

SOMMERBUFFET I

im Münchener 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 Münchener 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 Münchener 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

Rhababrber-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 Münchener 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
- Münchener Obazda mit Mini-Brezen
- Antipasti von Paprika und Zucchini mit Parmesanchip
- Kräuterfrischkäse mit Sauerteig Crostini und Radieschen
- Mozzarella mit gebrillten Artischocken
- Gebeizte Starnberger Forelle mit mariniert 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 Fruchtopping 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