

Y.OUR
EVENT & CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKKI
CLUB & GARDEN

Celebrate Y.OUR MOMENTS



Herbst | Winter 2024

Aperitifhäppchen

Y.OUR
EVENT & CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKI
EVENT & CATERING

Trüffel Tartlette
Parmesan-Creme | Traube

Knuspriger Cone | Vegan
Waldorf Style | Walnuss

Black Burger
Bio Rind | Emmentaler | Bratapfel-Mayo | Wildkräuter

14,00€ p.P.

Unsere Menü Vorschläge

Die Menüs setzen sich aus unserer Speiseauswahl zusammen.
Alle Gerichte sind selbstverständlich kombinierbar.

Y.OUR
EVENT&CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKKI
CLUB & GARDEN

Flying Menü 4 Gang I

Gepickelter Blumenkohl

Curry Cous-Cous | Granatapfel | Koriander Pesto

Kürbissuppe

Kokos-Orangen Schaum | knusprige Kerne

Maishähnchenbrust

Süßkartoffelpüree | Zuckererbsen | Riesling Velouté

oder

Vegane Alternative

Veganes Boeuf Bourguignon von der Sonnenblume

Petersilien-Polenta | Schmortomate | Zitronen Creme Fraiche

3erlei Schokoladenmousse | Nuss Crumble

35,50 € p.P.

Flying Menü 5 Gang II

Wilder Brokkoli

Cranberry Hummus | knuspriger Grünkohl | Vegan

Topinambur Süppchen

Spinatschaum | geröstete Hanf Nuss | Ravioli mit rotem Zwiebel-Konfi

Mini Kas Knödel

Warme Bergkäse-Creme | knusprige Zwiebeln | Schnittlauch

Geschmortes Ragout vom Bio Rind

Petersilienwurzel Mousseline | gerösteter Honig-Rosenkohl | Rapunzel-

Pesto | Nussbutter Crunch

oder

Vegane Alternative

Veganer Schmorbraten von der Sonnenblume

Petersilienwurzel Mousseline | gerösteter Honig-Rosenkohl | Rapunzel-

Pesto | Nussbutter Crunch

Sacher Törtchen | Marille | Vanille Creme

48,00 € p.P.

Unsere Menü Vorschläge

Die Menüs setzen sich aus unserer Speiseauswahl zusammen.
Alle Gerichte sind selbstverständlich kombinierbar.

Y.OUR
EVENT & CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKKI
CLUB & GARDEN

Flying Menü 5 Gang III

Marinierte Teriyaki Beete

gepickelte Birne | Ziegenkäse-Zitronen Creme | Kürbis-Butter Crumble

Kürbissuppe

Kokos-Orangen Schaum | knusprige Kerne

Risotto vom bayrischen Ur-Korn

Wirsingcreme | saure Navette | Pflaumen Relish

Rosa Lende vom Bio Rind

Petersilienwurzel Mousseline | gerösteter Honig-Rosenkohl | Rapunzel-

Pesto | Nussbutter Crunchoder

Vegane Alternative

Veganer Schmorbraten von der Sonnenblume

Petersilienwurzel Mousseline | gerösteter Honig-Rosenkohl | Rapunzel-

Pesto | Nussbutter Crunch

Maroni Mousse | Portweinbirne | Schokoladen Biskuit

51,50 € p.P.

Flying Menü Winter Klassik

Wilder Brokkoli | Vegan

Cranberry Hummus | knuspriger Grünkohl

Carpaccio vom Bio Rind

Rucolapesto | Parmesan Crumble | gepickelte Zwiebel

Risotto vom bayrischen Ur-Korn

Wirsingcreme | saure Navette | Pflaumen Relish

Rosa Entenbrust

Birnen Blaukraut | Serviettenknödel | Dunkelbiersauce

Maroni Mousse | Portweinbirne | Schokoladen Biskuit

47,50 € p.P.

Sharing Menü

Die Gäste bestellen hier nicht individuell einzelne Gänge, sondern pro Tisch eine Vielzahl von Gerichten, die in Form von Platten zum Teilen in der Tischmitte serviert und gemeinsam verköstigt werden.
Da beim Sharing gerne mehrmals zugegriffen wird, kalkulieren wir dass von Haus aus mit ein

Y.OUR
EVENT & CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKKI
CATERING

Sharing Menü I

Wilder Brokkoli

Cranberry Hummus | knuspriger Grünkohl | Vegan

und

Wildlachs Röllchen

Fenchel-Orangen Salat | Schnittlauch-Gel | Malzbrot Crunch

Geschmortes Boeuf Bourguignon vom Bio Rind

Petersilien-Polenta | Schmortomate | Zitronen Creme Fraiche

und

Mini Spinat Knödel

Wild-Kräuter | geröstet Walnuss | Pesto | gepickelte Zwiebel

Yuzu Zitronenmousse | Mango | Kokos Cookie Crumble

und

3erlei Schokoladenmousse | Nuss Crumble

38,50 € p.P.

Sharing Menü II

Marinierte Teriyaki Beete

gepickelte Birne | Ziegenkäse-Zitronen Creme | Kürbis-Butter Crumble

und

Carpaccio vom Bio Rind

Rucolapesto | Parmesan Crumble | gepickelte Zwiebel

Risotto vom bayrischen Ur-Korn

Wirsingcreme | saure Navette | Pflaumen Relish

und

Rosa Lende vom Bio Rind

Petersilienwurzel Mousseline | gerösteter Honig-Rosenkohl | Rapunzel-

Pesto | Nussbutter Crunch

Maroni Mousse | Portweinbirne | Schokoladen Biskuit

und

Sacher Törtchen im Glas | Marille | Vanille Creme

41,50 € p.P.



Sharing Menü

Die Gäste bestellen hier nicht individuell einzelne Gänge, sondern pro Tisch eine Vielzahl von Gerichten, die in Form von Platten zum Teilen in der Tischmitte serviert und gemeinsam verköstigt werden.
Da beim Sharing gerne mehrmals zugegriffen wird, kalkulieren wir dass von Haus aus mit ein

Sharing Menü Klassik

Wilder Brokkoli | Cranberry Hummus | knuspriger Grünkohl | Vegan

und

Carpaccio vom Bio Rind | Rucolapesto | Parmesan Crumble | gepickelte Zwiebel

Risotto vom bayrischen Ur-Korn | Wirsingcreme | saure Navette | Pflaumen Relish

und

Rosa Entenbrust | Brinen Blaukraut | Serviettenknödel | Dunkelbiersauce

Maroni Mousse | Portweinbirne | Schokoladen Biskuit

42,50 € p.P.

Gesetztes Menü

Y.OUR
EVENT&CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKKI
CLUB & GARDEN

Gesetztes Menü I

Kürbissuppe

Kokos-Orangen Schaum | knusprige Kerne

Geschmortes Boeuf Bourguignon vom Bio Rind

Petersilien-Polenta | Schmortomate | Zitronen Creme Fraîche

3erlei Schokoladenmousse | Nuss Crumble

39,50 € p.P.

Gesetztes Menü II

Wilder Brokkoli | Vegan

Cranberry Hummus | knuspriger Grünkohl

Petersilienwurzel Mousseline | gerösteter Honig-Rosenkohl | Rapunzel-Pesto |

Nussbutter Crunch

Wahlweise mit

Rosa Lende vom Bio-Rind

oder

Bayrischer Zander von der Koppelmühle

oder

Veganer Schmorbraten von der Sonnenblume

Maroni Mousse | Portweinbirne | Schokoladen Biskuit

49,50 € p.P.

Gesetztes Winter Menü

Wilder Brokkoli | Vegan

Cranberry Hummus | knuspriger Grünkohl

Rosa Entenbrust

Birnen Blaukraut | Serviettenknödel | Dunkelbiersauce

Maroni Mousse | Portweinbirne | Schokoladen Biskuit

43,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich netto und pro Person

Live Foodstation

Live von einem unserer Köche zubereitet

Y.OUR
EVENT&CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKI
LIVE & GARDEN

Vorspeise

Smashed Cucumber Salad

Erdnuss | Chili-Limetten Dressing | Koriander | Frühlingsslauch

Mediterraner Brotsalat

Geröstetes Brot | Pesto-Rosso | Kapern | weiße Bohnen | Stangensellerie
Kirschtomaten | Rucola

Thai Larb von der Sonnenblume

Ingwer-Reis | Minze | Koriander-Kresse | Gurke | homemade Teriyaki

Tatar vom Bio-Rind

Bauernbrot | Pecorino | Eigelb | gepickelte Zwiebel

Hauptspeise

Aus dem Parmesan-Laib

Formaggio Grana Padano

Penne con Tartufo

Mini Penne | Trüffelsoße | Babyspinat | Frühlingsschwiebeln

Cacio e Pepe

Maccheroni | Pecorino | Pfeffer aus dem Mörser

Carbonara

Maccheroni | Eigelb | Pecorino Romana | Pancetta | Petersilie

Pesto alla genovese

Mini Penne | Hausgemachtes frisch zubereitetes Basilikum Pesto |
Pinienkerne | Parmesan-Spänen

Aus dem Bergkäse-Laib

Allgäuer Kase Spätzle

Klassisch | Bergkäse | knusprige und geschmolzene Zwiebeln |
Schnittlauch

Tiroler Schlutzkrapfen

Braune Butter | Schnittlauch | eingelegte Radieschen | Haselnuss-
Crumble

Homemade Burrito

Jeder Burrito auch vegan möglich

Duck Bayrrito

Knusprige Ente | Apfel-Blaukraut | Kartoffelknödel | Dunkelbier Soße

Pulled Haxn´ Bayrrito

24h geschmortes Bio Schwein | Kümmelkraut | Senf-Kren Mayo |
Schwarten-Crunch

Tex-Mex Burrito

Bio Chili con Carne | Reis | Cheddar | Mais | Koriander-Pesto

38,00 € p.P.

Kalkulierter Preis enthält 1x Vorspeise und 2x Hauptgang ihrer Wahl

Bei all unseren Menüs haben wir vorsorglich ein Dessert für Sie inkludiert.
Suchen sie sich auf Seite 9 ihr Wunschdessert aus.

Alle Preise verstehen sich netto und pro Person

Dessert

Egal wie viel man isst, für Nachtisch ist bekanntlich immer Platz.
Wähle dein Dessert. Die Preise sind bereits in den Menus inkludiert.

Y.OUR
EVENT & CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKKI
CATERING

Dessert im Weckglas

Yuzu Zitronenmousse

Mango | Kokos Cookie Crumble

Sacher Törtchen im Glas

Marille | Vanille Creme

3erlei Schokoladenmousse

Nuss Crumble

Mascarpone Creme

Rhabarber | Himbeere-Knusper

Maroni Mousse

Portweinbirne | Schokoladen Biskuit

Live Dessert Station

Espuma Candy Bar

zum selber kreieren

Mango Espuma | Kokos Espuma | Schokoladen Espuma | Himbeer
Espuma

Dazu verschieden Toppings: Fruchtig | Knusprig | Nussig |
Schokoladig

14,00 € p.P.

Waffeln am Spieß

live zubereitet

Wähle 3 Soßen:

Dunkle Schokolade | weiße Schokolade | Karamell | Vanille |
Himbeere | Erdbeere | Exotische Früchte

6,00 € p.P.

Finger Food

Einfache Speisen aus aller Welt in höchster Qualität zubereitet.
Auch geeignet als Mitternachtssnack oder als Live Cooking Station.

Funky Pinsa

In 6 Stücke geschnitten

Bufala 14,50 €

Büffelmozzarella | Pesto | Kirschtomaten | Rucola

Salame Piccante 13,00 €

Scharfe Salami | Mozzarella di Bufala | Rucola | Gewürz-Tomatenpesto | Salz-Zitrone

Happy 12,00 €

Asia-Sonnenblumen Hack | Avocado | Granatapfel | Blaukraut Kimchi | Koriander

Tex Mex 14,50 €

Chili con Carne | Cheddar | Jalapeños Pesto | BBQ

Tartufo 18,00 €

Creme Fraiche | Mozzarella | Parmesan | Babyspinat | Trüffel | Zwiebel-Confit

Walnut 13,00 €

Creme Fraiche | Birne | Walnuss | Mozzarella | Parmesan | Babyspinat

Y.OUR
EVENT&CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKKI
LIVING & COOKING

Hot Dogs

Jeder Hot-Dog auch vegan möglich

Klassik 4,50 €

Senf | Ketchup | Mayo | Röstzwiebeln | Essiggurke

Chili Dog 6,00 €

Chili con Carne vom Bio Rind | Cheddar | Jalapeno-Pesto | eingelegte Zwiebel

Asia Dog 6,00 €

Avocado Creme | Chili-Mayo | gerösteter Sesam | gepickelter Rettich | Koriander | Ingwer

12,50€ p.P Im Menü mit 2 Hot Dog Varianten ihrer Wahl, mit Süßkartoffel Pommes

Gourmet Weckgläser

Unsere Spezialität. – 100% Geschmack mit 0 Kosten für Personal.
Mit unseren Gourmet Weckgläsern bieten wir schön angerichtete und frische Speisen ganz ohne Koch. Jedes Glas beinhaltet 300 ml pure Gaumenfreude.

Y.OUR
EVENT & CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKI
LIFE & COOKING

Gepickelter Blumenkohl Vegan 6,75 €

Curry Cous-Cous | Granatapfel | Koriander Pesto

Veganes Thai Larb 6,50€

Ingwer-Reis | Minze | Koriander-Kresse | Gurke | homemade Teriyaki

Mozzarella 7,75€

Karamellisierte Tomate | Pesto Rosso | Rucola | Kapern Crunch

Bio Fleischpflanzerl 8,25€

Grüner Kartoffelsalat | Senf-Mayo | eingelegte Radieschen

Bio Roastbeef 10,25€

Trüffel Mayo | süße Zwiebel | Fregola Salat | Erbsen-Kresse

Tatar vom Bio Rind 10,25€

Gebeiztes Ei | Parmesan | weißes Bohnenpüree | Rucola | Schmortomate

Bio Fischpflanzerl 8,50€

Rote Bete Kartoffelsalat | Meerrettich Creme

Balik Wildlachs 11,00€

Spinat Graupen | süßsaure Zwiebel | Zitronen Mayo

Ceviche vom bayrischen Saibling 12,50 €

Kokos-Limetten Dressing | Süßkartoffel-Creme | knuspriger Mais

+ 150,00€ Anlieferung innerhalb
Stadtgebiet

+ Servicebetreuung 120,00€, beinhaltet
den Auf- und Abbau der Räumlichkeiten, 2x Auffrischung und
Betreuung Mittagessen

Alle Preise verstehen sich netto und pro Person

Brunch Buffet

Angelehnt an unser Sharing, verzaubern wir sie mit unseren Köstlichkeiten. Angerichtet auf kleine Platten und Tellern zum Teilen in die Tischmitte eingestellt.

Y.OUR
EVENT & CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKKI
EVENT & CATERING

Selbst geröstetes Müsli

Nüsse | Haferflocken | Vitamin C-Bombe aus der Acai-Beere on Top

Fruit Bowl

Exotische Früchte | gelbes Beeren-Dressing | Minz Pesto | Power-Pesto aus weißer Schokolade | Minze | Mandeln

Kleine Brotauswahl

Aufschnitt Käse und Schinken | Marmelade

Egg's Benedict

mit Avocado | Kresse | pochiertes Bio-Ei | Safran-Hollandaise

Wahlweise mit

Bio-Wildlachs oder Bio-Wacholderschinken

Getrübzeltes Bio-Rührei

Babyspinat | knuspriger Bio Bacon

Mini Burger zum selber verfeinern

Bio Beef Patty | Bio Fisch Patty | Bio Gemüse Bratling

Dazu Käse | Salat | Gurken | Tomaten | verschiedene Soßen

Sweets

Kleine Pfannkuchen

Nuss-Nugat Creme | Banane | geröstete Pekannüssen

42,50 € p.P.

Alle Preise verstehen sich netto und pro Person

Getränke Pauschale

Y.OUR
EVENT&CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKKI
CLUB & COUNTRY

Pauschale Standard

Abrechnung pro Person und Stunde

AFG

Wasser perlend und still

Fritz Limonaden | Saftschorlen

Fritz Kola | Fritz Kola Super Zero

Heissgetränke

Kaffeespezialitäten und Tee von ChariTea

Wein

Soave "Le Poesie" DOC (Venetien)

(lebendige Säure, fruchtig)

Primitivo di Manduria Feudi di San Marzano (Apulien)

(fruchtig, samtige Struktur)

Bier

Hofbräu Helles

Die ersten 4 Stunden berechnen wir 7,00 €, jede weitere Stunde

4,20 €

Wähle dazu

Spritz – alkoholisch und alkoholfrei möglich

Aperol Spritz

Aperol | Soda | Orange | Sparkling Wine

Fruit Symphony

Antica Formula | Cointreau | Brombeere | Soda | Prosecco

Various Flowers

Noilly Prat Dry | Italicus | Vanille | Ginger Beer

Winter Cup

Lillet blanc | Karamell | Birne | Ginger Ale

Max Müller Riesling Sekt

+ 1,50 € pro Person und Stunde in der Standardpauschale

Wähle dazu

Longdrinks

Vodka Soda

Gin Tonic

Cuba Libre

Polish Mule

Munich Mule

1 Spritz Variante deiner Wahl

+ 2,50 € pro Person und Stunde in der Standardpauschale

Getränke Pauschale

Cocktails Pauschale

Wähle 3 Varianten

Whiskey Sour

Whiskey | Zitrone | Zucker

Aperol Sour

Aperol | Zitrone | Zucker

Y.Negroni

Gin | Campari | Antica Formula | Italicus | Verjus

Espresso Martini

Vodka | Tia Maria | Crème de Cacao White | Kaffee

Fizzy Bergamotto

Gin | Italicus | Zitrone | Zucker | Soda

Cherry Mule

Vodka | Kirsche | Limette | Ingwerlimonade

Aga-me

Tequila blanco | Apfel | Limette | Angostura | Agave

Daiquiri Rum

Limette | Zucker

inkl. Longdrinks und 1 Spritzvariante deiner Wahl

+ 3,50 € pro Person und Stunde

Y.OUR
EVENT & CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKKI
CLUB & GARDEN

Cocktails nach Verbrauch

Whiskey Sour 9,50 €

Whiskey | Zitrone | Zucker

Aperol Sour 9,50 €

Aperol | Zitrone | Zucker

Y.Negroni 10,50 €

Gin | Campari | Antica Formula | Italicus | Verjus

Espresso Martini 9,50 €

Vodka | Tia Maria | Crème de Cacao White | Kaffee

Fizzy Bergamotto 9,50 €

Gin | Italicus | Zitrone | Zucker | Soda

Cherry Mule 9,50 €

Vodka | Kirsche | Limette | Ingwerlimonade

Aga-me 9,50 €

Tequila blanco | Apfel | Limette | Angostura | Agave

Daiquiri Rum 9,50 €

Limette | Zucker

Alle Preise verstehen sich netto und pro Person

Getränkete Karte

Y.OUR
EVENT&CATERING



BIRDY.

Y.OUR
PAVILLON

HIRIKKI
CLUB & GARDEN

Alkohlfreie Getränke

Karaffe Münchner Wasser 0,5l 2,50€
Aqua Monaco perlend | Still 0,33l 3,00€
Aqua Monaco perlend | Still 0,75l 6,50€
Fritz Limonade verschiedene Sorten 0,33l 3,50€
Fritz Saftschorlen verschiedene Sorten 0,33l 3,50€
Fritz Kola | Fritz Kola Super Zero 0,33l 3,50€

Kaffee- und Heißgetränke

Espresso 2,00€
Doppelter Espresso 3,50€
Cappuccino 3,50€
Latte Macchiato 4,00€
Americano 3,00€
Tee 3,50€

Wein

Soave "Le Poesie" DOC (Venetien) 6,50€ | 24,00€
0,2l | 0,75l
(lebendige Säure, fruchtig)

Primitivo di Manduria Feudi
di San Marzano (Apulien) 7,50€ | 28,00€
0,2l | 0,75l
(fruchtig, samtige Struktur)

Wir sind Weinliebhaber, daher bieten wir noch viele weitere Weine an.

Bier

Hofbräu Helles 0,33l 3,50€
Hofbräu Helles vom Fass 0,5l 4,00€
Fass Bier 30l 165,00€

Spritz Varianten 7,50€

Longdrinks 8,50€

Vodka Soda | Tonic
Polish Mule | Munich Mule
Gin Tonic
Cuba Libre

Cocktails

Whiskey Sour 9,50€
Aperol Sour 9,50€
Y.Negroni 10,50€
Espresso Martini 9,50€
Fizzy Bergamotto 9,50€
Cherry Mule 9,50€
Aga-me 9,50€

Spirituosen 2,50€

Averna
Ramazotti
Berliner Luft
Sambuca

Latenhammer 4,50€

verschiedene Sorten