



THE
MONARCH
BAD GOEGGING
MUNICH

Menü & Buffet

Vorschläge aus dem The Monarch Hotel



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

Shrimpscocktail

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

Shrimps cocktail

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

Minestrone

Steinpilzcreme | Süßkartoffelchip

Petersiliencremesuppe

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

Minestrone

Cream of porcino | sweet potato chip

Parsley root cream soup

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

BEUF STROGANOFF

Spätzle | 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

BEUF STROGANOFF

speatzle | 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

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

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 vegetable stock | parsley potatoes



VEGETARISCHE KREATIONEN

VEGETARIAN CREATIONS

VEGETARISCH

Spinatknödel |
Meerrettichschaum | Parmesanspäne

Gebratene Kerbelpolenta | Ananas-Sauerkraut

Auberginen-Piccata | Ingwer-Tomatenragout

Steinpilzrisotto | Kräuter | Schwarzbrotkräcker

Pasta | Linsenbolognese

Bandnudeln | Curryschaum | Spitzmorchel |
Zucchini

Lasagne vom buntem Marktgemüse

Gemüsestrudel | Kräutersauce

VEGETARIAN

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

vegetable strudel | herb sauce

VEGANE KREATIONEN

VEGAN CREATIONS

VEGAN

Vegan gefüllte Paprika | Tomatensougo

Veganes Auberginencurry | Kichererbsen

Vegane Soja-Schnitzel | veganer Kartoffelsalat

Veganer Kartoffel-Broccoli-Auflauf

VEGAN

Vegan stuffed peppers | tomato sougo

Vegan eggplant curry | chickpeas

Vegan soy cutlets | vegan potato salad

vegan potato broccoli casserole





"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

Cheesecake im Glas | saisonale Früchte

Kaiserschmarrn | Apfelkompott

Kokosnusscreme | Mango-Ragout

Schokoladenmousse | Rumtopfrüchte

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

cheesecake in a glass | seasonal fruits

cut-up pancake | apple compote

coconut cream | mango ragout

Chocolate mousse | rumpot fruit

White mousse | chili | sour cherries

"sweet and tasty"



"Die Welt gehört dem,
der sie genießt!"

BUFFET VORSCHLÄGE

BUFFET PROPOSALS

BAYRISCHES BUFFET

VORSPEISEN

Brotzeitbrett mit bayerischen Spezialitäten | Brezenbaum | auf den Tischen eingestellt

Geräuchertes Forellenfilet | Preiselbeer-Sahnemeerrettich

Wurstsalat | Zwiebeln | saure Gurken

Gurkensalat | Tomatensalat

Weißkrautsalat | Kümmel

Saisonale Blattsalate | verschiedene Dressings | Brotauswahl | Butter

SUPPE

Leberknödelsuppe | Schnittlauch

HAUPTGANG

Schweinebraten aus der Schulter
Weltenburger Dunkelbeer-Jus

Forellenfilet auf der Haut gebraten
Limettenbutter

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

39,50 €

BAVARIAN BUFFET

STARTER

plate with bavarian specialties | bavarian pretzel | set on tables

Smoked trout fillet | creamy cranberry-horseradish

Sausage salad | onions | pickles

Cucumber salad | tomato salad

White cabbage salad | caraway

Seasonal leaf salad | different dressings | 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

39,50 €

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
Grillkäse

Beilagen
BBQ Dips
Western-Kartoffeln | Kräuterreis
Gegrilltes Gemüse

DESSERT

Fruchtspieße
Mousse au Chocolate | Chili
Eis aus der Box

39,50 €

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

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

11,00 €

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
Nurenberg sausages
barbecue cheese

Supplements
BBQ dips
Western potatoes | herb rice
Grilled vegetables

DESSERT

Fruit skewers
Chocolate mousse | chili
Ice out of the box

39,50 €

ADDITIONALLY BOOKABLE

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

11,00 €

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

44,50 €

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

44,50 €

UNGEZWUNGEN, LOCKER

INFORMAL, CASUAL

FINGERFOOD & FLYING BUFFET

VORSPEISEN

Baguette und Mini Brezen mit verschiedenen
Brottaufstrichen

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



MARINA BESLER
Junior Conference &
Banquet Manager

+49 (0) 9445 98 882



FRANZISKA HUBER
Conference &
Banquet Coordinator

+49 (0) 9445 98 920

event@monarchbadgoegging.com