

FESTLICHES MENÜ 2024

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 Lieblings Speisen haben, sprechen Sie uns gerne an – unsere kulinarischen Möglichkeiten sind so gut wie unbegrenzt.

Vorspeisen

- Geräucherte Paprikacrèmesuppe | Basilikumöl 9,60
- Festtagssuppe (Pfannkuchen | Grießnockerl | Brättnockerl) 9,60
- Festtagssuppe vegetarisch (Pfannkuchen | Grießnockerl | Gemüse) 9,60
- Süßkartoffel-Apfelschaumsüppchen 9,60
- Erbsen-Minzcrèmesuppe | orientalische Gewürze | gehackte Nüsse 9,60
- Brunnenkressesuppe | Bergblüten | Ciabattachip 9,60
- Spargelcrèmesuppe | Bärlauchöl 9,60 (nach Saison)
- Blumenkohl-Kokossuppe | Spinat 9,60
- Karotten-Ingwercrèmesuppe | geröstete Cashews 9,60
- Marktgemüsesüppchen | Petersiliencremolata 9,60
- Apfel-Kürbissüppchen | Blätterteigstange 9,60
- Rinderconsommé | Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch 9,60
- Spinatcremesuppe | Madras Curry 9,60
- Kräuterrahmsüppchen | Rosmarincroutons 9,60
- Curryrahmsüppchen | Scampispießchen 13,80
- Spargelcremesüppchen | Blätterteigstange (nach Saison) 9,60
- *Sharing Antipasti
Rohschinken | gegrilltes Gemüse | Tomate-Mozzarella | Oliven | Olivenöl 18,90
- *Sharing Bavaria
Bergkäse | Trauben | Kalbfleischpflanzerl | Senf-Meerrettich-Dip | Rohschinken | Obatzda | Essiggurken | Butter 18,90
- *Gebeizter Lachs | Kartoffelstroh | Salatsträusschen | Dillschmand 16,90
- *Bunte Blattsalate | Minimozzarella | Kirschtomaten | Balsamicodressing 10,50
- Burrata | Tomaten | Basilikum 17,00
- Gebackener Ziegenkäse | Rote Beete | Feldsalat | Walnussdressing 17,90
- *Bunte Blattsalate | gebratenes Gemüse | Oliven | Balsamicodressing 13,30
- Gebratenes Filet vom Zander | Blattsalate | Kräuter | Limonendressing 19,00
- *Blattsalate | gebratene Riesengarnelen | Honig Senf-Dressing 23,20
- Gebratene Jacobsmuscheln | grüner Spargelsalat 26,40
- Palmenhaus Shrimpscocktail 15,50
- Palmenhaus handgeschnittenes Rindertartar 18,70
- Bunter Salat | getrocknete Tomaten | Kichererbsen | Feta | Kräutervinaigrette 14,00

Marktsalate | karamelierte Apfelspalten | Walnüssen | Trauben | weißes Balsamicodressing 14,00

Feldsalat | getrockneten Feigen | gratinierter Ziegenkäse | körniges Pommery-Senfdressing 16,80

*Blattsalate | gebratenen Champignons | Croutons | Kirschtomaten | Sprossen | Balsamico 14,00

Salat | Lauwarmes Grillgemüse | Oliven | Halloumi | Thymiandressing 15,50

Schafskäse im Speckmantel gegrillt | Rucola | Grana Padano | Kirschtomaten 16,50

*Ceasars Salad 9,80

*Ceasars Salad mit gebratenen Garnelen 18,00

Hauptgänge

Fleisch

Murnauer Werdenfelser Rinderlende, rosa gebraten | Spargel-Kirschtomatengemüse
Herzoginkartoffeln | Sauce Bernaise 35,00

Murnauer Werdenfelser Rinderlende rosa gebraten | rote Zwiebelmarmelade |
Rotweinreduktion | Kartoffeltarte | Buttergemüse 35,00

Murnauer Werdenfelser Rinderlendensteak | Thymianjus | Kartoffeltarte
feines Gemüse 35,00

Murnauer Werdenfelser Rinderfilet im Pfeffermantel | Chiantisauce | Buttermais |
Süßkartoffelpommes 49,00

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

Bayrischer Lammrücken | Thymian-Honigkruste | Ratatouille | gebratene
Polentaschnitten 45,00

Bayrischer Lammrücken | Ratatouille | Rosmarinjus | Kartoffelgnocchi 45,00

*Wiener Schnitzel vom Bayrischen Kalb | Babybratkartoffeln | Preiselbeeren 33,00

Maishähnchenbrust vom Grill | Pfefferrahm | Zuckerschoten | Babykartoffeln 32,00

Schweinefilet im Speckmantel | Café de Paris | Grüne Bohnen | Kroketten 31,00

Kalbshendchen | Zitronen-Weissweinsauce | Paprika-Olivengemüse | Rucolarisotto
38,00

¼ Bayrische Ente | Kartoffelknödel | Apfelblaukraut 33,00

Schweinkrustenbraten | Dunkelbiersoße | Bayrischkraut | Kartoffelknödel 24,50

Kalbstafelspitz | Meerrettich | Wurzelgemüse | Butterkartoffeln 26,50

*Palmenhausburger Deluxe (100% Rindfleisch) | Pommes Frites 24,00

Fisch

Zanderfilet im Parmaschinkenmantel gebraten | Blattspinat | Proseccorisotto 32,50

Zander vom Grill | Schmorgurken | Nussbutterkartoffeln 32,50

Rotbarschfilet in Grüner Currysauce | Wokgemüse | Duftreis 32,50

Donauwaller | Meerrettichsauce | Butterkartoffeln | gegrillte Lauchscheiben 32,50

Filet vom gebratenen Saibling | Mandelbuttersauce | Kartoffel-Zucchini Rösti | Buntes Gemüse 32,50

Kabeljau pochiert | Fenchelgemüse | körnige Senfsauce | Safrankartoffeln 32,50

Wolfsbarschfilet vom Grill | Tomaten-Zuckerschotengemüse | Duftreis | Zitronenschaum 36,50

Lachsfilet vom Grill | Junger Spinat | Weissweinsauce | Kräuterpurree 33,50

Forellenfilet vom Grill | Mandelbutter | Brokkoli | Petersilienkartoffeln 29,50

Linguine | gebratene Garnelen | Kirschtomaten | Rucola | pikante Tomatensoße 31,00

Vegetarisch | Vegan

Auberginen-Zucchinirollchen | Amaranth | Tomatensugo | Kräuterpolenta 18,90

Sellerieschnitzel | Babybratkartoffeln | Grüne Bohnen | Kräutersauce 18,90

Räuchertofu vom Grill | Leinsamenrisotto | bunte Karotten | Petersilienpesto 18,90

Rucolarisotto | Ratatouille | Dörrtomaten | Cashewparmesan 18,90

Rote Bete Gnocchi | Artischocken | junger Spinat in Haferrahm 18,90

Geschmorte Aubergine | Kichererbsenpurree | Wildkräutersalat 18,90

Ofengemüse | Chimi Churry | Süsskartoffelstampf 18,90

Dessert

- Frische Erdbeeren mit Mascarponecrème gratiniert 14,00 (je nach Saison)
- Bayrisch Crème | Waldbeeren im Glas 11,50
- Tobleronemousse | Crumble | Vanillecrème 13,50
- Tobleronemousse | Geröstete Schokoladenerde | Pfirsichfächer | Granatapfel 16,00
- Mousse au Chocolat | Früchte oder Erdbeeren (nach Saison) 13,50
- Crème Brulée | Früchte oder Erdbeeren (nach Saison) 13,50
- *Fruchtsalat von frischen Früchten| Eis nach Wahl oder Sahne 13,50
- Weisses Schokoladenmousse | Ananas-Minzsalat 13,50
- Pannacotta | Balsamico-Erdbeeren 13,50
- *Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanillesoße 13,50
- *Windbeutel mit Kirsch- oder Himbeerragout oder Vanilleeis 6,90
- *„Heiße Liebe“ Eis mit heißen Himbeeren 9,90
- „König Ludwig“ Pyramide von Schokoladenmousse | abgezogene Kirschen | Biskuit 13,50
- Topfen-Himbeertörtchen | marinierte Waldbeeren | Schokoladencrumble 13,50
- Hausgemachte Quarkbällchen | Vanilleschmand | Aprikosenragout 13,50
- Tartelette vom Käsekuchen | Waldfrucht-Joghurteis | Blaubeergel 11,80
- *Eiskaffee oder Eisschokolade | Sahne 8,80
- *Apfelstrudel 8,00 | mit Vanillesoße oder Sahne 9,80 | mit Vanilleeis 10,20
- *Kaiserschmarrn mit oder ohne Rosinen 13,50
- *Kaiserschmarrn mit Drum & Dran (abgezogene Kirschen & Vanilleeis) 17,50
- *3erlei Mochis Kokos | Schoko | Mango 11,50
- Hafermilchmousse | Früchte (vegan) 12,00
- Apfelbecher | Mandelcrumble (vegan) 12,00

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

Kindergerichte

Vorspeise

Buchstabensuppe 7,50

Grießnockerlsuppe 7,00

*Kleiner Salat | Minimozzarella | Kirschtomaten 6,50

Hauptgerichte

*„Bernhard & Bianca“ Nudeln mit Tomatensoße 7,50

*„Pumuckl“ Pasta Bolo Rind 12,50

vegan mit Sonnenblumenbolognese & veganer Reiberei 11,00

*„Tom & Jerry“ Käsespätzle 8,50

*„Max und Moritz“ 1 Paar Wiener Würstel | Pommes 8,50

*Putenschnitzel „Balu“ | Pommes 12,50

*Kalbsschnitzel „Mogli“ | Pommes 17,50

Dessert

*Prinzessinnen- | Piratenbecher

Je 1 Kugel Vanilleeis & Schokoladeneis | Waffel | Smarties 6,50

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 – info@palmenhaus.de