



M.u.M. Gastrmanagement GmbH
Pippinstraße 1,82131 Gauting
Telefon 089 / 89736783
Fax 089 / 850 89 25
info@zumbaerengauting.de
www.zumbaerengauting.de

Menüvorschläge

Gerne können Sie selbst anhand der beigefügten Speisenvorschläge eine einheitliche Menüfolge erstellen. Maximal 2 Hauptgerichte zur Wahl sind möglich. Kurzfristige Änderungen (z.B. ein vegetarisches Gericht) werden vor Ort flexibel und zügig behandelt.

Bitte geben Sie uns bis spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung die genaue Anzahl der Gerichte bekannt. Kurzfristig stornierte Menüs müssen wir mit 50% des Menüpreises berechnen. Wenn Sie Ihr Menü aus unserer Speisekarte zusammenstellen, gilt diese Regelung nicht. Für die alleinige Nutzung des Stüberls haben wir eine Umsatzgarantie (€ 25,00 pro Erwachsenen/ mind. 20 Personen) festgelegt. Diese setzt sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammen. Bei Nichterreichen der Umsatzgarantie, wird Ihnen die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt.

Menü 1

Bayerische Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen	(€ 4,50)
Ofenfrischer Spanferkelkrustenbraten mit Kartoffelknödel und Speck- Krautsalat	(€ 12,80)
Apfelstrudel mit Vanillesauce	(€ 3,90)
pro Person	€ 21,20

Menü 2

Bayerische Schwammerlsuppe	(€ 4,60)
Portion Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfel-Blaukraut	(€ 14,80)
Hausgemachte Apfelkücherl mit Vanilleeis	(€ 4,90)
pro Person	€ 24,30

Menü 3

Tafelspitzbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen	(€ 4,30)
Kalbsrahmbraten mit Schwammerln und hausgemachten Spätzle	(€ 15,50)
Bayerische Creme mit frischen Früchten	(€ 5,00)
pro Person	€ 24,80

Sitz der Gesellschaft : Gauting
Amtsgericht München HRB 163110
Finanzamt Fürstfeldbruck
Steuernummer 117 / 132 / 81117

M.u.M.Gastrmanagement GmbH
Geschäftsführer : Franz Sammer
Umsatzsteuer ID : DE249740818

Bankverbindung :
KSPK München - Starnberg
Konto : 22061949
BLZ : 70250150

Menü 4

Bunte Blattsalate mit marinierten Mozzarellabällchen, Cocktailtomaten und gebratenen Austernpilzen in Balsamico-Olivenöldressing	(€ 8,80)
Gemüselasagne mit Bergkäse und Safranschaum	(€ 10,50)
Eismarillenknödel auf Fruchtspiegel	(€ 4,80)
pro Person	€ 24,10

Menü 5

Vitello Tonnato mit Salatbouquet und frischem Baguette	(€ 8,50)
Gebratenes Lachsfilet in Basilikumsauce, dazu Basmati Reis und frisches Gemüse	(€ 14,80)
Schokoladentarte mit Vanilleeis	(€ 5,50)
pro Person	€ 28,80

Menü 6

Rindercarpaccio mit Rucola und frisch geriebenem Parmesan	(€ 9,00)
Seeteufelfilet in leichter Knoblauch-Kräutersauce mit gedünsteten Tomatenwürfeln, dazu Basmati Reis	(€ 16,80)
Orangen-Limetten Panna Cotta	(€ 5,70)
pro Person	€ 31,50

Menü 7

Feld- und Rucolasalat mit frischen Feigen und Parmaschinken-Krusterl, dazu Balsamico-Olivenöldressing	(€ 8,50)
Kalbsrückensteak in leichter Kräuterrahmsauce, mit frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle	(€ 21,50)
„Geeister Kaiserschmarrn“	(€ 6,80)
pro Person	€ 36,80

Menü 8

Bunte Blattsalate mit rosa gebratenen
Entenbrustscheiben und frischen Früchten,
dazu Balsamico-Olivenöldressing (€ 10,50)

Rinderfilet
mit Kräutern am Stück gebraten, mit Balsamicojus,
Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln (€ 22,50)

Hausgemachte Himbeertiramisu (€ 5,50)

pro Person € 38,50

Menü 9

Rucolasalat
mit in Sesam-Honigkruste gebratenem Ziegenkäse
dazu Balsamico-Olivenöldressing (€ 9,50)

Karottenschaumsuppe
mit Ingwercreme (€ 5,00)

Tranchen von der Kalbslende
an Portwein – Schalottenjus
mit Brokkoli und Selleriepüree (€ 19,50)

Vanilleparfait
mit Heidelbeerkompott (€ 5,50)

pro Person € 39,50

Vorspeisen

Geflügelsalat mit Mango und Ananas 7,80 €

Hausgebeizter Gravedlachs
mit Wachteleiern, Keta-Kavier und Rucolasalat
dazu Senf-Honig-Dill-Dip 9,50 €

Rosagebratenes Roastbeef
mit Rucolasalat und Olivenöl-Balsamicodressing 9,80 €

Räucherlachstatar auf Kartoffelrösti 9,50 €

Mediterranes Gemüse 8,50 €

Shrimps-Papaya-Cocktail 9,50 €

Suppen

Hummercremesuppe	5,50 €
Tafelspitzbrühe mit Teigtaschen und Gemüsestreifen	4,50 €
Festtagssuppe	4,50 €
Deftige Gulaschsuppe	6,80 €
Kartoffelrahmsuppe mit Speck und gerösteten Weißbrotcroûtons	4,20 €
Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	4,20 €

Hauptspeisen

Perlhuhnbrust in Rotweinsauce mit Brokkoli und Thymiankartoffeln	14,20 €
Rosagebratene Barbarie Entenbrust mit Zucchini-Kartoffelgratin und Cassissauce	15,80 €
Schweinefiletmedaillons in Kräuterkruste, auf Pilzsauce mit hausgemachten Spinatspätzle	13,90 €
In Olivenöl und Rosmarin rosa gebratene Lammlendchen mit Kartoffel-Bohngemüse	15,80 €
Rinderfiletspitzen in Sherryrahm mit Zucchinirösti	21,90 €
Red Snapperfilet auf Fenchel-Orangengemüse, dazu Kartoffelgnocchi	14,80 €
Zanderfilet in Kartoffelkruste gebraten, auf mediterranem Gemüse	14,90 €
Lachsragout in Zitronen-Pfefferrahm mit Wildreisrand	12,50 €

Desserts

Tiramisu je nach Saison mit frischen Früchten	6,50 €
Marillenpalatschinken	5,50 €
Gebackene Apfelkücherl und Bananen mit Vanilleeis	5,80 €
Limonenparfait auf Mangoragout	6,50 €
Marmoriertes Schokoladenmousse	5,50 €
Germknödel mit Vanillesauce	6,80 €