



SPEISEN UND GETRÄNKE WINTER

SHEVENTS

Anbei eine Übersicht der bei unseren Kunden beliebtesten Speisen, die wir Ihnen anbieten können. Wir möchten, dass Sie mit SH-Events ein wundervolles Event und eine kulinarische Reise erleben. Selbstverständlich sind Sonderwünsche nach Rücksprache möglich. Alle Speisen werden von einem Münchner Traditions-gastronom frisch und hausgemacht zubereitet. Wir schlagen eine telefonische Abstimmung vor, um eine genaue Auswahl zu treffen!

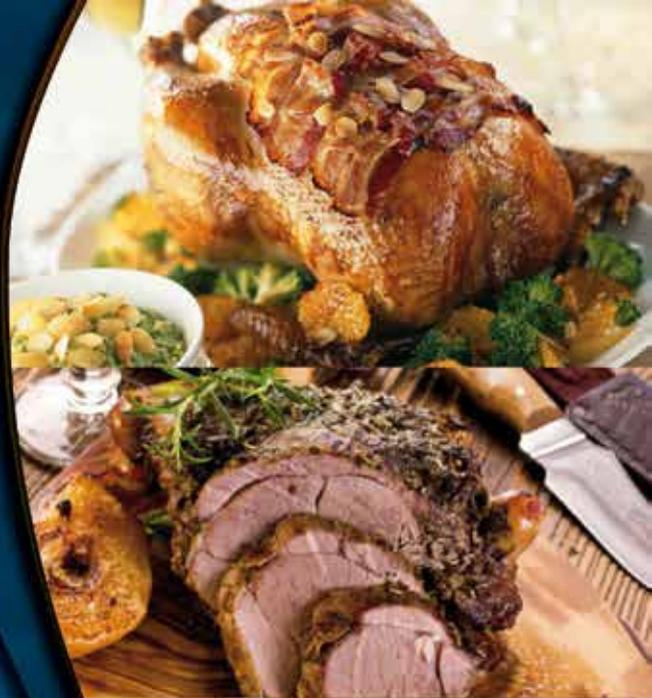
VORSPEISEN ZUR AUSWAHL

- ★ Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat
- ★ Feldsalat mit Speckkrusteln, Ei und Croutons an Senf-Honig Dressing
- ★ Datteln im Speckmantel mit Red-Pepper-Jam Dip
- ★ Lachspastetchen an Fenchel-Gurken-Salat
- ★ Crostinis mit Thunfischcreme und Kapern
- ★ Crostinis mit geschmolzenem Ziegenkäse und Dattel-Mango-Chutney (vegetarisch)
- ★ Rote Bete Tatar mit Schafskäse (vegetarisch)
- ★ Gegrilltes Antipastigemüse mit Balsamico-Reduktion und Parmesanhobel (vegetarisch)



HAUPTSPEISEN ZUR AUSWAHL

- ★ Resche Ente aus dem Rohr, mit dunkler Entensoße, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
- ★ Rinderschmorbraten in Rotwein-Orangensoße mit geschwenkten Champignons und Kartoffelstampf
- ★ Rindergeschnetzeltes an Chili-Sahne-Vodka-Soße mit Kartoffelgratin
- ★ Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersoße mit Speckkraut und Kartoffelknödel
- ★ Schweinefiletmedaillons im Speckmantel, serviert mit Wachholder-Cognac-Sauce und Rosenkohl
- ★ Schweinefilet in Dijon-Senfsauce mit Kapern und kleinen Gürkchen
- ★ Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomaten-Gorgonzolakruste auf Blattspinat, Weißweinrahmsoße und Penne
- ★ Gegrillte Hähnchenbrust mit Gewürzkruste in Chili-Sahne-Vodkasauce
- ★ Putenrahmgeschnetzeltes mit frischen Pilzen und Kräutern serviert mit Butterspätzle oder Kartoffeltaler
- ★ Yellow oder Red Thai-Curry mit Hühnchen und knackigem Zitronengras-Asia-Gemüse (auch als rein vegetarische Variante)
- ★ Seehechtfilet an Chardonnay-Kräutersoße
- ★ Kabeljaufilet an Hummer-Kräutersoße
- ★ Rotbarschfilet auf Sesamspinat in Weißweinsoße
- ★ Lachsfilet in Safran-Dill-Soße mit Duftreis



VEGETARISCHE GERICHTE

- ★ Gebratene Schupfnudelpfanne mit Kraut und geschmorten Zwiebelchen
- ★ Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln
- ★ Serviettenknödel mit Pilzrahmagout und frischen Kräutern
- ★ Lasagne mit Spinat und getrockneten Tomaten
- ★ Indisches Gemüsecurry mit Winterrübchen und Kichererbsen
- ★ Winter Couscous mit Kürbis, Karotten, Nüssen und Korinthen, dazu orientalischer Joghurt-Cumin-Dip
- ★ Ratatouillegemüse mit getrockneten Aprikosen und Polenta-Parmesan-Schnitte
- ★ Süßkartoffelrösti mit geschmortem Spitzkraut und Tomatengemüse
- ★ Polenta-Paprika-Gratin mit Pilzen
- ★ Quiche wahlweise mit Gemüse, Kürbis, Lauch, Pilzen

Dazu reichen wir

- ★ Butterkartöfelchen oder Kartoffelstampf
- ★ Kartoffel oder Semmelknödel
- ★ Butter-Penne oder Spätzle
- ★ Duftreis

...dazu gibt es noch Obst der Saison und andere leckere Süßspeisen wie z.B. Kuchen, Torte, Tiramisu und natürlich jede Menge Lebkuchen, Stollen und sonstige weihnachtliche Leckereien



GETRÄNKE

ALLE GETRÄNKE SIND NATÜRLICH
IM „ALL INCLUSIVE“ PREIS ENTHALTEN

- ★ Augustiner Bier frisch vom Fass
- ★ Radler
- ★ Wein weiß
- ★ Weinschorle
- ★ Wein rot
- ★ Prosecco
- ★ Prosecco Orange
- ★ Aperol Spritz
- ★ Hugo
- ★ Wodka Red Bull
- ★ Wodka Orange
- ★ Rum Cola
- ★ Gin Tonic
- ★ Wasser
- ★ Limonade
- ★ Orangensaft
- ★ Cola
- ★ Red Bull
- ★ Glühwein
- ★ Punsch

SH EVENTS

Bitte rufen Sie uns gerne an, damit wir Ihre Vorstellungen besprechen können. Sie erreichen uns am Besten telefonisch unter 089 2000 162 -40

Ihr SH Events GmbH Team
Dr. Michael Haberland, Oliver Seidel, Benjamin Wehner und
Tanja Reinhardt

SH EVENTS GMBH

Elsenheimer Str. 45 | 80687 München
Tel.: +49 (0) 89 2000 162 -40 | Fax: +49 (0) 89 2000 162 -44
info@SHevents.de | www.SHevents.de

