

SHEVENTS

Individual Event

SPEISEN & GETRÄNKE





Hier eine Übersicht unserer beliebtesten Speisen.

Selbstverständlich sind Sonderwünsche nach Rücksprache möglich.

Alle Speisen werden von unserem Münchner Traditionsgekönnerten
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

- 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

VEGETARISCHE VORSPEISEN

- Crostinis mit geschmolzenem Ziegenkäse und Dattel-Mango-Chutney
- 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

- 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
- Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomaten-Gorgonzolakruste auf Blattspinat, Weißweinrahmsoße und Penne
- Putenrahmgeschnetzeltes mit frischen Pilzen und Kräutern
- Yellow oder Red Thai-Curry mit Hühnchen und knackigem Zitronengras-Asia-Gemüse
- Seehechtfilet an Chardonnay-Kräutersoße
- Kabeljaufilet an Hummer-Kräutersoße
- Rotbarschfilet auf Sesamspinat in Weißweinsoße
- Lachsfilet in Safran-Dill-Soße mit Duftreis

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

- Gebratene Schupfnudelpfanne mit Kraut und geschmorten Zwiebelchen
- Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln
- Serviettenknödel mit Pilzrahmragout und frischen Kräutern
- Indisches Gemüsecurry mit Winterrübchen und Kichererbsen
- Yellow oder Red Thai-Curry mit knackigem Zitronengras-Asia-Gemüse
- 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

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.

- Babykartöffelchen 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
- Gemischte 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, Milchkaffe
- 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