

**PREIS PRO STÜCK: 4,50 €**

## VEGAN

Crostini I Dattelcurrycreme
Crostini I Räuchertofu-Tatar | Senfkaviar
Crostini I Rote Beete Hummus I Zitronenöl

**PREIS PRO STÜCK: 4,50 €**

## FISCH

Canapé I Lachstatar I Dill
Tramezzini I Thunfisch I Limettencreme
Blini I Crème Fraîche I Forellenkaviar I Kerbel
Crostini I Hummer-Creme Fráiché | Schnittlauch Öl

**PREIS PRO STÜCK: 4,70 €**

Focaccia I Graved Lachs I Frischkäse I Dill

**PREIS PRO STÜCK: 5,00 €**

**BEI EINEM FINGERFOOD BUFFET WERDEN SÄMTLICHE SPEISEN ALS KLEINE HÄPPCHEN AM BUFFET PRÄSENTIERT.**
***PREISE EXKLUSIVE PERSONALKOSTEN**

# FLYING BUFFET

# FLYING BUFFET

## FLEISCH & FISCH VORSPEISEN

Orangen gebeizter Lachs I Fenchelsalat
Krabbencocktail I Romanasalat I Zitrusfrüchte
Gebackene Ente I Rotkraut-Kimchi | Togarashi Panko
Gebratene Garnele I Fregola Sarda | Rote Beete I Knoblauch Aioli

**PREIS PRO GERICHT: 5,70 €**

Tuna Tataki I Edamame I Mango I Yuzu Gel

**PREIS PRO GERICHT: 6,00 €**

## VEGETARISCHE VORSPEISEN

Zwetschgen-Scamorza Salat I Croutons
Caesar Salad I Parmesan I Kirschtomate
Gratinierter Ziegenkäse I Glasierte Honignüsse I Kräuter

**PREIS PRO GERICHT: 4,50 €**

## VEGANE VORSPEISEN

Baba Ghanoush I Granatapfel I Grissini
Okonomiyaki I Pulled Austernpilz I Kräuter
Bulgur I Safran I Datteln I Gurke I Nüsse | Minze
Bunter Quinoa Salat I Staudensellerie I Walnüsse
Geräucherter Tofu I Rotkraut-Kimchi I Togarashi Panko
Rote Beete Hummus I Zitrone I Olivenöl I Sesamcracker

**PREIS PRO GERICHT: 4,90 €**

## SUPPEN

Selleriecremesuppe I Schwarze Walnüsse
Kürbis-Kokossuppe | Karamellisierte Kürbiskerne
Kartoffelcremesuppe I Speckkrusteln (auch vegetarisch möglich)

**PREIS PRO GERICHT: 4,70 €**

**ALLE SUPPEN KÖNNEN AUCH IN BUFFETS INTEGRIERT WERDEN.**

***PREISE EXKLUSIVE PERSONALKOSTEN | BEI EINEM FLYING BUFFET WERDEN UNSERE SPEISENDIREKT VON UNSEREM SERVICETEAM AUF KLEINEN TELLERCHEN, ODER GLÄSCHEN PORTIONIERT ANGEBOTEN.**

# FLYING BUFFET

## FLEISCH & FISCH HAUPTGÄNGE

Rosa Kalbsfilet I Petersilienwurzelpüree I Chimichurri
Simmentaler Rinderfilet I Selleriepüree I Schalottenjus
Okonomiyaki I Spitzkohl I Schweinebauch I Mayonnaise
Gebratene Garnelen I Süßkartoffelpüree I Zitronengrassud
Confierter Lachs I Geräuchertes Karottenpüree I Gremolata

**PREIS PRO GERICHT: 7,80 €**

## VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Käseravioli I Aurora Soße I Kräuter
Kürbisravioli I Salbeibutter I Kräuter
Arancini I Tomaten-Kapern Sugo I Mandeln
Auberginen Dumpling I Geräucherter Tofu I Tom Kha Sud
Mini Semmelknödel I Rahmschwammerl I Schnittlauch Öl

**PREIS PRO GERICHT: 5,80 €**

## VEGANE HAUPTGÄNGE

Lauchravioli I Trüffelcreme I Spinat
Gebratener Gemüsereis I Teriyaki Pilze
Fregola Sarda I Rote Beete I Apfel I Mandeln

**PREIS PRO GERICHT: 5,80 €**

Gebackene Arancini I Wagyu Ragout I Grana Padano
Chili-Cheese-Fleischpflanzerl I Kartoffelsalat
Mezze Maniche all'Amatriciana I Pecorino

**PREIS PRO GERICHT: 5,80 €**

Büffelfilet I Topinambur-Püree I Burgunderjus

**PREIS PRO GERICHT: 8,50 €**

## DESSERTS

Bratapfel-Tiramisu
Mandarinenschnitte
Creme Brûlée I Beeren
Schokoladentarte I Himbeerragout

**PREIS PRO GERICHT: 4,60 €**

## VEGANE DESSERTS

Kokosnussbällchen I Mangosoße
Vegane Schokocreme I Beerenragout
Veganer Bananenkuchen I Vanillejoghurt

**PREIS PRO GERICHT: 4,70 €**

*PREISE EXKLUSIVE PERSONALKOSTEN

# MENÜS

# VORSPEISEN

| | |
|---|---|
| Karotten-Ingwersuppe \| Zitronenöl I Croutons | **10,50 €** |
| Rote Beete-Champagnersuppe \| Eismeergarnelen | **11,50 €** |
| Caesar Salad \| Zarte Romana-Herzen I Parmesan-Oregano Chip \| Getrocknete Kirschtomaten | **13,50 €** |
| Garnelensalat \| Paprika I Staudensellerie I Tomaten \| Geräucherte Paprika-Aioli | **19,50 €** |
| Burrata \| Kürbis I Zwetschge I Feldsalat I Kerne | **17,00 €** |
| Hamachi Sashimi \| Kimchi I Reis I Yuzu | **19,50 €** |
| Rote Beete-Tatar \| Vanillejoghurt I Walnuss I Schnittlauch Öl I Kresse | **18,50 €** |
| Beef Tatar \| Geröstetes Malzbrot I Schalottenschmand | **19,50 €** |
| Kalbs Tatar \| Rotkrautsalat I Schnittlauchjoghurt I Brotchip | **20,50 €** |
| Carpaccio \| Rind I Tomatenmayonnaise I Kapern I Rucola | **18,50 €** |
| Orangenlachs \| Fenchel I Zuckerschoten I Erbsen-Schmand I Reischip | **18,50 €** |
| Tuna Tataki \| Mango-Ingwersalsa I Edamame | **20,50 €** |
| Edelpilzsalat \| Spinat I Paprika I Croutons I Spinat (vegan) | **16,50 €** |
| Tomatenhumus \| Bunter Rüben Salat I Gebackene Kichererbsen I Kresse (vegan) | **16,50 €** |
| Kürbis Panna-Cotta \| Ingwergel I Kürbiskerne I Kräuter (vegan) | **15,50 €** |

***PREISE EXKLUSIVE PERSONALKOSTEN**

# HAUPTGÄNGE

| | |
|---|---|
| Spanferkelrollbraten \| Krautsalat I Kartoffelknödel \| Dunkelbiersoße | **24,00 €** |
| Kalbsrahmbraten \| Rahmwirsing I Nussspätzle | **21,50 €** |
| Kalbslende 160g \| Blumenkohl-Mousseline I Spinatsalat \| Thymianjus | **38,00 €** |
| Boeuf Bourguignon vom Rinderfilet \| Glasiertes Marktgemüse I Semmelknödel | **25,50 €** |
| Deutsches Fleckvieh Filet 160g \| Kartoffelgratin I Bohnen-Cassoulet I Portweinjus | **43,50 €** |
| Doraden Filet \| Rote Beete I Pastinakenpüree \| Champagnersoße | **26,00 €** |
| Maishähnchenbrust \| Maispüree I Kohlrabi I Madeira Jus | **28,50 €** |
| Entenbrust \| Speckrosenkohl I Kartoffelmousseline | **28,50 €** |
| Gebackene Rote Beete Arancini \| Blumenkohlpüree I Pak Choi | **19,00 €** |
| Kürbis Ravioli \| Salbeibutter I Apfel I Grana Padano | **20,50 €** |
| Kartoffel-Spinat-Pflanzerl \| Rote Beete I Pastinakenpüree | **20,50 €** |
| Gefüllter Portobello Pilz \| Tofu I Süßkartoffelpüree I Wilder Brokkoli \| Togarashi Panko (vegan) | **22,00 €** |

***PREISE EXKLUSIVE PERSONALKOSTEN**

# DESSERT

| | |
|---|---|
| Himbeer-Schokoladen-Dome \| Mandelcreme I Orangenragout | **13,00 €** |
| Karottenkuchen \| Birnenkompott I Mascarponecreme | **10,00 €** |
| Schokoladentarte \| Vanillejoghurt I Zwetschgenröster | **10,50 €** |
| Limoncello Tiramisu \| Marinierte Beeren I Vanille-Schmand | **12,00 €** |
| Coconut Milchreis \| Mango-Ragout (vegan) | **11,50 €** |
| Dunkles Schokomousse \| Kumquats-Ragout I Haferflocken Crumble (auch vegan möglich) | **11,00 €** |
| Veganer Bananenkuchen \| Vanillecreme I Blaubeer-Ragout I Pistazie | **11,00 €** |

***PREISE EXKLUSIVE PERSONALKOSTEN**

# LUNCHBUFFET

# LUNCHBUFFETS

## AB 25 PERSONEN

### Lunchbuffet I

**Vorspeise**

Kürbis-Kokossuppe | Karamellisierte Kürbiskerne

**Hauptgang**

Boeuf Bourguignon vom Rinderfilet
Schlutzkrapfen I Spinat I Bergkäse

**Dessert**

Schokoladentarte I Himbeerragout

**PREIS PRO PERSON: 40,50 €**

### Lunchbuffet II

**Vorspeise**

Selleriecremesuppe | Schwarze Walnüsse

**Hauptgang**

Boef á la Mode I Serviettenknödel I Apfelblaukraut
Glasiertes Marktgemüse I Semmelknödel
Käseravioli I Aurora Soße I Kräuter

**Dessert**

Bratapfel Tiramisu

**PREIS PRO PERSON: 47,00 €**

### Lunchbuffet III

**Vorspeise**

Bunter Blattsalat | Passionsfrucht-Dressing
Sonnenblumenkerne

**Hauptgang**

Maishähnchenbrust I Maispüree I Kohlrabi
Madeira Jus
FregolaSarda Risotto I Waldpilze

**Dessert**

Creme Brûlée I Beeren
Mandarinenschnitte

**PREIS PRO PERSON: 49,00 €**

*PREISE EXKLUSIVE PERSONALKOSTEN

# THEMENBUFFETS

# THEMENBUFFETS

## AB 25 PERSONEN

### DOLCE VITA

**Vorspeise**

Bunter Tomaten-Brot-Scamorza-Salat I Basilikum
Bunter Blattsalat I Balsamico Dressing

**Hauptgang**

Lasagne al Forno
Mezze Maniche | Arrabiata

**Dessert**

Cannolo Siciliano

**PREIS PRO PERSON: 32,00 €**

### MITBRINGSEL AUS ASIEN

**Vorspeise**

Thailändischer Papaya Salat | Gebackene Ente I Mango-Mayonnaise
Glasnudelsalat | Zuckerschoten I Karotten I Erdnuss

**Hauptgang**

Büffel Süß-sauer | Gemüsepfanne I Basmatireis
Glasierte Teriyaki-Austernpilze I Süßkartoffelpüree I Wilder Brokkoli

**Dessert**

Kokosnussbällchen I Mango-Ragout

**PREIS PRO PERSON: 42,00 €**

*PREISE EXKLUSIVE PERSONALKOSTEN

# THEMENBUFFETS

## AB 25 PERSONEN

## HEIMATKÜCHE

**Vorspeise**

Obatzda | Rote Zwiebel I Radieserl I Schnittlauch

**Hauptgang**

Spanferkelrollbraten | Kartoffelknödel | Krautsalat | Dunkelbiersauce
Gebratener Saibling | Marktgemüse
Brezenknödel-Gröstl | Spinat I Ei I Rahmschwammerl

**Dessert**

Karamellisierter Kaiserschmarrn | Mandeln I Apfelmus
Bayrische Creme I Zwetschgenröster

**PREIS PRO PERSON: 61,00 €**

## FAVORITEN DES KÜCHENCHEFS

**Vorspeise**

Gebackene Ente I Blaukraut- Kimchi I Togarashi- Panko
Getrüffelte Kartoffelsuppe

**Hauptgang**

Maishähnchenbrust
ConfierterLachs
Gebackene Arancini
Maispüree I Wilder Brokkoli I Waldpilze

**Dessert**

Weises Schokomousse I Marinierte Beeren
Creme Brûlée

**PREIS PRO PERSON: 74,00 €**

*PREISE EXKLUSIVE PERSONALKOSTEN

# GETRÄNKEKARTE

# GETRÄNKEKARTE

## KALTGETRÄNKE

### Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|---|---|
| Mineralwasser naturell | 0,75l | 7,80 € |
| Mineralwasser classic | 0,75l | 7,80 € |
| Apfelsaft I Johannisbeersaft | 1,00l | 10,50 € |
| Orangensaft | 1,00l | 11,50 € |
| Coca-Cola I Coca-Cola Zero I Fanta | 1,00l | 9,80 € |

### Konferenzgetränke

| | | |
|---|---|---|
| Mineralwasser naturell | 0,25l | 2,90 € |
| Mineralwasser classic | 0,25l | 2,90 € |
| Saftschorle | 0,33l | 3,50 € |
| Coca-Cola I Coca-Cola Zero I Fanta | 0,20l | 3,00 € |

### Biere

| | | |
|---|---|---|
| Giesinger Radler | 0,30l | 4,00 € |
| Augustiner Hell | 0,50l | 4,90 € |
| Augustiner Hell alkoholfrei | 0,50l | 4,90 € |
| Erdinger Weißbier | 0,50l | 4,90 € |
| Erdinger Weißbier alkoholfrei | 0,50l | 4,90 € |

## HEISSGETRÄNKE

### Kaffee

| | |
|---|---|
| Kaffee I Kanne – 6 Tassen | 16,00 € |
| Kaffee I Tasse | 2,80 € |
| Espresso | 2,80 € |
| Espresso doppio | 4,80 € |
| Cappuccino | 3,80 € |

### Tee

| | |
|---|---|
| Tee I Kanne – 6 Tassen | 16,00 € |
| Tee I Tasse | 2,80 € |

# GETRÄNKEKARTE

## LONGDRINKS, APERITIFS & DIGESTIFS

### Aperitif

| | | |
|---|---|---|
| Spumante | 0,75l | 32,50 € |
| Rosato Spritz | 0,20l | 8,00 € |
| Aperol Spritz | 0,20l | 8,00 € |
| Hugo | 0,20l | 8,00 € |
| Champagner | | AUF ANFRAGE |

### Longdrinks

| | | |
|---|---|---|
| Gin und Softs | 0,30l | 10,00 € |
| Wodka und Softs | 0,30l | 10,00 € |
| Havanna Club I Cola I Limette | 0,30l | 10,00 € |
| Jim Beam Whiskey I Cola | 0,30l | 10,50 € |

### Spirituosen

AUF ANFRAGE

# GETRÄNKEKARTE

## WEINEMPFEHLUNGEN

### Weißwein

| | | |
|---|---|---|
| Sauvignon Blanc, trocken<br>P.J. Valckenberg I Rheinhessen I Deutschland | 0,75l | 18,00 € |
| Grauburgunder „Pfandturm“<br>Dr. Köhler \| Rheinhessen I Deutschland I Hauswein | 0,75l | 28,00 € |
| Chardonnay „Verve Blanc“<br>Vignobles des 3 Châteaux \| Languedoc-Roussillon \| Frankreich | 0,75l | 34,00 € |

### Rotwein

| | | |
|---|---|---|
| Nero d`Avola DOC<br>Feudo Arancio I Sizilien I Italien | 0,75l | 18,00 € |
| Tempranillo DOC<br>Bodegas Tarón \| Rioja I Spanien I Hauswein | 0,75l | 32,00 € |
| Syrah / Grenache „Verve Rouge“<br>Vignobles des 3 Châteaux \| Languedoc-Roussillon \| Frankreich | 0,75l | 46,00 € |

# GETRÄNKEARRANGEMENTS

# GETRÄNKEARRANGEMENTS

## GETRÄNKE ARRANGEMENT SOFT

Alkoholfreie Getränke
Kaffee- und Teespezialitäten

**PREIS PRO PERSON & PRO STUNDE: 7,00 €**

*AUCH STUNDENWEISE BUCHBAR.

## GETRÄNKE ARRANGEMENT CLASSIC

Alkoholfreie Getränke
Kaffee- und Teespezialitäten
Biersortiment
Hausweine

**PREIS PRO PERSON & PRO STUNDE: 14,00 €**

*AUCH STUNDENWEISE BUCHBAR.

## GETRÄNKE ARRANGEMENT DELUXE

Alkoholfreie Getränke
Kaffee- und Teespezialitäten
Biersortiment
Hausweine
Longdrinks & Spirituosen

**PREIS PRO PERSON & PRO STUNDE: 18,50 €**

*AUCH STUNDENWEISE BUCHBAR.

AUF UNSERER GETRÄNKEKARTE FINDEN SIE EINE VIELFÄLTIGE AUSWAHL AN WEINEN, SPIRITUOSEN, COCKTAILS, BIEREN UND SOFTDRINKS.

# PERSONAL

# PERSONAL

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

## BUFFET

1 Servicekraft für 20 Personen

## MENÜ

1 Servicekraft für 18 Personen

## FLYING BUFFET

1 Servicekraft für 10 Personen

Nach Bedarf setzen wir für Ihre Veranstaltung Oberkellner ein.
Für den Service werden zusätzlich, abhängig von der Personenanzahl, Servicekräfte eingeplant.
Dies gilt als Grundlage unserer Kalkulation. Je nach Umfang und Art der Veranstaltung kann diese variieren.

## PREISE

| | | |
|---|---|---|
| Oberkellner | **47,50 €** | **je angefangene Stunde** |
| Barkeeper | **43,50 €** | **je angefangene Stunde** |
| Servicekräfte | **39,00 €** | **je angefangene Stunde** |

Selbstverständlich berechnen wir nur die tatsächlich anfallenden Arbeitsstunden.



# RAHMENBEDINGUNGEN

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Veranstaltung im Münchner Künstlerhaus ausrichten wollen und bedanken uns für Ihr Vertrauen in uns als Ihren Caterer. Um Missverständnissen vorzubeugen, finden Sie unsere Rahmenbedingungen zur Durchführung von Veranstaltungen im Mietvertrag des Künstlerhauses.

# KONTAKT

Ein Team aus renommierten Köchen, erfahrenen Gastronomen und geschultem Servicepersonal trägt dazu bei, dass Ihre Veranstaltung zu einem Erfolg wird.
Unser Bankett-Team steht Ihnen Montag bis Freitag von 10:00 bis 17:00 Uhr oder nach Vereinbarung gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns auf Ihre E-Mail oder Ihren Anruf!


**Andreas Lenz**
Betriebsleiter
Grillionaire GmbH
E-Mail: alenz@grill-munich.de

**Bankettverkauf**
Tel.: +49 (0) 89 452 059 515
E-Mail: bankett@grill-munich.de


