



Café M

WINTERMENÜS FÜR BESONDERE MOMENTE



BUFFET ODER FONDUE

Wähle aus diversen
Buffetmenüs & Fonduesorten,
von traditionell bis modern,
ganz nach Deinem Geschmack.



PRIVAT

Das Café M gehört ganz Dir
und Deinen Gästen - für
ungestörte festliche Momente
bis 60 Personen.



GETRÄNKE

Gerne kümmern wir uns um die
passende Weinbegleitung aus
unserem Andaz Weinkeller.

VORSPEISEN

wähle ein Vorspeisenkonzept

TEILEN & GENIESSEN

ROASTBEEF | Landei | Trüffelmayonnaise | Kerbel
ROTE BEETE aus dem Ofen | Granatapfel | Ziegenkäse |
Rucola | Walnuss
VEGGIETATAR | Krustenbrot | eingemachtes Gemüse
KAROTTEN-WEISSKOHL-SALAT | Orange | Chili
MALZBROT | Butter
18

MAX' & STROBLBERGS BROTZEIT

KÄSE von der BIO-Hofkäserei Stroblberg
WURSTSPEZIALITÄTEN von Max Metzgerei
Obazda | Radieschen | Rettich | Malzbrot | Butter | Schmalz
17

FLAMMKUCHEN

KLASSISCH - Speck | Zwiebel | Schmand
SAIBLING - Schmad | Frühlingszwiebel
TRÜFFEL - Schmand | geschmorter Porree
12

Preise in EUR inkl. MwSt und pro Person





AUS DER SUPPENKÜCHE

Kürbiscremesuppe
Geräucherte Forelle | Kernöl | Schnittlauch
9

Maronen-Creme-Suppe
Zimtroutons | Rehschinken
10

Bayerische Bouillabaisse | Kartoffel Rouille
Saibling | Flusskrebse | Aal | Wurzelgemüse
16

Preise in EUR inkl. MwSt und pro Person

SPANFERKEL BUFFET

Ganzes geröstetes bayrisches Spanferkel
geröstete Kartoffel | Kirschholzspeck
bayrisch Kraut | Schwarzbiersoße | Senf

Hirschgulasch
Steckrübe | Kartoffelknödel

Gebratener Breznknödel
Waldpilzsoße | Schnittlauch | Schmand

32

Preise in EUR inkl. MwSt und pro Person



HIRSCHGULASCH BUFFET

Hirschgulasch
Steckrübe | Kartoffelknödel

Gebratener Zander
Rahmsauerkraut | Graupen-Risotto

Knödelgröstl
gebratene Waldpilze | Kräuter
Wurzelgemüse | Ricotta

28

Preise in EUR inkl. MwSt und pro Person



SAUERBRATEN BUFFET

Sauerbraten
geröstete Karotten | Kartoffelknödel

Grillhuhn vom Poltinger Gutshof
geschmorte weiße Bohnen | Tomate

Cremige Orecchiette
getrocknete Tomaten | Pinienkerne | Rauke

29

Preise in EUR inkl. MwSt und pro Person



KALBSTAFELSPITZ BUFFET

Rosa Kalbstafelspitz
geröstete Babykartoffeln | Sauerrahm | Gartenkresse

Gebratener Saibling von Birnbaum
Rahmwirsing | Meerrettich

Gnocchi
Hokkaidokürbis | Ricotta | Spinat

36

Preise in EUR inkl. MwSt und pro Person



...ODER DOCH LIEBER FONDUE?

KÄSEFONDUE MIT KÄSE VON DER BIO- HOFKÄSEREI
STROBELBERG AUS BAIERN, OBERBAYERN

Zu allen Fondue-Sorten servieren wir Euch kleine
gedämpfte Kartoffeln und Brotwürfel, sowie
Gewürze: Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, und Paprika
Edelsüß

Preise in EUR inkl. MwSt und pro Person

DER CREMIGE KLASSIKER

Gloontahler & cremiger Almkäse | Kirschwasser

27

BIERFONDUE

reifer Bergkäse und Gloonthaler | Helles
dazu: Breznwürfel statt Brotwürfel

29

MORCHEL-FONDUE

Bergkäse jung & Gloonthaler & Almkäse
Cognac | Morcheln | Thymian

31

TRÜFFELFONDUE

Bergkäse jung & Almkäse
schwarzer Trüffel | Champagner

33

TOMATEN-CHILI-FONDUE

Chilikäse | Glonntahler
getrocknete Tomaten | Wodka

29



...ODER DOCH LIEBER FONDUE?

KÄSEFONDUE MIT KÄSE VON DER BIO- HOFKÄSEREI
STROBELBERG AUS BAIERN, OBERBAYERN

Zu allen Fondue-Sorten servieren wir Euch kleine
gedämpfte Kartoffeln und Brotwürfel, sowie
Gewürze: Muskatnuss, schwarzer Pfeffer, und Paprika
Edelsüß

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Essiggemüse | Silberzwiebeln | Cornichons
Maiskölbchen | Senfgurken
je 4

Schinkenwürfel
vom Max Metzger Rosmarinschinken
6

Feldsalat
Kirschholzspeck | Brezncroutons | Balsamico-Walnuss-Dressing
5

Preise in EUR inkl. MwSt und pro Person





SÜSSES ZUM TEILEN

Bayerisch Creme
Sarahs veganer Kirschauflauf
saisonale Früchte

8

Apfelcrumble | Vanille
Käsekuchen | Zitrone | Blaubeeren
Schokolade | Nüsse | Preiselbeeren

13

Preise in EUR inkl. MwSt und pro Person



FLÜSSIGES

PACHMAYR SCHUBKARRE ZUR SELBSTBEDIENUNG

PAL Softgetränke | Cola Mix | Cola | Apfelsaftschorle

PAL Mineralwasser | mit & ohne

Weihenstephan Hefe Weißbier oder Natur Radler

Tegernseer Hell | Lammsbräu alkoholfrei

Kaffee und Tee

erste Stunde 12 Euro

je weitere angefangene Stunde 8 Euro

Weinauswahl je Stunde 5 Euro

Grauburgunder Mosaik & Montepulciano Dama

Preise in EUR inkl. MwSt und pro Person



FLÜSSIGES

GETRÄNKE PACKLAGE EIZBACH | INKL. SERVICE

EIZBACH Softgetränke | Zitrone | Orange | Cola | Calypzo
Rosenblüte

Adelholzener Mineralwasser | mit & ohne
Weihenstephan Hefe Weißbier oder Natur Radler
Tegernseer Hell | Lammsbräu alkoholfrei
Kaffee und Tee

erste Stunde 14 Euro

je weitere angefangene Stunde 10 Euro

Weinauswahl je Stunde 5 Euro

Zilliken, Riesling | Grauburgunder Mosaik &
Montepulciano Dama

Preise in EUR inkl. MwSt und pro Person



DAS GEWISSE EXTRA

Partyfass Tegernseer Hell | 15 Liter
zum selber zapfen
120 Euro

Marshall STANMORE III SoundBox
mit Bluetooth
kostenfrei

Preise in EUR inkl. MwSt und pro Fass



Wir freuen uns
auf Deine Anfrage via
events.munich@andaz.com
oder
+49 89 904 219 4405