

# BANKETTMAPPE

HAXEN **H** GRILL

RESTAURANT \* GRILL \* BAR



# Inhaltsverzeichnis

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie Menükreationen als Empfehlung unseres Küchenchefs.

Seite 3-5 Tagung/Seminare – Frühstück, Mittagessen, Snacks  
Seite 6-7 Jeder für sich – Menüvorschläge Einzelteller  
Seite 8-9 Gemeinsam genießen – Menüvorschläge zum Teilen  
Seite 10 Große Vielfalt – Buffetvariationen  
Seite 11 Je kleiner desto öfter – Flying Buffet  
Seite 12 Stornokonditionen

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl Ihres perfekten Menüs oder Buffetvariante behilflich.  
Auf spezielle Ernährungsformen und/oder Unverträglichkeiten nehmen wir Rücksicht.

Kommen Sie gerne auf uns zu!

Wir freuen uns darauf Sie kulinarisch zu verwöhnen!

Ihr Haxengrill-Team





# Der perfekte Start...

## Frühstücksbuffet

### Ganze belegte Mini-Semmeln:

3erlei pro Person, Auswahl aus:

- Kochschinken | Meerrettich
- Frischkäse | Emmentaler | Trauben
- Mailänder Salami | Gewürzgurke

### Gebutterte Laugenstangen

### Plundervariation

### Obstsalat im Glas

### Bircher Müsli im Glas

8.50 € pro Person zzgl. 7 % MwSt.

3.50 € Geschirrpauschale pro Person zzgl. 19 % MwSt.



# Mahlzeit...

## Mittagessen - Einzelteller oder Buffet

Stellen Sie ein einheitliches 2-Gang Menü, bestehend aus einer Vorspeise, Hauptspeise und bei Bedarf einer zusätzlichen vegetarischen Alternative, zusammen.

### Vorspeisen

Rinderkraftbrühe | Kräuterflädle | Gemüsestreifen  
Gemischter Salatteller | Tomaten | Gurken | Croutons  
Saures Semmelknödel-Carpaccio | Waldpilze | Rote Zwiebeln | Schnittlauch

### Hauptspeisen

Putenrahmgeschnetztes | Tagliatelle | Saisongemüse  
Gesottene Rinderbrust | Röstkartoffeln | Bouillongemüse | Meerrettichsoße  
Kalbsfleischpflanzerl | Kartoffelpüree | Rahmwirsing  
Fischpflanzerl | Kartoffel-Gurkensalat | Remoulade

### Hauptspeisen vegetarisch

Perlgraupenrisotto | Kürbis | Rosenkohl | Kürbiskernöl  
Tegernseer Käsespätzle | Bergkäse | Schmorzwiebeln | braune Butter  
Steinpilzravioli | Pilzrahmsauce | Kräuteröl

2-Gang Mittagmenü 15.80 € pro Person zzgl. 7 % MwSt.

3.50 € Geschirrpauschale pro Person zzgl. 19 % MwSt.





# Zeit für einen Snack...

Buffet herzhaft & süß

## Kuchenauswahl

### Omas Blechkuchen

Kuchenvariation vom Blech

3.90 € netto pro Person zzgl. 7% MwSt.

### Butterbrezel

2.00 € netto pro Person zzgl. 7 % MwSt.

3.50 € Geschirrpauschale pro Person zzgl. 19 % MwSt.



# Jeder für sich...

## Klassische Einzeltellermenüs

### Menü I - Der Haxengrill

Fleischsalat | Obazda | Leberwurst | Brezn | unser Bauernbrot

\*\*\*

Rinderkraftbrühe | Grießnockerl | Gemüsestreifen

\*\*\*

Portion Schweinshaxe | Fasskraut | Kartoffelknödel |

Augustiner Dunkelbiersoße

\*\*\*

Bayrisch Creme | Himbeeren

3 Gang 19.5 € (ohne Suppe)

4 Gang 24.00 € (mit Suppe)

3.50 € Geschirrpauschale pro Person zzgl. 19 % MwSt.  
Koch zum Anrichten der Speisen 38.00 € netto/Std. zzgl. 19 % MwSt.

### Menü II - Die Tradition

Marinierter Tafelspitz | Käferbohnen | Kürbiskernmayonnaise | Wildkräutersalat

\*\*\*

#### Münchener Stadtschreibersuppe

Rinderkraftbrühe | Grießnockerl | Brätnocken | Pfannenkuchen | Gemüsestreifen

\*\*\*

Kalbshaxe | Bayrisch Kraut | Serviettenknödel | Augustiner Dunkelbiersoße

\*\*\*

Karamellisierter Kaiserschmarrn | Apfelkompott | Zwetschgenröster

3 Gang (Suppe, Hauptgang und Dessert) 29.90

4 Gang 38.50



# Klassische Einzeltellermenüs

## Menü III - Der Feinschmecker

Tatar vom Tegernseer Saibling | Apfel | Gurke | Sauerrahm | Dill

\*\*\*

Samtige Kartoffelsuppe | Trüffelschaum

\*\*\*

## Duett von der Lugeder Ente

Geschmorte Keule | Rosa gebratene Entenbrust | Apfelblaukraut |  
Kartoffelknödel | Entensoße

\*\*\*

Schokoladenkuchen | Birnenragout | Schokoladeneis

3 Gang 39.90 € (ohne Suppe)

4 Gang 47.50 € (mit Suppe)

3.50 € Geschirrpauschale pro Person zzgl. 19 % MwSt.  
Koch zum Anrichten der Speisen 38.00 € netto/Std. zzgl. 19 % MwSt.





# Gemeinsam genießen...

## Menüs zum Teilen

### Aufgetischt Haxengrill

Radi | Radieserl | Bauernspeck | Obazda | Fassbutter |  
Brezn | unser Bauernbrot

\*\*\*

### Duett von der Haxe

Schweinshaxe | Kalbshaxe | Kartoffelknödel | Semmelknödel |  
Bayrisch Kraut | Sauerkraut | Augustiner Dunkelbiersoße

\*\*\*

Karamellierter Kaiserschmarrn | Apfelkompott | Zwetschgenröster

Pro Person 32.00 €

3.50 € Geschirrpauschale pro Person zzgl. 19 % MwSt.  
Koch zum Anrichten der Speisen 38.00 € netto/Std. zzgl. 19 % MwSt.

### Aufgetischte Tradition

Marinierter Tafelspitz | Obazda | Bauernspeck | Leberwurst |  
Saure Knödel | Kopfsalat im Ganzen | Wildkräutersalat | Brezn |  
unser Bauernbrot

\*\*\*

Schweinshaxe | Ente | Kalbs-Fleischpflanzerl  
Kartoffelknödel | Käsespätzle | Blaukraut | Bayrisch Kraut |  
Augustiner Dunkelbiersoße

\*\*\*

Karamellierter Kaiserschmarrn | Marillenknödel |  
Apfelkompott | Zwetschgenröster | Vanilleeis

Pro Person 38.00 €



# Menüs zum Teilen

## Aufgetischer Feinschmecker

Rauchforelle in der Dose | Bunte Bete | Ziegenkäse |  
Lauwarme Haxnwürfel | Obazda | Beef Tatar | Radieserl |  
Bauernbrot | Brezn

\*\*\*

Kalbshaxe | Entenbrust | Entenkeule | Böfflamott |  
Kartoffel- und Serviettenknödel | Blaukraut | Wirsing | Waldpilze

\*\*\*

Kaiserschmarrn | Schokoladenkuchen | Bayrisch Creme |  
Apfelkompott | Zwetschgenröster | Vanilleeis | Himbeeren

Pro Person 49.00 €

3.50 € Geschirrpauschale pro Person zzgl. 19 % MwSt.  
Koch zum Anrichten der Speisen 38.00 € netto/Std. zzgl. 19 % MwSt.



# Große Vielfalt...

## Begehrtes Buffet

### Tradition

Brezknödelsalat | Tomaten | Junglauch  
Hausgebeizter Lachs | Kartoffelrösti | Dill-Senfsauce  
Marinierte Bete | Ziegenkäse  
Beeftatar | Blaukraut | Senfsaat  
Saftiges Backhendl | Kartoffelsalat | Kürbiskernöl

Kalbshaxe | Rahmwirsing  
Wiener Saftgulasch | Paprika | Serviettenknödel  
Saibling | Wurzelsud | Kartoffelperle  
Allgäuer Käsespätzle | Geschmelzte Zwiebeln

Karamellierter Kaiserschmarrn | Apfelkompott  
Mariellenknödel | Aprikosenragout  
Valrhona Schokoladenmouse

Pro Person 44.00 €

5.50 € Geschirrpauschale pro Person zzgl. 19 % MwSt.

### Haxengrill

Saure Knödel  
Obazda | Laugenpraline  
Tegernseer Forelle | Apfel | Gurke  
Marinierter Tafelspitz | Wildkräutersalat

Kalbsfleischpflanzerl | Kartoffelsalat  
Lauwarme Haxenwürfel | Sauerkraut | Dunkelbiersoße  
Rahmschwammerl | Semmelknödel  
Heimischer Zander | Linsenragout | Rieslingschaum

Karamellierter Kaiserschmarrn | Apfelkompott  
Bayrisch Creme | Beerenragout

Pro Person 49.00 €





# Je kleiner desto öfter...

## Flying Buffet – ab 50 Personen

### Flying Haxengrill

Saure Knödel  
Obazda | Laugenpraline  
Tegernseer Forelle | Apfel | Gurke  
Marinierter Tafelspitz | Wildkräutersalat  
  
Mini Kalb-Fleischpflanzerl | Kartoffelsalat  
Lauwarme Haxenwürfel | Sauerkraut | Dunkelbiersoße  
Rahmschwammerl | Mini-Semmelknödel  
Heimischer Zander | Linsenragout | Rieslingschaum  
  
Karamellisierter Kaiserschmarrn | Apfelkompott  
Bayrisch Creme | Beerenragout

Pro Person 31.00 €

5.50 € Geschirrpauschale pro Person zzgl. 19 % MwSt.  
Koch zum Anrichten der Speisen 38.00 € netto/Std. zzgl. 19 % MwSt.

### Flying Tradition

Brezknödelsalat | Tomaten | Junglauch  
Rauchlachs | Kartoffelrösti | Dill-Senfsauce  
Marinierte Bete | Ziegenkäse  
Beeftatar | Rotkraut | Senfsaat  
Saftiges Backhendl | Kartoffelsalat | Kürbiskernöl  
  
Kalbshaxe | Rahmwirsing  
Wiener Saftgulasch | Paprika | Mini-Serviettenknödel  
Saibling | Wurzelsud | Kartoffelperle  
Allgäuer Käsespätzle | geschmelzte Zwiebeln  
  
Karamellisierter Kaiserschmarrn | Apfelkompott  
Mariellenknödel | Aprikosenragout  
Valrhona Schokoladenmouse

Pro Person 42.00 €



Alle Preise verstehen sich in Euro zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Die genannte Geschirrpauschale sowie der Personalaufwand „Koch“ verstehen sich zuzüglich des Speisepreises.

Aufgrund der sehr dynamischen Preisentwicklung bitten wir um Ihr Verständnis, dass es vereinzelt zu Preisangleichungen kommen kann.

Besten Dank im Voraus!

### **Stornokonditionen**

Komplettstornierung analog AGV.

### **Reduzierung der Personenanzahl**

Rechnungsgrundlage ist der Netto Menüpreis pro Person.

Die endgültige Teilnehmerzahl (Garantiezahl) ist über die AGV bis 7 Werktage vor dem Veranstaltungstag in schriftlicher Form an [veranstaltungen@agv-muenchen.de](mailto:veranstaltungen@agv-muenchen.de) mitzuteilen.

Ist die effektive Personenanzahl in Folge niedriger, gilt die angegebene Garantiezahl als Grundlage für die Verrechnung.

Ist die effektive Personenanzahl in Folge höher, gilt wiederum diese als Rechnungsgrundlage.

**HAXEN H GRILL**

RESTAURANT • GRILL • BAR

Haxengrill im Scholastikahaus  
Sparkassenstraße 6  
80331 München

