THE
MONARCH
BAD GOEGGING
MUNICH

Menü & Buffet

Vorschläge aus dem The Monarch Hotel



www.monarchbadgoegging.com


"Liebe und Phantasie
sind die besten Gewürze"



WIR STARTEN

LET'S START

VORSPEISEN

Ziegenkäse im Parmaschinken-Mantel | Honigschalotten

Hähnchen- Fruchtspieß | bunter Couscous-Salat

Avocado – Pastasalat | Landschinkenchips

Shrimpscocktail

Bunter Glasnudelsalat | Shrimps | Maracuja–Vinaigrette

Lauwarmes Süßkartoffelragout | Chorizo

Cantaloupe-Melone | Parmaschinken | Orangen-Vinaigrette

Rinder-Carpaccio | Parmesan-Chip | Balsamico-Reduktion

Curry-Couscous-Salat

Graved- und Räucherlachs | Rösti | Lemon-Dip

Antipasti Variation | dreierlei Dips | Ciabatta

Tomate-Mozzarella | Basilikum-Pesto | Balsamico-Gitter

Marinierter Fetakäse | Rucola

Trilogie von Aufstrichen | Wurzelbrot

Teriyaki-Spieße | Pesto-Quinoasalat

Vitello Tonato vom Kalb | Rucola

STARTERS

Goat cheese in parma ham coat | honey shallots

Chicken fruit skewer | mixed Couscous Salad

Avocado pasta salad | country ham chips

Shrimps cocktail

Mixed glass noodle salad | passion fruit vinaigrette

Lukewarm sweet potato ragout | Chorizo

Cantaloupe melon | Parma ham | orange vinaigrette

Beef carpaccio | Parmesan chip | Balsamico vinaigrette

Curry Couscous salad

Graved and smoked salmon | grated & fried potatoes | lemon dip

Antipasti variation | three dips | Ciabatta

Tomato & Mozzarella | basil pesto | Balsamico grid

marinated feta | Rucola

Trilogy of bavarian spreads | root bread

Teriyaki skewers | Pesto quinoa salad

Vitello Tonato of the veal | rocket

HEISS & LECKER

SOUPS VARIATIONS

SUPPEN	SOUPS
Curry-Lauch-Creme-Suppe | Paprikacroûtons	Cream of leek and curry | bell pepper croûtons
Karotten-Ingwersüppchen | Kresse	Carrot ginger soup | cress
Rote Beete-Suppe | glasierte Äpfel	Beetroot soup | glaced apples
Kartoffelsuppe | Majoran | Bacon-Streifen	Potato soup | bacon stripes
Kräuterschaum | Crevetten	Herbal foam | shrimps
Pikante Gulaschsuppe	Spicy Goulash soup
Rinderconsommé | Leberspätzle	Beef Consommé | liver spaetzle
Minestrone	Minestrone
Steinpilzcreme | Süßkartoffelchip	Cream of porcino | sweet potato chip
Petersiliencremesuppe	Parsley root cream soup
Grießnockerlsuppe	Semolina dumplings soup
Tomatencreme | Gin	Cream of tomatoes | gin
Bunter Linseneintopf | Speckbrunoise	Mixed lentil stew | bacon brunoise
Apfel-Meerrettichschaum | Zimtcroûtons	Apple horseradish foam | cinnamon croutons





DER HAUPTGANG

THE MAIN COURSE

HAUPTGERICHTE

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS
im Erdnuss-Chili-Mantel
Bandnudeln | Duett von der Karotte

GEBACKENE HÄHNCHENBRUST
in schwarz-weißem Sesam
Wok-Gemüse | Basmatireis

LACHSSCHNITTE
Wasabi-Gemüse | Pappardelle

BEUF STROGANOFF
Spätzle | Apfelblaukraut

PUTENMEDAILLONS
Cranberry-Soße | gebackene Kartoffel | Romanesco

KALBSRÜCKEN
im Kräutermantel
Zucchini-Tomatenragout | Balsamico-Jus | Gnocchi

GEGRILLTE MAISPOULARDE
Gorgonzolaschaum | Vichy Karotten | grüne Bandnudeln

ENTRECÔTE VOM ANGUS RIND
Ratatouille-Gemüse | Kartoffelrösti

KRUSTENBRATEN VOM JUNGSCHWEIN
Dunkelbier-Jus | Bayrisch Kraut | Kartoffelknödel

MAIN COURSE

MEDAILLONS OF PORK FILET
in a coat of peanut & chili
ribbon noodles | two variations of carrots

BAKED CHICKEN BREAST
in black & white sesame
wok vegetables | basmati rice

SLICE OF SALMON
wasabi vegetables | pappardelle

BEUF STROGANOFF
speatzle | red cabbage

MEDAILLONS OF TURKEY
cranberry sauce | baked potato | romanesco

SADDLE OF VEAL
in a herbal coat
zucchini-tomato-ragout | balsamico-jus | gnocchi

GRILLED CHICKEN
gorgonzola-foam | Vichy carrots | green ribbon noodles

ENTRECÔTE OF THE ANGUS BEEF
ratatouille | grated & fried potatoes

ROAST PORK
dark beer jus | bavarian white cabbage | potato dumplings

WEITERE
MORE

STREIFEN VOM WEIDERIND
Kräuter-Waldpilz | gebackene Süßkartoffel | Romanesco

GEBRATENES ZANDERFILET
Blattspinat | Zitronenkartoffel

SURF & TURF RINDERFILET MIT RIESENGARNELE
Pesto-Schaum | Pfefferrahm | Risoleekartoffel

SCHWEINESTEAK
Butterspätzle | buntes Grillgemüse | Dijon-Pfefferrahm

POCHIERTER KABELJAU
Kräuter-Gemüse-Sud | Petersilienkartoffeln

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB
mit verschiedenen Toppings

BEEF-STRIPES
herbal mushrooms | baked sweet potato | romanesco

ROASTED PIKE-PERCH FILET
spinach | lemon-potatoe

SURF & TURF BEEF FILET WITH KING PRAWN
pesto foam | pepper cream | risolee potatoe

PORK STEAK
buttered Spaetzle | mixed grilled vegetables | Dijon-pepper-cream

POACHED COD
herbal vegetalbe stock | parsley potatoes

PASTA PARMIGIANO
different toppings



VEGETARISCHE KREATIONEN

VEGETARIAN CREATIONS

VEGETARISCH

Spinatknödel | Meerrettichschaum | Parmesanspäne

Ofenkartoffeln | verschiedene Dips

Auberginen-Piccata | Ingwer-Tomatenragout

Steinpilzrisotto | Kräuter | Schwarzbrotkräcker

Pasta | Linsenbolognese

Bandnudeln | Curryschaum | Spitzmorchel | Zucchini

Lasagne vom buntem Marktgemüse

Gemüsestrudel | Kräutersauce

Buntes Gemüsecurry | Basmatireis

VEGETARIAN

Spinach dumpling | horseradish foam | parmesan chips

Baked potatoe | different dips

Eggplant-piccata | ginger-tomato-ragout

Porcino-risotto | herbs | brown bread cracker

Green spaghettis | bolognese of lentils

Ribbon noodles | curry foam | morel | zucchini

Lasagne with mixed vegetables from the market

vegetable strudel | herb sauce

vegetable curry | basmati rice



VEGANE KREATIONEN

VEGAN CREATIONS

VEGAN

Vegan gefüllte Paprika | Tomatensougo

Veganes Auberginencurry | Kichererbsen

Vegane Soja-Schnitzel | veganer Kartoffelsalat

Veganer Kartoffel-Broccoli-Auflauf

Ofenkartoffel | vegane Dips

Veganes Tofu-Gemüsecurry mit Nüssen | Basmatireis

VEGAN

Vegan stuffed peppers | tomato sougo

Vegan eggplant curry | chickpeas

Vegan soy cutlets | vegan potato salad

vegan potato broccoli casserole

baked potato | vegan dips

Vegan tofu vegetable curry with nuts | basmati rice

VEGAN



"Manchmal hilft ein Törtchen mehr als tausend Wörtchen"



SÜSSE ABRUNDUNG

SWEET FINISH

DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Bayrisch Creme | Himbeeren

Preiselbeer-Panna Cotta

Karamellisiertes Apfel-Tiramisu

Creme Brûlée | Waldbeeren

Apfelstrudel | Vanillesoße

Gebackene Apfelringe | Walnusseis

Cheescake im Glas | saisonale Früchte

Kaiserschmarrn | Apfelkompott

Kokosnusscreme | Mango-Ragout

Schokoladenmousse | Rumtopffrüchte

Weiße Mousse | Chili | Sauerkirschen

Schokoladenbrunnen | Früchte

DESSERTS

Homemade sweet cut-up pancake | plum compote

Bavarian Cream | raspberries

Cranberry Panna Cotta

Caramelized apple-tiramisu

Creme Brûlée | wild berries

Apple strudel | vanilla sauce

Baked apple rings | walnut ice cream

cheescake in a glass | seasonal fruits

cut-up pancake | apple compote

coconut cream | mango ragout

chocolate mousse | rumpot fruit

White mousse | chili | sour cherries

chocolate fountain | fruits

"sweet and tasty"


"Die Welt gehört dem,
der sie genießt!"



BUFFET VORSCHLÄGE

BUFFET PROPOSALS

BAYRISCHES BUFFET

VORSPEISEN
Brotzeitbrett mit bayerischen Spezialitäten | Brezenbaum | auf den Tischen eingestellt

Geräuchertes Forellenfilet | Preiselbeer-Sahnemeerrettich
Wurstsalat | Zwiebeln | saure Gurken
Gurkensalat | Tomatensalat
Weißkrautsalat | Kümmel
Saisonale Blattsalate | verschiedene Dressings | Brotauswahl | Butter

SUPPE
Leberknödelsuppe | Schnittlauch

HAUPTGANG
Schweinebraten aus der Schulter
Weltenburger Dunkelbier-Jus

Forellenfilet auf der Haut gebraten
Limettenbutter

Gegrilltes Gickerl
Kartoffelsalat

Kleine Semmelknödel
Pilzrahmsauce

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Beilagen
Reiberknödel | Pikant gewürzte Kartoffelspalten | Kräuter-Fingernudeln
Glasiertes Karotten-Kohlrabigemüse

DESSERT
Bayerisch Creme | Himbeeren
Topfenstrudel | Vanillesauce
Rote Grütze | Vanilleeis

41,50 €

BAVARIAN BUFFET

STARTER
plate with bavarian specialties | bavarian pretzel | set on tables

Smoked trout fillet | creamy cranberry-horseradish
Sausage salad | onions | pickles
Cucumber salad | tomato salad
White cabbage salad | caraway
Seasonal leaf salad | different dressings | selection of bread | butter

SOUP
Liver dumpling soup | chive

MAIN COURSE
Roast pork of the shoulder
Weltenburger dark beer jus

Char fillet roasted on the skin
lemon butter

Grilled chicken
potato salad

Small bread dumplings
mushroom cream sauce

spaetzle with cheese and roasted onions

Supplements
Potato dumplings | Spicy potato wedges
Herbal finger-shaped potato noodles
Glazed carrots | glazed kohlrabi

DESSERT
Bavarian cream | raspberries
Curd strudel | vanilla sauce
Red fruit jelly | vanilla ice cream

41,50 €



BUFFET VORSCHLÄGE

BUFFET PROPOSALS

BBQ BUFFET

VORSPEISEN
Mediterrane Gemüseplatte | Mailänder Salami | gehobelter Parmesan
Melonenschiffchen | Serrano-Schinken
Tomate | Mozzarella | frisches Basilikum
Radi-Salat | Radieschen | Kartoffelsalat

Auswahl frischer & angemachter Salate | verschiedene Dressings

Mini-Ciabatta | Bauernbrot | Butter

HAUPTGANG
Putensteaks
Schweinenackensteaks
Lachssteaks | Kräuterbutter
Nürnberger Bratwürste
Grillkäse
Grillkartoffeln mit vegetarischem Dip

Beilagen
BBQ Dips
Western-Kartoffeln | Kräuterreis
Gegrilltes Gemüse

DESSERT
Fruchtspieße
Mousse au Chocolate | Chili
Eis aus der Box

41,50 €

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

ab 30 Personen:
Spanferkel vom Grill | Kartoffelknödel | Weltenburger Dunkelbier-Jus

12,00 €

BBQ BUFFET

STARTERS
Mediterranean vegetables | Milanese salami | grated Parmesan
Melon | Serrano ham
Tomatoe | Mozzarella | fresh basil
Radish-Salad | red radishes | potato salad

Variety of fresh and prepared salads | different dressings

Mini-Ciabatta | farmers bread | butter

MAIN COURSE
Turkey steaks
Steaks of pork neck
Salmon steaks | herb butter
Nurenberg sausages
barbecue cheese
grill potatoe with vegetarian dip

Supplements
BBQ dips
Western potatoes | herb rice
Grilled vegetables

DESSERT
Fruit skewers
Chocolate mousse | chili
Ice out of the box

41,50 €

ADDITIONALLY BOOKABLE

with more than 30 persons:
Roasted piglet | potato dumplings | Weltenburger dark beer jus

12,00 €



BUFFET VORSCHLÄGE

BUFFET PROPOSALS

MEDITERRANES BUFFET

VORSPEISEN
Tomate | Mozzarella | Basilikum
Marinierter Fetakäse | Rucola
Marinierte Cocktailgarnelen | Chicoree-Orangensalat
Auswahl von Antipasti

Auswahl an Blattsalaten | Gurke | Tomate | Paprika | verschiedene Dressings

Mini-Ciabatta | Baguette | Butter

SUPPE
Hühnercremesuppe | Erbsen

HAUPTGANG
Knurrhahnfilet
Tomaten-Ingwer-Soße

Schweinerücken im Ganzen gebraten
Spinat-Pinienkern-Haube

Poulardenbrust
Champignons | getrocknete Tomaten

Gegrillte Paprika mit mediterraner Füllung
(vegetarisch)

Beilagen
Mediterranes Grillgemüse
Mailänder Risotto
Spanische Kartoffeln
Gnocchi | rotes Pesto

DESSERT
Obstspieße
Panna Cotta | Pfirsichmark | Himbeeren
Tiramisu | Passionsfruchtsoße
Käse vom Markt

46,50 €

MEDITERRANEAN BUFFET

STARTERS
Tomato | mozzarella | basil
Marinated feta cheese | rocket
Marinated cocktail shrimps | chicory-orange-salad
Variety of Antipasti

Variety of leaf salads | cucumber | tomato | bell pepper | different dressings

Mini ciabatta | baguette | butter

SOUP
Chicken cream soup | peas

Main course
Gurnard fillet |
tomato ginger sauce

Pork loin |
cover of spinach & pine nut

Chicken breast | mushrooms |
dried tomatoes

grilled pepper mediterranean stuffed
(vegetarisch)

Supplements
Grilled mediterranean vegetables
Milan risotto
Spanish potatoes
Gnocchi | red pesto

DESSERTS
Fruit skewers
Panna Cotta | peach pulp | raspberries
Tiramisu | passion fruit sauce
Cheese from the market

46,50 €



UNGEZWUNGEN, LOCKER

INFORMAL, CASUAL

FINGERFOOD & FLYING BUFFET

VORSPEISEN

Baguette und Mini Brezen mit verschieden Brotaufstrichen

Mediterrane Hähnchenspieße mit rotem Pesto

Tomaten Mozzarella mit Pesto im Glas

Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse im Glas

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurken im Glas

Garnelen im Sesam und Kokosmantel mit Dips

Dörrpflaumen im Speckmantel

HAUPTSPEISEN

Gebackene Zanderfiletstreifen im Bierteig mit Remouladensauce

Chicken Wings mit BBQ- Sauce

Regensburger in Scheiben angebraten mit fruchtiger Currysoße

Tempuragemüse mit verschiedenen Dips

DESSERT

Tiramisu

Salat von frischen Früchten

Mousse au Chocolat mit Contreau

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

STARTERS

Baguette and mini pretzels with different spreads

Mediterranean chicken skewers with red pesto

Tomato mozzarella with pesto in a jar

Greek farmer salad with feta cheese in a jar

Bavarian sausage salad with onions and pickles in jar

Shrimps in sesame and coconut coat with dips

Prunes wrapped in bacon

MAIN COURSES

Baked pike-perch fillet strips in beer batter with remoulade sauce

Chicken wings with BBQ sauce

Sliced Regensburger with fruity curry sauce

Tempura vegetables with various dips

DESSERT

Tiramisu

Fresh fruit salad

Chocolate mousse with contreau

Black forest cake in a glass

INFORMATION

INFORMATION

Zum Verständis

Alle Menü- oder Buffetvorschläge sind individuell kombinierbar.

Aus Ihrer Auswahl errechnen wir den entsprechenden Menü- oder Buffetpreis.

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen Ihr Menü oder Buffet für eine gelungene Veranstaltung zu erstellen.

For your Information

All menu or buffet proposals can be combined individually.

From your selection we calculate the corresponding menu or buffet price.

We look forward to working with you to create your menu or buffet for a successful event. successful event.

Wir sind für Sie da!



JENNIFER HARROALD
Conference &
Banquet Manager

+49 (0) 9445 98 825



MARINA BESLER
Conference &
Banquet Coordinator

+49 (0) 9445 98 882



FRANZISKA HUBER
Conference &
Banquet Coordinator

+49 (0) 9445 98 920

event@monarchbadgoegging.com