

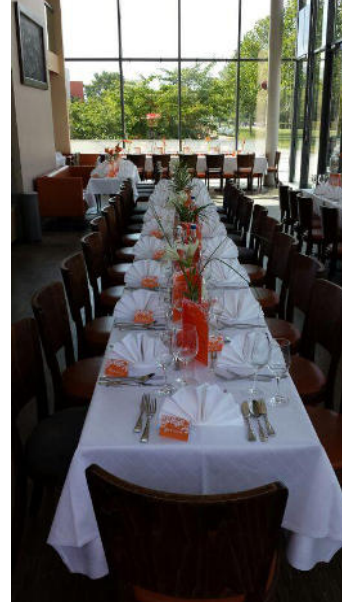


CAFE RESTAURANT PARK
CAFE LUDWIG – KLOPSTOCKSTR. 10 – 80804 MÜNCHEN

CAFE LUDWIG

GG MARIAHILFPLATZ GMBH
KLOPSTOCKSTRASSE 10 – 80804 München
Tel.: 089 / 322 11 766 Fax: 089 / 322 11 765
EMAIL INFO@CAFE-LUDWIG.NET - INTERNET: WWW.CAFE-LUDWIG.NET

Menüvorschläge



Ab 30 Personen:

Bitte entscheiden Sie sich für 1 Menü.

Gerne können Sie sich aus allen Menüs Ihr individuelles Menü zusammenstellen.

Beachten Sie, dass immer nur eine einheitliche Komponente pro Gang möglich ist.





CAFE RESTAURANT PARK

CAFE LUDWIG – KLOPSTOCKSTR. 10 – 80804 MÜNCHEN

CAFE LUDWIG

GG MARIAHILFPLATZ GMBH

KLOPSTOCKSTRASSE 10 – 80804 München

Tel.: 089 / 322 11 766 Fax: 089 / 322 11 765

EMAIL INFO@CAFE-LUDWIG.NET - INTERNET: WWW.CAFE-LUDWIG.NET

Zum Empfang:

Canapeés:

Tomaten-Basilikumfrischkäse auf Giabattabrot

Minipumpernikel mit Kräuterfrischkäse und Würzblüten

Brie auf Tomaten-Basilikumbaguette mit Traube

Wacholderschinken mit Cornichon

Räucherlachs auf Baguette mit Apfelkren

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Mailänder Salami mit Balsamicozwiebel

Serranoschinken mit Olive

Fingerfood:

Kleine Fleischpflanzerl

Gemügesticks mit Cocktaildip

Gemüsefrühlingsröllchen mit Sweet Chilli Dip

Schinken-Käsespieß

Trauben-Käsespieß

Räucherlachs-Wrap-Spieß

Tomate-Mozzarella-Spieß

Antipastispeiß gemischt



CAFE RESTAURANT PARK

CAFE LUDWIG – KLOPSTOCKSTR. 10 – 80804 MÜNCHEN

CAFE LUDWIG

GG MARIAHILFPLATZ GMBH

KLOPSTOCKSTRASSE 10 – 80804 München

Tel.: 089 / 322 11 766 Fax: 089 / 322 11 765

EMAIL INFO@CAFE-LUDWIG.NET - INTERNET: WWW.CAFE-LUDWIG.NET

Menü 1

Karotten-Ingwercremesuppe

Schweinefilets in Gorgonzolasauce mit hausgemachte Röstitaler und Blattspinat

Cocos-Panna Cotta mit Mango-Tonkabohnenkompott

Menü 2

Waldpilzrahmsuppe mit Kräutercroutons

Medaillons vom Kalbsfilet mit Schalotten-Portweinsauce, Tomaten-Bohngemüse und Kartoffelgratin

Das traditionelle Tiramisu

Menü 3

Kraftbrühe mit hausgemachten Kalbsbratnockerl

Rinderfilet an Pfefferrahmsauce dazu kleine Pommes Dauphine und Saisongemüse

Erdbeertiramisu auf Fruchtspiegel (saisonbedingt)

Menü 4

Cremsuppe von der Edelkastanie (saisonbedingt)

Rosa gebratene Barberie Flugentenbrust mit Orangensauce, glasierten Zuckererbsenschoten und Kartoffelgratin

Bayrisch Creme mit Fruchtsauce

Menü 5

Gemüsecremesuppe mit Croutons

Gebratenes Saiblingsfilet auf rahmigem Blattspinat mit Speck-Kartoffelspieß

Topfenpalatschinken auf Aprikosenspiegel (Preis variiert nach Fischangebot)



CAFE RESTAURANT PARK

CAFE LUDWIG – KLOPSTOCKSTR. 10 – 80804 MÜNCHEN

CAFE LUDWIG

GG MARIAHILFPLATZ GMBH

KLOPSTOCKSTRASSE 10 – 80804 München

Tel.: 089 / 322 11 766 Fax: 089 / 322 11 765

EMAIL INFO@CAFE-LUDWIG.NET - INTERNET: WWW.CAFE-LUDWIG.NET

Menü 6

Zucchinicremesuppe

Zanderfilet mit Kerbelschaum, glasierten Kirschtomaten und Kräuterkartoffeln

Waldbeer-Mascarpone mousse

(Preis variiert nach Fischangebot)

Menü 7

Kraftbrühe mit Kalbsbratnockerl

Lammkotelettes mit Burgundersauce, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Mousse au chocolate mit Beerenragout

Menü 8 Wildgerichte nur von Oktober bis März

Cremesuppe von der Topinamburwurzel

Hirschedelgulasch mit Semmelknödel und Apfelblaukraut

Scheiterhaufen mit Sauerkirschen

Menü 9 Wildgerichte nur von Oktober bis März

Cremesuppe von der Petersilienwurzel

Medaillons vom Hirschkalb im Speckmantel mit frischer Waldpilzsauce, gebackenen Kartoffelkrusterl und Romanescoröschen

Panna Cotta mit Beerenragout



CAFE RESTAURANT PARK

CAFE LUDWIG – KLOPSTOCKSTR. 10 – 80804 MÜNCHEN

CAFE LUDWIG

GG MARIAHILFPLATZ GMBH

KLOPSTOCKSTRASSE 10 – 80804 München

Tel.: 089 / 322 11 766 Fax: 089 / 322 11 765

EMAIL INFO@CAFE-LUDWIG.NET - INTERNET: WWW.CAFE-LUDWIG.NET

Diese Buffetvorschläge gelten ab mind. 40 Personen

Bayrisches-Italo Buffet

Verschiedenes aus der Münchener Bäckerei
Dazu gibt es Apfelgriebenschmalz und Butter

Kalte Vorspeisen:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Brotzeitplatte mit kaltem Braten, Südtiroler Bauerngeräuchertem, Minifleischpflanzerl,
Münchner Leberkäs und Essiggurken

Honigmelone mit Parmaschinken und Mailänder Salami

Vegetarische Antipasti in Olivenöl eingelegt

Tomate Mozzarella mit Balsamicoglace, geschroteten Pfefferkörnern
und Basilikum

Bayrisch-Italienische Käseauswahl

Salate:

Eismeerkrabben in Cocktailsauce

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Speckkrautsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Rahm-Gurkensalat

Warme Speisen:

Spinat-Gorgonzolalasagne

Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel

Nachspeisen:

Panna Cotta mit Waldbeersauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce



CAFE RESTAURANT PARK

CAFE LUDWIG – KLOPSTOCKSTR. 10 – 80804 MÜNCHEN

CAFE LUDWIG

GG MARIAHILFPLATZ GMBH

KLOPSTOCKSTRASSE 10 – 80804 München

Tel.: 089 / 322 11 766 Fax: 089 / 322 11 765

EMAIL INFO@CAFE-LUDWIG.NET - INTERNET: WWW.CAFE-LUDWIG.NET

Italienisches Buffet

Mediterrane Brotauswahl mit Butter und Tomaten-Basilikum-Frischkäse

Kalte Vorspeisen:

Kalte Platte Mailänder Salami, Coppa di Parma und Mortadella

Honigmelone mit Parmaschinken

Vegetarische Antipasti in Olivenöl eingelegt

Tomate Mozzarella mit Balsamicoglace, geschroteten Pfefferkörnern
und Basilikum

Vitello Tonnato, hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

Italienische Käseauswahl

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Blattsalate mit 2erlei Dressing

Rohkostsalate

Warme Speisen:

Schweinefiletspitzen in Pescara-Senfsauce mit Gemüsereis

Putenbrustroulade mit Parmaschinken und Basilikum gefüllt
auf fruchtigem Ratatouillegemüse an Fettuchine

Edelfischlasagne mit Safransauce und Blattspinat

Nachspeisen:

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Waldbeerensauce



CAFE RESTAURANT PARK
CAFE LUDWIG – KLOPSTOCKSTR. 10 – 80804 MÜNCHEN

CAFE LUDWIG

GG MARIAHILFPLATZ GMBH
KLOPSTOCKSTRASSE 10 – 80804 München
Tel.: 089 / 322 11 766 Fax: 089 / 322 11 765
EMAIL INFO@CAFE-LUDWIG.NET - INTERNET: WWW.CAFE-LUDWIG.NET

Cafe Ludwig Buffet

Verschiedenes aus der Münchener Bäckerei
dazu gibt es Apfelgriebenschmalz und Butter

Kalte Vorspeisen:

Edelfischterrine

Honigmelone mit Serranoschinken

Vegetarische Antipasti in Olivenöl eingelegt

Tomate Mozzarella mit Balsamicoglace, geschroteten Pfefferkörnern
und Basilikum

Vitello Tonnato, hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Französische und Italienische Käseauswahl

Salate:

Eismeerkrabben in Cocktailsauce

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen und geräucherter Entenbrust

Blattsalate mit Balsamicodressing

Matjessalat „Hausfrauen Art“

Rohkostsalate

Warme Speisen:

Ricotta-Spinat-Lasagne mit Käse überbacken

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Kartoffelrösti

Schweinefiletmedaillons in Apfel- Calvadosauce mit Mandelbällchen

Nachspeisen:

Bayrisch Creme

Schokoladenmousse mit Baileyssauce

Eisbombe mit Feuerzauber



CAFE RESTAURANT PARK

CAFE LUDWIG – KLOPSTOCKSTR. 10 – 80804 MÜNCHEN

CAFE LUDWIG

GG MARIAHILFPLATZ GMBH

KLOPSTOCKSTRASSE 10 – 80804 München

Tel.: 089 / 322 11 766 Fax: 089 / 322 11 765

EMAIL INFO@CAFE-LUDWIG.NET - INTERNET: WWW.CAFE-LUDWIG.NET

Sie können sich auch gerne selbst ein Buffet aus den einzelnen Komponenten zusammenstellen. Der Preis errechnet sich dann anhand der Personenzahl und Ihrer getroffenen Speisenauswahl.

Salate:

- **Blattsalate mit 2erlei Dressing**
- **Verschiedene Rohkostsalate**
- **Krabbensalat**
- **Meeresfrüchtesalat**
- **Apfel-Selleriesalat mit geräucherter Entenbrust**
- **Nudelsalat**
- **Geflügelsalat**
- **Kartoffelsalat**
- **Krautsalat mit oder ohne Speck**
- **Rahmgurkensalat**
- **Karottensalat**
- **Rote Beetesalat**
- **Schwammerlsalat**
- **Nudelsalat**
- **Eiersalat**
- **Glasnudelsalat**
- **Hirtensalat**
- **Wurstsalat**
- **Couscous-Salat**

Vorspeisenplatten:

- **Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich**
- **Räucherlachs mit Sahnemerrettich**
- **Räucherfischplatte**
- **Honigmelone mit Parmaschinken und Mailänder Salami**
- **Antipasti**
- **Tomate-Mozzarella**
- **Brotzeitplatten mit kaltem Braten, Bauerngeräuchertem, Minifleischpflanzerl, kalter Leberkäs und Kalbsleberwurst**
- **Vitello Tonnato**
- **Roastbeef mit Remouladensauce**
- **Puten-Vitello mit Pestocreme**
- **Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten und Weintrauben**

- **Apfelgriebenschmalz, Tomaten-Basilikumfrischkäse, Kräuterfrischkäse, Lachsfrischkäse, Rucolafrischkäse, Radieserlfrischkäse**

Warme Speisen:



CAFE RESTAURANT PARK

CAFE LUDWIG – KLOPSTOCKSTR. 10 – 80804 MÜNCHEN

CAFE LUDWIG

GG MARIAHILFPLATZ GMBH

KLOPSTOCKSTRASSE 10 – 80804 München

Tel.: 089 / 322 11 766 Fax: 089 / 322 11 765

EMAIL INFO@CAFE-LUDWIG.NET - INTERNET: WWW.CAFE-LUDWIG.NET

- **Spinat-Ricottalasnagne**
- **Spinat-Gorgonzolalasnagne**
- **Spinatknödel auf Ratatouillegemüse**
- **Edelfischlasagne mit Safransauce und Blattspinat**
- **Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel**
- **Schweinebraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel**
- **Kalbsgeschnetzeltes in Champignonsrahmsauce mit Spätzle**
- **Schweinefiletmedaillons in Calvadosauce mit kleinen Pommes Dauphine**
- **Kleine Leberkäs mit Händlmeiersenf**
- **Asiageschnetzeltes in Thaicurrysauce mit Basmatireis**
- **Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce mit Reis**
- **Gebratenes Fischfilet in Kräuterrahmsauce mit Schwenkkartoffeln**
- **Schweinefilet in Pescara-Senfsauce mit Gemüsereis**
- **Gefüllter Putenrollbraten auf Ratatouillegemüse mit Fettuccine**

Desserts:

- **Mousse au chocolate mit Beerenragout**
- **Waldbeermousse**
- **Mangomousse**
- **Apfelstrudel mit Vanillesauce**
- **Topfenstrudel mit Zwetschgenröster**
- **Panna Cotta mit Mangoragout**
- **Cocos-Panna Cotta mit Zwergorangenkompott**
- **Bayerisch Creme**
- **Rote Grütze mit Vanillesauce**
- **Tiramisu**
- **Obstsalat**
- **Eisbombe mit Feuerzauber**



CAFE RESTAURANT PARK

CAFE LUDWIG – KLOPSTOCKSTR. 10 – 80804 MÜNCHEN

CAFE LUDWIG

GG MARIAHILFPLATZ GMBH

KLOPSTOCKSTRASSE 10 – 80804 München

Tel.: 089 / 322 11 766 Fax: 089 / 322 11 765

EMAIL INFO@CAFE-LUDWIG.NET - INTERNET: WWW.CAFE-LUDWIG.NET

Flying Buffet

- *Fruchtige Curry-Mangosuppe im Glas*
- *Antipastispißchen auf Rucola mit Balsamicoglance*
- *Gegrillter Ziegenkäse auf buntem Gemüseragout*

- *Gebackene Weißwurst auf Kartoffel-Gurkensalat*
- *Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und gebratenen Pellkartoffeln*
- *Meeresalgensalat mit gebratener Riesengarnele*

- *Mousse au chocolate mit Beerenragout*



CAFE RESTAURANT PARK

CAFE LUDWIG – KLOPSTOCKSTR. 10 – 80804 MÜNCHEN

CAFE LUDWIG

GG MARIAHILFPLATZ GMBH

KLOPSTOCKSTRASSE 10 – 80804 München

Tel.: 089 / 322 11 766 Fax: 089 / 322 11 765

EMAIL INFO@CAFE-LUDWIG.NET - INTERNET: WWW.CAFE-LUDWIG.NET

Flying Buffet

- *Tomaten-Basilikumsuppe im Glas*
- *Antipastispißchen mit Balasamicolack*
- *Vitello Tonnato mit Kapernäpfel*
- *Geflügelsalat Toskana auf Rucola*

- *Gefüllte Pasta in Rosmarinbutter geschwenkt mit Parmesan*
- *Gebratene Riesengarnele auf Meeresalgensalat*
- *Ratatouille mit gegrilltem Ziegenkäse*
- *Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken auf getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree*

- *Beerenragout mit Vanillesauce*
- *Cocos Panna Cotta mit Mangoragout*
- *Mousse au chocolate mit Eierlikör-Vanilleschaum*



CAFE RESTAURANT PARK
CAFE LUDWIG – KLOPSTOCKSTR. 10 – 80804 MÜNCHEN

CAFE LUDWIG

GG MARIAHILFPLATZ GMBH
KLOPSTOCKSTRASSE 10 – 80804 München
Tel.: 089 / 322 11 766 Fax: 089 / 322 11 765
EMAIL INFO@CAFE-LUDWIG.NET - INTERNET: WWW.CAFE-LUDWIG.NET

Flying Buffet

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Gebratene Riesengarnele auf Meeresalgensalat

*Roastbeef mit Remouladensauce und gebratener
Pellkartoffel*

Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Gemüseragout

Geräucherte Entenbrust auf Waldorffsalat

*Lauwarmes Antipastispißchen mit gehobeltem
Parmesan und Balsamicoglace*

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Safranrisotto

*Kalbsfilet auf getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree mit
Portwein-Zwiebelsauce*

Mousse au chocolate mit Beerenragout

Panna Cotta mit Mangoragout