

## FESTLICHES MENÜ 2023

Ab 10 Gästen begrüßen wir Sie mit Ihrer Reservierung bei uns im Haus mit Ihrem Lieblingsmenü. Bitte stellen Sie sich Ihre persönliche Menüabfolge ganz nach Ihren Wünschen zusammen und legen Sie sich für Ihre Gäst:innen auf ein einheitliches Menü fest. Dies schenkt Ihnen die volle Konzentration auf Ihren festlichen Anlass und das herzliche Miteinander.

**Bitte beachten Sie, dass die Mindestanzahl von jeder Speise aus unserem festlichen Menüangebot, die wir zubereiten, 10 Portionen sind.**

**Ausnahme:  
Alle mit \* gekennzeichneten Gerichte sind auch unter der Mindestanzahl von 10 vorbestellbar.**

Mini-Gebäck wird kostenfrei an den Tischen eingesetzt. Falls Sie ein Butter-gedeck möchten, ist dies auch gerne möglich: Preis 2,90 Euro

Auch Buffet ist bei uns für alle Gänge gerne möglich. Bis 30 Personen erhalten Sie von uns einen saisonal zusammengestellten Buffetvorschlag. Ab 30 Personen können Sie sich das Buffet gerne aus den unten aufgeführten Speisen zusammenstellen. Die Buffetpreise erhalten Sie nach der diesbezüglichen Abstimmung. Bitte teilen Sie uns dazu mit, was Sie alles am Buffet angeboten haben möchten (ob alle Gänge oder nur einzelne: z.B. Vorspeise & Hauptgang serviert – Dessert am Buffet).

Um Foodwaste zu vermeiden, geben wir Ihnen gerne übrig gebliebene Speisen mit nach Hause. Bitte bringen Sie dazu zur Müllvermeidung ggfs. entsprechende Mitnahmebehälter mit.

Sollten sich Vegetarier:innen, Veganer:innen und/oder Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien unter Ihren Gäst:innen befinden, erhalten Sie dann von uns einen zu Ihrer Auswahl passenden Vorschlag. Die genaue Anzahl an vorgewählten Menüs benötigen wir per Email eine Woche vor Ihrem Veranstaltungstag – diese ist auch die Mindestgrundlage für die Berechnung.

Sollten Sie Beilagenänderungen wünschen oder andere Vorstellungen bzw. besondere Wünsche wie Liebesspeisen haben, sprechen Sie uns gerne an – unsere kulinarischen Möglichkeiten sind so gut wie unbegrenzt.

## Vorspeisen

- Geräucherte Paprikacrèmesuppe | Basilikumöl 8,80
- Festtagssuppe (Pfannkuchen | Grießnockerl | Brättnockerl) 8,80
- Festtagssuppe vegetarisch (Pfannkuchen | Grießnockerl | Gemüse) 8,80
- Süßkartoffel-Apfelschaumsüppchen 8,80
- Erbsen-Minzcrèmesuppe | orientalische Gewürze | gehackte Nüsse 8,80
- Brunnenkressesuppe | Bergblüten | Ciabattachip 8,80
- Spargelcrèmesuppe | Bärlauchöl 8,80 (nach Saison)
- Blumenkohl-Kokossuppe | Spinat 8,80
- Karotten-Ingwercrèmesuppe | geröstete Cashews 8,80
- Marktgemüsesüppchen | Petersiliencremolata 8,80
- Apfel-Kürbissüppchen | Blätterteigstange 8,80
- Rinderconsommé | Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch 8,80
- Spinatcremesuppe | Madras Curry 8,80
- Kräuterrahmsüppchen | Rosmarincroutons 8,80
- Curryrahmsüppchen | Scampispießchen 12,50
- Spargelcremesüppchen | Blätterteigstange (nach Saison) 8,80
- \*Sharing Antipasti  
Rohschinken | gegrilltes Gemüse | Tomate-Mozzarella | Oliven | Olivenöl 17,00
- \*Sharing Bavaria  
Bergkäse | Trauben | Kalbfleischpflanzerl | Senf-Meerrettich-Dip | Rohschinken | Obatzda | Essiggurken | Butter 17,00
- \*Gebeizter Lachs | Kartoffelstroh | Salatsträusschen | Dillschmand 15,50
- \*Bunte Blattsalate | Minimozzarella | Kirschtomaten | Balsamicodressing 9,50
- Burrata | Tomaten | Basilikum 15,50
- Gebackener Ziegenkäse | Rote Beete | Feldsalat | Walnussdressing 16,50
- \*Bunte Blattsalate | gebratenes Gemüse | Oliven | Balsamicodressing 12,00
- Gebratenes Filet vom Zander | Blattsalate | Kräuter | Limonendressing 17,00
- \*Blattsalate | gebratene Riesengarnelen | Honig Senf-Dressing 22,00
- Gebratene Jacobsmuscheln | grüner Spargelsalat 24,00
- Palmenhaus Shrimpscocktail 14,50
- Palmenhaus handgeschnittenes Rindertartar 17,50
- Bunter Salat | getrocknete Tomaten | Kichererbsen | Feta | Kräutervinaigrette 13,00

Marktsalate | karamelierte Apfelspalten | Walnüssen | Trauben | weißes Balsamicodressing 13,00

Feldsalat | getrockneten Feigen | gratinierter Ziegenkäse | körniges Pommery-Senfdressing 15,50

\*Blattsalate | gebratenen Champignons | Croutons | Kirschtomaten | Sprossen | Balsamico 12,80

Salat | Lauwarmes Grillgemüse | Oliven | Halloumi | Thymiandressing 14,00

Schafskäse im Speckmantel gegrillt | Rucola | Grana Padano | Kirschtomaten 15,00

\*Ceasars Salad 8,80

\*Ceasars Salad mit gebratenen Garnelen 16,80

## Hauptgänge

### Fleisch

Murnauer Werdenfelser Rinderlende, rosa gebraten | Spargel-Kirschtomatengemüse  
Herzoginkartoffeln | Sauce Bernaise 33,00

Murnauer Werdenfelser Rinderlende rosa gebraten | rote Zwiebelmarmelade |  
Rotweinreduktion | Kartoffeltarte | Buttergemüse 33,00

Murnauer Werdenfelser Rinderlendensteak | Thymianjus | Kartoffeltarte  
feines Gemüse 33,00

Murnauer Werdenfelser Rinderfilet im Pfeffermantel | Chiantisauce | Buttermais |  
Süßkartoffelpommes 45,00

Bayrische Ochsenbacke | Sellerie-Kartoffelstampf | gegrilltes Wurzelgemüse 33,00

Bayrischer Lammrücken | Thymian-Honigkruste | Ratatouille | gebratene  
Polentaschnitten 42,00

Bayrischer Lammrücken | Ratatouille | Rosmarinjus | Kartoffelgnocchi 42,00

\*Wiener Schnitzel vom Bayrischen Kalb | Babybratkartoffeln | Preiselbeeren 30,00

Maishähnchenbrust vom Grill | Pfefferrahm | Zuckerschoten | Babykartoffeln 29,00

Schweinefilet im Speckmantel | Café de Paris | Grüne Bohnen | Kroketten 28,00

Kalbshendchen | Zitronen-Weissweinsauce | Paprika-Olivengemüse | Rucolarisotto  
35,00

¼ Bayrische Ente | Kartoffelknödel | Apfelblaukraut 30,00

Schweinkrustenbraten | Dunkelbiersoße | Bayrischkraut | Kartoffelknödel 23,00

Kalbstafelspitz | Meerrettich | Wurzelgemüse | Butterkartoffeln 25,00

\*Palmenhausburger Deluxe (100% Rindfleisch) | Pommes Frites 22,00

## **Fisch**

Zanderfilet im Parmaschinkenmantel gebraten | Blattspinat | Proseccorisotto 29,00

Zander vom Grill | Schmorgurken | Nussbutterkartoffeln 29,00

Rotbarschfilet in Grüner Currysauce | Wokgemüse | Duftreis 29,00

Donauwaller | Meerrettichsauce | Butterkartoffeln | gegrillte Lauchscheiben 29,00

Filet vom gebratenen Saibling | Mandelbuttersauce | Kartoffel-Zucchini Rösti | Buntes Gemüse 29,00

Kabeljau pochiert | Fenchelgemüse | körnige Senfsauce | Safrankartoffeln 29,00

Wolfsbarschfilet vom Grill | Tomaten-Zuckerschotengemüse | Duftreis | Zitronenschaum 34,00

Lachsfilet vom Grill | Junger Spinat | Weissweinsauce | Kräuterpurree 31,00

Forellenfilet vom Grill | Mandelbutter | Brokkoli | Petersilienkartoffeln 27,00

Linguine | gebratene Garnelen | Kirschtomaten | Rucola | pikante Tomatensoße 29,00

## **Vegetarisch | Vegan**

Auberginen-Zucchinirollchen | Amaranth | Tomatensugo | Kräuterpolenta 17,80

Sellerieschnitzel | Babybratkartoffeln | Grüne Bohnen | Kräutersauce 17,80

Räuchertofu vom Grill | Leinsamenrisotto | bunte Karotten | Petersilienpesto 17,80

Rucolarisotto | Ratatouille | Dörrtomaten | Cashewparmesan 17,80

Rote Bete Gnocchi | Artischocken | junger Spinat in Haferrahm 17,80

Geschmorte Aubergine | Kichererbsenpurree | Wildkräutersalat 17,80

Ofengemüse | Chimi Churry | Süsskartoffelstampf 17,80

## Dessert

- Frische Erdbeeren mit Mascarponecrème gratiniert 12,00 (je nach Saison)
- Bayrisch Crème | Waldbeeren im Glas 10,00
- Tobleronemousse | Crumble | Vanillecrème 12,00
- Tobleronemousse | Geröstete Schokoladenerde | Pfirsichfächer | Granatapfel 14,00
- Mousse au Chocolat | Früchte oder Erdbeeren (nach Saison) 12,00
- Crème Brulée | Früchte oder Erdbeeren (nach Saison) 12,00
- \*Fruchtsalat von frischen Früchten| Eis nach Wahl oder Sahne 12,00
- Weisses Schokoladenmousse | Ananas-Minzsalat 12,00
- Pannacotta | Balsamico-Erdbeeren 12,00
- \*Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanillesoße 13,50
- \*Windbeutel mit Kirsch- oder Himbeerragout oder Vanilleeis 6,50
- \*„Heiße Liebe“ Eis mit heißen Himbeeren 9,90
- „König Ludwig“ Pyramide von Schokoladenmousse | abgezogene Kirschen | Biskuit 12,00
- Topfen-Himbeertörtchen | marinierte Waldbeeren | Schokoladencrumble 12,00
- Hausgemachte Quarkbällchen | Vanilleschmand | Aprikosenragout 12,00
- Tartelette vom Käsekuchen | Waldfrucht-Joghurteis | Blaubeergel 11,00
- \*Eiskaffee oder Eisschokolade | Sahne 8,20
- \*Apfelstrudel 8,00 | mit Vanillesoße oder Sahne 9,80 | mit Vanilleeis 10,20
- \*Kaiserschmarrn mit oder ohne Rosinen 12,00
- \*Kaiserschmarrn mit Drum & Dran (abgezogene Kirschen & Vanilleeis) 16,00
- \*3erlei Mochis Kokos | Schoko | Mango 10,50
- Hafermilchmousse | Früchte (vegan) 11,00
- Apfelbecher | Mandelcrumble (vegan) 11,00

*Bitte beachten Sie auch unsere SWEET COLLECTION mit Kuchen und Torten aus unserer Nymphenburger Schlosskonditorei.*

## **Kindergerichte**

### **Vorspeise**

Buchstabensuppe 6,00

Grießnockerlsuppe 6,00

\*Kleiner Salat | Minimozzarella | Kirschtomaten 5,50

### **Hauptgerichte**

\*„Bernhard & Bianca“ Nudeln mit Tomatensoße 5,50

\*„Pumuckl“ Pasta Bolo Rind 11,00

vegan mit Sonnenblumenbolognese & veganer Reiberei 9,00

\*„Tom & Jerry“ Käsespätzle 7,00

\*„Max und Moritz“ 1 Paar Wiener Würstel | Pommes 7,50

\*Putenschnitzel „Balu“ | Pommes 11,00

\*Kalbsschnitzel „Mogli“ | Pommes 16,00

### **Dessert**

\*Prinzessinnen- | Piratenbecher

Je 1 Kugel Vanilleeis & Schokoladeneis | Waffel | Smarties 5,50

Mit kleiner Prinzessinnen- | Piraten-Überraschung

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Haben Sie andere Wünsche oder Vorstellungen? Sprechen Sie uns gerne an.

SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

[www.palmenhaus.de](http://www.palmenhaus.de) – [info@palmenhaus.de](mailto:info@palmenhaus.de)