

WINTERBUFFET I

im Münchner Tierpark Hellabrunn

ab € 60
pro Person
ab 50 Personen

10%
RABATT
auf alle Events von
Montag bis
Donnerstag*

Eingedeckt sind:

Brot und Butter

Aus dem Suppentopf:

Vegane Tomatensuppe

Am Buffet finden Sie:

Winterliche Blatt- und eine Vielzahl angemachter Salate
Saisonale Beilagen und Wintergemüse aus unserer Marktküche
Veganer Kartoffel-Gemüse-Gulasch

Als Highlight des Abends:

Unsere Marché Rösti-Station mit vor Ihren Augen zubereiteten knusprigen Kartoffel-Röstis, dazu Räucherlachs & Sour Cream

Frisch vom Grill:

Hähnchen Keule mit Beilage
Lachs mariniert mit Beilage
Geschmorte Rinderrouladen mit Kartoffelstampf und Blaukraut

** Sie erhalten 10 % Rabatt auf Ihre Veranstaltung, die unter der Woche von Montag bis Donnerstag bei uns stattfindet.
Jetzt buchen und noch bis zum 31.12.2026 sparen!*

Desserts:

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Puderzucker
Weißes Schokoladenmousse

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

WINTERBUFFET II

im Münchner Tierpark Hellabrunn

ab € 72
pro Person
ab 50 Personen

10%
RABATT
auf alle Events von
Montag bis
Donnerstag*



Eingedeckt sind:

Brot und Butter, Pesto, Trüffelfrischkäse und Hummus

Aus dem Suppentopf:

Vegane Kürbissuppe

Am Buffet finden Sie:

Winterliche Blatt- und eine Vielzahl angemachter Salate
Saisonale Beilagen und Wintergemüse aus unserer Marktküche

Als Highlight des Abends:

Unsere Marché Rösti-Station mit vor Ihren Augen zubereiteten knusprigen Kartoffel-Röstis, dazu Räucherlachs & Sour Cream

Frisch vom Grill:

Entenbrust mit Orangenjus und Winter Beilagen
Flank Steak vom Rind
Lachs mariniert mit Beilage

Aus der Marktküche:

Veganer Kürbisgulasch

** Sie erhalten 10 % Rabatt auf Ihre Veranstaltung, die unter der Woche von Montag bis Donnerstag bei uns stattfindet.
Jetzt buchen und noch bis zum 31.12.2026 sparen!*

Desserts:

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Puderzucker
Tonkahnbohne Panna Cotta
Alpenländische Käseplatte

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

WINTERBUFFET III

im Münchner Tierpark Hellabrunn

ab € 84
pro Person
ab 50 Personen

10%
RABATT
auf alle Events von
Montag bis
Donnerstag*

Eingedeckt sind:

Brot und Butter, Pesto, Trüffelfrischkäse und Hummus

Aus dem Suppentopf:

Rinderbrühe mit Kräuterpfannkuchen
Maronensuppe mit Blaubeeren

Am Buffet finden Sie:

Winterliche Blatt- und eine Vielzahl angemachter Salate
Saisonale Beilagen und Wintergemüse aus unserer Marktküche

Als Highlight des Abends:

Unsere Marché Rösti-Station mit vor Ihren Augen zubereiteten
knusprigen Kartoffel-Röstis, dazu Räucherlachs & Sour Cream

Frisch vom Grill:

Entenbrust, rosa gebraten und mit Honig verfeinert
Lachsfilet mariniert mit Beilage

Aus der Marktküche:

Veganer Kürbisgulasch
Entrecote vom Rind mit Maronen und Rosenkohl
Vegetarische Ravioli mit Parmesanschaum und Pilze

** Sie erhalten 10 % Rabatt auf Ihre Veranstaltung, die unter der Woche von Montag bis Donnerstag bei uns stattfindet. Jetzt buchen und noch bis zum 31.12.2026 sparen!*

Desserts:

Apfelstrudel mit Vanillesoße und Puderzucker
Schokoladen Brownie mit Karamell
Alpenländische Käseplatte

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

GETRÄNKE-ANGEBOT

Getränke-
pauschale
€ 42 p.P.



Getränke nach Verbrauch oder Selbstzahler buchbar

Wasser

Adelholzener Mineralwasser

Softgetränke

Coca Cola (light), Sprite, Fanta

Adelholzener Fruchtschorlen

Heißgetränke

Bio Fairtrade Kaffee

Bio Fairtrade Espresso

Bio Tee aus dem Hause Bioteaque

Milchkaffee

Cappuccino

Latte Macchiato

Biere

Augustiner Lagerbier hell vom Fass

Radler vom Fass

Augustiner Weißbier hell

König Ludwig Weißbier dunke

Augustiner alkoholfrei

Wein

Weißburgunder 2022

Weingut Becker Landgraf, Rheinhessen

Cuvée Maximilian 2021

Weingut Markus Molitor, Mosel

Primitivo Rosato Salento 2022

Maseria Pietrosa, Marzano IT

Rioja 2019

Don Sebastian, Rioja ESP

Prosecco DOC Frizzante

Colli Nobili, Treviso IT

HIER ANFRAGEN