

SOMMERBUFFET I

im Münchner Tierpark Hellabrunn

ab € 60
pro Person
ab 50 Personen



Eingedeckt sind:

Brot und Butter

Aus dem Suppentopf:

Gazpacho

Am Buffet finden Sie:

Kleine Auswahl Rohkostsalaten

Verschiedene Antipasti Gerichte

Burrata mit dreierlei Tomaten und Basilikum

Parmaschinken auf verschiedenen Melonen

Sommerliche Blatt- und eine Vielzahl angemachter sommerliche Salate

Frisch vom Grill:

Zarte Putensteaks vom Grill

Lachs im Ganzen mit Zitrone

Bratwurst mit pikanter Sauce

Aus der Marktküche:

Gefüllte Zucchini mit Couscous, Granatapfelkernen und veganem Dip

Frisches Marktgemüse, Maiskolben, Rosmarinkartoffeln

Die Desserts:

Panna-Cotta mit
marinierten Erdbeeren

Rhabarber-Crumble
mit Vanillesauce

Zusätzlich buchbar:

Willkommensdrink € 8,20 p.P.
nach Wahl, mit & ohne Alkohol

Getränkepauschale € 42,00 p.P.

Barpauschale € 30,00 p.P.

Augustiner Holzfass 30l € 360

HIER ANFRAGEN

SOMMERBUFFET II

im Münchner Tierpark Hellabrunn

ab € 72
pro Person
ab 50 Personen



Eingedeckt sind:

Brot und Butter, Kräuteraufstrich, Hummus, Tomaten-Paprika Chutney und Obazda

Aus dem Suppentopf:

Kalte Gemüsesuppe

Am Buffet finden Sie:

Große Auswahl Rohkost
Verschiedene Antipasti
Burrata mit dreierlei Tomate und Basilikum
Parmaschinken auf verschiedenen Melonen
Sommerliche Blatt- und eine Vielzahl angemachter sommerliche Salate

Frisch vom Grill:

Zarte Putensteaks vom Grill
Lachs im Ganzen mit Zitrone
Bratwurst mit pikanter Sauce, vegetarische Bratwurst
Flank Steak vom Rind mit BBQ-Sauce

Aus der Marktküche:

Gefüllte Zucchini mit Couscous, Granatapfelkernen und veganem Dip
Frisches Marktgemüse, Maiskolben, Rosmarinkartoffeln

Die Desserts:

Panna-Cotta mit
marinierten Erdbeeren
Rhabarber-Crumble
mit Vanillesauce
„Mövenpick“ Eisbuffet

Zusätzlich buchbar:

Willkommensdrink € 8,20 p.P.
nach Wahl, mit & ohne Alkohol

Getränkepauschale € 42,00 p.P.

Barpauschale € 30,00 p.P.

Augustiner Holzfass 30l € 360

HIER ANFRAGEN

SOMMERBUFFET III

im Münchner Tierpark Hellabrunn

ab € 84
pro Person
ab 50 Personen



Eingedeckt sind:

Brot und Butter, Kräuteraufstrich, Hummus, Tomaten-Paprika Chutney und Obazda

Aus dem Suppentopf:

Melonenkaltschale

Am Buffet finden Sie:

Große Auswahl Rohkost
Verschiedene Antipasti
Burrata mit dreierlei Tomate und Basilikum
Parmaschinken auf verschiedenen Melonen
Sommerliche Blatt- und eine Vielzahl angemachter sommerliche Salate

Frisch vom Grill:

Zarte Putensteaks vom Grill
Lachs im Ganzen mit Zitrone, Scampi
Bratwurst mit pikanter Sauce, vegetarische Bratwurst
Flank Steak vom Rind mit BBQ-Sauce
Ofen-Kartoffeln mit Quark

Aus der Marktküche:

Gefüllte Zucchini mit Couscous, Granatapfelkernen und veganem Dip
Frisches Marktgemüse, Maiskolben, Rosmarinkartoffeln

Die Desserts:

Mango Panna-Cotta mit
marinierten Erdbeeren
Rhabarber-Crumble
mit Vanillesauce
„Mövenpick“ Eisbuffet
Kuchenbuffet

Zusätzlich buchbar:

Willkommensdrink € 8,20 p.P.
nach Wahl, mit & ohne Alkohol

Getränkepauschale € 42,00 p.P.

Barpauschale € 30,00 p.P.

Augustiner Holzfass 30l € 360

HIER ANFRAGEN

FLYING BUFFET

im Münchner Tierpark Hellabrunn

ab € 60
pro Person
ab 50 Personen



Sie wählen je drei Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts.

Vorspeisen:

Melonen Kaltschale mit Minze
Gazpacho
Sauer Mariniertes Kalbsfleisch mit Rohkost
Münchner Obazda mit Mini-Brezen
Antipasti von Paprika und Zucchini mit Parmesanchip
Kräuterfrischkäse mit Sauerteig Crostini und Radieschen
Mozzarella mit gegrillten Artischocken
Gebeizte Starnberger Forelle mit marinierter Gurke und Minze
Rindertartar vom Bayerischen Rind mit Wachteleiern, Birne und Schnittlauch
Geschmorte Karotten mit Petersilie und Kircherbsenaufstrich

Hauptgang:

Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat mit eingelegten Radieschen
Geschmorte Ochsenbacke mit Rahmpolenta, Gemüse und Rotweinjus
Maishähnchenbrust auf Rosmarinkartoffeln und Paprikagemüse
Lachsstücke auf Fenchelgemüse mit Petersilienkartoffeln
Zander auf Radieschen Gemüse
Gegrilltes Entrecote auf Tomatensalat
Graupen Risotto

Die Desserts:

Bayerische Creme mit
Fruchttopping und Minze
Mango Panna-Cotta mit
marinierten Erdbeeren
Karamellmouse mit Erdbeerragout
und Kakaobohne
Rhabarber Crumble
Käsekuchen
Erdbeerkuchen

Zusätzlich buchbar:

Willkommensdrink € 8,20 p.P.
nach Wahl, mit & ohne Alkohol

Getränkepauschale € 42,00 p.P.

Barpauschale € 30,00 p.P.

Augustiner Holzfass 30l € 360

HIER ANFRAGEN