

Boots Event

SPEISEN & GETRÄNKE





Auf unserem BootsEvent bieten wir Ihnen folgende leckere Buffets zur Auswahl:

Bayerisches Buffet

ist im „All Inklusive“ Preis enthalten

Italienisches Buffet

10 EUR Aufpreis pro Person

Exklusives Buffet

15 EUR Aufpreis pro Person

Alle Speisen sind bereits portionsgerecht zubereitet und können so optimal genossen werden. Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Speisen- und Getränkeauswahl.



BAYERISCHES BUFFET

„UNSER BELIEBTESTES“ – IST IM „ALL INCLUSIVE“ PREIS ENTHALTEN

Je nach Anzahl der Gäste variiert die Anzahl der wählbaren Speisen.
Speisenauswahl nach Absprache.

VORSPEISEN

- Gemischte Antipasti (vegetarisch)
- Bruschetta - Geröstete Brotstückchen mit marinierten Tomatenstückchen (vegetarisch)
- Mozzarella-Tomatensalat mit Balsamico Dressing und Basilikumblatt (vegetarisch)
- Brotscheibchen mit Griebenschmalz
- Brotscheibchen mit Obazda (vegetarisch)
- Brotscheibchen mit Schnittlauch (vegetarisch)
- Brotscheibchen mit Olivenpaste (vegetarisch)
- Tomatensalat mit Zwiebeln (vegan)

HAUPTSPESSEN

- Panierte Schnitzelchen vom Schwein mit Kartoffel- oder Nudelsalat
- Leberkäsewürfel mit Kartoffelsalat
- Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat
- Partyhähnchenkeulen
- Fleischpflanzerlspießchen mit Minikartöffelchen
- Schweinebraten mit Kartoffelsalat
- Gegrillter Krustenbraten auf Radi-Gemüse
- Gebackener Schinken mit Krautsalat
- Münchner Wurstsalat mit Zwiebelringen
- Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler
- Pilzgulasch mit Semmelknödel (vegetarisch)
- Bayerischer Nudelsalat mit Radieschen, Paprika und Schnittlauch (vegetarisch)
- Kartoffel Auberginen Topf (vegan)

NACHSPESSEN

- Gemischte Käseplatte (vegetarisch)
- Obst der Saison (vegan)
- Leckere Süßspeisen Kuchen, Torte, Tiramisu o.Ä.

SONSTIGE BEILAGEN

- Baguettes und typisch bayerische Brezen
- Für den kleinen Späthunger belegte Semmeln mit Käse, Salami, Leberkäse, Schinken und Salatblatt



ITALIENISCHES BUFFET

(10 EUR AUFFREIS PRO PERSON)

Je nach Anzahl der Gäste variiert die Anzahl der wählbaren Speisen.
Speisenauswahl nach Absprache.

VORSPEISEN

- Bruschetta (Geröstete Brotstückchen mit marinierten Tomatenstückchen) (vegetarisch)
- Gemischte Antipasti z.B. Gegrillte Auberginen, Zucchini, gefüllte Peperonis, Champignons, Oliven (vegetarisch)
- Mozzarella-Tomatensalat mit Balsamico Dressing und Basilikumblatt (vegetarisch)
- Parmaschinken auf Melonenschiffchen
- Insalata di funghi (vegetarisch)
- Mozzarella in Carozza – ausgebackene Käsebröte (vegetarisch)
- Crostini alla Napoletana – Geröstetes Brot mit Sardellen
- Crostini mit Olivencreme (vegetarisch)
- Tomatensalat mit Zwiebeln (vegan)

HAUPTSPEISEN

- Schnitzel Milanese vom Schwein mit Röstbrot
- Panierte Kalbslenden mit Nudelsalat
- Partyhähnchenkeulen
- Saltimbocca vom Kalb mit Röstkartoffelchen
- Vitello Tonnato an Kapern
- Rinder Carpaccio mit Parmesanspänen und Rucola
- Crostini - Minibaguettes/Canapés mit italienischer Salami
- Crostini - Minibaguettes/Canapés mit Mortadella
- Minipizzen - Schinken, Salami und vegetarisch
- Spezzatino con Zucchini – Kalbsragout mit Zucchini
- Pollo in Padella – Geflügelragout mit Tomaten
- Panzarella – Gekühlter Brotsalat (vegetarisch)
- Orziette con la rucola – Öhrchennudeln mit Rucola (vegetarisch)
- Parmigiana di Melanzane - Auberginenaufbau (vegan)
- Tortiera di patate e funghi - Kartoffel-Pilzaufbau (vegan)

NACHSPEISEN

- Käsevariation (vegetarisch)
- Obst der Saison (vegan)
- Je nach Verfügbarkeit Tiramisu, italienische Fruchtschnitten, Panettone,
- Kuchen, Torte oder andere Süßspeisen

SONSTIGE BEILAGEN

- Baguettes und typisch bayerische Brezen
- Für den kleinen Späthunger belegte Semmeln mit Käse, Salami, Leberkäse, Schinken und Salatblatt



EXKLUSIVES BUFFET

(15 EUR AUFFREIS PRO PERSON)

Je nach Anzahl der Gäste variiert die Anzahl der wählbaren Speisen.
Speisenauswahl nach Absprache.

VORSPEISEN

- Bruschetta - Geröstete Brotstückchen mit marinierten Tomatenstückchen (vegetarisch)
- Gemischte Antipasti z.B. gegrillte Auberginen, Zucchini, gefüllte Peperonis, Champignons, Oliven (vegetarisch)
- Mozzarella-Tomatensalat mit Balsamico Dressing und Basilikumblatt (vegetarisch)
- Parmaschinken auf Melonenschiffchen
- Crostini mit Apfel-Leber-Pastete
- Crostini mit Olivencreme (vegetarisch)
- Tomatensalat mit Zwiebeln (vegan)

HAUPTSPEISEN

- Panierte Kalbslenden mit Röstbrot
- Panierte Kalbslenden mit Paprikagemüse
- Kalbsschnitzel gefüllt mit Gänseleber, Apfelscheibe und mariniertes Aprikose an Kartoffelscheiben mariniert mit Limonensaft, Olivenöl und Kapern
- Gefülltes Schweinefilet mit Backpflaumen an Honig-Senf-Soße, geröstete Drillingskartoffel
- Thai Hühnercurry mit exotischen Gewürzen, Zuckerschoten und Zitronengrasreis
- Putenbrust mit Thymian und Rosmarin in Buttermilch gegart und Mandelreis
- Partyhähnchenkeulen
- Lamm mit Senfkruste und Ofenkartoffeln
- Geröstete Scampi mit Glasnudelsalat
- Flusskrebse mit Kokosflocken paniert auf roter Currysoße und Reis
- Lachs mit Würfeln von der Tomate und Gurke mit Reissessig mariniert, dazu geröstete Cashewkerne und frischer Koriander
- Lachsforelle auf Gurkensalat mit Dill
- Kartoffel-Auberginen-Auflauf (vegetarisch)
- Pilzgulasch mit Semmelknödel (vegetarisch)
- Kartoffel-Pilzaufbau (vegan)
- Auberginenauflauf (vegan)
- Gebackene Zucchini mit Tomatensoße (vegan)
- Gemüse Couscous mit orientalischen Gewürzen (vegan)

NACHSPEISEN

- Käsevariation (vegetarisch)
- Obst der Saison (vegetarisch)
- je nach Verfügbarkeit verschiedene Kuchen, Torte oder andere Süßspeisen

SONSTIGE BEILAGEN

- Baguettes und typisch bayerische Brezen
- Für den kleinen Späthunger belegte Semmeln mit Käse, Salami, Leberkäse, Schinken und Salatblatt



GETRÄNKE

FOLGENDE GETRÄNKE SIND IM
„ALL INCLUSIVE“ PREIS ENTHALTEN

Zur Begrüßung gibt es je nach Saison Prosecco, Prosecco Aperol, Orangensaft, oder einen kleinen Wodka Erdbeer Shot, oder in der kalten Jahreszeit Glühwein.

ALKOHLFREIE GETRÄNKE

- Wasser
- Limo
- Orangensaft
- Cola / Cola Zero
- Red Bull

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

- Augustiner Bier frisch vom Fass
- Radler
- Wein weiß
- Weinschorle
- Wein rot
- Prosecco
- Aperol Spritz
- Hugos (Holunder)
- Wodka Red Bull
- Wodka Orange
- Rum Cola
- Gin Tonic

GEGEN AUFPREIS:

- Champagner
- Obstbrände
- Kräuterschnäpse
- Liköre



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 Team

SH Events GmbH
Elsenheimerstraße 45 | 80687 München
Tel.: +49 (0)89 2000 162-40
Fax: +49 (0)89 2000 162-44
Mail: info@SHevents.de
www.SHevents.de