

SHEVENTS

Individual Event

SPEISEN & GETRÄNKE





Hier eine Übersicht unserer beliebtesten Speisen.

Selbstverständlich sind Sonderwünsche nach Rücksprache möglich.

Alle Speisen werden von unserem Münchner Traditionsgastronomen frisch und mit viel Liebe zubereitet.

Wir servieren unsere Speisen in Buffetform.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und viel Spaß auf Ihrem IndividualEvent!**



SPEISEN

VORSPEISEN ZUR AUSWAHL

- Melonenspießchen mit luftgetrocknetem Schinken
- 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

VEGETARISCHE VORSPEISEN

- Gefüllte Zucchini mit Schafskäse
- Burrata mit Schmortomaten und Kürbiskernpesto
- Rote Bete Tatar mit Schafskäse
- Gegrilltes Antipastigemüse mit Balsamico-Reduktion und Parmesanhobel

VEGANE VORSPEISEN

- Gegrilltes Antipastigemüse von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons mit Balsamico-Reduktion
- Gemüse-Feta-Couscous mit frischer Petersilie

SAISONALE SALATE ZUR AUSWAHL

SALATE

- Krautsalat mit geröstetem Speck

VEGETARISCHE SALATE

- Bunter Kartoffelsalat mit Gurken und frischem Schnittlauch
- Gurkensalat in Joghurt-Dill-Dressing

VEGANE SALATE

- Gemischte Blattsalate
- Karottensalat

Dazu servieren wir Balsamico-Vinaigrette, Italienisches Kräuterdressing, French-Dressing.



HAUPTSPEISEN ZUR AUSWAHL

- Putengeschnetzeltes in Weißwein-Sahnesoße mit frischen Champignons und Kräutern
- „Turkey Tobago“ Putenbrustfiletstreifen in Mango-Passionsfrucht-Chili Soße
- 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
- Yellow oder Red Thai Curry mit Hühnchen und knackigem Asia-Gemüse
- 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 HAUPTSPEISEN

- Indisches Gemüsecurry mit Kichererbsen
- Yellow oder Red Thai Curry mit und knackigem Asia-Gemüse
- 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
- Orientalisch gewürzter Couscous mit gebratenem Lauch, Karotten und Rosinen
- Gemüse-Kartoffel-Gratin mit Mozzarella überbacken
- Serviettenknödel mit Pilzragout aus frischen Champignons und Egerlingen
- Quiche wahlweise mit Gemüse, Lauch, Pilzen

VEGANE HAUPTSPEISEN

- Kichererbsen-Dal mit Kartoffeln und Sellerie, dazu Naan Brot
- Kürbis-Curry mit Wirsing, Peperoni und Basilikum, dazu gebratener Räuchertofu
- Orientalische Gemüsepfanne mit Couscous
- Kartoffeln und Rosenkohl in Kokosmilchsauce, dazu Julienne aus Limettenblätter
- Risotto mit Räuchertofu, Champignons, Sellerie und Frühlingszwiebeln

DAZU REICHEN WIR DIVERSE PASSENDE BEILAGEN WIE Z.B.

- Babykartoffelchen oder Rosmarinkartoffeln
- Kartoffeltaler
- Duftreis
- Butter-Penne
- Butter-Spätzle



DESSERTS ZUR AUSWAHL

LECKERE 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 und Vanillesoße
- Beeren-Cheesecake im Glas serviert
- Gemische Käseplatte

VEGANE DESSERTS

- Saisonales Obst

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!



GETRÄNKE

FOLGENDE GETRÄNKE SIND IM „ALL INCLUSIVE“ PREIS ENTHALTEN

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

ALKOHOLFREIE 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

- Espresso, Kaffee, Milchkaffee
- Champagner Wunschmarke (Weiß, Rose, Ice)
- Cocktails (Caipirinha, Mojito, Mai Tai, Pina Colada etc)
- Obstbrände (Obstler, Willams Christ, Waldhimbeergeist, etc.)
- Kräuterschnäpse (Averna, Ramazotti, Jägermeister, Enzian, Hirschkuss, Bärwurz, etc.)
- Liköre (Kirschlikör, Himbeerlikör, Marillenlikör, Eierlikör, Baileys, etc.)



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