



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 Balsamicoglaze, geschroteten Pfefferkörnern
und Basilikum

Bayrisch-Italienische Käseauswahl

Salate:

Eismeerkrabben in Cocktailsauce

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Speckkrautsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Rahm-Gurkensalat

Warme Speisen:

Spinat-Ricottalasnagne

Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel

Nachspeisen:

Panna Cotta mit Waldbeersauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Buffetpreis pro Person: 43,- €



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 Balsamicoglaze, 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 Gemüserais

Putenbrustroulade mit Parmaschinken und Basilikum gefüllt
auf fruchtigem Ratatouillegemüse an Fettuchine

Spinat-Wildlachslasagne

Nachspeisen:

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Waldbeerensauce

Buffetpreis pro Person: 48,- €



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 Balsamicoglaze, 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 Baileysauce

Eisbombe mit Feuerzauber

Buffetpreis pro Person: 54,- €



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**



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

Warme Speisen:

- **Spinat-Ricottalasagne**
- **Spinat-Gorgonzolalasagne**
- **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 Calvadossauce mit kleinen Pommes Dauphine**
- **Kleine Leberkäs mit Händlmeiersenf**
- **Asiageschnetzeltes in Thaicurrysauce mit Basmatireis**
- **Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce mit Reis**
- **Gebrautes 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**