

RESTAURANT.9

Buffets 2024









Sie haben einen speziellen Wunsch, oder eine bestimmte Vorstellung in welche kulinarische Richtung Ihr Menü gehen soll? Bitte sprechen Sie uns gerne darauf an, wir machen Ihnen sehr gerne auch einen individuellen Vorschlag.

Ab einer Teilnehmeranzahl von 100 Personen ist eine individuelle Preisanpassung der regulären Buffets möglich. Buffet-Preis für Kinder bis 14 Jahren: 50% des regulären Preises Buffet-Preis für Kinder bis 5 Jahre: Ihre Kinder sind herzlich eingeladen!

Bitte informieren Sie uns über mögliche Allergien, sollte eine Unverträglichkeit vorliegen.

Alle Angaben in €.

Wir freuen uns über Ihre Auswahl Ihres Buffets an: events@open9.de

BARBECUE - GRILL BUFFET

☐ Garnelen am Spieß

(ab 35 Personen, bei schönem Wetter auch Live-Grillen auf unserer Sonnenterrasse möglich*)

Kreieren Sie Ihr individuelles Genussbuffet aus einer Vielfalt von köstlichen Speisen:

Buffet I: 2 Salate/Vorspeisen, 2 Beilagen, 1 Fleischspezialität, 1 Fischspezialität, 1 Vegetarisch, 1 Dessert Buffet II: 3 Salate/Vorspeisen, 3 Beilagen, 2 Fleischspezialitäten, 1 Fischspezialitäten, 2 Vegetarisch, 2 Desserts Buffet III: 4 Salate/Vorspeisen, 3 Beilagen, 3 Fleischspezialitäten, 2 Fischspezialitäten, 3 Vegetarisch, 2 Desserts Buffet IV: 5 Salate/Vorspeisen, 4 Beilagen, 4 Fleischspezialitäten, 2 Fischspezialitäten, 4 Vegetarisch, 3 Desserts Auf den Tischen finden Sie einen Korb mit frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.5 Knackige Salate & erlesene Vorspeisen ☐ Saisonale Auswahl von Roh- und Blattsalaten VG □ "Caprese" Tomaten-Mozzarella-Komposition mit frischem Basilikum V ☐ Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven und verschiedenen Kräutern V ☐ Herzhafter Wurstsalat nach Münchener Art aus Regensburgern □ Pasta Salat V VG ☐ Orientalischer Bulgursalat V VG ☐ Vorspeisenvariation aus gemischten Antipasti V VG ☐ Bunter Quinoa Salat V VG Beilagen ☐ Münchener Kartoffelsalat V ☐ Kartoffeln mit würzigem Kräuterquark V □ Lauwarmer Taboulée-Couscous V VG ☐ Knusprige Rosmarinkartoffeln V VG Gegrillte Fleischspezialitäten □ Steak aus der Rinderhüfte □ Schweinenacken-Steak nach Holzfällerart in feiner Marinade ☐ Orientalisches Hähnchenbrustfilet ☐ Feine Nürnberger Rostbratwürstl auf einem Sauerkrautbett □ Knackige Käsegriller **Gegrillte Fischspezialitäten** (auf feinem Gemüsejulienne) □ Lachsfilet Steak ☐ Zanderfilet mit feinen Gewürzen

Vegetarische Köstlichkeiten vom Grill ☐ Gegrillte Zucchini V VG ☐ Gegrillte Tomaten mit Kräuterkäse überbacken V ☐ Gegrillter Maiskolben in Kräuterbutter V ☐ Gegrillter Halloumi-Käse V Desserts ☐ Obstsalat aus feinen Früchten der Saison V VG ☐ Bayerische Crème mit fruchtigem Beerenragout V ☐ Cremige Schokoladenmousse getoppt mit zarten Streuseln V ☐ Frischer Blechkuchen V

Am Buffet steht eine Auswahl von verschiedenen Grillsaucen für Sie bereit.

Barbecue - Grill Buffet I pro Person: 39.9
Barbecue - Grill Buffet II pro Person: 49.9
Barbecue - Grill Buffet III pro Person: 59.9
Barbecue - Grill Buffet IV pro Person: 69.9

^{*} Live-Grillen: für das Live-Grillen berechnen wir pro angefangene Stunde 49.9

BAYERISCHES BUFFET

(ab 35 Personen)

Kreieren Sie Ihr individuelles Genussbuffet aus einer Vielfalt von köstlichen Speisen:

Buffet I: 2 Salate/Vorspeisen, 2 Beilagen, 1 Fleischspezialität, 1 Fischspezialität, 1 Vegetarisch, 1 Dessert Buffet II: 3 Salate/Vorspeisen, 3 Beilagen, 2 Fleischspezialitäten, 1 Fischspezialitäten, 2 Vegetarisch, 2 Desserts Buffet III: 4 Salate/Vorspeisen, 3 Beilagen, 3 Fleischspezialitäten, 2 Fischspezialitäten, 3 Vegetarisch, 2 Desserts Buffet IV: 5 Salate/Vorspeisen, 4 Beilagen, 4 Fleischspezialitäten, 2 Fischspezialitäten, 4 Vegetarisch, 3 Desserts Auf den Tischen finden Sie eine Auswahl von frischen Backwaren. Butter sowie Brotaufstrichen. pro Person: 3.5 Knackige Salate & erlesene Vorspeisen ☐ Saisonale Auswahl von Roh- und Blattsalaten V VG □ Brotzeitbrett mit einer Vielfalt an Wurstsorten wie u.a. Kaminwurzen und Landjäger, knackigen Radieschen, cremigem Obazda und einer Auswahl an köstlichen Käsesorten ☐ Herzhafter Wurstsalat nach Münchner Art aus Regensburgern Beilagen □ Auswahl an Kartoffel- und Semmelknödeln V ☐ Bayerischkraut (traditionell geschmortes Weißkraut) ☐ Münchner Kartoffelsalat V ☐ Schwäbische Butterspätzle V □ Gemüse der Saison V **Fleischspezialitäten** ☐ Saftiger Schweinebraten aus der Schulter in einer aromatischen Dunkelbiersauce □ Schweinenacken-Steak nach Holzfällerart ☐ Gearilltes Wammerl vom Schwein ☐ Schweinefilet in Schwammerlsauce ☐ Saftige marinierte Hähnchenkeule □ Feine Nürnberger Rostbratwürstchen auf einem Sauerkrautbett ☐ Viertel Bauernente mit Blaukraut (nur von Nov-Feb) **Fischspezialitäten** ☐ Lachsfilet-Steak auf einem Bett aus zartem Blattspinat □ Zartes Zanderfilet mit feiner Gemüsejulienne und frischem Dill in Weißwein-Sauce Vegetarische Köstlichkeiten ☐ Knackige Gemüsevielfalt mit feinen Schupfnudeln V ☐ Köstliche Allgäuer Käsespätzle, überbacken mit würzigem Käse und garniert mit knusprigen Röstzwiebeln V

🗆 Tiroler Spinatknödel mit goldbrauner Butter und herzhaftem Parmesan 🗸

Desserts

□ Obstsalat aus feinen Früchten der Saison V VG
 □ Bayerische Crème mit fruchtigem Beerenragout V
 □ Cremige Schokoladenmousse getoppt mit zarten Streuseln V
 □ Frischer Blechkuchen V
 □ Apfelstrudel mit Vanillesauce V

Bayerisches Buffet I pro Person 39.9
Bayerisches Buffet II pro Person 49.9
Bayerisches Buffet III pro Person 59.9
Bayerisches Buffet IV pro Person 69.9

INTERNATIONALES BUFFET "Around the World"

(ab 40 Personen)

Kreieren Sie Ihr individuelles Genussbuffet aus einer Vielfalt von köstlichen Speisen:

Buffet I: 3 Vorspeis./Salate, 2 Beilagen, 1 Fleisch-, 1 Fischspezialität, 1 Vegetarisch, 1 Dessert Buffet II: 3 Vorspeis./Salate, 3 Beilagen, 2 Fleisch-, 1 Fischspezialitäten, 2 Vegetarisch 2 Desserts Buffet III: 4 Vorspeis./Salate, 3 Beilagen, 3 Fleisch-, 1 Fischspezialität, 1 Meeresfrüchte, 2 Vegetar., 2 Desserts Buffet IV: 4 V Vorspeis./Salate, 4 Beilagen, 3 Fleisch-, 2 Fischspezialität., 1 Meeresfrüchte, 3 Vegetar., 3 Desserts Auf den Tischen finden Sie eine Auswahl von frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.5 Knackige Salate & erlesene Vorspeisen ☐ Saisonale Auswahl von Roh- und Blattsalaten V V G ☐ Griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven V □ "Caprese" Tomaten-Mozzarella-Komposition mit frischem Basilikum V ☐ Zarte Yakitori-Spieße mit verschiedenen Saucen ☐ Knusprig gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, serviert mit exotischer Mango-Chili-Sauce V ☐ Frischer Couscous-Salat, verfeinert mit Granatapfelkernen V VG ☐ Asiatischer Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse, Cashewkernen und exotischem Dressing V VG Beilagen ☐ Aromatischer Basmatireis V VG □ Kartoffelaratin überbacken mit verschiedenem Käse V □ Veganes Ofengemüse, gewürzt mit aromatischem Ras el Hanout V VG ☐ Schwäbische Butterspätzle V ☐ Französisches Ratatouille Gemüse V □ Lauwarmer Taboulée-Couscous V VG **Fleischspezialitäten** ☐ Zarte Schweinefiletmedaillons in köstlicher Cognac-Pfeffersauce □ Zart mariniertes indisches Hühnchen "Tikka Masala" □ Mediterrane Hackfleischbällchen mit verschiedenen Kräutern an Tomaten-Concassé ☐ Zartes Kalbsgeschnetzeltes nach "Züricher Art" ☐ Red Thai Curry mit saftigem Hähnchenbrustfilet ☐ Mexikanische Quesadillas mit Jalapenos (leicht scharf)

Fischspezialitäten

☐ Lachsfilet-Steak auf einem Bett aus zartem Blattspinat ☐ Zanderfilet in Safransauce

Meeresfrüchtespezialitäten ☐ Garnelen am Spieß mit köstlichem Mango-Chutney ☐ Grönlandshrimps in Weißwein-Zucchini-Sauce Vegetarische Köstlichkeiten ☐ Indisches Blumenkohl-Curry V VG ☐ Auberginen-Mozzarella-Auflauf V ☐ Gnocchi mit Auberginen, Schafskäse und Tomatensauce V ☐ Pasta mit frischem Pesto, sonnengereiften Kirschtomaten, Rucola und Parmesan V Desserts ☐ Obstsalat aus feinen Früchten der Saison V VG ☐ Cremige Schokoladenmousse getoppt mit zarten Streuseln V ☐ Himbeer-Tiramisu mit Limoncello V ☐ Panna Cotta auf einem Himbeerspiegel V

Internationales Buffet I pro Person 39.9
Internationales Buffet II pro Person 49.9
Internationales Buffet III pro Person 59.9
Internationales Buffet IV pro Person 69.9

Die persönliche Empfehlung unseres Küchenchefs: RESTAURANT.9 FEINSCHMECKER BUFFET

(ab 40 Personen)

| Kreieren Sie Ihr individuelles | Genussbuffet aus | einer Vielfalt von | köstlichen Speisen |
|--------------------------------|------------------|--------------------|--------------------|
| | | | |

Feinschmecker Buffet I 3 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen, 2 Desserts
Feinschmecker Buffet II 4 Vorspeisen, 4 Hauptspeisen*, 3 Desserts
Feinschmecker Buffet III 5 Vorspeisen, 5 Hauptspeisen*, 3 Desserts
*davon mindestens 1 vegetarisch V oder vegan VG

Auf den Tischen finden Sie eine Auswahl von frischen Backwaren, Butter sowie Brotaufstrichen, pro Person: 3.5

| Knacki | ige Sc | ılate & | erlesene | Vorspe | isen |
|--------|--------|---------|----------|--------|------|
|--------|--------|---------|----------|--------|------|

| □ Shrimps Cocktail mit Ananas |
|---|
| 🗆 Geräucherte Entenbrust mit saftigen Orangenfilets und hauchzarter Preiselbeer-Sahn |
| □ "Caprese" Tomaten-Mozzarella-Komposition mit frischem Basilikum V |
| □ Vorspeisenvariation aus gemischten Antipasti V VG |
| □ Zart geräuchertes Forellenfilet mit feiner Sahnemeerrettich-Sauce |
| □ Feinste Röllchen aus weißem Spargel, umhüllt von hausgebeiztem Lachs mit Dill (nur zur Spargelzeit) |

Hauptspeisen

| Zarte Schweinefiletmedaillons mit köstlicher Champignon-Rahm-Sauce und Butterspätzle |
|--|
| Saftige Hähnchenbrustfilets mit aromatischer Asia-Gemüse-Sauce und duftendem Basmatireis |
| Zarte Lachsschnitten in Dill-Prosecco-Sauce, begleitet von aromatischem Wildreis |
| Fisch- und Meeresfrüchte-Variation mit zartem Lachs, saftigem Zander, Dorade und Garnelen, |
| arrangiert auf Couscous-Gemüse-Julienne |
| Ravioli mit Steinpilzen in zarter Butter-Parmesan-Sauce mit frischem Rucola V |
| Bunte Gemüsepfanne mit frischen Karotten, Zucchini, Auberginen und Paprika in |
| aromatischer Kurkuma-Curry-Sauce, serviert mit duftendem Basmatireis V VG |

Desserts

| Dessells |
|---|
| □ Auswahl aus Mousse-Variationen V |
| ☐ Bayerische Crème mit fruchtigem Beerenragout V |
| □ Tiramisu V |
| □ Obstsalat aus frischen Früchten der Saison V VG |
| ☐ Käse aus verschiedenen Ländern mit Oliven und Traubengarnitur V |
| |
| |

Feinschmecker Buffet I pro Person 59.5 Feinschmecker Buffet II pro Person 69.5 Feinschmecker Buffet III pro Person 79.5