



*Weihnachts-
feier*

im

ALPENHOF

Ihre Weihnachtsfeier im **ALPENHOF**

Jede Veranstaltung ist einzigartig.

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

Wo und wie möchten Sie sitzen?

Oder lieber stehen?

Welche Musik sollen gespielt werden?

Wir haben unsere Räume mit viel Grün und vielen Strohsternen dekoriert. Wünschen Sie noch besonderen Schmuck dazu??

Haben Sie besondere Ideen für die Menükarte?

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

F. A. Q.

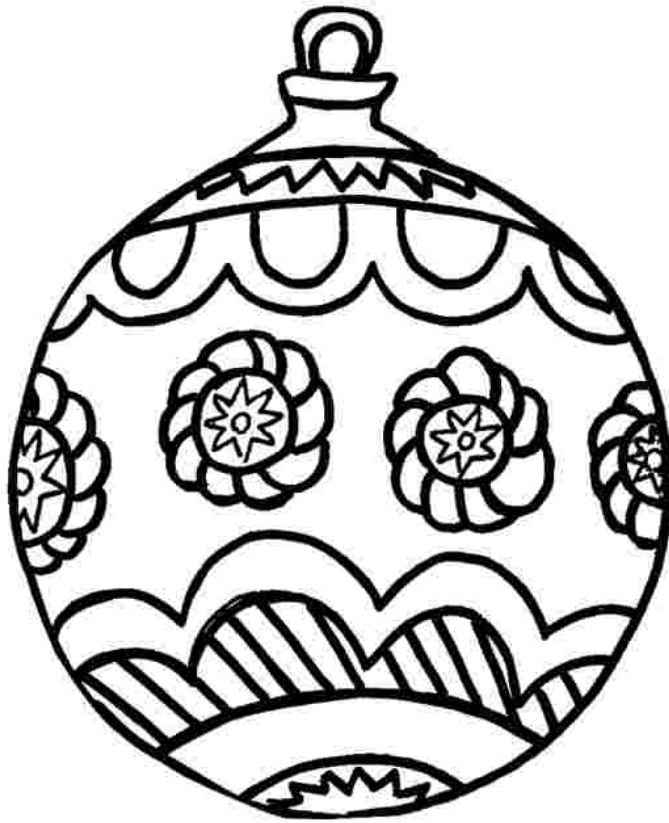
Wie viele Gäste passen in den Alpenhof? Bis zu 90 Personen.

In den hinteren Bereich? Bis 38 Personen.

In den vorderen Bereich? Bis 52 Personen.

Wann 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!

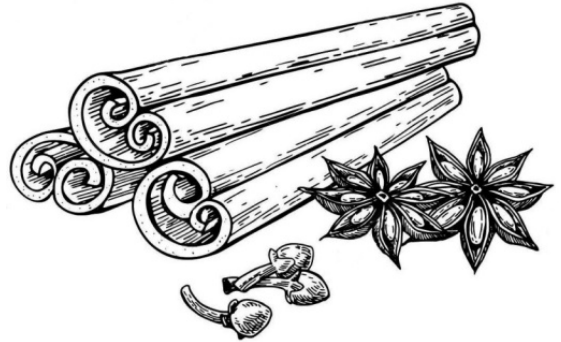
Sprechen Sie uns an, und wir sagen Ihnen, welche Möglichkeiten wir haben! Mit bis zu 80 Personen haben wir Erfahrung und tun alles, damit Sie eine wunderbare Veranstaltung haben!

Getränke-Ideen

Hausgemachter **GLÜHWEIN** mit Montepulciano, Orange und Gewürzen

Hausgemachter **ALKOHOLFREIER PUNSCH**

MELA CALDA - heißer Apfelsaft mit Ingwer und Zimtstange mit oder ohne einen Schuss Rum



HERBA CALDA - heißer Cranberrysaft mit Thymian

GIN BRULEE Bombay Sapphire mit heißem Apfelsaft, Pfeffer, Zimt und Orangenzeste

RIMINI SPECIALE Martini rosso, Gin, Crodino, Orange

SARTI SPRITZ Weißwein, Soda, Sarti Rosé und Limette

RED HOT TONIC SPRITZ Weißwein, Tonic Water und Vecchio Amaro mit Chili

SPRITZ CALABRESE Weißwein, Soda, Bergamotte, Heidelbeeren und Thymian



VIRGIN MARTINI SPRITZ - alkoholfreier Martini floreale, Tonic Water, Soda

...und natürlich viele wunderbare

WEINE, SCHAUMWEINE, BIERE etc...

VORSPEISE

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

VITELLO TONNATO Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce

CARPACCIO von der rosa gebratenen Entenbrust mit Orangen-Balsamico auf Rucolasalat mit Orangenfilets und Pinienkernen

LACHSTATAR mit Avocado auf Babymangold in Limettendressing

OKTOPUSSALAT mit mariniertem Gemüse und Granatapfelkernen



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

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

INVOLTINI al Zafferano - Roulade von Spinat, Ei und Parmesan, gefüllt mit Safran-Ricotta, dazu Dattel-Salsa

BAGNA CAUDA kleines piemontesisches Fondue mit rohem Gemüse und warmem Oliven-Knoblauch-Dip - im Fojòt serviert

PARMIGIANA Calabrese - Auberginenauflauf mit Pecorino und `Nduja

WILDSCHWEINSALAMI, Spianata Calabrese, Parmaschinken, Bresaola

HIRSCH-CARPACCIO mit Grüner-Pfeffer-Vinaigrette und Parmesan

Pasta & Gemüse

STEINPILZ-RAVIOLI in Pinienkern-Petersilienpesto

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

KARTOFFEL-MARONI-GNOCCHI mit Steinpilzen und Parmesanhobeln

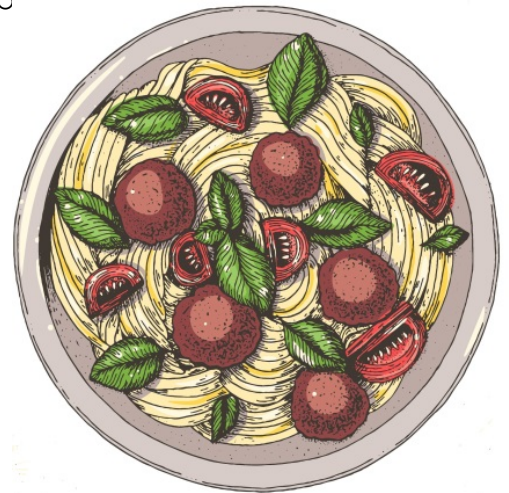
SPECK-RISOTTO mit Bier und und gegrilltem Radicchio

PAPPARDELLE mit Hirschragout und Parmesanhobeln

KÜRBIS-RAVIOLI in Majoran-Haselnuss-Butter

AUBERGINENRÖLLCHEN mit Rosmarinkartoffeln gefüllt, überbacken mit Tomatensauce und Pecorino

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



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

LACHSFILET in der Folie mit Muscheln, dazu Tagliolini in Hummersauce

Gegrillte **CALAMARI**, gefüllt mit Salsiccia und Spinat mit Fenchel-Kartoffel-Gemüse

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

OCHSENBACKE über Nacht im Pizzaofen geschmort in Nero d'Avola-Sauce mit gefülltem Lauch und Kartoffel-Rosmarin-Gratin

MEERESFRÜCHTE UND FISCHFILETS im Weinteig ausgebacken mit Safran-Dip

KABELJAUFILET auf süß-saurem Caponata-Gemüse mit Salzkartoffeln

PORCHETTA Spanferkelbraten mit Rosmarinjus, Gemüse und Parmesanpüree

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

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

WILDSCHWEINRAGOUT mit Pinienkernen und Polenta

SPIESS VON KALBSLEBER, Salsiccia, Rinderlende und Bacon mit Chipotle-

Süßes

TIRAMISU

JOGHURT-MANGO-CREME mit Kardamom und Chilifäden

Gratinerte **CREPES** gefüllt mit Orangen-Mandelcreme

MARACUJA-PANNA COTTA mit Chili-Fäden und Mandelkrokant

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

LEBKUCHEN-TIRAMISU

QUITTE aus dem Ofen mit Mousse von gerösteten Mandeln

KÜRBIS-PANNA COTTA mit frischen Früchten

CHEESECAKE-CREME auf Zimtbisquit mit Glühweinessenz

ROSENWASSER-JOGHURT-MOUSSE mit Pistazien und Mango-Mark

KARAMELLCREME mit Fleur de Sel,
Aprikosenkompott und Keksbröseln

ZUPPA INGLESE

Warmer **SCHOKOLADENKUCHEN**
mit Vanilleeis

