



THE  
MONARCH  
BAD GOEGGING  
MUNICH

*Menü & Buffet*  
Vorschläge aus dem The Monarch Hotel



[www.monarchbadgoegging.com](http://www.monarchbadgoegging.com)



"Liebe und Phantasie  
sind die besten Gewürze"

# WIR STARTEN

LET'S START

## VORSPEISEN

Ziegenkäse im Parmaschinken-Mantel |  
Honigschalotten

Hähnchen- Fruchtspieß | bunter Couscous-Salat

Avocado - Pastasalat | Landschinkenchips

Garnelenspieße | Wakamesalat

Bunter Glasnudelsalat | Shrimps |  
Maracuja-Vinaigrette

Lauwarmes Süßkartoffelragout | Chorizo

Cantaloupe-Melone | Parmaschinken |  
Orangen-Vinaigrette

Rinder-Carpaccio | Parmesan-Chip |  
Balsamico-Reduktion

Curry-Couscous-Salat | geräucherte Forelle

Graved und Räucherlachs | Rösti | Lemon-Dip

Antipasti Variation | dreierlei Dips | Ciabatta

Tomate-Mozzarella | Basilikum-Pesto |  
Balsamico-Gitter

Geräucherte Entenbrust | Kartoffel-Bohnenbett

Trilogie von Aufstrichen | Wurzelbrot

Teriyaki-Spieße | Pesto-Quinoasalat

Vitello Tonato vom Kalb | Rucola

## STARTERS

Goat cheese in parma ham coat |  
honey shallots

Chicken fruit skewer | mixed Couscous Salad

Avocado pasta salad | country ham chips

Prawn skewer | Wakame salad

Mixed glass noodle salad |  
passion fruit vinaigrette

Lukewarm sweet potato ragout | Chorizo

Cantaloupe melon | Parma ham |  
orange vinaigrette

Beef carpaccio | Parmesan chip | Balsamico  
vinaigrette

Curry Couscous salad | smoked trout

Graved and smoked salmon |  
grated & fried potatoes | lemon dip

Antipasti variation | three dips | Ciabatta

Tomato & Mozzarella | basil pesto |  
Balsamico grid

Smoked duck breast | bed of potatoes & beans

Trilogy of bavarian spreads | root bread

Teriyaki skewers | Pesto quinoa salad

Vitello Tonato of the veal | rocket

# HEISS & LECKER

## SOUPS VARIATIONS

### SUPPEN

Curry-Lauch-Creme-Suppe | Paprikacroûtons

Karotten-Ingwersüppchen | Kresse

Rote Beete-Suppe | glasierte Äpfel

Kartoffelsuppe | Majoran | Bacon-Streifen

Kräuterschaum | Crevetten

Pikante Gulaschsuppe

Rinderconsommé | Leberspätzle

Andalusische Gazpacho

Steinpilzcreme | Süßkartoffelchip

Erdnuss-Kartoffelcreme | frittiertes Rucola

Grießnockerlsuppe

Tomatencreme | Gin

Bunter Linseneintopf | Speckbrunoise

Apfel-Meerrettichschaum | Zimtcroûtons

### SOUPS

Cream of leek and curry | bell pepper croûtons

Carrot ginger soup | cress

Beetroot soup | glazed apples

Potato soup | bacon stripes

Herbal foam | shrimps

Spicy Goulash soup

Beef Consommé | liver spaetzle

Andalusian Gazpacho

Cream of porcino | sweet potato chip

Cream of peanuts & potatoes | fried rocket

Semolina dumplings soup

Cream of tomatoes | gin

Mixed lentil stew | bacon brunoise

Apple horseradish foam | cinnamon croutons



# DER HAUPTGANG

THE MAIN COURSE

## HAUPTGERICHTE

### SCHWEINEFILET-MEDAILLONS

im Erdnuss-Chili-Mantel  
Bandnudeln | Duett von der Karotte

### GEBACKENE HÄHNCHENBRUST

in schwarz-weißem Sesam  
Wok-Gemüse | Basmatireis

### LACHSSCHNITTE

Wasabi-Gemüse | Pappardelle

### HIRSCHGULASCH

Steinpilze | Preiselbeersahne |  
Brezenknödel | Apfelblaukraut

### PUTENMEDAILLONS

Cranberry-Soße | gebackene Kartoffel |  
Romanesco

### KALBSRÜCKEN

im Kräutermantel  
Zucchini-Tomatenragout |  
Balsamico-Jus | Gnocchi

### GEGRILLTE MAISPOULARDE

Gorgonzolaschaum | Vichy Karotten |  
grüne Bandnudeln

### ENTRECÔTE VOM ANGUS RIND

Ratatouille-Gemüse | Kartoffelrösti

### KRUSTENBRATEN VOM JUNGSCHEIN

Dunkelbier-Jus | Bayrisch Kraut |  
Kartoffelknödel

## MAIN COURSE

### MEDAILLONS OF PORK FILET

in a coat of peanut & chili  
ribbon noodles | two variations of carrots

### BAKED CHICKEN BREAST

in black & white sesame  
wok vegetables | basmati rice

### SLICE OF SALMON

wasabi vegetables | pappardelle

### DEER GOULASH

porcino | cranberry cream |  
pretzel dumplings | red cabbage

### MEDAILLONS OF TURKEY

cranberry sauce | baked potato | romanesco

### SADDLE OF VEAL

in a herbal coat  
zucchini-tomato-ragout |  
balsamico-jus | gnocchi

### GRILLED CHICKEN

gorgonzola-foam | Vichy carrots |  
green ribbon noodles

### ENTRECÔTE OF THE ANGUS BEEF

ratatouille | grated & fried potatoes

### ROAST PORK

dark beer jus | bavarian white cabbage |  
potato dumplings

WEITERE  
MORE

### STREIFEN VOM WEIDERIND

Kräuter-Waldpilz | gebackene Süßkartoffel |  
Romanesco

### GEBRATENES ZANDERFILET

Blattspinat | Zitronenkartoffel

### GEBRATENE LAMMSCHULTER

mediterranes Kartoffel-Bohngemüse

### SURF & TURF RINDERFILET MIT RIESENGARNELE

Pesto-Schaum | Pfefferrahm | Risoleekartoffel

### SCHWEINESTEAK

Butterspätzle | buntes Grillgemüse |  
Dijon-Pfefferrahm

### POCHIERTER KABELJAU

Kräuter-Gemüse-Sud | Petersilienkartoffeln

### BEEF-STRIPES

herbal mushrooms | baked sweet potato |  
romanesco

### ROASTED PIKE-PERCH FILET

spinach | lemon-potatoe

### ROASTED SHOULDER OF A LAMB

mediterraneanpotatoes & beans

### SURF & TURF BEEF FILET WITH KING PRAWN

pesto foam | pepper cream | risolee potatoe

### PORK STEAK

buttered Spaetzle | mixed grilled vegetables |  
Dijon-pepper-cream

### POACHED COD

herbal vegetalbe stock | parsley potatoes

# VEGETARISCHE KREATIONEN

## VEGETARIAN CREATIONS

## VEGETARISCH

Couscous-Gemüsekrapferl |  
Limetten-Creme fraîche

Spinatknödel |  
Meerrettichschaum | Parmesanspäne

Gebratene Kerbelpolenta | Ananas-Sauerkraut

Auberginen-Piccata | Ingwer-Tomatenragout

Steinpilzrisotto | Kräuter | Schwarzbrotkräcker

Grüne Spaghetti | Linsenbolognese

Bandnudeln | Curryschaum | Spitzmorchel |  
Zucchini

Lasagne vom buntem Marktgemüse

## VEGETARIAN

Couscous-vegetable-dumplings |  
lime-creme fraîche

Spinach dumpling |  
horseradish foam | parmesan chips

Roasted chervil-polenta | pineapple-sauerkraut

Eggplant-piccata | ginger-tomato-ragout

Porcino-risotto | herbs | brown bread cracker

Green spaghettis | bolognese of lentils

Ribbon noodles | curry foam | morel |  
zucchini

Lasagne with mixed vegetables from the  
market



"Manchmal hilft ein  
Törtchen mehr als  
tausend Wörtchen"

# SÜSSE ABRUNDUNG

SWEET FINISH

## DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn |  
Zwetschgenröster

Bayrisch Creme | Himbeeren

Preiselbeer-Panna Cotta

Karamellisiertes Apfel-Tiramisu

Creme Brûlée | Waldbeeren

Apfelstrudel | Vanillesoße

Gebackene Apfelringe | Walnusseis

Weißer Kaffeemousse | Amarettoschaum

Geeister Kaiserschmarrn | Calvados-Espuma

Himbeeren in Gelee | süßer Sauerrahm

Schokoladenmousse | Mango-Ragout

Weißer Mousse | Chili | Sauerkirschen

## DESSERTS

Homemade sweet cut-up pancake |  
plum compote

Bavarian Cream | raspberries

Cranberry Panna Cotta

Caramelized apple-tiramisu

Creme Brûlée | wild berries

Apple strudel | vanilla sauce

Baked apple rings | walnut ice cream

White coffee mousse | amaretto-foam

Iced cut-up pancake | Calvados-espuma

Raspberries in jelly | sweet sour cream

Chocolate mousse | mango ragout

White mousse | chili | sour cherries

*"sweet and tasty"*





"Die Welt gehört dem,  
der sie genießt!"

# BUFFET VORSCHLÄGE

## BUFFET PROPOSALS

### BAYRISCHES BUFFET

#### VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenfilet | Preiselbeer-Sahnemeerrettich

Niederbayrisches Brotzeitbrett | saures Gemüse  
Griebenschmalz | Radieserl | Radi  
Wurstsalat | Zwiebeln | saure Gurken  
Gurkensalat | Tomatensalat  
Weißkrautsalat | Kümmel

Saisonale Blattsalate | verschiedene Dressings  
Brezen | Brotauswahl | Butter

#### SUPPE

Leberknödelsuppe | Schnittlauch

#### HAUPTGANG

Schweinebraten aus der Schulter  
Weltenburger Dunkelbeer-Jus

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten  
Zitronenbutter

Gegrilltes Gickerl  
Kartoffelsalat

Kleine Semmelknödel  
Pilzrahmsauce

#### Beilagen

Reiberknödel | Pikant gewürzte  
Kartoffelspalten | Kräuter-Fingernudeln  
Glasiertes Karotten-Kohlrabigemüse

#### DESSERT

Bayerisch Creme | Himbeeren  
Topfenstrudel | Vanillesauce  
Rote Grütze | Vanilleeis

36,00 €

### BAVARIAN BUFFET

#### STARTER

Smoked trout fillet | creamy cranberry-horseradish

Bavarian cold dinner plate | sour vegetables  
Spicy lard | red radish | japanese radish  
Sausage salad | onions | pickles  
Cucumber salad | tomato salad  
White cabbage salad | caraway

Seasonal leaf salad | different dressings  
Pretzel | selection of bread | butter

#### SOUP

Liver dumpling soup | chive

#### MAIN COURSE

Roast pork of the shoulder  
Weltenburger dark beer jus

Char fillet roasted on the skin  
lemon butter

Grilled chicken  
potato salad

Small bread dumplings  
mushroom cream sauce

#### Supplements

Potato dumplings | Spicy potato wedges  
Herbal finger-shaped potato noodles  
Glazed carrots | glazed kohlrabi

#### DESSERT

Bavarian cream | raspberries  
Curd strudel | vanilla sauce  
Red fruit jelly | vanilla ice cream

36,00 €

# BUFFET VORSCHLÄGE

## BUFFET PROPOSALS

### BBQ BUFFET

#### VORSPEISEN

Mediterrane Gemüseplatte | Mailänder Salami |  
gehobelter Parmesan  
Melonenschiffchen | Serrano-Schinken  
Tomate | Mozzarella | frisches Basilikum  
Radi-Salat | Radieschen | Kartoffelsalat

Auswahl frischer & angemachter Salate |  
verschiedene Dressings

Mini-Ciabatta | Bauernbrot | Butter

#### HAUPTGANG

Putensteaks  
Schweinenackensteaks  
Lachssteaks | Kräuterbutter  
Nürnberger Bratwürste

Beilagen  
BBQ Dips  
Western-Kartoffeln | Kräuterreis  
Gegrilltes Gemüse

#### DESSERT

Fruchtspieße  
Mousse au Chocolate | Chili  
Eis aus der Box

36,50 €

#### ZUSÄTZLICH BUCHBAR

ab 30 Personen:  
Spanferkel vom Grill | Kartoffelknödel |  
Weltenburger Dunkelbeer-Jus

09,00 €

### BBQ BUFFET

#### STARTERS

Mediterranean vegetables | Milanese salami |  
grated Parmesan  
Melon | Serrano ham  
Tomatoe | Mozzarella | fresh basil  
Radish-Salat | red radishes | potato salad

Variety of fresh and prepared salads |  
different dressings

Mini-Ciabatta | Farmers bread | butter

#### MAIN COURSE

Turkey steaks  
Steaks of pork neck  
Salmon steaks | herb butter  
Nuremberg sausages

Supplements  
BBQ dips  
Western potatoes | herb rice  
Grilled vegetables

#### DESSERT

Fruit skewers  
Chocolate mousse | chili  
Ice out of the box

36,50 €

#### ADDITIONALLY BOOKABLE

with more than 30 persons:  
Roasted piglet | potato dumplings |  
Weltenburger dark beer jus

09,00 €

# BUFFET VORSCHLÄGE

## BUFFET PROPOSALS

### MEDITERRANES BUFFET

#### VORSPEISEN

Tomate | Mozzarella | Basilikum  
Marinierter Fetakäse | Rucola  
Marinierte Cocktailgarnelen | Chicoree-  
Orangensalat  
Auswahl von Antipasti

Auswahl an Blattsalaten | Gurke | Tomate |  
Paprika | verschiedene Dressings

Mini-Ciabatta | Baguette | Butter

#### SUPPE

Hühnercremesuppe | Erbsen

#### HAUPTGANG

Knurrhahnfilet  
Tomaten-Ingwer-Soße

Schweinerücken im Ganzen gebraten  
Spinat-Pinienkern-Haube

Poulardenbrust  
Champignons | getrocknete Tomaten

Beilagen  
Mediterranes Grillgemüse  
Mailänder Risotto  
Spanische Kartoffeln  
Gnocchi | rotes Pesto

#### DESSERT

Obstspieße  
Panna Cotta | Pfirsichmark | Himbeeren  
Tiramisu | Passionsfruchtsoße  
Käse vom Markt

36,50 €

### MEDITERRANEAN BUFFET

#### STARTERS

Tomato | mozzarella | basil  
Marinated feta cheese | rocket  
Marinated cocktail shrimps | chicory-orange-  
salad  
Variety of Antipasti

Variety of leaf salads | cucumber | tomato |  
bell pepper | different dressings

Mini ciabatta | baguette | butter

#### SOUP

Chicken cream soup | peas

#### Main course

Gurnard fillet |  
tomato ginger sauce

Pork loin |  
cover of spinach & pine nut

Chicken breast | mushrooms |  
dried tomatoes

Supplements  
Grilled mediterranean vegetables  
Milan risotto  
Spanish potatoes  
Gnocchi | red pesto

#### DESSERTS

Fruit skewers  
Panna Cotta | peach pulp | raspberries  
Tiramisu | passion fruit sauce  
Cheese from the market

36,50 €

# UNGEZWUNGEN, LOCKER

INFORMAL, CASUAL

## FINGERFOOD & FLYING BUFFET

### VORSPEISEN

Baguette und Mini Brezen mit verschiedenen  
Brotaufstrichen

Mediterrane Hähnchenspieße mit rotem Pesto

Tomaten Mozzarella mit Pesto im Glas

Griechischer Bauernsalat mit Feta Käse im Glas

Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und  
Essiggurken

Garnelen im Sesam und Kokosmantel mit Dips

Dörrpflaumen im Speckmantel

### HAUPTSPEISEN

Gebackene Zanderfiletstreifen im Bierteig mit  
Remouladensauce

Chicken Wings mit BBQ- Sauce

Regensburger in Scheiben angebraten mit  
fruchtiger Currysoße

Tempuragemüse mit verschiedenen Dips

### DESSERT

Tiramisu

Salat von frischen Früchten

Mousse au Chocolat mit Contreau

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

### STARTERS

Baguette and mini pretzels with  
different spreads

Mediterranean chicken skewers  
with red pesto

Tomato mozzarella with pesto in a jar

Greek farmer salad with feta cheese in a jar

Bavarian sausage salad  
with onions and pickles

Shrimps in sesame and coconut coat  
with dips

Prunes wrapped in bacon

### MAIN COURSES

Baked pike-perch fillet strips in beer batter  
with remoulade sauce

Chicken wings with BBQ sauce

Sliced Regensburger with fruity curry sauce

Tempura vegetables with various dips

### DESSERT

Tiramisu

Fresh fruit salad

Chocolate mousse with contreau

Black forest cake in a glass

# INFORMATION

## INFORMATION

### Zum Verständnis

Alle Menü- oder Buffetvorschläge sind individuell kombinierbar.

Aus Ihrer Auswahl errechnen wir den entsprechenden Menü- oder Buffetpreis.

Wir freuen uns, gemeinsam mit Ihnen Ihr Menü oder Buffet für eine gelungene Veranstaltung zu erstellen.

### For your Information

All menu or buffet proposals can be combined individually.

From your selection we calculate the corresponding menu or buffet price.

We look forward to working with you to create your menu or buffet for a successful event.

## Wir sind für Sie da!

### We are here for you!



**JENNIFER HARROALD**  
Conference &  
Banquet Manager

+49 (0) 9445 98 825



**VIKTORIA BEYER**  
Junior Conference &  
Banquet Manager

+49 (0) 9445 98 920



**JULIA ENACHE-BINDER**  
Conference &  
Banquet Coordinator

+49 (0) 9445 98 882

[event@monarchbadgoegging.com](mailto:event@monarchbadgoegging.com)