

Süßes

TIRAMISU

JOGHURT-MANGO-CREME mit Kardamom und Chilifäden

Gratinerte **CREPES** gefüllt mit Orangen-Mandelcreme

SCHOKOLADEN-CHILI-MOUSSE mit Ananas

CHEESECAKE im Glas mit Himbeersauce

MARACUJA-PANNA COTTA mit Mandelkrokant

LIMONCELLO-MOUSSE

CANNOLI SICILIANI kleine Teigrollen gefüllt mit Ricotta, kandierte Früchten und Schokolade

ERDBEER-SUPPE mit Honig-Limetten-Parfait

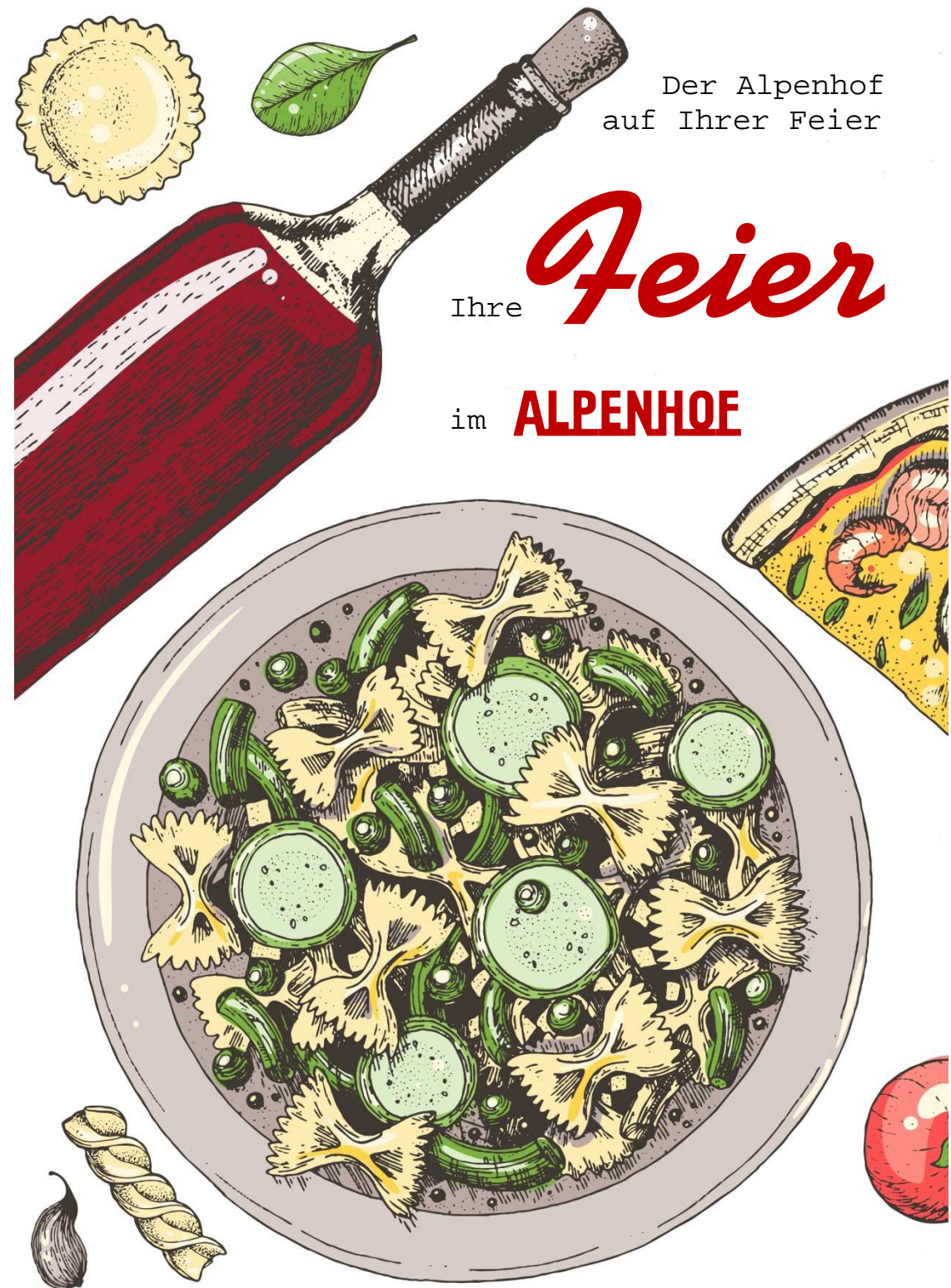
ROSENWASSER-JOGHURT-MOUSSE mit Pistazien und Mango-Mark

KEY LIME PIE

KARAMELLCREME mit Fleur de Sel, Aprikosenkompott und Keksbröseln

ZUPPA INGLESE

Warmer **SCHOKOLADENKUCHEN**
mit Vanilleei.



Der Alpenhof
auf Ihrer Feier

Ihre **Feier**

im **ALPENHOF**

Ihre Feier im **ALPENHOF**

Jede Veranstaltung ist einzigartig.

Wir möchten Ihre Feier genau so gestalten, wie Sie es wollen!

Wo und wie möchten Sie sitzen?

Oder lieber stehen?

Welche Musik sollen wir spielen?

Haben Sie eine Lieblingsblume für die Tischdekoration?

Möchten Sie ein Bild von sich auf der Menükarte?

Oder das Motto vom Meeting Ihrer Firma?

Menü? Buffet? Eine Mischung aus beidem?

Family Style mit unserer *Goldenen Zange*?

Oder einfach eine Pizza-Party: Ihre Gäste teilen sich so viele Pizzen, bis alle satt sind. (Jede siebte Pizza geht auf uns!)

Solche Fragen beantworten wir am besten gemeinsam bei einem Kaffee oder einem Glas Wein.

Oder natürlich am Telefon oder per Mail.

Als erste Ideen zur Planung haben wir Speisen und Getränke aufgeschrieben, die für eine Feier passen könnten.

Ist nicht das Richtige dabei? Dann sagen

Sie es uns: Wir haben noch mehr Ideen!

Osteria Alpenhof, Alpenplatz 1, 81541 München

089 6914512, info@osteria-alpenhof.de

FISCH & FLEISCH

DORADENFILET mit Zucchini-Schuppen in Safranbutter mit Salzkartoffeln

INSALATA NIZZARDA gegrilltes Thunfischsteak auf grünem Salat mit Wachtelei, grünen Bohnen, Tomaten, marinierten Zwiebeln und Crostini

gefüllte **SCHWERTFISCHRÖLLCHEN** in Orangesauce mit Kartoffel-Zucchini-Rosti

LACHSFILET in der Folie mit Muscheln, dazu Tagliolini in Hummersauce

Gegrillte **CALAMARI**, gefüllt mit Ratatouille-Gemüse auf Oliven-Polenta

SCAMPI E STRACCETTI Garnelen und dünne Rinderlendensteaks vom Grill auf Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesanhobeln und Kräuterkartoffeln

PORCHETTA Spanferkelbraten mit Rosmarinjus, Gemüse und Parmesanpüree

SALTIMBOCCA dünne Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Marsalasaucе mit frischem Gemüse und Gries-Parmesannocken

Spieße von **HÄHNCHENBRUST**, roten Zwiebeln und Champignons, mariniert mit Zitrone und Rosmarin, dazu Chili-Katoffeln

Geschmorte **LAMMKEULE** auf Weizen-Risotto mit Zucchini und Auberginen

RINDERLENDENSTEAKS überbacken mit Pfirsich und Taleggio, dazu Rotweinschalotten und Thymian-Crostini

WILDSCHWEINRAGOUT mit Pinienkernen und Polenta

SPIESS VON KALBSLEBER, Salsiccia, Rinderlende und Bacon mit Chipotle-Dip und Rotwein-Risotto

Pasta & Gemüse

STEINPILZ-RAVIOLI in Pinienkern-Petersilienpesto

BIRNENRISOTTO mit Radicchio und Walnüssen

ENTEN-UND PILZ-LASAGNE

SPINAT-LASAGNE mit Scampi und Lachs

ROTE-BETE-RISOTTO mit Ziegenkäse und Thymian

ROSMARINGNOCCHI mit Rinderragout und Parmesanhobeln

PAGLIA E FIENO grüne und weiße Tagliolini mit Lachsfilet, frischen Tomaten und Zitronenthymian in Weißweinsauce

SCHWARZE SPAGHETTI im Langostinosud mit Jakobs-, Venus- und Miesmuschel

SPAGHETTI CARBONARA mit Guanciale, Ei, Pecorino und Pfeffer

TAGLIATELLE MARE E MONTI mit Thunfisch und Pfifferlingen

RAVIOLI gefüllt mit Limette und Mascarpone in Minz-Sauce

AUBERGINENRÖLLCHEN mit Rosmarinkartoffeln gefüllt, überbacken mit Tomatensauce und Pecorino

PFANNKUCHEN mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Trüffel-Champignons

GEFÜLLTE GEMÜSE Artischocke mit Thymian-Kartoffel-Püree, Aubergine mit Tomatenpesto, Zucchini mit Zitronen-Ricotta-Creme, Paprika mit Rosinen, Kräutern und Pinienkernen



F. A. Q.

Wie viele Gäste passen in den Alpenhof? Bis zu 90 Personen

In den hinteren Bereich? Bis 38 Personen

In den vorderen Bereich? Bis 52 Personen

Wann wann wird geöffnet? Wenn Sie möchten, auch schon zum Frühstück.

Wann wird zugesperrt? Wenn der letzte Gast gegangen ist ☺ !



Der ALPENHOF auf Ihrer Feier

Sehr gerne kommen wir zu Ihnen und bringen unser Catering mit! Sprechen Sie uns an, und wir sagen, welche Möglichkeiten wir haben! Für bis zu 80 Personen haben wir Erfahrung und tun alles, damit Sie eine Wunderbare Veranstaltung haben!

APERITIF

RIMINI SPECIALE Cinzano rosso, Gin, Crodino, Orange

RIMINI ROSATO Ramazotti Rosato, Soda, Minze, Himbeeren

SPRITZ Weißwein, Aperol, Orange, Soda

HUGO Weißwein, Holunder, Minze, Limette, Soda

SPRITZ CALABRESE Weißwein, Soda, Bergamottenlikör, Heidelbeeren und Thymian

CRODINO

SAN BITTER MARACUJA

Alkoholfreier **HUGO**

Alkoholfreier **HIMBEER-INGWER-SPRITZ**

oder natürlich...

Weinberg **SPUMANTE**

PROSECCO Frizzante, Nardin, Veneto

Billecart-Salmon **CHAMPAGNE** brut réserve

Zum Essen dann hausgemachte Limonaden, feine Weine, Bier, Digestif und Kaffee. Gerne senden wir unsere gesamte Getränkekarte!



VORSPEISE

ANTIPASTO MISTO Etagere mit gegrillter Paprika, Auberginen & Zucchini, und Champignons, marinierten Schalotten, Kalamata-Oliven, weißen Rosmarin-Bohnen und getrockneten Tomaten

VITELLO TONNATO dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

BURRATA Mozzarella aus Kampanien mit Kirschtomaten, frischem Basilikum, toskanischem Olivenöl und Salzflocken

LACHSTATAR mit Avocado auf Babymangold in Limettendressing

Frittierte kleine **SARDINEN** mit Zitrone

OKTOPUSSALAT mit mariniertem Gemüse und Granatapfelkernen

gegrillter **SCAMORZA**-Käse auf marinierten gelben Paprikafilets

Salat von **BABYSPINAT**, gegrillten Birnen, Taleggio und Walnüssen

ZUCCHINIRÖLLCHEN gefüllt mit Ricotta, Minze und Honig auf Rote-Bete-Carpaccio mit Maracujadressing

Gebrautes **KANINCHENFILET** im Kerbel-Mantel auf grünem Salat mit marinierten Karotten

HIRSCH-CARPACCIO mit Grüner-Pfeffer-Vinaigrette und Parmesanhebeln

PARMIGIANA alla Calabrese - Auberginenauflauf mit Pecorino und N'Duja

WILDSCHWEINSALAMI, Spianata Calabrese, Parmaschinken und Bresaola

