



MENÜS

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



1. Die Vorschläge sind Anregungen – gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen.
2. Wir erbitten bis 7 Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl, die als Abrechnungsgrundlage dient.
Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
3. Wenn Sie einzelne Speisen innerhalb des Menüs austauschen möchten, bitten wir um Verständnis dafür, dass das Menü neu kalkuliert werden muss.

Hotel Bayerischer Hof

Promenadeplatz 2-6
D-80333 München

Postfach 100 253
80076 München

Fon +49 89.21 20-0
Fax +49 89.2120-906

www.bayerischerhof.de
info@bayerischerhof.de

MENÜS

Vorspeisen –

Gaumenfreude zu Beginn

Salat von Königskrabbenfleisch auf Avocado-creme mit Thai Mango
und grünem Spargel

Frischkäseterrine im Ikarimi Räucherlachs-mantel mit Kräutermousseline und
Frissee-Radicchiosalat in Haselnussöl-Dressing

Geräuchertes Serranolachs-röllchen mit Zitronenpfeffer-Sauerrahm
und Shizokresse

Mousse von Brunnenkresse mit Pfifferlings-Sepiolini-Salat

Terrine vom Kalbstafelspitz im Gemüsegelee mit Kartoffel-Vogerlsalat,
Kürbiskernpesto und geschabtem Meerrettich

Tatar von der Aumühl-taler Räucherforelle auf Gurkencarpaccio
mit Wasabi Crème Fraîche und Alpha Alpha Sprossen

Grüner Papaya Salat mit gerösteten Erdnüssen, getrockneten Shrimps
und Koriander

Carpaccio vom Kalb und Rind in Trüffelmarinade mit gerösteten Pinienkernen,
Peccorino und kleinem Rucolasalat

Gänseleber-terrine mit Sauternesgelee, feinen Prinzessbohnen
und kleinem Brioche

Salat von kanadischem Hummer mit Frisseespitzen
und Aprikosen Chutney

Suppen

Festtagssuppe vom Tafelspitz mit Weißwurstnockerl, Grießklößchen,
Kräuterflädle, Leberspätzle, Wurzelgemüse und Schnittlauch

Leichtes Champagnersüppchen mit Goa Curry und Pentokles

Kalbschwanzessenz mit Sherry und Käsegrissini

Marokkanische Kichererbsensuppe mit Berglinsen, Lammfleisch, Langkornreis
und eine Spur Zimt

Zweierlei Süppchen, Kraftbrühe von der Label Rouge Maispoularde
und getrüffeltes Petersilienwurzelsüppchen

Kokos-Limetten-Suppe mit Joghurt und saftigem Hühnerbrustfleisch

Consommé vom Reh mit Pistazienflädle

Legiertes Süppchen vom Taschenkrebs mit Jakobsmuschelravioli

Leicht scharfe Mangosuppe mit indischen Gewürzen

und Zitronengras-Garnelenspieß

Portugiesische Kartoffelsuppe mit Wirsing und Chorizo

Fischgerichte

Gegrillter Tomaten Zackenbarsch auf gebratener Wirsingscheibe und

HypoVereinsbank
Konto 224
BLZ 700 202 70
IBAN: DE87 7002 0270 0000 0002 24
SWIFT (BIC): HYVEDEMMXXX

Deutsche Bank
Konto 170 1838
BLZ 700 700 10

Dresdner Bank
Konto 316 397 000
BLZ 700 800 00

Postbank
Konto 41 87-802
BLZ 700 100 80

Gebrüder Volkhardt KG
Gesellschaftssitz München
Amtsgericht München
HRA 48397
UST-ID.Nr. DE 161 88 22 68

(als Zwischen- und
Hauptgang)

geschmorten Zwergtomaten
Jakobsmuscheln von der Griddle Platte mit rosa Meersalz auf Guma Wakame,
Black Peppersauce und kleinem Sprossensalat
Duett von Bachsaibling und Zander auf Rote Beete Risotto
mit Thymianöl
Gefüllte Felsenrotbarbe mit getrüffeltem Kalbskopf auf Saubohnen-
Olivenragout

Baramundifilet in Safran-Muschelsud und Shizokresse

Filet von der Dorade Royale auf tomatisiertem Fenchel in Safransud

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet mit mediterranem Gemüse
und Saucenspielerei

Gebratenes Filet vom Alpenlachs in Harissasauce auf Paprika Cous Cous

Pesto Spaghettini mit gebratenen Riesengarnelen und gedörrten Tomaten

Gebratener halber kanadischer Hummer auf Seafood Fried Rice
und Krustentierjus

Frische Sorbets vor dem
Hauptgang

Himbeersorbet mit Buttermilchespuma
Camparisorbet mit Prosecco
Mandarinensorbet
Grappasorbet
Mangosorbet
Limettensorbet
Sorbet vom grünen Apfel
Sorbet vom weißen Pfirsich

Fleischgerichte

Kalb

Geschmortes Backerl vom Linumer Kalb in Trüffelsauce mit Selleriepüree
und Kartoffel-Baumkuchen

Pochiertes Filet vom Linumer Wiesenkalb aus dem Wurzelsud mit frischem
Meerrettich und Maltakartoffeln in Petersilienbutter

Rücken vom Linumer Wiesenkalb im Kräutermantel mit Aromatenjus,
Gemüsekonfetti und cremiger Thymian Polenta

Geflügel

Grünes Thai Curry vom Freilandhuhn in Kokosmilch mit Sojasprossen,
Mini Auberginen, Zuckerschoten, Shiitake Pilzen und grünem Spargel, dazu
servieren wir Jasmin Duftreis

Schwein

Resch gebratener Rücken vom Saalower Spanferkel in Weißbierjus mit Spitzkraut und zweierlei geschmelzten Knödeln
Zweierlei vom Iberico Schwein mit gerösteten Artischocken und Kartoffel-Schnittlauchstampf

Rind

Filetsteak vom Limousin Rind auf Ochsenbackerlagout mit Selleriepüree und gebackener Grießnocke
Steak vom US Texas Roastbeef mit Himalaya Kristallsalz, kleiner Ofenkartoffel, Schnittlauch-Sauerrahm und Wiesenkräutersalat

Lamm

Hüfte vom Ruppiner Weidelamm in Senfsaat gehüllt mit Aromatenjus, provenzalischem Gemüse und gratinierten Rahmkartoffeln

Wild

Medaillon vom Rehbockrücken auf seinem Gulasch mit Pfifferlingen, geschmortem Wirsing und Haselnusspätzle

Vegetarische
Vorspeisen

Feiner Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesankäse in Walnussdressing
Blumenkohlmousse mit gebratenen Pfifferlingen und Wildkräutersalat

Suppe

Basilikumsuppe mit Ricotta-Spinat-Ravioli
Consommé von der Strauchtomate mit Steinpilzravioli

Hauptgang

Rote Beete Risotto mit gebratenem grünen Spargel und gelben Kirschtomaten und Thymianöl
Strozapretti in Parmesansauce mit Zucchini nudeln, grünem Spargel, Steinchampignons und Tomatenpesto
Oricchette in weißem Tomatenschaum mit Brokkoliröschen, geschmolzenen Kirschtomaten und gehobeltem Peccorino
Trüffelgnocchi in Portweinrahm mit Shiitake Pilzen, Karottenstreifen und Babyspinat
Vermicelli mit Brokkolipesto, geschmolzenen Rispentomaten, Pak Choi Blätter und gerösteten Pinienkernen

Desserts

Loempia von Wokgemüse auf Paprika Cous Cous und Pimentosauce
Linzer Schnitte mit Himbeeren, Feigenkompott und Rotweineis
Weiße Tobleronecreme im Baumkuchenmantel mit Heidelbeeren
Sauerkirschtarte mit Schokoladen-Portweinsauce und Birnensorbet
Blut-Orangen Crème Brûlée mit Gewürzkuchen und Pflaumensauce
Geröstete Ananas mit Halbgefrorenem von Kokos und Mokka
Warmer Zwetschgenstrudel mit Walnuss-Rumsauce

Rotwein-Schokoladenkuchen mit knusprigen Gewürzblättern

und Mandarinsorbet

Weißer Mousse au Chocolate mit Grand Marnier und Nussbiscuit
Mandel-Ricotta-Törtchen mit Marsalaeis und Ahornsirup
Zitronenparfait mit Vanille Baiser und gepfefferten Erdbeeren

Dessertbuffet

Eine Kreuzfahrt durch die Hofpatisserie, der Jahreszeit angemessen

Käse

Auswahl an Rohmilchkäse mit karamellisierten Apfel- und Birnenspalten
Ziegenkäsemousse mit schwarzen Walnüssen und Trüffelhonig
Brillant Savarin mit Oliven Ciabattachip und Feigensenf

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

ZG Zwischengang

HG Hauptgang