

FEINKOST SPEISEN BAR

Unsere Empfehlung für Ihr Event.

Sie planen eine Party oder ein Catering, dann steht Ihnen das Team vom Gandl gerne mit seinen Servicemöglichkeiten zur Verfügung.

Wir planen individuell und persönlich mit Ihnen und organisieren kreativ und umsichtig nach Ihren Wünschen.

Feine Speisen, bequemes Mobiliar, Logistik und eine passende Dekoration organisieren wir ebenso selbstverständlich.

Die nachfolgend aufgeführten Angebote sind eine Empfehlung und Anregung unseres Hauses.

Es liegt uns am Herzen, dass Ihre private Festlichkeit oder Ihr geschäftliches Essen ein voller Erfolg wird.

Wir freuen uns deshalb auch über Ihre Anregungen und Wünsche.

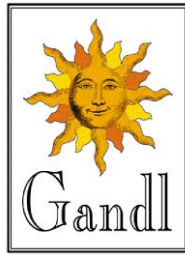
Der Austausch einzelner Speisen innerhalb der Vorschläge ist jederzeit möglich.

Wir sichern Ihnen schon jetzt zu, dass sich unser Team mit Freude engagieren wird, um Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste zu einem Erfolg werden zu lassen.

8. Februar 2018/A-Catering Speisen Angebot 2018

St.- Anna Platz 1 80538 München Tel.089 / 29 16 25 25 Fax 089 / 29 16 25 26

HypoVereinsbank IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX
info@gandl.de www.gandl.de



FEINKOST SPEISEN BAR

Frühstücksbuffet ab 15 Personen

2erlei Fruchtsäfte

~*~*~*~

Konfitüren und Honig

~*~*~*~

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum und Pesto
Gegrilltes Gemüse mit gehobeltem Parmesan und Rucola

~*~*~*~

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce

~*~*~*~

Wurst- und Käsespezialitäten

Parmaschinken Platte

~*~*~*~

Frischer Obstsalat

Cerealien, Joghurt und Quark

Rühreier mit und ohne Speck

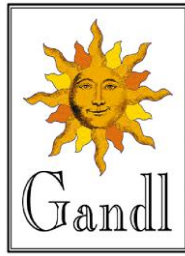
Baked beans

~*~*~*~

Ofenfrische Croissants, Pain au Chocolat
Gemischte Semmeln, Baguette und Vollkornbrot
mit Landbutter

Preis pro Person € 20,00

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Brunchbuffet Angebot 1 ab 20 Personen

2erlei Fruchtsäfte

Frischer Obstsalat

Cerealien, Joghurt und Quark

~*~*~*~

Konfitüren und Honig

~*~*~*~

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum und Pesto

~*~*~*~

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce

~*~*~*~

Wurst- und Käsespezialitäten

~*~*~*~

Frische Ravioli in Orangen-Thymiansauce mit Kirschtomaten

*** **

Medaillons von Kalb und Pute auf Kartoffel-Gemüse Ragout

~*~*~*~

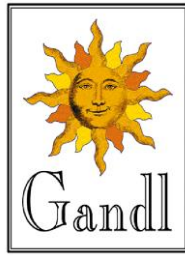
Tiramisu mit Früchten

~*~*~*~

*Gemischte Semmeln, Baguette und Vollkornbrot
mit Landbutter*

Preis pro Person € 30,50

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Brunch Buffet Angebot 2 ab 20 Personen

2erlei Fruchtsäfte

Frischer Obstsalat

Cerealien, Joghurt und Quark

~*~*~*~

Konfitüren und Honig

~*~*~*~

Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum und Pesto

~*~*~*~

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce

~*~*~*~

Wurst- und Käsespezialitäten

~*~*~*~

Filet von der Dorade auf mediterranem Gemüsefondue

*** **

Saltimbocca vom Kalb auf Spaghetti Pomodoro

~*~*~*~

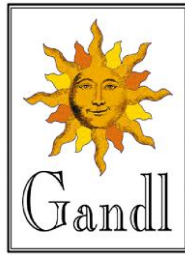
Tonkabohnen Mousse mit marinierten Beeren

~*~*~*~

*Gemischte Semmeln, Baguette und Vollkornbrot
mit Landbutter*

Preis pro Person € 35,00

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Auswahl für ein Flying Dinner ab 20 Personen

Das Menu besteht aus kalt-warmen Finger- und Gabelfood, dass unsere Mitarbeiter nacheinander servieren. Für ein einfaches Handling werden die Speisen in Schälchen oder auf Tellerchen mit Gabel oder Löffel serviert:

Gerne richten wir die Speisen auch auf Platten an.

Entrée

Maki vom Vitello tonnato

Garnele auf Avocado Salat

Lachstatar auf Gurkengeschnetztem

Filetspießchen von Rind, Kalb oder Ente mit Dipp

Roastbeef mit Meerrettich und Shiso Kresse

Grissini mit Parmaschinken

Involtini von Zucchini und Mozzarella

Crostini mit Oliven Tapenade

Quiche Lorraine mit Sauerrahm Dipp



FEINKOST SPEISEN BAR

Vorspeisen:

Sashimi vom Lachs an marinierten grünen Spargel

Lauwarmer Salat von Gambas und Oktopus in Zitronenmarinade

Jakobsmuschel auf Beluga Linsen

//*/*/*/*/*/*/**

Quinoa Salat mit Oliven, Paprika und Schafskäse

Mariniertes mediterranes Gemüse mit Parmesan und Rucola

Caprese Salat von gelben und roten Tomaten mit Büffelmozzarella

//*/*/*/*/*/*/**

Tatar vom Rind auf Kräuter-Focaccia mit Wachtel Ei

Piccata Milanese vom Kalb auf Polenta Taler

Hähnchenbrust im Sesam Mantel auf Couscous

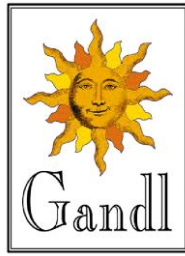
Suppen

Karotten-Ingwersuppe

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum Croutons

Minestrone mit Parmesan

//*/*/*/*/*/*/**



FEINKOST SPEISEN BAR

Zwischengerichte:

Safran Risotto mit Rucola

Penne Arrabbiata mit oder ohne Gambas

Spinat-Ricotta-Ravioli in Orangen-Thymian Sauce

Spaghetti aus dem Parmesanlaib als Buffetstation zur Selbstbedienung

*/**/**/**/**/**/*

Hauptspeisen Fisch:

Loup de Mer auf mediterranem Gemüse

Zanderfilet auf Blattspinat und Kartoffelschnee

Medaillon vom Seeteufel auf Fenchelgemüse mit Schmortomate

Kabeljau Filet auf Gemüse Couscous

Hauptspeisen Fleisch:

Maispouardenbrust mit Basilikum auf Perlgraupen Risotto mit Gemüse

Lende vom Herford Rind mit Café de Paris Butter auf Ratatouille

Lammnüsschen mit Auberginen-Honiggemüse

Rinderfiletstreifen auf cremigen Risotto

Rosa gebratene Entenbrust auf Kartoffel-Oliven Purée



FEINKOST SPEISEN BAR

Dessert:

Weißer Mousse au Chocolat mit roten Früchten

Topfenschaum mit Granatapfel-Feigen Kompott

Frucht Panna Cotta nach Ihrer Wahl

(Himbeer, Mango, Weißer Pfirsich, Cassis, Limone, Kokos) mit eigener Fruchtsoße

Marquise au Chocolat mit marinierten Waldbeeren

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Käse:

Käsevariation vom Viktualienmarkt mit Nüssen und Trüffelhonig

oder

Käsebuffet zur Selbstbedienung mit Baguette, Trauben, Nüssen und Feigensenf

Die Gänge sind entsprechend auszuwählen:

4 Gänge kosten 28,00 € pro Person

5 Gänge kosten 35,00 € pro Person

6 Gänge kosten 39,50 € pro Person

7 Gänge kosten 45,00 € pro Person

2 Entrees im Flying Dinner entsprechen einer a la carte Vorspeise

2-3 Hauptgänge Flying Dinner Menu entsprechen einer a la carte Hauptspeise

Wir empfehlen 5-6 Schälchen.

Preise sind netto und verstehen sich zuzüglich 19% MWST.

Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage Ihr Wunschmenü oder –buffet zusammen.

St.- Anna Platz 1 80538 München Tel.089 / 29 16 25 25 Fax 089 / 29 16 25 26

HypoVereinsbank IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX
info@gandl.de www.gandl.de



FEINKOST SPEISEN BAR

Menü 1

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und Wildkräuter Salat

/~/~/~/~/~/

Minestrone mit Parmesan

/~/~/~/~/~/

Lauwarmer Oktopus Salat in Zitronen Vinaigrette

/~/~/~/~/~/

*Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
auf Gemüse Fondue und Pommes Dauphine*

/~/~/~/~/~/

Grießflammerie mit Himbeer Coulis

Menüpreis pro Person 54,00 €

Kaffee und Digestif

Möchten Sie nur 3 oder 4 Gänge essen, teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit, wir kalkulieren dann gerne den neuen Preis.

Unsere Menüs servieren wir ab 10 Personen und bereiten diese aus organisatorischen und qualitativen Gründen nur einheitlich zu.

Bei Veranstaltungen unter 10 Gäste bieten wir Ihnen gerne eine Auswahl aus unserem Tagesangebot.

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Menü 2

*Ziegenkäse im Parmaschinken Mantel mit Thymianhonig
an Spinat Salat
/~/~/~/~/~/*

*Rote Linsensuppe mit Mandelschaum
/~/~/~/~/~/*

*Zanderfilet auf Quinoa-Ananas-Kraut mit Riesling Emulsion
/~/~/~/~/~/*

*Kalbslende vom Grill
auf sautiertem Wirsing und cremiger Polenta
/~/~/~/~/~/*

Orangen Panna Cotta mit Schokoladen Hippe

Menüpreis pro Person 59,00 €

Kaffee und Digestif

Möchten Sie nur 3 oder 4 Gänge essen, teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit, wir kalkulieren dann gerne den neuen Preis.

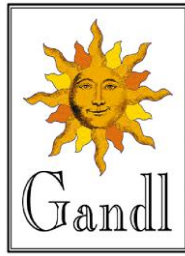
Unsere Menüs servieren wir ab 10 Personen und bereiten diese aus organisatorischen und qualitativen Gründen nur einheitlich zu.

Bei Veranstaltungen unter 10 Gäste bieten wir Ihnen gerne eine Auswahl aus unserem Tagesangebot.

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)

St.- Anna Platz 1 80538 München Tel.089 / 29 16 25 25 Fax 089 / 29 16 25 26

HypoVereinsbank IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX
info@gandl.de www.gandl.de



FEINKOST SPEISEN BAR

Menü 3

Carpaccio und Tatar vom Schwertfisch mit Zitronen Vinaigrette
/~/~/~/~/~/~/

Krustentier Bisque mit Sauce Rouille
/~/~/~/~/~/~/

Heilbutt Tranche auf mediterranem Gemüse mit rotem Reis
/~/~/~/~/~/~/

*Suprême vom der Maispoularde mit Gambas
mit Zitronengras Kalbs Jus und Blätterteiggemüse*
/~/~/~/~/~/~/

Mousse au Chocolat mit roten Früchten

Menüpreis pro Person 63,00 €

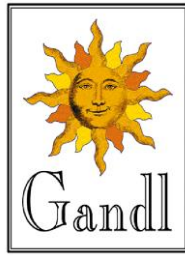
Kaffee und Digestif

Möchten Sie nur 3 oder 4 Gänge essen, teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit, wir kalkulieren dann gerne den neuen Preis.

Unsere Menüs servieren wir ab 10 Personen und bereiten diese aus organisatorischen und qualitativen Gründen nur einheitlich zu.

Bei Veranstaltungen unter 10 Gäste bieten wir Ihnen gerne eine Auswahl aus unserem Tagesangebot.

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Menü 4

Scampi vom Grill mit Erdnuss Sauce an Portulak Salat

/~/~/~/~/~/

Tomaten Consommé mit Zucchini Streifen

/~/~/~/~/~/

Graupen Risotto mit Wurzelgemüse

/~/~/~/~/~/

*Tranche vom Flank Beef
mit grünen Bohnen und gratinierten Kartoffeln*

/~/~/~/~/~/

Nougat Mousse mit Frucht Ragout

Menüpreis pro Person 55,00 €

Kaffee und Digestif

Möchten Sie nur 3 oder 4 Gänge essen, teilen Sie uns bitte Ihre Wünsche mit, wir kalkulieren dann gerne den neuen Preis.

Unsere Menüs servieren wir ab 10 Personen und bereiten diese aus organisatorischen und qualitativen Gründen nur einheitlich zu.

Bei Veranstaltungen unter 10 Gäste bieten wir Ihnen gerne eine Auswahl aus unserem Tagesangebot.

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Baguettecanapés oder klassische Canapés

ab 5 Stück pro Sorte illustriert belegt

gerne auch Vollkornbrot, Gluten frei oder Pumpernickel

<i>Preis pro Stück</i>	<i>Baguettecanapés</i>	<i>klassisches Canapé</i>
<i>Frischkäse mit Radieschen</i>	€ 3,40	1,80
<i>Mozzarella Tomate mit Basilikum Pesto</i>	€ 3,40	1,80
<i>Oeuf mimosa mit Forellencaviar</i>	€ 3,60	1,90
<i>Gegrillter Paprika</i>	€ 3,60	1,80
<i>Forellenfilet mit Sahnemeerrettich</i>	€ 3,60	1,90
<i>Lachs mit Dillsenfauce</i>	€ 3,70	1,90
<i>Riesengarnelenfleisch</i>	€ 3,90	2,00
<i>Hausgemachte Thunfischcreme</i>	€ 3,50	1,80
<i>Vitello tonnato</i>	€ 3,60	1,90
<i>Mailändersalami mit Olive</i>	€ 3,80	1,90
<i>Parmaschinken mit Melonenkugel</i>	€ 3,90	2,00
<i>Gänselebermousse mit Cumberland sauce</i>	€ 3,95	2,10
<i>Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilet</i>	€ 3,90	2,00
<i>Putenbrust Curry und Ananas</i>	€ 3,60	1,90
<i>Franz. Camembert mit Feigensenf</i>	€ 3,50	1,80
<i>Bayerischer Butterkäse mit Quittensenf</i>	€ 3,00	1,60

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Baguette Sandwich ab 6 Stück pro Sorte

<i>Mediterranes Gemüse mit Parmesan und Pesto</i>	€	3,00
<i>Tomate Mozzarella mit Pesto</i>	€	3,00
<i>Geräucherter Lachs mit Honig-Senfsauce</i>	€	3,10
<i>Mailänder Salami mit Gurke</i>	€	3,00
<i>Gekochter Schinken mit Sauce Remoulade</i>	€	2,90
<i>Gebratene Putenbrust mit Avocado Creme</i>	€	3,00
<i>Parmaschinken mit Olive</i>	€	3,00
<i>Camembert mit Früchtesenf und roten Pfefferbeeren</i>	€	2,90
<i>Emmentaler</i>	€	2,60

Tramezzini ab 5 Stück pro Sorte

<i>Gebeizter Lachs mit Frischkäse und Kräutern</i>	€	3,00
<i>Mozzarella Tomate mit Pesto</i>	€	3,00
<i>Gekochtes Ei mit Sauce Tatar</i>	€	2,90
<i>Parmaschinken mit Olive</i>	€	3,00
<i>Marinierte Garnelen mit Ruccola</i>	€	3,10

Gerne belegen wir nach Ihren Wünschen auch Vollkornbrot

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Belegte 1/2 Vollkornsemmel ab 4 Stk pro Sorte

<i>Bayerischer Leberkäse</i>	€	2,50
<i>Emmentaler mit Radieserl</i>	€	2,80
<i>A 'stingada Romadur mit Musik</i>	€	2,50
<i>Griebenschmalz mit Speckkrustel</i>	€	2,40
<i>Obatzda mit Paprika und Radieserl</i>	€	2,50
<i>Prager Schinken mit saurem Gurkerl</i>	€	3,00
<i>Grobe Kalbsleberwurst mit Zwiebelringen</i>	€	2,50
<i>Schwarzwälder Bauernschinken</i>	€	3,00
<i>Brie mit Trauben</i>	€	3,00
<i>Butterbrezn</i>	€	1,50
<i>Brezn</i>	€	1,00
<i>Breznring mit Frischkäse</i>	€	1,60

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Fingerfood International ab 10 Stück pro Sorte

<i>Gemüse Sticks im Glas serviert mit Kräuterfrischkäse</i>	€	5,50
<i>Gurke, Karotte, Paprika und Bleichsellerie</i>		
<i>Quiche Lorraine</i>	€	2,10
<i>Vegetarische Quiche</i>	€	2,10
<i>Grob geschabtes Tatar auf Vollkornbrot mit Wachtelspiegelei</i>	€	4,50
<i>Gänseleberpraline im Pumpernickel Mantel</i>	€	4,50
<i>Gänselebermousse mit Weißbrotmantel</i>	€	4,50
<i>Lotte Medaillons im Kartoffelmantel</i>	€	4,90
<i>Tramezzini Lolly</i>		
<i>Räucherlachs mit Frischkäse und Gurke</i>	€	3,80
<i>Maki vom Vitello tonnato</i>	€	3,00
<i>Kleine Filetspieße mit pikanter Saucenauswahl</i>	€	4,50
<i>Backpflaume im Speckmantel geröstet</i>	€	2,10
<i>Kleine Pellkartoffeln gefüllt mit</i>		
<i>Ziegenquark</i>	€	3,00
<i>Lachstatar</i>	€	3,50
<i>Speckstreifen</i>	€	3,00
<i>Ratatouille</i>	€	3,00

(Alle Preise verstehen sich pro Stück zzgl. gesetzl. MwSt)

St.- Anna Platz 1 80538 München Tel.089 / 29 16 25 25 Fax 089 / 29 16 25 26

HypoVereinsbank IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX
info@gandl.de www.gandl.de



FEINKOST SPEISEN BAR

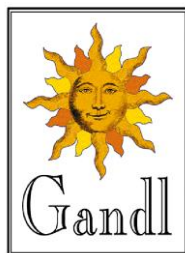
Fingerfood mediterran ab 10 Stück pro Sorte

<i>Grissini mit Parmaschinken oder Salami gewickelt</i>	€ 4,50
<i>Auberginen- oder Zucchinirollchen mit Mozzarella</i>	€ 4,50
<i>Antipasti im Happy Spoon</i>	€ 3,50
<i>Röllchen vom Parmaschinken auf Melonenschnitz</i>	€ 4,80
<i>Marinierte Scampi im Zucchini mantel</i>	€ 5,00
<i>Jakobsmuschel im Speckmantel geröstet</i>	€ 6,50
<i>Babymozzarella gespießt mit Kirschtomaten</i>	€ 2,80
<i>Pikante Fleischbällchen</i>	€ 2,50
<i>Florinis- mit Schafkäse gefüllter roter Paprika</i>	€ 3,50
<i>Garnelen und Oktopus am Spieß in Kräuter Öl gebraten</i>	€ 5,00
<i>Kräuterfrischkäse mit Rohkost im Weißbrotmantel</i>	€ 3,50

(Alle Preise verstehen sich pro Stück zzgl. gesetzl. MwSt.)

St.- Anna Platz 1 80538 München Tel.089 / 29 16 25 25 Fax 089 / 29 16 25 26

HypoVereinsbank IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX
info@gandl.de www.gandl.de

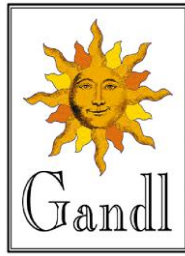


FEINKOST SPEISEN BAR

Fingerfood bayerisch ab 10 Stück pro Sorte

<i>Bayerische Würstlspezialitäten am Spieß</i>	€	5,00
<i>Röllchen vom kalten Braten mit Kren</i>	€	3,90
<i>Obatzda im Kartoffelchip</i>	€	3,00
<i>Schnittlauchbrot</i>	€	1,50
<i>Fleischbällchen</i>	€	2,50
<i>Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette</i>	€	4,00
<i>Gewürfelter Emmentaler</i>	€	3,00
 <i>In der Saison:</i>		
<i>Portion Radieschen</i>	€	3,50
<i>Portion Rettich</i>	€	3,50
<i>Leberkäse mit Senf</i>	€	5,50
 <i>1 Paar Münchner Weißwurst mit Brezn und hausmacher Senf</i>		
	€	5,50

(Alle Preise verstehen sich pro Stück zzgl. gesetzl. MwSt)



FEINKOST SPEISEN BAR

Crêpes ab 10 Stück pro Sorte

Vegetarische Füllungen

<i>mit asiatischem Gemüse gefüllt (pikant)</i>	6,20 €
<i>mit Ratatouille</i>	6,20 €
<i>mit Tomaten Basilikum Sugo</i>	6,20 €

Füllungen mit Fleisch

<i>mit Curry Huhn und Zucchini</i>	6,50 €
<i>asiatisch gefüllt mit Putenfleisch (pikant)</i>	6,50 €

Füllungen mit Fisch

<i>asiatisch gefüllt mit Scampi (pikant)</i>	6,50 €
<i>gefüllt mit Lachs und Lauch</i>	6,30 €

(Alle Preise verstehen sich pro Stück zzgl. gesetzl. MwSt)



FEINKOST SPEISEN BAR

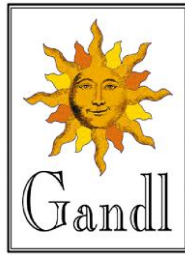
Hors d'oeuvre, serviert in chinesischen Löffeln ab 10 Stück pro Sorte

<i>Lachstartar mit Senf- Dillsauce</i>	€	4,50
<i>Gebackener Spargel mit Sauce Hollandaise</i>	€	4,00
<i>Fleischnäpfe mit Buckaroo Peach Salsa</i>	€	2,95
<i>Blätterteigpastetchen gefüllt mit Ragout fin</i>	€	4,60
<i>Roastbeef Röllchen mit Remouladensauce</i>	€	4,50
<i>Gefüllte Champignons</i>	€	4,10
<i>Mascarponekugel mit Sesam im Kressenest</i>	€	4,00
<i>Garnelen mit Cocktailsauce</i>	€	5,00
<i>Geflügelsalat mit Früchten</i>	€	4,30
<i>Feiner Fleischsalat</i>	€	4,00
<i>Käsewürfel mit Feigensauce</i>	€	4,10

(Alle Preise verstehen sich pro Stück zzgl. gesetzl. MwSt.)

St.- Anna Platz 1 80538 München Tel.089 / 29 16 25 25 Fax 089 / 29 16 25 26

HypoVereinsbank IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX
info@gandl.de www.gandl.de



FEINKOST SPEISEN BAR

Bayrisches Buffet ab 20 Personen

Kalter Tafelspitz mit Kürbiskernöl

Spanferkelsülze mit frisch geriebenem Meerrettich

Ochsenmaulsalat

* * *

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing

* * *

Obatzter mit frischen Brezn

Tegernseer Handkäse mit Zwiebeln

* * *

Semmelknödelcarpaccio mit roten Zwiebeln

Fleischpflanzerl mit Löwensenf

* * *

Leberkäs mit Kartoffel-Rucola Salat

Spanferkel resch gebraten mit Natursauce

serviert mit kleinen Semmel- und Kartoffelknödeln und Krautsalat

* * *

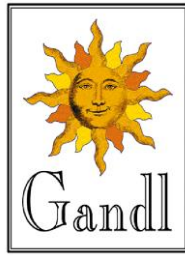
Bayrisch Crème im Glas

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 28,50 (zzgl. MwSt.)

St.- Anna Platz 1 80538 München Tel.089 / 29 16 25 25 Fax 089 / 29 16 25 26

HypoVereinsbank IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX
info@gandl.de www.gandl.de



FEINKOST SPEISEN BAR

Französisches Buffet ab 20 Personen

Hausgemachte Terrine de Campagne

Salade de Saison mit lauwarmen Chèvre auf Röstbrot

Mousse de foie de Canard

Salade de fruit de Mer „à la provençale“

Salade „Couscous“

Fischterrine mit Hummermedaillons und hausgemachter Aioli

Kalte marinierte Muscheln in Safransauce

Feuilletées mit Kalbsbries

Meeresfrüchteplatte (Austern, Schalentier, Muscheln, Schnecken)

* * *

Gefüllter Kaninchenrücken in Salbeijus mit mediterranem Gemüse

* * *

Mousse au Chocolat mit bunten Beeren

Crème Caramel

Iles flottantes mit Vanillesauce

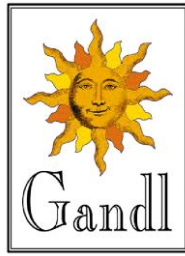
Tarte Tartin

Preis pro Person ohne Meeresfrüchteplatte:

€ 50,50 (zzgl. MwSt.)

Preis pro Person mit Meeresfrüchteplatte:

€ 60,50 (zzgl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Italienisches Buffet ab 20 Personen

Parmaschinken mit Melone

Fein geräucherte Putenbrust

Getrocknete Tomaten mit Kräutern

Gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Parmesan

Olivenvariation

Vitello Tonnato

Eingelegte Artischocken

Salsiccia, kleine italienische Wildschweinsalami

Mailänder Salami fein geschnitten

Feiner Parmesan

Frische Ravioli vegetarisch gefüllt in Orangen-Thymiansauce

* * *

Involtini von der Pute

Tagliata von der Kalbshende

Loup de Mer

Kartoffel-Gemüse Fondue

* * *

Tiramisu

Frisches Obst

Preis pro Person € 39,00 (zzgl. gesetzl MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Tagungsmenü klassisch 1

Gemischte Salate mit Sprossen, Balsamico Vinaigrette

~ * ~ * ~ * ~

Rindergeschnetzeltes mit Saison Gemüse und Tomatenspätzle

~ * ~ * ~ * ~

Großmutter's Schokoladen Pudding mit Sahnecreme

Preis pro Person 25,00 €

Tagungsmenü klassisch 2

Mariniertes gegrilltes Gemüse mit Rucola und Parmesan

~ * ~ * ~ * ~

Blanquet vom Kalb mit Champignons, Erbsen und Reis

~ * ~ * ~ * ~

Safran Tiramisu mit Litschi

Preis pro Person 23,00 €

Unsere Menüs servieren wir ab 10 Personen und bereiten diese aus organisatorischen und qualitativen Gründen nur einheitlich zu.

Bei Veranstaltungen unter 10 Gäste bieten wir Ihnen gerne eine Auswahl aus unserem Tagesangebot.

Alle Preise verstehen sich pro Person zzgl. gesetzl. MwSt.

St.- Anna Platz 1 80538 München Tel.089 / 29 16 25 25 Fax 089 / 29 16 25 26

HypoVereinsbank IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX
info@gandl.de www.gandl.de



FEINKOST SPEISEN BAR

Tagungsmenü grün und gesund

Rohkostsalat mit 2erlei Dipp

~ * ~ * ~ * ~

Gemüse Lasagne mit fruchtiger Tomatensauce

~ * ~ * ~ * ~

Topfenschaum mit roter Fruchtsauce und Granatapfel

Preis pro Person 20,00 €

Tagungsmenü grün und gesund

Smoothie von Rucola, Spinat und Banane im Glas serviert

~ * ~ * ~ * ~

Gefüllte Paprikaschote auf pikanter Gemüsesauce

~ * ~ * ~ * ~

Rote Beerengrütze mit Orangenzucker und Vanillesauce

Preis pro Person 19,00 €

Unsere Menüs servieren wir ab 10 Personen und bereiten diese aus organisatorischen und qualitativen Gründen nur einheitlich zu.

Bei Veranstaltungen unter 10 Gäste bieten wir Ihnen gerne eine Auswahl aus unserem Tagesangebot.

Alle Preise verstehen sich pro Person zzgl. gesetzl. MwSt.



FEINKOST SPEISEN BAR

Tagungsmenü Vital mit Power 1

Powersalat von Quinoa mit Sesam, Avocado und Tomaten

~ * ~ * ~ * ~

Gedünstete Hähnchenbrust mit gedämpften Saisongemüse und Vollkornreis

~ * ~ * ~ * ~

Frischer Obstsalat mit vielen Antioxidantien vom Granatapfel

Menüpreis pro Person 22,00 €

Tagungsmenü Vital mit Power 2

Fenchel-Mango Suppe mit Buttermilch Schaum

~ * ~ * ~ * ~

Spinat-Kartoffelpfanne mit Schafskäse

~ * ~ * ~ * ~

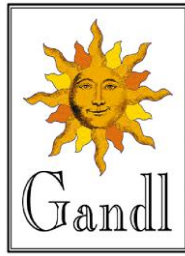
Fettarmer Joghurt mit konzentrierter Goji Beere

Menüpreis pro Person 19,00 €

Unsere Menüs servieren wir ab 10 Personen und bereiten diese aus organisatorischen und qualitativen Gründen nur einheitlich zu.

Bei Veranstaltungen unter 10 Gäste bieten wir Ihnen gerne eine Auswahl aus unserem Tagesangebot.

Alle Preise verstehen sich pro Person zzgl. gesetzl. MwSt.



FEINKOST SPEISEN BAR

Candy Bar klassisch ab 10 Personen

Macarons

~ * ~ * ~ * ~

Petit fours

~ * ~ * ~ * ~

Fruchttartelettes

~ * ~ * ~ * ~

Obstspießchen mit Kokosflocken oder Schokolade

~ * ~ * ~ * ~

Preis pro Person 9,50 €

Candy Bar hip ab 10 Personen

Marshmallows

~ * ~ * ~ * ~

Schoko Linsen

~ * ~ * ~ * ~

Lakritze

~ * ~ * ~ * ~

Frucht Lolly

~ * ~ * ~ * ~

Cake Pops

~ * ~ * ~ * ~

Weingummi

~ * ~ * ~ * ~

Menüpreis pro Person 10,50 €

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Transport/Lieferung

Für die Lieferung bieten wir Ihnen zwei Möglichkeiten:

Gandl-Lieferservice - Rund um Sorglos

Der Gandl-Lieferservice bringt Ihnen Ihre Bestellung ins Haus und richtet nach Ihren Anweisungen alles so her, dass Sie Ihre Gäste nur zu Tisch bitten brauchen. Gerne kommen wir auch für den Abbau und die Geschirr-Retoure

Gandl-Lieferservice Std. € 30,00 zzgl. gesetzl. MwSt.

Die Mindesteinsatzzeit unserer Mitarbeiter beträgt 3 Stunden. Je nach Entfernung und Aufwand können wir hier auch reduzieren.

Taxi-Lieferservice - die kostengünstige Alternative

Die Anlieferung und Retoure kann auch per Taxikurier erfolgen.

Ihre Speisen werden durch einen Taxikurier angeliefert. Auf- und Abbau erfolgen kundenseitig.

Pro Anlieferung und Abholung berechnen wir im Stadtgebiet München für den

Bereich I	12,50 €	zzgl. gesetzl. MwSt.
Bereich II	14,50 €	zzgl. gesetzl. MwSt.
Bereich III	30,00 €	zzgl. gesetzl. MwSt.

Tagesmieten für Transport mit Fahrzeugen

Sprinter/Kühlsprinter	200,00 €
Crafter, Koffer mit Hebebühne	300,00 €

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Service

Gerne betreuen wir Ihr Event auch mit unseren freundlichen und kompetenten Mitarbeitern.

Die Zeiten der An- und Abfahrt vom Restaurant Gandl, St.-Anna-Platz 1, 80538 München gilt als Arbeitszeit und wird zu den unten aufgeführten Stundensätzen berechnet:

<i>Veranstaltungsleiter</i>	<i>Std.</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Koch</i>	<i>Std.</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Servicekraft</i>	<i>Std.</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Barmann</i>	<i>Std.</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Logistiker</i>	<i>Std.</i>	<i>26,00 €</i>

Die Mindesteinsatzzeit unserer Mitarbeiter beträgt 3 Stunden.

Als Orientierungshilfe: 1 Servicemitarbeiter betreut:

	<i>Standard</i>	<i>Klassik</i>	<i>Top</i>
<i>Stehempfang</i>	<i>25 Gäste</i>	<i>20 Gäste</i>	<i>15 Gäste</i>
<i>Buffet</i>	<i>22 Gäste</i>	<i>18 Gäste</i>	<i>12 Gäste</i>
<i>Gesetztes Essen</i>	<i>20 Gäste</i>	<i>16 Gäste</i>	<i>10 Gäste</i>

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)



FEINKOST SPEISEN BAR

Buffet Equipment und Servicematerial

Die Pauschale für Buffetausstattung mit thermischen Geräten und Vorlegebesteck sowie Servietten beträgt pro Person 2,50 €.

Table Top

Die Ausstattung der Veranstaltung mit Geschirr, Besteck und Gläsern kostet pauschal 11,50 € pro Person.

Pauschale für Küchentechnik

Unsere Pauschale für die Standard Ausstattung kostet 500,00 € und beinhaltet:

1 Combi Dämpfer

1 Wärmewagen

2 Induktionsplatten

5 Arbeitstische

Arbeitsfolie für Wand und Boden

Lackfolie, lfd.m. 6,00 €

Wellpappe 30,00 €

Bodenfolie, lfd.m. 4,00 €

(Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.)

St.- Anna Platz 1 80538 München Tel.089 / 29 16 25 25 Fax 089 / 29 16 25 26

HypoVereinsbank IBAN: DE83 7002 0270 0038 0332 20 – BIC: HYVEDEMMXXX
info@gandl.de www.gandl.de