



FEINKOST SPEISEN BAR

Office-Catering KW 18

Kulinarisch zum Lunch

Als Snack

Rustikales Sauerteigbrot illustriert belegt:	
Hummus mit Tomate und Sesam	12,50 €
Vitello tonnato	14,50 €
Geräucherter Lachs auf Frischkäse und Gurke	14,50 €

Salate

Kleiner gemischter Salat, Small salad	7,90 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Rucola und Parmesan	12,90 €
Grilled Mediterranean vegetable with arugula and Parmesan cheese auch als Portion double	18,50 €
Salat mit Ziegenkäse und gegrillter Mango	15,90 €
Salad with goat cheese and grilled mango fruit	
Salat-Variation mit gelber Melone und Feta	15,50 €
Lettuce with yellow melon and Feta cheese	
Caesars Salad mit Croutons und Parmesan	14,50 €
mit gebratener Maishähnchenbrust, with roast corn chicken	19,50 €

Vorspeisen

Grüner Spargel Erbsen Suppe mit Erdbeeren, green asparagus peas soup with strawberries	8,90 €
Ofenfrische Quiche Lorraine, Oven fresh Quiche Lorraine	11,00 €
auch als Quiche Double	15,90 €
Roastbeef mit grüner Sauce und Würfelkartoffeln	16,80 €
Roast beef with green sauce and potato cubes	
Garnelen vom Grill auf Drachenfrucht und Wildkräutern	18,90 €
Grilled prawns with dragon fruit and wild herbs	

Gandl-Brot, täglich frisch gebacken mit Landbutter, 3,00 € pro Teller
Oven fresh homemade bread with butter

Kennen Sie schon unsere Veranstaltungsräume? Den Salon Moët & Chandon mit belle Epoque Bar.

St.- Anna Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ info@gandl.de

HypoVereinsbank ~ IBAN: DE84 7002 0270 0048 0442 20 – BIC: HYVEDEMMXXX
www.gandl.de



FEINKOST SPEISEN BAR

Pasta

Pasta all'arrabbiata, Pomodoro, Carbonara, Amatriciana	12,50 €
Spaghetti aus dem Parmesanlaib, Spaghetti from cheese wheel mit gehobeltem Trüffel, with black truffle	15,80 € 24,50 €
Lasagne al Forno	14,80 €
Gnocchi Amatriciana mit Artischocken Gnocchi Amatriciana style with artichokes	17,90 €
Ziegenkäse-Birne Ravioli in Thymian-Butter-Sauce Ravioli filled with goat cheese and pear in thyme-butter- sauce	17,50 €

Hauptgerichte

Saiblings Filet mit Erbsen-Purée Monkfish with mashed peas and white asparagus	26,50 €
Suprême von der Perlhuhn-Brust mit Artischocken und Bratkartoffeln Chest of corn guinea fowl with artichokes and roast potatoes	24,50 €
Rinderlende vom Grill /Grilled Saddle of beef Auf Wunsch dazu	200g 23,50 €
gemischter Salat / lettuce	4,50 €
mediterranes Gemüse / Mediterranean vegetable	5,50 €
Bratkartoffeln / roast potatoes	4,50 €
Kräuterbutter / herb butter	3,50 €

Süßes/Käse – Sweets/Cheese

Schokoladen-Mascarpone-Creme, Chocolate-curd cheese Cream	7,50 €
Pasteis de Nata	3,00 €
Ofenfrische Scones mit Cream und Erdbeer-Konfitüre	Stk 3,00 €
Kuchen & Eclair vom Buffet	
Käse Variation mit Früchtesenf, Trauben und Walnüssen Cheese variety with fruit mustard, grapes and walnut	16,50 €

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen erfolgreichen Tag. KW 17
GA12_Gast - placetobe

Für eine Bestellung schicken Sie uns bitte eine E-Mail an info@gandl.de
oder Sie sprechen mit uns direkt unter 089-29 16 25 25.

Die Preise sind inklusive Mehrwertsteuer

St.- Anna Platz 1 ~ 80538 München ~ Tel.089 / 29 16 25 25 ~ info@gandl.de

HypoVereinsbank ~ IBAN: DE84 7002 0270 0048 0442 20 – BIC: HYVEDEMMXXX
www.gandl.de



FEINKOST SPEISEN BAR

Wir sind gerne für Sie da.

Sie brauchen eine leckere Verpflegung, sehr gerne.

*Wir liefern Ihnen zum Frühstück, Business Lunch,
für die Kaffeepause, zum Abendessen, warme Speisen, fein belegte Sandwiches, Canapés,
rustikale Semmeln oder Tramezzini,
für ein Meeting, eine Kundenveranstaltung oder auch einen Geschäftstermin.*

*Bitte rufen Sie uns an, auch kurzfristig stellen wir aus unseren
täglich wechselnden Angeboten etwas Köstliches für Sie zusammen.*

*Es liegt uns am Herzen, dass Ihr Event egal ob Privat oder Business
ein voller Erfolg wird.*

Wir freuen uns deshalb auch über Ihre Anregungen und Wünsche.

*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.*

Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzl. MwSt.



FEINKOST SPEISEN BAR

„Canapés“

ab 15 Stück pro Sorte illustriert belegt

gerne auch Vollkornbrot, Poilâne Brot, Gluten frei oder Pumpernickel

<i>Preis pro Stück</i>	<i>Baguette Canapés</i>	<i>klassisches Canapés</i>
<i>Frischkäse mit Radieschen</i> <small>vegetarisch</small>	€ 4,50	3,20
<i>Mozzarella Tomate mit Basilikum Pesto</i> <small>vegetarisch</small>	€ 5,00	3,20
<i>Oeuf mimosa</i> <small>vegetarisch</small>	€ 5,00	3,20
<i>Gegrilltes mediterranes Gemüse</i> <small>vegan</small>	€ 5,00	3,20
<i>Hummus Creme mit Tomate und Sesam</i> <small>vegan</small>	€ 4,50	3,20
<i>Forellenfilet mit Sahnemeerrettich</i>	€ 5,70	3,60
<i>Lachs mit Dillsensauce</i>	€ 5,80	3,60
<i>Riesengarnelenfleisch</i>	€ 5,90	3,60
<i>Hausgemachte Thunfischcreme</i>	€ 5,60	3,20
<i>Vitello tonnato</i>	€ 5,70	3,50
<i>Mailändersalami mit Olive</i>	€ 5,50	3,50
<i>Parmaschinken mit Melonenkugel</i>	€ 5,90	3,80
<i>Gänselebermousse mit Cumberlandsauce</i>	€ 5,90	3,90
<i>Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilet</i>	€ 5,90	3,90
<i>Putenbrust Curry und Ananas</i>	€ 5,70	3,50
<i>Roastbeef mit Meerrettich und Kresse</i>	€ 5,90	3,80
<i>Franz. Camembert mit Feigensenf</i> <small>vegetarisch</small>	€ 5,80	3,50
<i>Bayerischer Butterkäse mit Früchtesenf</i> <small>vegetarisch</small>	€ 5,20	3,20



FEINKOST SPEISEN BAR

Fingerfood ab 15 Stück pro Sorte

Vegetarisch

<i>Ofenfrische Quiche vom Tagesangebot</i>	€	4,00
<i>Zucchinirollchen mit Ziegenkäse und Paprika</i>	€	4,50
<i>Hummus mit Sesam und Tomate <small>vegan</small></i>	€	4,50
<i>Mozzarella mit Kirschtomate</i>	€	4,50
<i>Crudités, Karotte, Bleichsellerie, Paprika und Gurke auf Kräuterrisikäse im Tumbler serviert</i>	€	5,90
<i>Antipasti-Spieß mit Gremolata <small>vegan</small></i>	€	4,50
<i>Gegrillte Avocado Wedges mit Wasabi-Limetten-Dipp</i>	€	4,00

Fisch und Krustentiere

<i>Tramezzini-Lolly</i>		
<i>Räucherlachs mit Avocado und Mango</i>	€	4,00
<i>Jakobsmuschel auf Guacamole</i>	€	5,90
<i>Black Tiger Garnele mit Chili und Ananas</i>	€	5,50
<i>Lachs Crêpe Roulade mit Honig-Senf</i>	€	4,80
<i>Thunfisch Asia Style auf Gewürz Cracker</i>	€	4,60
<i>Gegrillte Garnele am Spieß mit Dipp</i>	€	5,50



FEINKOST SPEISEN BAR

Fingerfood ab 15 Stück pro Sorte

Fleisch

<i>Mini Wiener Schnitzel mit Preiselbeer-Dipp</i>	€	5,50
<i>Satéspeiß vom Maishähnchen mit Ananas und Koriander</i>	€	4,50
<i>Parmaschinken mit Melone</i>	€	5,50
<i>Kalbfleischbällchen mit Peach-Salsa</i>	€	3,50
<i>Roastbeef Röllchen mit Trüffel Mayonnaise</i>	€	4,50
<i>Thunfisch Rilette auf Kalbmedaillon</i>	€	4,90
<i>Maki von Vitello tonnato mit Kapernapfel</i>	€	3,80
<i>Backhendl mit Schnittlauch-Dipp</i>	€	3,70

Süß

<i>Apfel- oder Schokoladentarte</i>	€	2,50
<i>Pateis de Nata</i>		
<i>Portugiesisches Vanilletörtchen</i>	€	2,50
<i>Panna Cotta mit Früchten</i>	€	6,50
<i>Limetten-Mascarpone-Creme mit Beeren</i>	€	6,80

Bitte fragen Sie auch nach unseren aktuellen Tagesangeboten.

Käse

<i>Tete de Moine Rose mit Früchtesenf</i>	€	3,90
<i>Emmentaler Würfel mit Traube</i>	€	3,30



FEINKOST SPEISEN BAR

Salat im Gläschen ab 10 Stück pro Sorte

vegetarisch

<i>Panzanella Salat mit Tomate, Gurke und Kräutern</i> <small>vegan</small>	€	3,90
<i>Bulgur-Gemüse Salat mit Minze</i> <small>vegan</small>	€	3,50
<i>Tomate-Mozzarella mit Pesto im Glas</i>	€	4,00
<i>Antipasti-Salat mit Ziegenkäse</i>	€	4,00
<i>Wassermelone mit Feta</i>	€	3,90
<i>Glasnudelsalat Asia</i> <small>vegan</small>	€	3,80

Fisch

<i>Geräucherter Lachs mit Avocado und Mango</i>	€	5,00
<i>Garnelen Cocktail</i>	€	6,00
<i>Asiatischer Glasnudelsalat mit Thunfisch und Wasabi</i>	€	6,50
<i>Meeresfrüchtesalat in Limonen-Dressing mit Tomate</i>	€	6,50

Fleisch

<i>Geflügelsalat mit Ananas</i>	€	5,40
<i>Pasta-Salat mit Kalbswürfeln, Tomate und Zucchini</i>	€	4,80
<i>Asia Glasnudel Salat mit Rinderfiletspitzen und Ingwer</i>	€	6,90

Mini – Croissants ab 10 Stück pro Sorte

<i>Mini – Croissant mit geräuchertem Lachs und Ei</i>	€	4,80
<i>Mini – Croissant mit Walnuss Salami</i>	€	4,80
<i>Mini – Croissant mit Camembert und Früchtesenf</i>	€	4,80
<i>Mini – Croissant mit Antipasti-Gemüse und Parmesan</i>	€	4,80



FEINKOST SPEISEN BAR

Rustikales Sauerteig-Brot ab 5 Stück pro Sorte

<i>mit Roastbeef und Trüffel Mayonnaise</i>	€	6,00
<i>mit Hummus, Sesam und Tomate</i>	€	6,00
<i>mit Ziegenkäse, Honig und Nüssen</i>	€	6,00

Sandwiches ab 5 Stück pro Sorte

<i>Sandwich mit geräuchertem Lachs, Ei und Gurke</i>	€	6,50
<i>Sandwich mit Parmaschinken, Rucola und Olive</i>	€	6,50
<i>Sandwich mit Roastbeef und Trüffel Mayonnaise</i>	€	6,50
<i>Sandwich mit Vitello tonnato und Kapern</i>	€	6,50
<i>Sandwich mit Camembert, Pfirsich und Walnuss</i>	€	6,60

Mini - Tramezzini ab 5 Stück pro Sorte

<i>Tramezzini mit geräuchertem Lachs Gurke und Frischkäse</i>	€	2,50
<i>Tramezzini mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan</i>	€	2,50
<i>Tramezzini mit Mailänder Salami und Olive</i>	€	2,30
<i>Tramezzini mit Vitello tonnato und Tomate</i>	€	2,50

Alle Preise zzgl. 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 zu Tisch bitten können. Gerne kommen wir auch für den Abbau und die Geschirr-Retoure

Gandl-Lieferservice Std. € 35,00 zzgl. gesetzl. MwSt.

Die Mindesteinsatzzeit unserer Mitarbeiter beträgt 2 Stunden.

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

Die Geschirr-Retoure kann auch per Taxikurier erfolgen. Kosten, siehe Taxi-Lieferung

Taxi-Lieferservice - die kostengünstige Alternative

Ihre Speisen werden durch einen Taxikurier angeliefert.

Pro Anlieferung und Geschirr-Retoure schätzen wir die Kosten auf

Bereich Lehel 25,00 € zzgl. gesetzl. MwSt.

Berechnet werden die tatsächlichen Kosten der Fahrten.

Im Stadtgebiet München und bei Lieferungen ins Umland berechnen wir individuell nach der Entfernung.

Für Großveranstaltungen mieten wir ein entsprechendes Fahrzeug und berechnen hier nach der Mietpauschale.



F E I N K O S T S P E I S E N B A R

Service

Möchten Sie eine Betreuung Ihrer Gäste durch Servicemitarbeiter oder Köche, können wir Ihnen diese gerne zu folgenden Stundensätzen anbieten.

Serviceleiter	Std.	€	55,00
Koch	Std.	€	45,00
Servicekraft	Std.	€	35,00
Barmann	Std.	€	35,00
Logistiker/Hilfskraft/Gandl	Std.	€	27,00

zzgl. gesetzl. MwSt.

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

Die Mindesteinsatzzeit unserer Mitarbeiter beträgt 3 Stunden.

Als Orientierungshilfe: 1 Servicemitarbeiter betreut:

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



FEINKOST SPEISEN BAR

Equipment

Bis 10 Personen können wir Ihre Veranstaltung mit eigenem Table Top ausstatten. Ab 10 Gäste arbeiten wir mit einem professionellen Verleih zu günstigen Konditionen zusammen. Pro Person berechnet sich der Aufwand nach Ihrer Speisen- und Getränkeauswahl.

Buffet Equipment und Servicematerial

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

Table Top

Die Kosten für die Ausstattung einer Veranstaltung mit Geschirr, Besteck und Gläsern schätzen wir auf 12,00 € 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 €