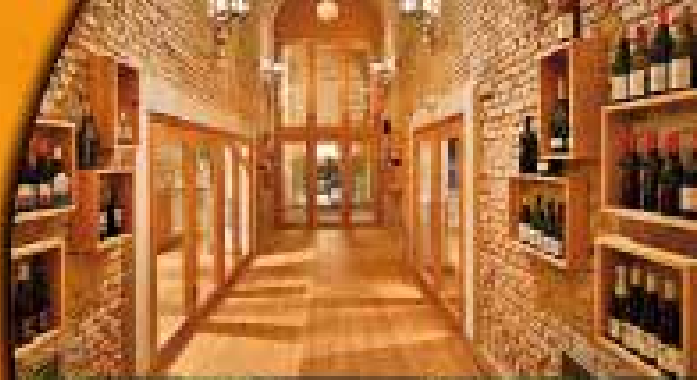




SPEISEN UND GETRÄNKE SOMMER



SHEVENTS

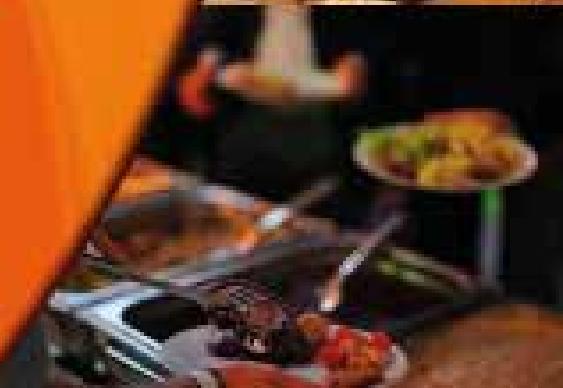
Anbei eine Übersicht der bei unseren Kunden beliebtesten Speisen, die wir Ihnen anbieten können. Wir möchten, dass Sie mit SH Events ein wundervolles Event und eine kulinarische Reise erleben. Selbstverständlich sind Sonderwünsche nach Rücksprache möglich. Alle Speisen werden von einem Münchner Traditions-gastronom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

SALATBUFFET

- Bunter Kartoffelsalat mit Gurken und frischem Schnittlauch
- Karottensalat
- Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing
- Gemischte Blattsalate
- Krautsalat mit geröstetem Speck
- Dazu Balsamico-Vinaigrette, Italienisches Kräuterdressing, French-Dressing

VORSPEISEN ZUR AUSWAHL

- Melonenspießchen mit luftgetrocknetem Schinken
- Rindfleischbällchen mit Tomate-Chili-Salsa
- Rindfleischbällchen mit Gurkerl und grobem Senfdip
- Rosa gebratenes Roastbeef serviert mit Feigen-Pfeffer-Dip
- Hähnchenspieße mit fruchtiger Aprikosensalsa oder Erdnuss-Dip
- Lachsrollchen an Meerrettich-Lauch
- Schrimps „karibische Art“ mit Ingwer, Koriander, Papaya und Sweet Chili
- Meeresfrüchtesalat mit Limettendressing
- Gefüllte Zucchini mit Schafskäse (vegetarisch)
- Tomaten-Mozzarella
- Salat mit frischem Basilikum
- Buratta mit Schmortomaten und Kürbiskernpesto (vegetarisch)
- Gegrilltes Antipastigemüse von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons mit Balsamico-Reduktion (vegetarisch)
- Gemüse-Feta-Couscous mit frischer Petersilie (vegetarisch)



HAUPTSPEISEN ZUR AUSWAHL

- Putengeschnetzeltes in Weißwein-Sahnesoße mit frischen Champignons und Kräutern
- „Turkey Tobago“ Putenbrustfiletstreifen in Mango-Passionsfrucht-Chili Soße
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Gewürzkruste in Chili-Sahne-Vodkasauce
- Hähnchenbrustfilet in Zitronensoße und frischem Salbei
- Kalbsröllchen gefüllt mit Spargel und Parmaschinken
- Lammmedallions oder –spieße mit Thymian-Jus oder Cranberry-Chili-Soße
- Toskanisches Rinderragout mit Oliven, Kapern und Rosmarin
- Schweinefilet im Parmamantel serviert an Trauben-Cognac-Soße
- Yellow oder Red Thai-Curry mit Hühnchen und knackigem Asia-Gemüse (auch als rein vegetarische Variante)
- Pangasiusfilet an Chardonnay-Kräutersoße
- Red Snapperfilet vom Grill an Hummer-Kräutersoße
- Rotbarschfilet auf Sesamspinat in Weißweinsauce
- Lachsfilet mit Mandelbrokkoli an Bechamel
- Garnelenpfanne mit Black Tiger Garnelen mariniert in Knoblauch, Chili und Kurkuma
- Frische Gambas in Tomaten-Weißweinsauce mit Kräutern, Knoblauch und Limette



VEGETARISCHE GERICHTE

- Ravioli gefüllt mit Mozzarella, Tomate und Basilikum
- Tagliolini mit frischen Pfifferlingen und Kräutern (saisonal)
- Lasagne von gegrilltem Gemüse
- Lasagne mit Spinat und getrockneten Tomaten
- Penne mit hausgemachtem Rucola-Pesto, Cocktailtomaten und frisch gehobeltem Parmesan
- Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen
- Orientalisch gewürzter Couscous mit gebratenem Lauch, Karotten und Rosinen
- Spinat-Fetakäse-Gratin mit Tomatenpesto
- Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Mozzarella überbacken
- Serviettenknödel mit Pilzragout aus frischen Champignons und Egerlingen
- Quiche wahlweise mit Gemüse, Lauch, Pilzen

Dazu reichen wir

- Babykartöffelchen oder Rosmarinkartoffeln
- Duftreis
- Butter-Penne
- Butter-Spätzle

DESSERTS

- Weiße Schokomousse mit gerösteten Kokoschips und Himbeeren
- Hausgemachte Panna Cotta mit Bourbon-Vanille und Erdbeerragout
- Schichtdessert mit Vanille-Sahnequark, eingelegten Pfirsichen und Mandelkrokant
- Saftige Schokotarte
- Beeren-Cheesecake im Glas serviert



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

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

