



COCKTAILGEDECKE

Hotel Bayerischer Hof

Promenadeplatz 2 - 6
D - 80333 München

Postfach 100 253
D - 80076 München

Fon +49 89.21 20 - 0
Fax +49 89.21 20 - 906

www.bayerischerhof.de
info@bayerischerhof.de



LEADING
HOTELS



LEADING
SPAS



Preferred
HOTELS & RESORTS



COCKTAILGEDECKE

Cocktailgedeck I

Schnittchen

Gervais-Creme auf Pumpernickel und Schnittlauchröllchen und Radieserl
Gekochter Kernrauchschinken mit Spargelspitzen
Gebeizter Ikarimi-Lachs mit Dillspitzen
Spanische Chorizo mit Kalamata Olive

Kalte Gerichte

Spanischer Schafskäse in kaltgepresstem Olivenöl mit Pimento
und Rosmarin
Gefüllte Sardinellen mit Pinienkernen
Carpaccio von Freesisch-Rind mit kleinem Zupfsalat in Trüffelmarinade
Thai Entensalat mit geröstetem Reis und Chili-Koriandersauce

Warme Gerichte

Kartoffelgnocchi in weißem Perigord-Trüffelrahm
Gebackene Buffalo Chickenwings mit Barbecue Sauce
Bällchen vom Königskrabbenfleisch auf Carnaroli Risotto
mit Wildkräuterpesto
Kross gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf Ratatouillegemüse
mit Selleriestroh

Cocktailgedeck II

Schnittchen

Scamorza auf Tomatenbutter
Luftgetrockneter Gebirgsschinken mit Galiamelone
Geräucherter Wildlachs mit Wasabi-Crème Fraîche
Tiefsee Krevetten mit Goa Curry und Zwergtomate

Kalte Gerichte

Mousse von sardinischen Tomaten mit marinierten Babyartischocken
Marinierter Sepiolini im Kräuter-Olivenöl
Bayerisches Kalbsfleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
Geräucherter Serrano-Lachs mit Basilikum-Crème Fraîche

Warme Gerichte

Quiche von Mangold mit Schnittlauch-Sauerrahm und kleinem Zupfsalat
Spanische Hackbällchen auf feuriger Tomatensalsa mit frittiertem Rucola

Auf der Haut gebratenes Zackenbarschfilet mit Perlgraugen-Gemüseragout und Basilikumpesto

Gebratener Ziegenkäse im Schwarzwälder Rauchspeckmantel mit Balsamicocreme und Weintrauben-Pinienragout

Cocktailgedeck III

Schnittchen

Sardinische Tomate und Landei mit Sardellenfilet

Geräuchertes Regenbogenforellenfilet mit Saiblingskaviar

Französischer Würzkäse

Provenzalische Entenrilette auf französischem Landbrot

Kalte Gerichte

Antipasti von Zucchini, Aubergine, Pimento, getrockneten Tomaten und Austernpilzen

Tartar vom rosa Sri Lanka Thunfisch mit Kartoffelchips

Tafelspitzsülze mit Kartoffelsalat und Kürbiskernpesto

Grüner Papayasalat mit gerösteten Erdnüssen und getrockneten Shrimps

Warme Gerichte

Bällchen von Carnaroli Risotto mit Büffelmozzarella und Basilikum gefüllt

Ochschwanzpraline auf Kartoffel-Pestosalat

Lauwarm marinierter Alpenlachs auf Umbrischen Berglinsen mit grober Meaux-Senf-Sauce

Seawater Riesengarnele am Zitronengrasspieß auf Wokgemüse

Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.

CANAPEES & SCHNITTCHEN

Schnittchen

Gervais-Creme
auf Pumpernickel mit Schnittlauchröllchen und Radieserl

Spanische Chorizo
mit Kalamata Olive

Scamorza
auf Tomatenbutter

Gekochter Kernrauchsinken
mit Spargelspitzen

Luftgetrockneter Gebirgsschinken
mit Gallia Melone

Geräucherter Wildlachs
mit Wasabi-Crème Fraîche

Gebeizter Ikarimi Lachs
mit Dillspitzen

Sardische Tomate
und Landei mit Sardellenfilet

Geräuchertes Regenbogen-Forellenfilet
mit Saiblingskaviar

Tiefsee-Krevetten
mit Goa Curry und Zwergtomate

Provenzalisches Entenrilette
auf französischem Landbrot

Canapées

Heißgeräucherter Stör aus der Müritz
mit Fliegenfischkaviar

Iranischer Ossietra-Kaviar
mit Limonen Crème Fraîche

Gänsestopfleberterrine
mit Tasmanischem Pfeffer, Périgord Trüffel und Sauternesgelee

Kanadisches Hummermedaillon
mit Mango-Chili Ragout und Koriander

Tatar vom Sri Lanka Thunfisch
mit Thai Koriander, rosa Meersalz und Orangenöl

Getrüffelter Brie de Meaux
auf Philadelphia Frischkäse mit Akazienhonig

Geräucherte Entenbrust
mit Tessiner Senffrüchte

Bresaola aus der Lombardei
auf Ziegenfrischkäse mit Kräutern der Provence

Pata Negra Schinken
auf Basilikumfassbutter mit Cantaloupe Melone

Rehrückenmedaillon
auf Wacholderbutter und konfiertem Orangenfilet

FINGERFOOD

Zu Beginn

Spanischer Schafskäse in kaltgepresstem Olivenöl mit Pimento und Rosmarin
Mousse von sardischen Tomaten mit marinierten Babyartischocken
Eingelegte Chalkidiki Mammut Oliven mit provenzialischen Kräutern und wildem Knoblauch
Antipasti von Zucchini, Aubergine, Pimento, getrockneten Tomaten und Austernpilzen
Lauwarme Jakobsmuschel auf Goma Wakame und Black Pepper Sauce
Grüner Papayasalat mit gerösteten Erdnüssen und getrockneten Shrimps
Marinierter Sepiolini im Kräuter-Olivenöl
Geräucherter Serrano-Lachs mit Basilikum-Crème Fraîche
Gefüllte Sardinellen mit Pinienkernen
Tatar vom rosa Sri Lanka Thunfisch mit Kartoffelchips
Angemachtes Tatar vom Linumer Kalb mit Schnittlauch-Sauerrahm und Kräutersalat
Tomaten-Basilikum Bruschetta mit Coppa di Parma
Tafelspitzsülze mit Kartoffelsalat und Kürbiskernpesto
Thai Entensalat mit geröstetem Reis und Chili-Koriander-Sauce
Carpaccio von Freesisch-Rind mit kleinem Zupfsalat in Trüffelmarinade
Bayerisches Kalbsfleischpflanzerl auf Kartoffelsalat

Zwischennote

Geeiste Andalusische Gazpacho mit würzigen Tramezzini Croûtons
Limonen-Kokosnusssüppchen mit Zitronengras
Kräutersüppchen mit Tomatenklößchen
Essenz von der Bresse Wachtel mit Walnussnockerln
Erlesenes Festtagsüppchen mit Pfannkuchenstreifen, Grießnockerln und Leberspätzle, Gemüse und Schnittlauchröllchen
Rahmsuppe von Egerlingen und Champignons mit Schwarzwälder Rauchspeckkrusterl
Champagnersüppchen mit Jakobsmuschelklößchen
Kaltschale von der Galiamelone mit Eismeershrimps
Rahmsüppchen von geräucherter Aumühltaler Forelle mit Meerrettichsahne

Höhepunkte warmer	Kartoffelgnocchi in weißem Perigord Trüffelrahm
Genüsse rund um den	Bällchen von Carnaroli Risotto mit Büffelmozzarella und Basilikum gefüllt
Globus	Tempura von Zucchini, Paprika, Shiitake Pilzen und grünem Spargel mit Sesam Ingwer Dip und Sweet Chili Sauce
	Quiche von Mangold mit Schnittlauch-Sauerrahm und kleinem Zupfsalat
	Gebackene Buffalo Chickenwings mit Barbecue Sauce
	Spanische Hackbällchen auf feuriger Tomatensalsa mit frittiertem Rucola
	Ochsenschwanzpraline auf Kartoffel-Pestosalat
	Gegrilltes Kotelette vom Salzwiesenlamm auf mediterranem Gemüse
	Asian Delight mit Garnelen Sesam Wan Tan, Vegetable Thai Samosa, Duck Spring und Chik'n Money Bag
	Gebratener Ziegenkäse im Schwarzwälder Rauchspeckmantel mit Balsamicocreme und Weintrauben-Pinienragout
	Seawater Riesengarnele am Zitronengrasspieß auf Wokgemüse
	Kross gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf Ratatouillegemüse mit Selleriestroh
	Gefüllte Mini-Patisson mit Ragout vom kanadischen Hummer
	Auf der Haut gebratenes Zackenbarschfilet mit Perlgraugen-Gemüseragout und Basilikumpesto
	Bällchen von Königskrabbenfleisch auf Carnaroli Risotto mit Wildkräuterpesto
	Lauwarm marinierter Alpenlachs auf Umbrischen Berglinsen mit grober Meaux-Senf-Sauce
Vollendet mit süßen	Ananas-Crème Brûlée mit Pistaziencrisp
Verlockungen aus unserer	Bitterorangencreme mit rosa Champagnergelee
Pâtisserie	Minicharlotte von Braeburn Apfel mit Calvadossauce
	Valrhona Schokoladen-Ingwer-Küchlein mit konfierten Orangen
	Erdbeer-Rhabarber-Grütze auf Bayerisch Creme
	Tarte je nach Saison mit Apfel, Aprikose oder Zwetschgen mit Tahiti-Vanille-Crème Fraîche
	Passionsfrucht Panna Cotta mit Kokos Chips
	Himbeermousse Schnittchen
	Minz-Eispraline im Valrhona-Schokoladenmantel

Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.