



MENÜ & BUFFET

Vorschläge



ZUM VERSTÄNDNIS

Die folgenden Komponenten auf Seite 3 – 7 können individuell zu einem Menü oder Buffet zusammengestellt werden. Der Preis wird daraus entsprechend für Sie errechnet.

Ab Seite 8 finden Sie unsere Buffet-Klassiker inkl. deren fester Preise.

Bei Fragen oder besonderen Wünschen wenden Sie sich gerne an unser Event-Team unter event@monarchbadgoegging.com oder 09445 98 825.

FOR YOUR INFORMATION

The following dishes and components on page 3 – 7 can be arranged to an individual buffet or menu.

The costs will be calculated individually for you as well.

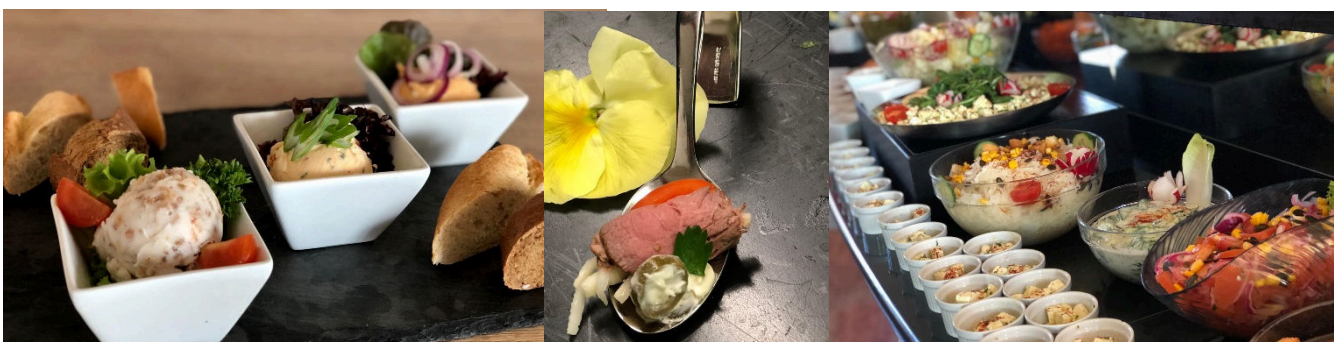
From page 8 on, you will find our Buffet-Classics including their fixed prices.

For any questions or specific wishes please contact our Event Team via Mail (event@monarchbadgoegging.com) or by phone (+49 9445 98 825).



VORSPEISEN STARTERS

Ziegenkäse im Parmaschinken-Mantel Honigschalotten	Goat cheese in parma ham coat honey shallots
Hähnchen- Fruchtspieß bunter Couscous-Salat	Chicken fruit skewer mixed Couscous Salad
Avocado – Pastasalat Landschinkenchips	Avocado pasta salad country ham chips
Gamelenspieße Wakamesalat	Prawn skewer Wakame salad
Bunter Glasnudelsalat Shrimps Maracuja- Vinaigrette	Mixed glass noodle salad passion fruit vinaigrette
Lauwarmes Süßkartoffelragout Chorizo	Lukewarm sweet potato ragout Chorizo
Cantaloupe-Melone Parmaschinken Orangen- Vinaigrette	Cantaloupe melon Parma ham orange vinaigrette
Rinder-Carpaccio Parmesan-Chip Balsamico- Reduktion	Beef carpaccio Parmesan chip Balsamico vinaigrette
Curry-Couscous-Salat geräucherte Forelle	Curry Couscous salad smoked trout
Graved und Räucherlachs Rösti Lemon-Dip	Graved and smoked salmon grated & fried potatoes lemon dip
Antipasti Variation dreierlei Dips Ciabatta	Antipasti variation three dips Ciabatta
Tomate-Mozzarella Basilikum-Pesto Balsamico- Gitter	Tomato & Mozzarella basil pesto Balsamico grid
Geräucherte Entenbrust Kartoffel–Bohnenbett	Smoked duck breast bed of potatoes & beans
Trilogie von Aufstrichen Wurzelbrot	Trilogy of bavarian spreads root bread
Teriyaki-Spieße Pesto-Quinoasalat	Teriyaki skewers Pesto quinoa salad
Vitello Tonato vom Kalb Rucola	Vitello Tonato of the veal rocket



SUPPEN SOUPS

Curry-Lauch-Creme-Suppe | Paprikacroûtons

Cream of leek and curry | bell pepper croûtons

Karotten-Ingwersüppchen | Kresse

Carrot ginger soup | cress

Rote Beete-Suppe | glasierte Äpfel

Beetroot soup | glazed apples

Kartoffelsuppe | Majoran | Bacon-Streifen

Potato soup | bacon stripes

Kräuterschaum | Crevetten

Herbal foam | shrimps

Pikante Gulaschsuppe

Spicy Goulash soup

Rinderconsommé | Leberspätzle

Beef Consommé | liver spaetzle

Andalusische Gazpacho

Andalusian Gazpacho

Steinpilzcreme | Süßkartoffelchip

Cream of porcino | sweet potato chip

Erdnuss-Kartoffelcreme | frittiertes Rucola

Cream of peanuts & potatoes | fried rocket

Grießnockerlsuppe

Semolina dumplings soup

Tomatencreme | Gin

Cream of tomatoes | gin

Bunter Linseneintopf | Speckbrunoise

Mixed lentil stew | bacon brunoise

Apfel-Meerrettichschaum | Zimtcroûtons

Apple horseradish foam | cinnamon croutons



HAUPTGÄNGE MAIN DISHES

Schweinefilet-Medaillons im Erdnuss-Chili-Mantel |
Bandnudeln | Duett von der Karotte

Medaillons of pork filet in a coat of peanut & chili |
ribbon noodles | two variations of carrots

Gebackene Hähnchenbrust in schwarz-weißem
Sesam | Wok-Gemüse | Basmatireis

Baked chicken breast in black & white sesame | wok
vegetables | basmati rice

Lachsschnitte | Wasabi-Gemüse | Pappardelle

Slice of salmon | wasabi vegetables | pappardelle

Hirschgulasch | Steinpilze | Preiselbeersahne |
Brezenknödel | Apfelblaukraut

Deer goulash | porcino | cranberry cream | pretzel
dumplings | red cabbage

Putenmedaillons | Cranberry-Soße | gebackene
Kartoffel | Romanesco

Medaillons of turkey | cranberry sauce | baked
potato | romanesco

Kalbsrücken im Kräutermantel | Zucchini-
Tomatenragout | Balsamico-Jus | Gnocchi

Saddle of veal in a herbal coat | zucchini-tomato-
ragout | balsamico-jus | gnocchi

Gegrillte Maispoularde | Gorgonzolaschaum | Vichy
Karotten | grüne Bandnudeln

Grilled chicken | gorgonzola-foam | Vichy carrots |
green ribbon noodles

Entrecôte vom Angus Rind | Ratatouille-Gemüse |
Kartoffelrösti

Entrecôte of the angus beef | ratatouille | grated &
fried potatoes

Krustenbraten vom Jungschwein | Dunkelbier-Jus |
Bayrisch Kraut | Kartoffelknödel

Roast pork | dark beer jus | bavarian white cabbage |
potato dumplings

Streifen vom Weiderind | Kräuter-Waldpilz |
gebackene Süßkartoffel | Romanesco

Beef-stripes | herbal mushrooms | baked sweet
potato | romanesco

Gebratenes Zanderfilet | Blattspinat |
Zitronenkartoffel

Roasted pike-perch filet | spinach | lemon-potatoe

Gebratene Lammschulter | mediterranes Kartoffel-
Bohngemüse

Roasted shoulder of a lamb | mediterranean
potatoes & beans

Surf & Turf Rinderfilet mit Riesengarnele | Pesto-
Schaum | Pfefferrahm | Risoleekartoffel

Surf & Turf beef filet with king prawn | pesto foam |
pepper cream | risolee potatoe

Schweinesteak | Butterspätzle | buntes Grillgemüse |
Dijon-Pfefferrahm

Pork steak | buttered Spaetzle | mixed grilled
vegetables | Dijon-pepper-cream

Pochierter Kabeljau | Kräuter-Gemüse-Sud |
Petersilienkartoffeln

Poached cod | herbal vegetable stock | parsley
potatoes



VEGETARISCH VEGETARIAN

Couscous-Gemüsekrapferl | Limetten-Creme fraîche

Spinatknödel | Meerrettichschaum | Parmesanspäne

Gebratene Korbelpolenta | Ananas-Sauerkraut

Auberginen-Piccata | Ingwer-Tomatenragout

Steinpilzrisotto | Kräuter | Schwarzbrotkräcker

Grüne Spaghetti | Linsenbolognese

Bandnudeln | Curryschaum | Spitzmorchel | Zucchini

Lasagne vom buntem Marktgemüse

Couscous-vegetable-dumplings | lime-creme fraîche

Spinach dumpling | horseradish foam | parmesan chips

Roasted chervil-polenta | pineapple-sauerkraut

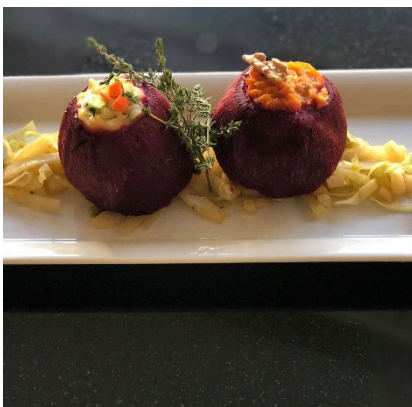
Eggplant-piccata | ginger-tomato-ragout

Porcino-risotto | herbs | brown bread cracker

Green spaghettis | bolognese of lentils

Ribbon noodles | curry foam | morel | zucchini

Lasagne with mixed vegetables from the market



DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Bayrisch Creme | Himbeeren

Preiselbeer-Panna Cotta

Karamellisiertes Apfel-Tiramisu

Creme Brûlée | Waldbeeren

Apfelstrudel | Vanillesoße

Gebackene Apfelfringe | Walnusseis

Weißer Kaffee mousse | Amarettoschaum

Geeister Kaiserschmarrn | Calvados-Espuma

Himbeeren in Gelee | süßer Sauerrahm

Schokoladenmousse | Mango-Ragout

Weißer Mousse | Chili | Sauerkirschen

DESSERTS

Homemade sweet cut-up pancake | plum compote

Bavarian Cream | raspberries

Cranberry Panna Cotta

Caramelized apple-tiramisu

Creme Brûlée | wild berries

Apple strudel | vanilla sauce

Baked apple rings | walnut ice cream

White coffee mousse | amaretto-foam

Iced cut-up pancake | Calvados-espuma

Raspberries in jelly | sweet sour cream

Chocolate mousse | mango ragout

White mousse | chili | sour cherries



BAYERISCHES BUFFET

Geräuchertes Forellenfilet | Preiselbeer-
Sahnemeerrettich
Niederbayrisches Brotzeitbrett | saures Gemüse
Griebenschmalz | Radieserl | Radi
Wurstsalat | Zwiebeln | saure Gurken
Gurkensalat | Tomatensalat
Weißkrautsalat | Kümmel
Saisonale Blattsalate | verschiedene Dressings
Brezen | Brotauswahl | Butter

Leberknödelsuppe | Schnittlauch

Schweinebraten aus der Schulter | Weltenburger
Dunkelbier-Jus
Saiblingsfilet auf der Haut gebraten | Zitronenbutter
Gegrilltes Gickerl | Kartoffelsalat
Kleine Semmelknödel | Pilzrahmsauce
Reiberknödel
Pikant gewürzte Kartoffelspalten
Kräuter-Fingernudeln
Glasiertes Karotten-Kohlrabigemüse

Bayerisch Creme | Himbeeren
Topfenstrudel | Vanillesauce
Rote Grütze | Vanilleeis

36,00 €

BAVARIAN BUFFET

Smoked trout fillet | creamy cranberry-horseradish
Lower Bavarian cold dinner plate | sour vegetables
Spicy lard | red radish | japanese radish
Sausage salad | onions | pickles
Cucumber salad | tomato salad
White cabbage salad | caraway
Seasonal leaf salad | different dressings
Pretzel | selection of bread | butter

Liver dumpling soup | chive

Roast pork of the shoulder | Weltenburger dark beer
jus
Char fillet roasted on the skin | lemon butter
Grilled chicken | potato salad
Small bread dumplings | mushroom cream sauce
Potato dumplings
Spicy potato wedges
Herbal finger-shaped potato noodles
Glazed carrots | glazed kohlrabi

Bavarian cream | raspberries
Curd strudel | vanilla sauce
Red fruit jelly | vanilla ice cream

36,00 €



BBQ BUFFET

Mediterrane Gemüseplatte | Mailänder Salami |
gehobelter Parmesan
Melonenschiffchen | Serrano-Schinken
Tomate | Mozzarella | frisches Basilikum
Radi-Salat | Radieschen | Kartoffelsalat
Auswahl frischer & angemachter Salate |
verschiedene Dressings
Mini-Ciabatta | Bauembrot | Butter

Putensteaks
Schweinenackensteaks
Lachssteaks | Kräuterbutter
Nürnberger Bratwürste
BBQ Dips
Western-Kartoffeln | Kräuterreis
Gegrilltes Gemüse

Fruchtspieße
Mousse au Chocolate | Chili
Eis aus der Box

36,50 €

Zusätzlich buchbar ab 30 Personen:
Spanferkel vom Grill | Kartoffelknödel | Weltenburger
Dunkelbier-Jus

9,00 €

BBQ BUFFET

Mediterranean vegetables | Milanese salami | grated
Parmesan
Melon | Serrano ham
Tomatoe | Mozzarella | fresh basil
Radish-Salad | red radishes | potato salad
Variety of fresh and prepared salads | different
dressings
Mini-Ciabatta | Farmers bread | butter

Turkey steaks
Steaks of pork neck
Salmon steaks | herb butter
Nuremberg sausages
BBQ dips
Western potatoes | herb rice
Grilled vegetables

Fruit skewers
Chocolate mousse | chili
Ice out of the box

36,50 €

Additionally bookable with more than 30 persons:
Roasted piglet | potato dumplings | Weltenburger
dark beer jus

9,00 €



MEDITERRANES BUFFET

Tomate | Mozzarella | Basilikum
 Mariniertes Fetakäse | Rucola
 Marinierte Cocktailgarnelen | Chicoree-Orangensalat
 Auswahl von Antipasti
 Auswahl an Blattsalaten | Gurke | Tomate | Paprika |
 verschiedene Dressings
 Mini-Ciabatta | Baguette | Butter

Hühnercremesuppe | Erbsen

Knurrhahnfilet | Tomaten-Ingwer-Soße
 Schweinerücken im Ganzen gebraten | Spinat-
 Pinienkern-Haube
 Poulardenbrust | Champignons | getrocknete
 Tomaten
 Mediterranes Grillgemüse

Mailänder Risotto

Spanische Kartoffeln

Gnocchi | rotes Pesto

Obstspieße

Panna Cotta | Pfirsichmark | Himbeeren

Tiramisu | Passionsfruchtsoße

Käse vom Markt

39,00 €

MEDITERRANEAN BUFFET

Tomato | mozzarella | basil

Marinated feta cheese | rocket

Marinated cocktail shrimps | chicory-orange-salad

Variety of Antipasti

Variety of leaf salads | cucumber | tomato | bell
 pepper | different dressings
 Mini ciabatta | baguette | butter

Chicken cream soup | peas

Gurnard fillet | tomato ginger sauce

Pork loin | cover of spinach & pine nut

Chicken breast | mushrooms | dried tomatoes

Grilled mediterranean vegetables

Milan risotto

Spanish potatoes

Gnocchi | red pesto

Fruit skewers

Panna Cotta | peach pulp | raspberries

Tiramisu | passion fruit sauce

Cheese from the market

39,00 €

