

HIRSCHAU

BANKETT



BANKETT-MAPPE

2021

1804 RESTAURANT – BIERGARTEN – FESTSAAL

Wir freuen uns über Ihren Besuch.
Das Hirschau Team

ÖFFNUNGSZEITEN:

1804 RESTAURANT

Donnerstag & Freitag von 18.00 bis 22.00 Uhr
Samstag & Sonntag von 12.00 bis 15.00 Uhr
& von 18.00 bis 22.00 Uhr

HIRSCHAU BIERGARTEN

Bei schönem Wetter
Täglich von 12.00 bis 22.00 Uhr
Sonn- und Feiertage ab 11.00 Uhr

HIRSCHAU

BANKETT

LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns sehr, dass Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung an die Hirschau im Englischen Garten denken.

Die folgenden Vorschläge sollen Ihnen als Anregung für Ihre Veranstaltungsvorbereitung dienen und Ihnen einen Überblick verschaffen, welche Menüs unser Küchenchef, Lukas Adebahr und sein Team für Sie und Ihre Gäste zubereiten könnten.

Bei der Zusammenstellung der Speisenfolge und der Auswahl der Tischdekoration beraten wir Sie gerne. Sie können sich aus den einzelnen Gängen Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen. Gerne gehen wir auch auf Sonderwünsche ein und bereiten – je nach Jahreszeit – spezielle Saisongerichte zu.

Für eine gelungene Veranstaltung sind wir Ihnen auch gerne bei der Vermittlung von DJs, Bands oder Alleinunterhaltern behilflich und nennen Ihnen für speziellen Blumenschmuck unsere Kontakte zu Floristen.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bald bei uns begrüßen zu dürfen.

DAS NEUE KONZEPT

Mit dem Generationswechsel in der Hirschau starten wir 2021 mit einem neuen Konzept.

Um den immer wichtiger werdenden Trends Nachhaltigkeit und Regionalität nachzukommen, haben wir uns für ein „Farm-To-Table“-Konzept in den Innenräumlichkeiten der Hirschau entschieden.

Die überwiegende Mehrheit unserer Produkte stammt von regionalen Zulieferern. Zudem wird neuerdings ein Großteil der Kräuter sowie einige Obst- und Gemüsesorten auf dem Hirschau-Grundstück im Englischen Garten angebaut. Dies ermöglicht nicht nur eine drastische Kürzung der Lieferketten, es garantiert auch die Frische und Qualität der Produkte. Durch diesen Standort-Vorteil sind wir das einzige Restaurant in München, das Produkte aus eigenem Anbau auf den Teller bringen kann.

Unsere Gerichte sind anspruchsvoll in der Herstellung und bedürfen vieler Handgriffe bei der Gestaltung. In der Hirschau steht der Einklang von Genuss für alle Sinne und Präsentation der Gerichte an oberster Stelle. Es erwarten Sie bayerische Gerichte mit einem modernen Touch, jedoch stets mit traditionellen Wurzeln und regionalen Komponenten. Die kurzgehaltene Formulierung der Menüs erlaubt uns, die Saisonalität der Zutaten besser nutzen zu können und somit gezielt das Thema Nachhaltigkeit zu verfolgen. Als Gast in der Hirschau profitieren Sie von marktfrischen, saisonalen Produkten, die durch ihre „Erntefrische“ überzeugen.

Unsere höchste Priorität ist es, Ihnen und Ihren Gästen eine unvergessliche Zeit in der Hirschau zu bereiten.

Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein und freuen uns auf Ihr Kommen.

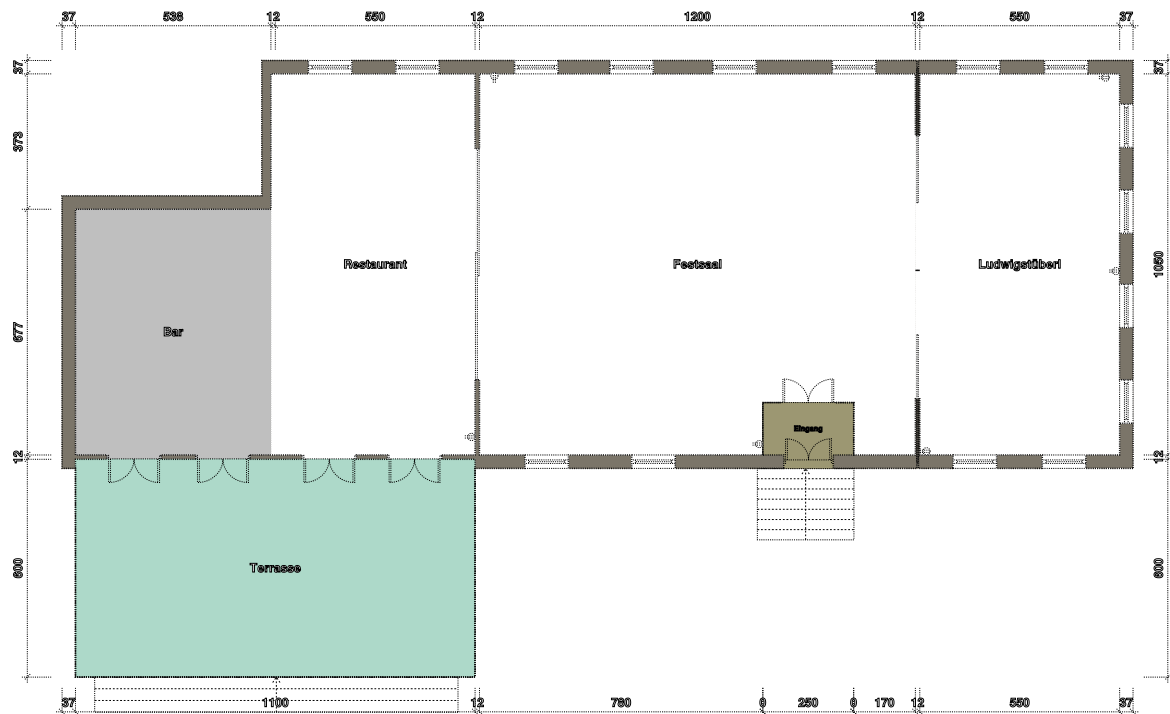
HIRSCHAU

BANKETT

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

In unserem Festsaal mit ca. 150 Sitzplätzen, der mittels einer Schiebetür vom Restaurant und Ludwigsstüberl (60 Personen) abgetrennt werden kann, schaffen wir für Sie eine gemütliche und zugleich elegante Atmosphäre für jegliche Art von Veranstaltung: ob Hochzeit, Geburtstag, Familien- oder Firmenfeier, wir sorgen für das passende Ambiente, damit Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag bzw. Abend bei uns erleben.

Das Ludwigsstüberl mit ca. 60 Sitzplätzen bietet zusammen mit dem Festsaal einen stilvollen Rahmen für jegliche Art von Veranstaltung.



	FESTSAAL	LUDWIGSSTÜBERL	RESTAURANT	TERRASSE
--	----------	----------------	------------	----------

Länge/Breite in m	12 x 10,5	5,5 x 10,5	5,5 x 10,5	6 x 11
Raum in m ²	126	57,75	57,75	66
Bankettbestuhlung	150	60	60	60

HIRSCHAU

BANKETT

UNSER BIERGARTEN

Der Biergarten der Hirschau mit ca. 1800 Sitzplätzen liegt im Herzen des Englischen Gartens und erfreut sich bei Spaziergängern, Radfahrern und Familien großer Beliebtheit.

Auf unserem farbenfrohen Abenteuerspielplatz mit verschiedenen Klettermöglichkeiten, einem Piratenschiff und vielem mehr können sich unsere kleinen Gäste so richtig austoben.

Zudem bieten wir Ihnen eine große Auswahl an bayerischen Schmankerln oder Sie schauen beim Steckerlfisch-Standl der Fischer-Vroni vorbei. Von Donnerstag bis Sonntag unterhalten wir Sie mit einem abwechslungsreichen Musikprogramm auf unserer Biergartenbühne.

Außerdem erwarten Sie neben tollen Themen-Abenden auch spannende Events.

ALLGEMEINE VERANSTALTUNGS-INFORMATIONEN

Für Gruppen ab 10 Personen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü zu wählen. Wir empfehlen Ihnen, sich für eine gemeinsame Speisenfolge zu entscheiden, da das gleichzeitige Servieren der Speisen sicherlich einen festlicheren Rahmen bietet.

Wenn Sie sich für ein Menü aus dieser Bankettmappe entscheiden, geben Sie uns bitte 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenanzahl bekannt, die die Grundlage für die Preisberechnung darstellt. Wir bitten um Verständnis, dass diese bei der Rechnungsstellung maßgebend ist. Wird eine Verringerung der Personenzahl nicht bis spätestens 24 Stunden vor der Veranstaltung mitgeteilt, behalten wir uns vor, die ursprünglich vereinbarte Menü- bzw. Personenzahl in Rechnung zu stellen. Die hier genannten Bedingungen sind fester Bestandteil der Reservierung.

Eine umfangreiche Auswahl unserer Menüvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten. Sind Ihre Menüvorstellungen nicht in unserer Auswahl enthalten, stehen wir Ihnen mit unserem Küchenchef gerne beratend zur Seite.

Bitte beachten Sie auch unsere Weinkarte, in der wir Ihnen ein vielseitiges Angebot verschiedener Weine aus Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich zusammengestellt haben.

HIRSCHAU

BANKETT

ZUSATZKOSTEN UND INFORMATIONEN

TECHNIK-LEIHGEBÜHR

Diese Leistungen werden über Herrn Gehbauer, unseren Veranstaltungs-Techniker, angeboten und abgerechnet. (info@party-time-showband.de - 0177 729 14 37)

ZELT	18m Länge x 6m Breite, z.B. Cocktailempfang	TAGESMIETE	800 €
		AUF-/ABBAU	600 €
FESTLICHE INNEN-BELEUCHTUNG			150 €
FESTLICHE AUSSEN-BELEUCHTUNG			150 €
BEAMER			60 €
LEINWAND	2,35m Breite x 1,75m Höhe		40 €
TV-ANSCHLUSS	an 2 Großbildschirme mit jeweils 75 Zoll (189cm)		80 €
MIKROFON UND LAUTSPRECHERANLAGE			50 €

MENÜKARTEN	mindestens 10 Stück	PRO KARTE	2.5 €
-------------------	----------------------------	-----------	-------

VERLÄNGERUNGSPAUSCHALE AB 24:00 UHR		PRO STUNDE	200 €
--	--	------------	-------

WEITERE KOSTEN

STOFF-SERVIETTEN		PRO SERVIETTE	1.6 €
STOFF-SERVIETTEN	Doppelfächer / Kaskadenturm	PRO SERVIETTE	2.5 €
WEISSE TISCHDECKEN		PRO TISCH	5.0 €
TISCHLÄUFER		PRO TISCH	3.0 €
STUHL-HUSSEN	begrenzt auf 120 Stück	PRO STUHL	8.5 €
BIERTISCH- UND BIERBANK-HUSSE 3-teilig		PRO GARNITUR	25 €
BIERBANK HUSSE		PRO HUSSE	10 €
5-ARMIGER KANDELABER MIT KERZEN		PRO LEUCHTER	12 €
EINDECKEN VON MITGEBRACHTER DEKO		PRO TISCH	10 €
ROTER TEPPICH			80 €

HIRSCHAU-BLUMENSCHMUCK

Wenn Sie direkt bei unserem Hirschau-Team den Blumenschmuck in Auftrag geben, kümmern wir uns gerne je nach Wunsch um Läufer, Kerzen und Blumen in verschiedenen Vasen. Preise werden mit unseren Partnern abgestimmt und können nur auf Verfügbarkeit bestätigt werden.

WEIHNACHTLICHE TISCHDEKORATION

KLEINE DEKO		PRO PERSON	1.0 €
GROSSE DEKO		PRO PERSON	4.5 €

HIRSCHAU

BANKETT

TELLERGELD

Gerne können Sie Ihre eigenen Kuchen oder Torten zur Veranstaltung mitbringen. Hierfür fällt ein Tellergeld von 2.5 € pro Gast an.

KORKGELD

Bringen Sie Ihren eigenen Sekt oder Wein mit, berechnen wir ein Korkgeld von 20.0 € pro Flasche.

PARKMÖGLICHKEITEN

Auf dem Hirschau-Gelände haben wir ca. 60 Parkplätze. Bei Veranstaltungen ab ca. 50 Personen reservieren wir zwei Parkbuchten mit jeweils 4 - 5 Parkplätzen, ab ca. 80 Personen drei Parkbuchten.

REINIGUNGSPAUSCHALE

Wir möchten Sie bitten, Party-Artikel, z.B. Shooter mit Konfettis, Rosenblätter, Folien-Herzen o.ä. nicht zu verwenden. Werden diese bei einer Veranstaltung zum Einsatz gebracht, berechnen wir eine Reinigungspauschale von 10.0 € pro Gast bei einer Veranstaltung ab 50 Personen.

PREISE UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir bitten um Verständnis, dass angegebene Menüpreise, aufgrund Saisonalität, um bis zu 10% variieren können. Der Zahlungsmodus wird bei Menüabsprache festgelegt. Bei Veranstaltungen akzeptieren wir leider keine Kreditkarten.

ANZAHLUNG

Eine Anzahlung in Höhe von 10 % vom Angebotspreis ist innerhalb von 7 Tagen nach Buchungsbestätigung zu leisten.

STORNIERUNGSGEBÜHREN (IN ABHÄNGIGKEIT VOM ZEITPUNKT DER STORNIERUNG)

Länger als 60 Tage vor der Veranstaltung	keine Stornierungsgebühr
60 bis 7 Tage vor der Veranstaltung	100% der geleisteten Anzahlung
Weniger als 7 Tage vor der Veranstaltung	100% vom vereinbarten Menü-Preis

SAALMIETEN

Ob und in welcher Höhe eine Saalmiete anfällt, hängt von dem zu erwartenden Umsatz Ihrer Veranstaltung ab. Gerne erstellen wir Ihnen diesbezüglich einen individuellen Kostenvoranschlag.

HIRSCHAU

BANKETT

DER ERSTE EINDRUCK ZÄHLT

APERITIF

0.1l - 5.5 €
0.2l - 8.5 €

HIRSCHAU-COCKTAIL
HUGO | APEROL SPRITZ
ROSA ROCKS | CARIBBEAN CLUB
WEIHNACHTS-COCKTAIL

ALKOHOLFREIER APERITIF

0.1l - 4.5 €
0.2l - 7.0 €

JUANITA
HUGO LIGHT
APFEL-COCKTAIL
CARIBBEAN LIGHT

GERNE ERSTELLEN WIR EINEN EIGENEN COCKTAIL FÜR IHRE VERANSTALTUNG
ERSTELLUNGSPAUSCHALE 50.0 €

AM TISCH EINGESTELLT

DREIERLEI AUFSTRICHE

Aufgeschlagene Crème-Fraîche, Miso-Butter, geröstete Hefebutter und Schnittlauch-Öl
dazu frische Brotauswahl von der Bäckerei „La Parisienne“

PRO PERSON 3.8 €

FINGER FOOD

STÜCK 2.8 €

Rinder-Tatar / Sauerrahm / Saiblingskaviar
Gepickelte Gurke / Senfsaat / Rauchfisch
Tartelette / Beete / Meerrettich
Kalbskopfsülze / Pickels / Petersilie

VORSPEISEN

Rinder-Tatar / Ei / Meerrettich 13.5 €
Geräucherte Lachsforelle / Bunte Tomaten / Rote Zwiebel 13.5 €
Rinderlende / Berglinsen / Rucola 11.5 €
Angemachter Quinoa / Kopfsalat / Hirtenkäse 10.5 €

ZWISCHENGERICHTE

Beete / Ziegenkäse / Junger Spinat 11.5 €
Blumenkohl / Curry / Joghurt 11.5 €
Kartoffel-Spinat-Flan / Kräuterrahm 11.5 €
Waldpilzragout / Serviettenknödel 12.5 €
Risotto / Pfifferlinge / Lauch 13.5 €

HIRSCHAU

BANKETT

FISCHGERICHTE

Lachsforelle / Erbsenpüree / glasierte Karotten	21.5 €
Goldbrasse / Estragon-Spinat / Topfenockerl	19.5 €
Heilbutt soutiert / Süßkartoffel / Senfkohl	23.0 €

FLEISCHGERICHTE

Maispoularde / Dillkraut / Blutwurst-Gnocchi	18.5 €
Kalbsragout / Brokkoli / Serviettenknödel	17.5 €
Kalbsbäckchen / geschmortes Gemüse / Petersilienwurzel-Creme	19.5 €
Rehrücken / Spitzkohl / Pfifferlinge / Sellerie	34.0 €
Rinderfilet im Ganzen gebraten / Rote Beete / Lauchpüree	25.5 €
Entrecôte / junge Artischocke / Aubergine / Blumenkohl	23.5 €

DESSERTS

Kirschstrudel / Vanillesauce / dunkle Schokolade	10.5 €
Karamell-Crème-Brûlée / Blaubeeren	9.0 €
Marinierte Waldbeeren / Schokoladen-Erde / Sauerrahm-Eis	9.0 €
Bayerische Creme / angemachte Himbeeren / Rahmschaum	7.5 €
Lauwarmer Schokoflan / Zwetschge / Vanille-Krokant-Eis	11.0 €
Grießknödel / Marille / Karamell-Eis	10.0 €

HOCHZEIT-MENÜS

SOMMER IM GRÜNEN

ZIEGENKÄSE

Radicchio / Birne / Buttermilch

STEINBUTT

Boulliabaisse / Artischocken

KALBSFILET

Lauchpüree / Morchelrahm / Karotte

SCHOKOLADE

Karamell / Marille

62 €

DAS FESTMENÜ

OCHSENSCHWANZESSENZ

Herbsttrompeten / Entenleber

LAMMRÜCKEN

Bohngemüse / Kartoffelgratin

GRIESSKNÖDEL

Rumtopf-Himbeeren / Bananen-Sauerrahm-Eis

55.5 €

HIRSCHAU

BANKETT

JAHRESZEITEN-MENÜS

FRÜHLING

FRÜHLINGSGEMÜSE

Petersilie / Buttermilch / Schafskäse

FILET VOM DUROC-SCHWEIN

Spargelragout / Grießknödel

RHABARBER

Sauerrahm / Karamell

49.5 €

SOMMER

BUNTE TOMATEN

Geräucherter Saibling / Rote Zwiebel

MAISPOULARDE

Erbsen-Pfifferling-Gemüse / Schnittlauch-Püree

EINGELEGTE ERDBEEREN

Mandelsalbe / Vanille-Krokant-Eis

49.5 €

HERBST

GESCHMORTER KÜRBIS

Aschkäse / Apfel / Karamell

ZANDER

Dill-Wirsing / Oliven-Püree

MOHNSCHNITTE

Kirsche / Kokos-Eis

49.5 €

WINTER

RADICCHIO

Gebackenes Ei / Wintertrüffel

REHRÜCKEN

Rotkohl / Sellerie-Püree / Buchenpilze

ZITRONEN-TOPFENCREME

marinierte Erdbeeren

49.5 €

DESSERT-BÜFFET

SAISONALES DESSERT-BÜFFET

Tarte / Kuchen / Creme / Mousse / Hefegebäck

PRO PERSON 15.5 €

ZUSCHLAG ZUM MENÜ 7.5 €

HIRSCHAU

BANKETT

WEIHNACHTS-MENÜS

MENÜ 1

GEBEIZTE LACHSFORELLE
Curry-Blumenkohl / Quinoa

KÜRBISSUPPE
Geflügel-Teigtascherl / Estragon

CHICORÉE
Orange / Ziegenkäse

ENTENBRUST
Rosenkohl / Crossne / Topfen

SCHOKO-CRÈME-BRÛLÉE
Zwetschgcn / Rotwein-Eis

5 GÄNGE 70.0 €

4 GÄNGE 62.5 €

3 GÄNGE 56.5 €

MENÜ 2

ROSA RINDERLENDE
Berglinsen / Parmesan

SPINAT-FLAN
Bavarian Blue

KARTOFFELGNOCCHI
Kürbis / Schwarzer Trüffel

OCHSENBACKE
Geschmortes Gemüse / Tomaten-Polenta

BRATAPFEL
Vanillesauce

5 GÄNGE 45.0 €

4 GÄNGE 40.0 €

3 GÄNGE 35.0 €

MENÜ 3

LACHSVARIATION
Kürbis / Apfel

MARONENSUPPE
Kaisergranat / Schnittlauch

RISOTTO
Artischocke / Trüffel

REHRÜCKEN
Wirsing / Sellerie / Buchenpilze

TOPFENKNÖDEL
Thai-Mango / Karamell-Eis

5 GÄNGE 83.0 €

4 GÄNGE 74.0 €

3 GÄNGE 62.0 €

HIRSCHAU

BANKETT

HIRSCHAU THEMEN-MENÜS

BURGUNDERTRÜFFEL

TOPINAMBURSUPPE

Garnele / Trüffel

ARTISCHOCKE

Stunden-Ei / Risotto / Trüffel-Madeira-Jus

STEINBUTT

Senfkohl / Süßkartoffel / gehobelter Trüffel

RINDERFILET VON DER FÄRSE

Trüffel-Bulgur / Chicorée

RUMTOPF-FRÜCHTE

130.0 €

SPARGEL

RINDERTARTAR

Spargel / Sardellen

SPARGELFLAN

Bärlauch / Frühlingskräuter

BAUCH VOM SCHWÄBISCH-HALLISCHEM

SCHWEIN

Morcheln / Grüner Spargel

MAISHENDL

Spargelgemüse / Schnittlauchpüree

GESCHMORTER RHABARBER

Karamell-Eis

69.5 €

PILZE

ROSA RINDERLENDE

Gewickelte Buchenpilze / Petersiliencreme

GEBACKENE PFIFFERLINGE

Gartentomaten / BBQ-Bohnenkraut-Sud

LACHSFORELLE

Lauch / Shiitake

KALBSRÜCKEN

Spitzkohl / Steinpilze / Grießknödel

MARINIERTE ERDBEEREN

Macadamia-Eis / Vanille-Crumble

69.5 €

KÜRBIS

KÜRBISSUPPE

Garnele / Curryblatt

RADICCHIO

Gewickelter Muskatkürbis / Feta / Datteln

TOPFEN-KÜRBIS-NOCKERL

Wintertrüffel

ENTENBRUST

Kürbispüree / Estragon

DUNKLES SCHOKOLADEN-EIS

Kaltgerührte Preiselbeeren / Butternuss-Honig

59 €

HIRSCHAU

BANKETT

BÜFFETS

ERST AB 60 PERSONEN MÖGLICH

BAYERISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Kraut-, Blatt- und Kartoffelsalat mit Dressings
Tomaten, Gurken, Rote Beetesalat
Auswahl gebeizter Fische mit Apfelmeerrettich
Schinken und Geräuchertes vom Holzbrett
mit frischem Meerrettich und Essiggemüse
Kalter Braten in Gemüsevinaigrette eingelegt
Gesalzene Butter, Kräuterfrischkäse und Obazder
Vinschgauer Bauernbrot, Brezn und Semmeln,
Roggen- und weißes Stangenbrot

SUPPE

Kartoffelsuppe mit Regensburgern

oder

Leberspätzle-Suppe mit Schnittlauch

FLEISCH

Bayerische Bauern-Ente mit Blaukraut und
Kartoffelknödel

Spanferkel-Braten mit Dunkelbiersauce,
und Breznknödel

FISCH

Forellenfilet auf Blattspinat
und kleinen Kartoffeln

VEGETARISCH

Gemüsestrudel mit Kräuterdip und
geschmorten Tomaten

Gemüse-Auswahl

DESSERT

Auswahl an Strudeln mit warmer Vanillesauce
Quarkmousse mit Fruchtmark
Scheiterhaufen mit Apfelragout

KÄSEAUSWAHL

Bayerische Weich-, Hart- und
Schimmelkäse-Spezialitäten mit Brot-Auswahl

70 € PRO PERSON

ITALIENISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Schwarze und grüne Oliven
Gegrilltes Gemüse und eingelegte Antipasti
„Affettati misti“ - Auswahl feiner Salami,
San-Daniele Schinken mit Melone
Geschmorte Tomaten mit Mozzarella und Pesto
Vitello Tonnato
Toskana Weißbrot, Oliven-Ciabatta,
Kürbiskernbrot dazu Rucola-Frischkäse-Aufstrich
und Tomatenbutter

SUPPE

Creme di Pomodori - Tomatensuppe mit Reis
und Crème Fraîche

FLEISCH

Saltimbocca von der Hühnerbrust mit kleinen
Zwiebel und Oliven in Rotwein geschmort,
dazu Bandnudeln und buntes Gemüse vom Markt

oder

Ossobucco in Tomaten-Gemüseragout
und Rosmarinkartoffeln

FISCH

Oktopus und Calamari vom Grill
mit Oliven, Tomaten, Kapern, Zitrone,
in leichtem Knoblauchöl und Reispilaw

VEGETARISCH

Lasagne von buntem Gemüse
auf Basilikum-Velouté mit Parmesan

DESSERT

Millefoglie - Blätterteiggebäck mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat mit Beeren
Panna Cotta mit Kirschen
Tiramisu

KÄSEAUSWAHL

Italienischer Weich-, Hart- und
Schimmelkäse-Spezialitäten mit Brot-Auswahl

70 € PRO PERSON

HIRSCHAU

BANKETT

WEIHNACHTS BUFFET

SUPPE

Maronenschaumsüppchen, verfeinert mit Kirschwasser,
Pumpernickel-Croûtons und Kresse

KALTE SCHMANKERL

Auswahl an winterlichen Blattsalaten mit Dressing
Geschmorter Kürbis und Rote Beete mit Bergkäse
Gebratenes Gemüse mit Parmesan
Ochsentomaten mit Kräutern geschmort dazu Mozzarella
Variation von geräuchertem und gebeiztem Fisch
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
Kalter Schweinebraten in Kräuter-Tomaten-Vinaigrette
Wildschinken und geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren

WARME SCHMANKERL

Gänse- und Entenbraten in Ochsenjus mit Blaukraut und gemischten Knödel
Burgunderbraten in Rotwein geschmort, mit Wurzelgemüse und Kartoffelgratin
Zanderfilet auf Süßkartoffelpüree mit Lauch
Kürbis-Gemüse-Lasagne mit Sprossen und Nüssen

DESSERT

Strudel-Karussell mit Vanillesauce
Lebkuchenmousse mit Fruchtsauce
Apfelkücherl mit Pflaumeneis
Glühwein-Tiramisu mit Zwetschgengeragout

KÄSEAUSWAHL

Auswahl erlesener Käsespezialitäten
mit einer Brotauswahl, Trauben, Nüssen und Butter

80 € PRO PERSON