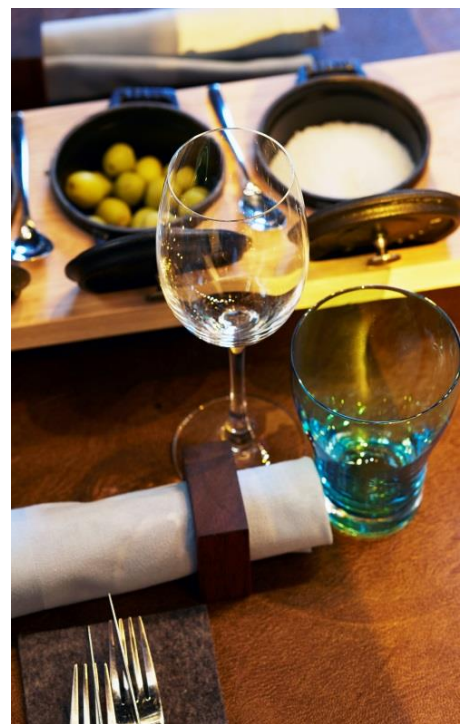


# BANKETTMAPPE

für Events in der Allianz Arena





# INHALTSVERZEICHNIS

## SPEISEN

Herzhaftes & Süßes .....	2-3
Herzhaftes Pausen .....	4
Business Lunch .....	5
Fingerfood   Flying Buffet .....	6-7
Mittagsbuffets .....	8-10
Abendbuffets .....	11-13
Menüs .....	14-15

## GETRÄNKE

Aperitif.....	16
Biere   Weine   Prosecco   Champagner.....	17
Softgetränke   Heißgetränke .....	18

## SPECIALS

Special Getränke   Speisen   Torten .....	19
---	----

## KONTAKT

Ihre Ansprechpartner .....	20
----------------------------	----

Lassen Sie sich von unserem Speisen- & Getränkeangebot inspirieren.  
Gerne erstellen wir Ihnen auch nach Ihren Wünschen eine individuelle Speisenauswahl zusammen.

Alle ausgewiesenen Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

# HERZHAFTES

## HERZHAFTE SNACKS

Ofenfrische Breze	pro Stück	1,20 €
... mit Fassbutter	pro Stück	1,90 €
... mit Butter und Frischkäse	pro Stück	2,40 €
... mit Obazda	pro Stück	2,90 €
<div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; display: inline-block;">Aus unserer hausgeigenen Brezenbackstube</div>		
Belegte Semmelhälften Salami   Backschinken   geräucherte Putenbrust   Allgäuer Emmentaler   Camembert	pro Stück	2,90 €
Belegte Jour Semmel Salami   Backschinken   geräucherte Putenbrust   Allgäuer Emmentaler Camembert	pro Stück	2,50 €
Canapés Graved Lachs   Senf Dill Salami   Essiggurke Taleggio   Feigensenf Prosciutto   Melone	pro Person	4,20 €
Bagels Frischkäse   Lachs Frischkäse   Grillgemüse	pro Stück	5,60 €

## BROTZEIT

Bayerische Brotzeitplatte für 10 Personen	pauschal pro Tisch	125,00 €
Bayerische Brotzeitplatte	pro Person	12,50 €
Ofenfrische Brotauswahl   Brezen Wurst- & Käsespezialitäten aus der Region Essiggemüse   frischer Kren   Radieserl   Radi verschiedene Aufstriche		
Bayerischer Wurstsalat	pro Person	12,90 €

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

## SÜßE VERSUCHUNG

Auswahl an „Mini-Kaffeehaus Plunder“	pro Stück	1,90€
Kuchenwürfel	pro Stück	3,80 €
American Duo	pro Stück	3,20 €
Walnuss-Pekannuss Brownie   American Cheesecake		
Gugelhupf Marmor   Zitrone	16 Stück pro Kuchen	26,00 €
Steirischer Nussgugelhupf	16 Stück pro Kuchen	32,50 €
Petit Desserts DO & CO	3 Stück pro Person	9,60 €
Esterhazy Schnitte   Apfelstrudel   Himbeermakronen   Pariser Spitz Trüffelkugeln   Kokostrüffel   Marillentrüffel   Punschkrapfen		
Pain au Chocolat	pro Stück	3,90 €
Croissant	pro Stück	2,90 €

## GESUNDE ALTERNATIVEN

Früchte Sashimi	pro Person	6,90 €
Frischer Obstsalat mit saisonalen Früchten	pro Person	4,50 €
Verschiedene Fruchtsmoothies	pro Person	5,20 €

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# HERZHAFTE PAUSEN

## HERZHAFTE PAUSEN

---

Currywurst Kaisersemmel   Curry in verschiedenen Schärfegraden	pro Person	5,90 €
Münchener Weißwürste Ofenfrische Breze   süßer Senf	2 Stück	6,50 €
Mini Leberkäse Kartoffel-Gurken Salat   ofenfrische Breze   Senf (süß   scharf)	pro Person	7,90 €
Fleischpflanzerl Kartoffelpüree   ofenfrische Breze   mittelscharfer Senf	pro Person	8,90 €
Altwiener Paprikahendl Hausgemachte Eierspätzle	pro Person	13,50 €
Kaspressknödel Veltlinerkraut   braune Butter	pro Person	11,90 €
Nürnberger Rostbratwürstel (HOWE) Sauerkraut   mittelscharfer Senf	pro Person	11,90 €

## SANDWICHES & BAGUETTES

---

**Bitte wählen Sie 3 verschiedene Sorten aus:**

<b>Auswahl an Sandwiches (je zwei pro Sorte)</b> Schinken   Käse Chicken Club Eiersalat   Rucola gegrillte Aubergine   Humus   roter Pfeffer Avocado   Bohnen   Basilikum	pro 2 Stück	5,90 €
<b>Auswahl an Focaccia &amp; Ciabatta</b> Focaccia   gegrilltes Gemüse   Tomatenpesto Ciabatta   Mozzarella   Tomate	pro Stück	5,90 €
<b>Auswahl an Baguettes</b> Brie   Tomate   Basilikum Obazda   Birne Thunfisch   Gurke	pro Stück	5,90 €

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# BUSINESS LUNCH

## BUSINESS LUNCH PACKAGE (ab 10 Personen)

### SALAT oder SUPPE | PASTA oder ASIA

pro Person

21,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter

Entscheiden Sie sich für einen Salat oder eine Suppe:

#### SALATE

- Caesar's Salad  
Romanasalat | Cherrytomaten | Croûtons | Caesar Dressing | Parmesan
- Cous Cous | Wassermelone | Feta Vinaigrette
- Spicy Blumenkohlsalat | Limetten Joghurt
- Süßkartoffel-Babyspinat Salat | Koriander | Kreuzkümmel Joghurt
- G'sund & Vegan: Spicy Bulgur Salat

#### ODER

#### SUPPEN

- Getrüffelte Kartoffelcrème | Holzofenbrot
- Tomatencrémesuppe | Oliven-Öl | Ciabatta Chips
- Consommé mit einem Schuss Sherry

Entscheiden Sie sich für eine Pasta oder ein asiatisches Gericht:

#### PASTA

- Mezze-Rigatoni mit Melanzani in Tomaten-Parmesan Sauce
- Casarecce mit Crevetten und Babyspinat in Krebsenbutter
- Ricotta Ravioli mit Waldpilze | Cherrytomaten | Panna Sauce
- Rigatoni mit sautierten Champignons & rosa Pfeffer
- Mezze-Penne con gamberetti e peperoncini

#### ODER

#### ASIA

- DO & CO's Gemüsewok | gedämpfter Jasminreis  
wahlweise mit Hähnchen, Rind oder Garnelen
- Indian Butter Chicken  
Pulaoreis | Gurken Raita | Papadam
- Spicy Chili Chicken  
gedämpfter Basmatireis
- Pay Ca Paw  
scharf angebratenes Rinderfilet | Chili | rote Paprika  
gedämpfter Jasminreis

Aufpreis pro Person  
für Pay Ca Paw

8,90 €

***Gerne kann eine Dessertvariation dazu gebucht werden***

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# FINGERFOOD

## FINGERFOOD DO & CO

---

Fingerfood 4 Teile zur Auswahl

pro Person

18,90 €

### VEGETARISCH

Baby-Mozzarella Spieße | Cherrytomaten  
Granny Smith | Ziegenkäse Crostini | Feigensenf  
Bruschetta  
Mini Kipfler (Kartoffeln) | Spinat | Feta  
Käsebörek  
Mini Crêpes | Grillgemüse

### FLEISCH

Mini Chateaubriand | Sauce Béarnaise  
Mini Wiener Schnitzel | Meerrettich-Ketchup  
Geflügel Satay | Erdnussauce  
Crispy Duck Springroll | Teriyakisauce  
Vitello Tonnato Röllchen

### FISCH

Crispy Prawns | Chilimayonnaise  
Garnelen Crostini  
Mini Crêpes Räucherlachs | Senf Frischkäse  
Tuna Tataki | Matsuhisa Dressing

## FINGERFOOD SCHWARZBROTSTREIFEN

---

Belegte Schwarzbrotstreifen

Bitte wählen Sie 3 verschiedene Sorten aus

pro Person

7,90 €

### VEGETARISCH

Obazda | rote Zwiebeln  
Almbutter | Schnittlauch  
Avocado | marinierte Mango | Shiso Kresse  
Gemüsebeet | Rucola | Frischkäse

### FLEISCH

Schweinebraten | frischer Kren  
Roastbeef | Zitronen-Pfeffercreme

### FISCH

Räucherlachs | Senf-Dill Sauce

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



# FLYING BUFFET

## FLYING "DO & CO" (ab 15 Personen)

pro Person

54,50 €

### VORSPEISEN

New style tuna niçoise

Variation von der gelben Rübe Holunderdressing | gepfeffertes Ziegenkäse

Roastbeef cipriani Wildkräutersalat | Pimientos

### SUPPE

Suppe passend zur Saison

### HAUPTSPEISEN

Hausgemachte Büffelmozzarella Ravioli Kirschtomate | Rucola

Gegrillter Wolfsbarsch Kartoffel-Safran Sotto | sautierter Babyspinat

Rinderfilet Selleriemousseline | Babygemüse | Portweinjus

### DESSERTS

Hausgemachter Kaiserschmarrn Zwetschgenröster

DO & CO's Mousse au chocolat noir

Mozarttörtchen

Kokos-Passionsfrucht Panna Cotta

Frucht Maccadonia

## FLYING "EXKLUSIV" (ab 15 Personen)

pro Person

48,50 €

### VORSPEISEN

Auberginen-Zucchini Involtni Humus | geräucherte Paprikacrème

Avocado-Lachs Tatar Yuzu Vinaigrette

Carpaccio vom Tafelspitz Wurzelgemüse | Schnittlauchsauce

### SUPPE

Suppe passend zur Saison

### HAUPTSPEISEN

Geschmorte Ochsenbackerl Kartoffelmousseline | glasierte Karotten

Gebratener Kabeljau Süßkartoffel | Pak Choy | Sweet Soya

Ricotta Ravioli Tomate | Rucola

### DESSERTS

Mohnsoufflé | Waldbeerenröster

DO & CO's Mousse au chocolat noir & blanc

Mango Panna Cotta

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# MITTAGSBUFFETS

## MITTAGSBUFFET-VARIANTE I (ab 15 Personen)

pro Person

26,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter

### VORSPEISEN

Italienischer Landschinken | Fenchelsalami  
Salat aus gebratenem Spargel, Zucchini und Manouri  
Peperonata | Ricotta  
Toskanischer Risonisalat

### PASTA

Hausgemachte Penne alla Panna  
Sautierte Champignons | rosa Pfeffer | Rucola

### FLEISCH

Chicken Kaow Soy  
Landhuhnbrust | Jasminreis | Coconut-Currysauce | Chili  
frischer Koriander

### DESSERTS

Tiramisu  
Apfel-Streusel Kuchen  
Medley von exotischen Früchten

## MITTAGSBUFFET-VARIANTE II (ab 15 Personen)

pro Person

28,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter

### VORSPEISEN

Carpaccio vom Weideochsen | Wurzelgemüse | Kernölvinaigrette  
Salat von roten Rüben, Ziegenkäse und karamellisierten Birnen  
Blumenkohl-Spinat Salat | Pommery Senf Dressing  
Chefsalat | French Dressing

### PASTA

Casarecce  
Brokkoli | Cocktailtomaten | Parmesanoberssauce

### FLEISCH

Altwiener Paprikahendl  
Hausgemachte Eierspätzle | Buttergemüse

### DESSERTS

Schönbrunner Schnitte  
Himbeergrütze | Vanille Crème Fraîche  
Medley von exotischen Früchten

Die Gäste können sich den vom Koch frisch angerichteten Teller am Buffet abholen.

Das Dessert aus der hauseigenen Patisserie wird pro Person in Schälchen portioniert.

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# MITTAGSBUFFETS

## MITTAGSBUFFET-VARIANTE III (ab 15 Personen)

pro Person

28,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter

### VORSPEISEN

Tandoori Chicken | cremiger Gurkensalat  
Spicy Bulgursalat  
Avocadosalat | French Dressing  
Büffelmozzarella | Tomaten

### PASTA

Bami Goreng  
Eiernudeln | Gemüse

### FLEISCH

Red Beef Curry  
gedämpfter Jasminreis

### DESSERTS

Passionsfrucht Tarte  
Erdbeermousse  
Medley von exotischen Früchten

## MITTAGSBUFFET-VARIANTE IV (ab 15 Personen)

pro Person

29,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter

### VORSPEISEN

Münchener Breznsalat  
Wurstsalat aus Regensburgern | rote Zwiebeln  
Schwarzgeräucherter Schinken | Bergkäse  
Sellerie-Parmesan Salat | getrocknete Preiselbeeren

### PASTA

Kaspressknödel  
Veltlinerkraut | braune Butter

### FLEISCH

Münchener Schweinebraten  
Kartoffelknödel | Bayrisch Kraut | Bier-Kümmel Jus

### DESSERTS

Bayerisch Creme | Himbeersauce  
Zwetschgen Tarte  
Medley von exotischen Früchten

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# MITTAGSBUFFETS

## MITTAGSBUFFET-VARIANTE V (ab 15 Personen)

pro Person

34,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter

### VORSPEISEN

Shrimps extra vierge  
Vitello Tartufato  
Ratatouillesalat  
Rosmarinschinken | Morbier

### PASTA

Trüffel-Ravioli  
Cherrytomaten | Zucchini

### FLEISCH

Geschmorte Rinderschulter  
Jalapeno-Mais Gratin | Ofengemüse | Kräuter Jus

### DESSERTS

DO & CO`s Mousse au chocolat noir  
Lemon Meringue Pie  
Medley von exotischen Früchten

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# ABENDBUFFETS

## ABENDBUFFET-VARIANTE I (ab 15 Personen)

pro Person

44,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter und Frischkäse

### VORSPEISEN

Shrimpsalat mit Tomaten Crème Fraîche

Das Beste aus Bayrischen Seen (Forelle & Saibling) | Sahnemeerrettich

Steirischer Rindfleischsalat

Toskanischer Risonisalat

Büffelmozzarella | Tomaten

Avocado-Tomaten Salat | French Dressing

### SALAT PLUS

Chicken Caesar's Salad

gegrillte Landhuhnbrust | Caesar Dressing | Croûtons | Parmesan

### PASTA

Penne mit Zucchini in Tomate-Parmesan Sauce

### FISCH

Gegrillter Atlantiklachs

Blumenkohlmousseline | quick Ratatouille | Safran Beurre Blanc

### FLEISCH

Spanferkelrollbraten

Kartoffelknödel | Bayrisch Kraut | Dunkelbier Jus

### DESSERTS

Hausgemachte Rohrnudeln | Vanillesauce

Mangocrème mit Passionsfruchtgelée

Rote Grütze | Vanille Crème Fraîche

Apfel Tarte

Schönbrunner Schnitte

Die Gäste können sich den vom Koch frisch angerichteten Teller am Buffet abholen.

Das Dessert aus der hauseigenen Patisserie wird pro Person in Schälchen portioniert.

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# ABENDBUFFETS

## ABENDBUFFET-VARIANTE II (ab 15 Personen)

pro Person

49,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter und Frischkäse

### VORSPEISEN

Geräucherter Wildlachs | Schnittlauchsahne

Mediterraner Crevettensalat

Schwarzgeräucherter Schinken | Bergkäse

Cremiger Hühnersalat

Ratatouillesalat

Peperonata | Ricotta

### SALAT PLUS

Beef Tagliata | Rucola | Tomatencarpaccio | Senf-Vinaigrette

### PASTA

Rigatoni alla Panna

grüner Spargel | knuspriger Prosciutto

### FISCH

Gegrillter Heilbutt

Selleriemousseline | Belugalinsen | Gazpacho Relish

### FLEISCH

Gekräuterter Kalbstafelspitz

Gnocchi in Curry-Senf Sauce | Buttergemüse | Thymianjus

### DESSERTS

Hausgemachter Scheiterhaufen mit Marillen | Vanillesauce

Nougatmousse | Sauerkirschragout

Erdbeer-Mango Macchiato

Schokolade-Walnuss & Pekannuss Kuchen

Passionsfrucht Panna Cotta

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# ABENDBUFFETS

## ABENDBUFFET-VARIANTE III (ab 15 Personen)

pro Person

54,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter und Frischkäse

### VORSPEISEN

Geräucherter Wildlachs | Fenchel | Orange

Crevetten Armstrong

Münchner Schweinebraten | frischer Kren

Salat von roten Rüben, Ziegenkäse & karamellisierten Birnen

Blumenkohl-Spinat Salat | Pommery Senfdressing

Chefsalat | French Dressing

### SALAT PLUS

"Backhendl" | Kartoffel Vogerlsalat | Speckdressing

### PASTA

Hausgemachte Büffelmozzarella Agnolotti

Cherrytomaten | Parmesan

### FISCH

Gegrillter Kabeljau

cremiger Blattspinat mit Brunnenkresse | Kartoffelsotto | Tomaten-Zitronen Confit

### FLEISCH

Zart rosa gebratenes Roastbeef

Haricots verts mit geräucherter roter Paprika | Rosmarinkartoffeln | Kräuter Jus

### DESSERTS

Zartbitterschokolade-Orangen Soufflé | warme Schokoladensauce

Mangomousse | Passionsfruchtgelée

Bayrisch Crème | Himbeersauce

Apfel-Mohn Tarte

Profiteroles | Schokoladensauce

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# MENÜS

## 4-GÄNGE MENÜS

### Menü I

Jour Gebäck mit gesalzener Butter und Frischkäse

4 Gänge pro Person 64,90 €

3 Gänge pro Person 59,90 €

#### VORSPEISE

Das Beste aus bayerischen Seen

Zander und Saibling | Rote Rüben und Kräutercreme | Apfel-Radieserl Vinaigrette

#### ZWISCHENGANG

Safranrisotto | gegrillte Garnelen | Zuckererbsen

#### HAUPTGANG

Filet vom Kalb

Trüffelgnocchi | sautiertes Gemüse | Thymianjus

#### DESSERT

Knuspriges Apfel-Himbeer Tascherl

hausgemachte Schokoladentafel | Mango-Vanille Crème Fraîche

### Menü II

Jour Gebäck mit gesalzener Butter und Frischkäse

4 Gänge pro Person 75,90 €

3 Gänge pro Person 62,90 €

#### VORSPEISE

Carpaccio vom Kalb & gegrillte Crevetten

Rote Rübensalat | Wasabi Crème Fraîche

#### ZWISCHENGANG

Hausgemachte Büffelmozzarella Agnolotti

Cherrytomaten | Parmesan

#### HAUPTGANG

Geschmorte Hochrippe

Selleriemousseline | glasierte Babykarotten | Gremolata | Estragon Jus

#### DESSERT

Karamellisierte weiße Schokoladentarte

Haselnusscrumble | Passionsfrucht-Limetten Gelée | Crème Fraîche Parfait

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



# MENÜS

## 4-GÄNGE MENÜS

### Menü III

Jour Gebäck mit gesalzener Butter und Frischkäse

4 Gänge pro Person

69,90 €

3 Gänge pro Person

59,90 €

#### VORSPEISE

Crevetten "Piri Piri"  
Mango Ceviche | Cilantro

#### ZWISCHENGANG

Loup de Mer | Kartoffelgratin | Safranfond

#### HAUPTGANG

Das Beste vom Iberico-Schwein  
Kartoffelsotto | gefüllte Ratatouille Pimentos | Chorizo Jus

#### DESSERT

Knuspriges Avocado-Nougat Delight  
hausgemachtes Mangosorbet | Schokoladen-Chili Sauce

### Menü IV

Jour Gebäck mit gesalzener Butter und Frischkäse

4 Gänge pro Person

83,90 €

3 Gänge pro Person

67,90 €

#### VORSPEISE

Vitello Tonnato New Style

#### ZWISCHENGANG

Hausgemachte Garganelli  
Gambaretti e peperoncini

#### HAUPTGANG

Filet vom Rind  
Crispy Potatoes | gebratene Waldpilze | Wasabibutter

#### DESSERT

Schokolade & Haselnuss Suprise  
hausgemachtes Sauerrahm Parfait

Bitte teilen Sie uns mit, ob es Vegetarier, Veganer oder Personen mit Unverträglichkeiten unter Ihren Gästen gibt.  
Gerne bieten wir das Menü auch als **3-Gang-Variante** ohne Zwischengang an.

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## APERITIF

---

Sportsman (alkoholfrei) Grapefruitsaft   Orangensaft   Ananassaft Zitronensaft   Grenadine	0,1 l	4,50 €
Allianz Arena Aperitif (alkoholfrei) Tonic Water   Ananassaft   Orangensaft Zitronensaft   Grenadine	0,1 l	4,50 €
Aperol Spritz Prosecco   Aperol   Soda   Orangenscheibe	0,2 l	6,10 €
Dolce Vita Prosecco   Limoncello   Limettenscheiben   Basilikum	0,1 l	4,90 €
Granatapfel Spritz Prosecco   Granatapfelsirup   Granatapfelkerne   Minze	0,1 l	4,90 €
Kräuter Mule Kräuterlikör   Zitronensaft   Spicy Ginger Beer   Thymianblüte	0,2 l	4,90 €
Lillet Wild Berry Lillet   Schweppes Russian Wild Berry   Beeren   Limetten   Minze	0,2 l	6,10 €
Hugo Prosecco   Holunderblütensirup   Minze   Limette	0,2 l	6,10 €
Tocco Rosso Prosecco   Campari   Holunderblüte   Minze	0,2 l	6,10 €

## SPIRITUOSEN | COCKTAILS | LONGDRINKS

---

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne Spirituosen sowie diverse Longdrinks und Cocktails an. Gerne kreieren wir auch gemeinsam mit Ihnen einen Cocktail für den Abend, angelehnt an ein Motto oder Ihre Firmenfarben.

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## BIERE

---

Paulaner Münchner Hell	0,4 l	3,65 €
Paulaner Münchner Hell original   alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb	0,5 l	4,00 €
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb   alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Paulaner Hefe-Weißbier dunkel   leicht	0,5 l	4,00 €
Paulaner Zwickl naturtrübes Kellerbier	0,4 l	3,80 €
Fürstenberg Premium Pils	0,3 l	3,50 €

## WEINE

---

Unsere Weinempfehlung wird immer auf das jeweilige Speisenangebot angepasst. Gerne erhalten Sie konkrete Vorschläge in einem individuellen Angebot.

## PROSECCO | CHAMPAGNER

---

Prosecco frizzante "DO & CO" Imbottigliato da Casa Vinicola Zonin S.p.A. Gambellara   Italien	0,75 l	16,50 €
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	78,15 €
Veuve Clicquot Rosé	0,75 l	89,92 €

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# TAGUNGSGETRÄNKE

## MINERALWASSER

Adelholzener Classic classic   naturell	0,25 l	2,60 €
Adelholzener Classic classic   naturell	0,75 l	5,90 €

## SÄFTE & SOFTDRINKS

Rauch Saft Apfel   Orange   Multivitamin   Mango   Schwarze Johannisbeere	0,2 l	2,90 €
Coca-Cola light   zero	0,2 l	2,80 €
Fanta   Sprite   Mezzo Mix	0,2 l	2,80 €

## HEISSGETRÄNKE

Nespresso Lungo   Ristretto   Espresso   Decaffeinato	pro Tasse	2,90 €
Nespresso Latte Macchiato	pro Tasse	3,90 €
Nespresso Espresso Macchiato	pro Tasse	3,10 €
Nespresso Espresso Doppio	pro Tasse	4,80 €
Nespresso Cappuccino	pro Tasse	3,50 €
Heißes Wasser mit Eilles Teeauswahl	pro Tasse	2,50 €

## SAISONALE HEISSGETRÄNKE

Glühwein (weiß/rot)	pro Haferl	4,50 €
Hausgemachter Früchtepunsch (alkoholisch   alkoholfrei) (verschiedene Sorten)	pro Haferl	4,50 €

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# SPECIALS

## SPECIAL GETRÄNKE TROLLEYS

### GIN Trolley

Hendrick's | Gin Duke | Tanqueray | Gin Mare  
Schweppes Tonic | Gurke | Limette | Rosmarin | Thymian | rosa Pfeffer

pro Person 16,90 €

### Hausgemachte Limonaden auf einem Trolley (3 versch. Sorten)

Himbeere | Holunder-Beeren | Limette | Mango | Zitronen-Minz | Ananas  
(für 50 Personen)

pauschal 230,00 €

## SPECIAL FOODS

### Hausgemachtes Eis aus dem Bauchladen oder Eisradl

Vanille | Schokolade | Amarena-Kirsch | Mango | Waldbeere  
(Mindestabnahme 50 Personen)

pro Person 4,50 €

### Eisradl (Miete)

(plus 1x Servicekraft)

pauschal 500,00€

### Fellner-Wagerl

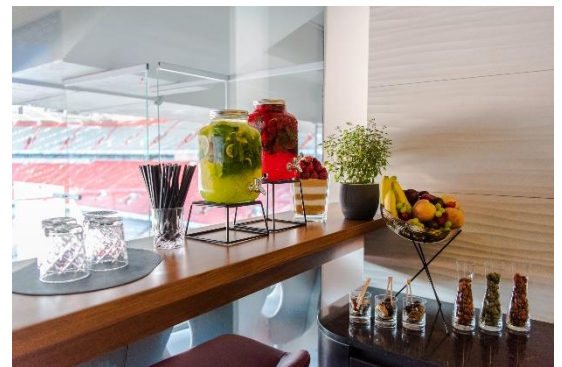
flüssige weiße & dunkle Schokolade | frische Erdbeeren  
zweierlei Melone | Ananas | zweierlei Bruchschokolade | Trüffelkugeln  
(plus 1x Servicekraft)

pro Trolley 250,00 €

## TORTEN

Gerne bieten wir Ihnen hausgemachte Torten mit individuellem Branding in einer Holzkiste an.

Bitte teilen Sie uns hierzu Ihre Wünsche mit.



Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer

# KONTAKT



---

DO & CO München GmbH  
Werner-Heisenberg-Allee 25 | 80939 München  
T: +49 89 323 76-4300 | F: +49 89 323 76-4399  
eventsAA@doco.com | doco.com

---