

/Airport Catering

M

Vielfalt genießen





M / Frühstück

Verbindung leben



FRÜHSTÜCK

GESTÄRKT IN DEN TAG STARTEN

ab 10 Personen - Preis pro Person 9,90

BASIS FRÜHSTÜCK

Heimischer Käse und Schinkenauswahl unseres Hausmetzgers, dazu ein Brotkorb mit knusprigen Brezen, kleinen Semmeln, Baguette und ofenfrischen Croissants. Dazu Butter, dreierlei Konfitüre und Wiesenhonig.

ADD ON **WELLNESS: +5,50**

Dreierlei Wellness-Säfte
Wasser
Salat aus frischen Früchten
Joghurt
Bircher Müsli
Avocado Dip
Stückobst

ADD ON **DELUXE: +6,50**

Räucherlachs aus dem Buchenholzrauch
Senf-Dill-Sauce
Italienischer Schinken und Salami
Grissini
Gorgonzola Dolce
Melone

ADD ON **BAVARIA: +4,90**

Bayerisch originale Münchner Weißwürste
Ofenfrischer Leberkäse
Wiener Würstel
Senfauswahl

Flasche Champagner **49,00**
Flasche Prosecco **23,00**

Egal ob Live Cooking vor Ort, Frühstück am Gate oder exklusives Frühstück über den Dächern des Flughafens.
Mit unseren Angeboten machen wir Ihr Frühstück zu einem unvergesslichem Erlebnis.



MI

/ Fingerfood

Verbindung leben



FINGERFOOD

FISCH

ab 10 Stück pro Sorte

KALT

Preis pro Stück 4,90

LACHSTATAR

Rettich-Carpaccio

RÄUCHERFORELLE

Pflücksalat | Kartoffelcubes | Zwiebeln

THUNFISCH

Avocado | Kaviar

POKE BOWL

Lachs | Klebreis | Avocado | Ingwer

RIESENGARNELE

Cocktaildip | Eisbergsalat | Cayennepfeffer

WARM

Preis pro Stück 8,50

ZANDERFILET

Pasta | Trüffel

WOLFSBARSCH

Schmorgemüse | Oliven

ROTBARBE

Spinat | Kartoffel | Zerlassene Butter

LACHSFORELLENFILET

Gurkengemüse | Zitronen-Thymian-Jus

RIESENGARNELEN-MIKADO

Chili | Honig | Pfeffer

HUMMER Aufpreis pro Stück 2,40

Safranrisotto | Weißweinschaum



FINGERFOOD

FLEISCH

ab 10 Stück pro Sorte

KALT

Preis pro Stück 4,90

ROSA KALBSTAFELSPITZ

Meerrettich-Apfelcreme | Marinierte Gemüsewürfel

TATAR VOM BAYERISCHEN WEIDERIND

Rauke | Schwarzbrotcrumble

KALBFLEISCHPFLANZERL-LOLLI

Kartoffelsalat

PROSCIUTTO DI PARMA

Salami Milano | Grissini | Melone

NAM NUA

Thai Rindfleischsalat | Koriander | Chili

BAYERISCHES ROASTBEEF

Apfel-Linsensalat

VITELLO TONNATO

Kapern | Rucolapesto | Parmesan

WARM

Preis pro Stück 8,50

OCHSENBACKEN

Thymianjus | Kartoffel-Sellerie-Stampf

SPANFERKEL-CUBES

Madeirasauce | Berglinsengemüse

LAMMHÜFT-STREIFEN

Weißer Bohnen | Knoblauchbrot | Zwiebel-Rosmarinjus

ZITRONEN-HÄHNCHEN

Rosmarin | Gemüsereis

KALBSFILET

Sherrysauce | Polenta

ROSA ENTENBRUST VOM GEFLÜGELHOF LUGEDER

Cranberryyjus | Gratinierte Kartoffeln | Bohnen

KALBFLEISCHPFLANZERL

Senfdip



FINGERFOOD

VEGETARISCH | VEGAN

ab 10 Stück pro Sorte

KALT

Preis pro Stück 4,50

AUFSTRICH-VARIATION

Baguette | Ciabatta | Breze | Treberbrot |
Gerösteter Knoblauch | Strauchtomatensalsa |
Kräuterdip | Salzbuttermilch | Obazda | Aioli |
Basilikumcreme | Honig-Senf-Dip | Kräuterfrischkäse

GURKENKALTSCHALE 
Pinienkerne

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSE
Frischer Basilikum

ANTIPASTI-GEMÜSE 
Thymian | Oliven

WARM

Preis pro Stück 8,50

SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI

Grana Padano | Wildkräuter

SCHLUTZKRAPFEN IN SALBEIBUTTER

Spinat | Graukäse | Getrocknete Tomaten

GEBACKENE REISBÄLLCHEN

Warmer Fenchelsalat | Orange

SPITZKRAUTFLECKERL

Petersilie | Knusperzwiebeln

GEFÜLLTE ZUCCHINI



Couscous | Scharfe Tomatensauce

GETRÜFFELTES KARTOFFELSÜPPCHEN

aus dem Umland | Lila Chips

TOMATENCREME

Basilikum | Ciabatta | Grana Padano

ZWIEBELKUCHEN VOM BRETT

Majoran | Creme Fraîche

RICOTTA-SPINAT-TEIGTASCHEN

Tomatencoulis

FALAFFEL AM SPIESS 



FINGERFOOD

SÜSSES

ab 10 Stück pro Sorte

KALT

Preis pro Stück 4,50

TIRAMISU IN DER TASSE

BEERENTARTE

Vanillecreme

MEDITERRANER OBSTSALAT

Haselnusskrokant

BOURBON-VANILLE-PARFAIT

Himbeergelee

ESPRESSO PANNA COTTA

Portwein-Feigen

BAYERISCHE CREME

Waldbeeren-Ragout

HIMBEER-TRIFLE

Himbeeren | Mascarpone | Mandel-Biskuit

CRÈME BRÛLÉE

Zitronengras | Mango-Thymianragout

MOUSSE AU CHOCOLAT

Karamellcrunch

Preis pro Kugel 1,60

HAUSGEMACHTES EIS

aus der eigenen Eismanufaktur

WARM

Preis pro Stück 5,50

KLEINER APFELSTRUDEL

Vanillesauce | Mandeln

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN

Schokoladensauce | Schlagsahne

Preis pro Portion 7,00

FRISCHER KAISERSCHMARRN

Rosinen | Apfelmus



M

Sushi & Bowls

Verbindung leben

KULINARISCHE
KÜNSTE
JAPANS



SUSHI

FISCH

ab 6 Stück pro Sorte
Preis pro Stück 3,50

SPICY SALMON

Reis | Lachs | Chili | Garnele Tempura |
Nori Seetangblatt | Tobiko Gold

SPICY TUNA

Reis | Tunfisch | Chili |
Nori Seetangblatt | Sesam

FLAMBIERTE FANCY MAKI-SALMON

Reis | Lachs | Avocado | Surimi | Nori
Seetangblatt | Teriyakisauce | Tobiko
Gold | Frischkäse

WAKAME-SEEALGENSALAT

Seelgen | Sesam

SUMMER SURIMI ROLL

Reispapier | Surimi | Eichblattsalat |
Gurke | Karotte | Avocado | Koriander |
Thai Basilikum

SUSHI ALASKA

Reis | Lachs | Gurke |
Nori Seetangblatt

SUSHI NIGIRI SAKE

Reis | Lachs

SUSHI NIGIRI EBI

Reis | Garnele

FLEISCH

ab 4 Stück pro Sorte
Preis pro Stück 1,90

FLAMBIERTE FANCY MAKI-BEEF

Reis | Egerlinge | Shiitake Pilz |
Rinderlende | Nori Seetangblatt |
Teriyakisauce

SUMMER TURKEY ROLL

Reispapier | Putenschinken | Eichblatt-
salat | Gurke | Karotte | Avocado |
Koriander | Thai Basilikum

SATE SPIESS

Hähnchenspieß | Sesam | Koriander

MAGURO-SPICY TUNA TARTAR

Thunfisch | Schalotten | Sojasauce |
Chili

SAKE-SPICY LACHS TARTAR

Lachs | Schalotten | Sojasauce | Chili

VEGETARISCH | VEGAN

ab 6 Stück pro Sorte
Preis pro Stück 1,90

FANCY AVOCADO vegan

Avocado | Sesam schwarz |
Sesam Dressing

SUMMER WAKAME ROLL

Reispapier | Seelgen | Eichblattsalat |
Gurke | Karotte | Avocado | Koriander |
Thai Basilikum

SUSHI ROLL MAKI GURKE vegan

Reis | Gurke | Nori Seetangblatt

Mit über 12 Jahren Erfahrung und in Thailand erlernten Fähigkeiten, bereitet unser Sushimeister Herr Hankla jeden Tag frische Sushi-Variationen zu.



BOWLS

FISCH

ab 5 Stück pro Sorte
Preis pro Stück 13,50

POKE BOWL

Thunfisch | Klebreis | Seealgen-
salat | Avocado | Babyleaf |
Mango | Wasabi

FLEISCH

ab 5 Stück pro Sorte
Preis pro Stück 12,50

CHICKEN TERIYAKI BOWL

Edamame | Klebreis | Ebly |
Frühlingszwiebeln | Karotten | Sesam |
Teriyaki Sauce | Koriander

VEGAN

ab 5 Stück pro Sorte
Preis pro Stück 12,50

VEGAN BOWL vegan

Bunter Salat | Klebreis | Hummus |
Falafel | Karotten | Quinoa | Granat-
apfel | Veganes Dressing



M / Streetfood

Verbindung leben



STREETFOOD SANDWICHES

VOR ORT ZUBEREITET ODER AUS DEM WAGEN*

max. 3 Sorten - Preis pro Portion 4,90

NORDMANN

Geräucherter Lachs | Getoastetes Bauernbrot | Sour Cream | Salat | Zwiebeln | Gurkenrelish | Honig-Senf-Sauce

HALLODRI

Knuspriger Schweinebraten | Getoastetes Bauernbrot | Cole Slaw | Salat | Gurkenrelish | Röstzwiebeln | Subralott-Sauce

PFUNDSKERL

Saftige Kalbsfleischpflanzerl | Getoastetes Bauernbrot | Zwiebeln | Tomaten | Mozzarella | BBQ-Sauce | Subralott-Sauce

CHEFSACHE

Gegrillte Putenbruststreifen | Getoastetes Bauernbrot | Bacon | Tomaten | Sour Cream | BBQ-Sauce

MONACO FRANZE (VEGGI)

Frische Tomaten | Mozzarella | Getoastetes Bauernbrot | Salat | Subralott-Sauce

Aufpreis 0,60 pro Stück

SCHICKERIA

Zartes Roastbeef | Getoastetes Bauernbrot | Röstzwiebeln | Salat | Tomaten | Honig-Senf Sauce | BBQ-Sauce

ALMÖHI

Saftige Kalbsfleischpflanzerl | Rösti | Getoastetes Bauernbrot | Emmentaler | Bacon | Sour-Cream

VOR ORT



AUS DEM WAGEN



*zum Beispiel unser Foodtruck Subralott:

Die perfekte Kombination aus rustikalem Geschmack und modernem Konzept für coole Eventatmosphäre!



STREETFOOD BURGER

VOR ORT ZUBEREITET ODER AUS DEM WAGEN*

max. 3 Sorten - Preis pro Burger 9,50

RIND

BURGER-RIA

Beef Patty | Röstzwiebeln | Bacon | Salat | Tomaten | Honig-Senf-Sauce | BBQ-Sauce

HAMBURGER BIG BAM

Beef Patty | Cheddar | Tomaten | Gurkenrelish | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce | Mayonnaise

BURGER-ÖHI

Beef Patty | Rösti | Emmentaler | Bacon | Mayonnaise | Subralott-Sauce

SCHWEIN

BURGER-ODRI

Knuspriger Schweinebraten | Bayerischer Cole Slaw | Speck | Salat | Gurkenrelish | Röstzwiebeln | Subralott-Sauce

VEGETARISCH | VEGAN

BURGER-NACO FRANZE

Spinat-Linsen Patty | Tomaten | Mozzarella | Salat | Subralott-Sauce

BURGER VEGGIE DELUXE

Spinat-Linsen Patty | Tomaten | Gurkenrelish | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce | Mayonnaise

BEYOND MEAT BURGER vegan

Beyond Meat | Veganer Käse | Avocado | Burgersauce | Pommes frites

DAZU

Preis pro Portion 3,50

LAUWARME KARTOFFELCHIPS

aus der Papiertüte

LAUWARME GEMÜSE-KNUSPERCHIPS

Das schaut sogar noch aus wie Gemüse

GEILE KNUSPRIGE RÖSTI

VOR ORT



AUS DEM WAGEN





STREETFOOD THAICURRY

VOR ORT ZUBEREITET ODER AUS DEM WAGEN

HUHN

Preis pro Portion 9,50

SHANGHAI BOWL

Hähnchenfleisch | Duftreis | Rotes Thaicurry |
Paprika | Cocktailtomaten | Blumenkohl | Brokkoli |
Weißkraut | Karotten | Babymais

VEGETARISCH

Preis pro Portion 9,50

FARMER BOWL

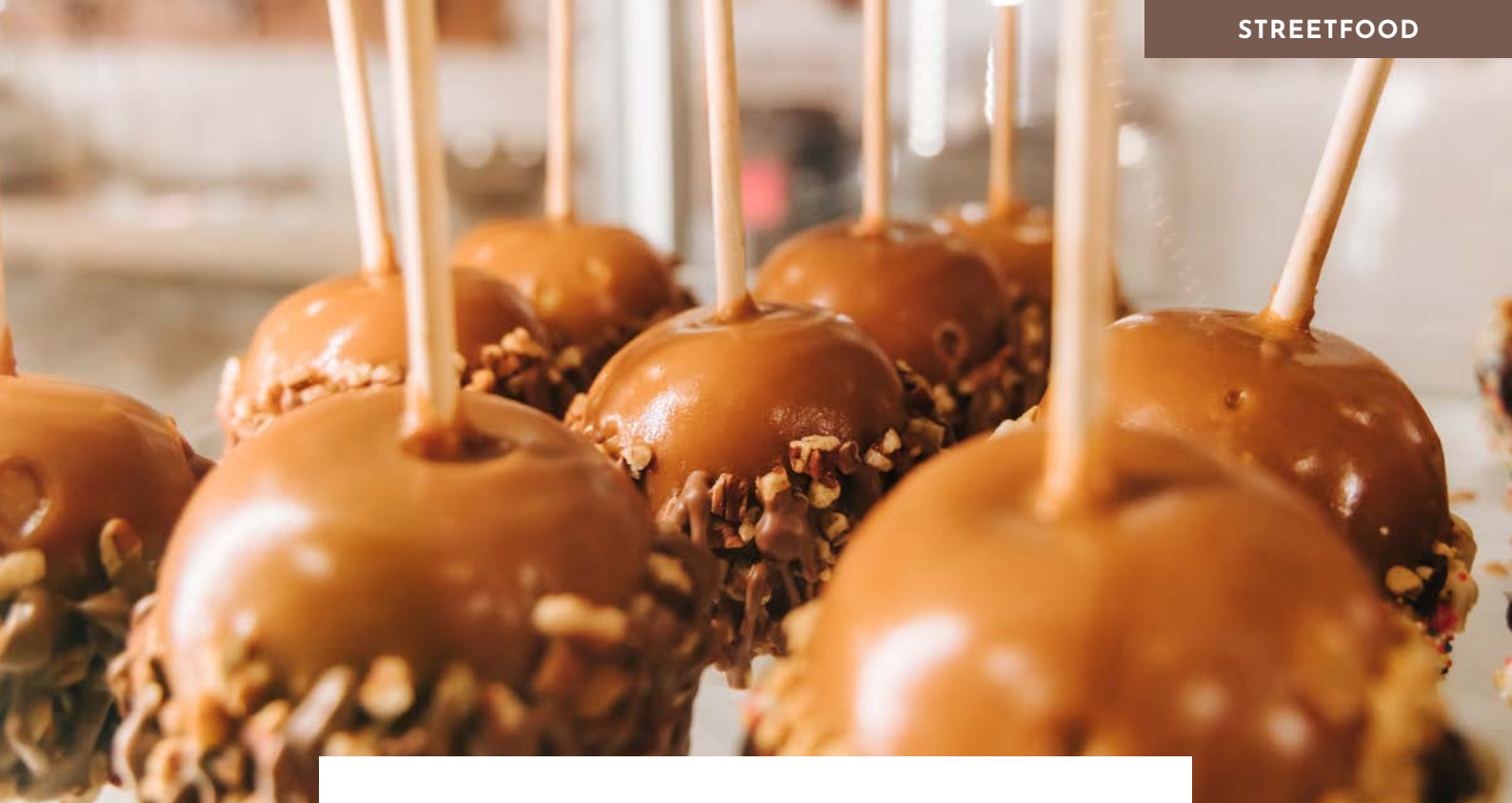
Duftreis | Rotes Thaicurry |
Paprika | Cocktailtomaten | Blumenkohl | Brokkoli |
Weißkraut | Karotten | Babymais

VOR ORT



AUS DEM
WAGEN





STREETFOOD SWEETS

VOR ORT ZUBEREITET ODER AUS DEM WAGEN*

ADD ON CANDY BAR

Preis pro Stück 4,50

DAUERLUTSCHER

LIEBESPERLEN

...das sind die bunten Dinger zum essen,
nicht, was Sie denken...

100g GUMMIBÄREN & CO.

CRAZY POPCORN

Homemade in verrückten Variationen,
z. B. BigRed, Bella Italia, Golden Apple

BUNTE SCHOKOFRÜCHTE

Klassisch oder in verrückten Farben
schon mal eine blaue Banane gegessen?

STREETFOOD

GEBRANNT MANDELN | WALNÜSSE | ERDNÜSSE | KÜRBISKERNE

Preis pro 100g 4,50

LEBKUCHENHERZEN (DURCHMESSER 15 CM)

Text und Farbe auf Wunsch, ab 20 Stück

Preis pro Stück 8,50

WENN'S WAS ANDERES SEIN SOLL:

FRISCHER KAISERSCHMARRN

Preis pro Portion 7,50

mit Apfelkompott und Mandeln
...und weil's nicht jeder ...
mit oder ohne Rosinen

KAFFEESPEZIALITÄTEN

SPEZIAL FRAPPE KAFFEE 0,4 L

Preis pro Portion 3,90

VOR ORT



AUS DEM
WAGEN



*Unsere BleedeNuss - für Schlemmer-
mäulchen! Von Kaiserschmarrn bis
gebrannten Mandeln zaubern wir für
Sie süßes Streetfood nach Wunsch!



M / Buffet

Verbindung leben

HEIMATLIEBE
BAYERN

BUFFET

BAYERISCH

ab 30 Personen - 38,00 pro Person

ab 51 Personen - 35,00 pro Person

ZU BEGINN

AUS GARTEN, WIESE & BEET

Verschiedene Pflücksalate |
Wildkräuter | Kopfsalat

TOPPINGS

Paprika | Karotten | Gurken |
Mais | Ebly | Croûtons | Kürbiskerne

DRESSING

Balsamico-Creme |
Kartoffel-Sauerrahmdressing

SUPPE

Tomatenschaumsüppchen

SEMMEKNÖDEL CARPACCIO

Rote Zwiebeln | Kerbelcreme | Käse

GESALZENES ROASTBEEF

Rote & gelbe Linsen | Erdapfel

GERÄUCHERTE LACHSFORELLE

Gewürzbrotcroûtons | Auberginencreme

ZUR HAUPTSACHE

TRANCHIER-STATION

Weiderind | Maishähnchen

Saucen

Perlzwiebeljus | Rotweinsauce |
Sauce-Hollandaise

FISCH-STATION

Flusszander | Bachsaibling

Saucen

Rieslingsauce | zerlassene Butter

VEGETARISCHE & VEGANE STATION

Vegane Teigtaschen | Veganes
Grillgemüse

BEILAGEN

Spätzle | Kartoffel-Petersilienpüree |
Kräutererdapfel | Wildreis

GEMÜSE-BEILAGEN

Stangenbohnen | Bundkarotten |
Feldgemüse | Babyspinat

ZUM ABSCHLUSS

KAISERSCHMARRN

Apfelkompott | Preiselbeeren

GEFLÄMMTE VANILLECREME

Zuckerkruste | Beeren

VEGANER SCHOKOKUCHEN

Minzpesto

KÄSEPLATTE

Obazda | Emmentaler |
Bavaria Blu | Romadur



BUFFET

MEDITERRAN

ab 30 Personen - 44,00 pro Person

ab 51 Personen - 41,00 pro Person

ZU BEGINN

AUS GARTEN, WIESE & BEET

Verschiedene Pflücksalate |
Wildkräuter | Kopfsalat

TOPPINGS

Paprika | Karotten | Gurken |
Mais | Mozzarella |
Getrocknete Tomaten | Walnüsse

DRESSING

Balsamico-Dressing | Kräuter-Vinaigrette

SUPPE

Gemüsesuppe

ANTIPASTI-VARIATION

Auberginen | Zucchini | Tomaten |
Artischocken | Paprika | Pilze

CARPACCIO VON DER BAYERISCHEN FÄRSE

Radiesersalsa | Gehobelter Bergkäse

LACHSTATAR

Rauke | Schwarzbrotcrumble

ZUR HAUPTSACHE

TRANCHEN VOM RINDERFILET

Kräutermantel | Rosmarin-Drillinge |
Glasierte Zuckerschoten | Merlotjus

SCHWEINEMEDAILLONS

Speckmantel | Violette Kartoffelpüree |
Ofengemüse | Malzbiersauce

POCHIERTER FLUSSZANDER

Butterreis | Estragonrahmgemüse

DORADE

Limonensalsa | Risotto | Babyspinat

ROSMARIN-POLENTA

Pilze | Gegrilltes Gemüse | Rotweinjus

TAGLIATELLE

Tomaten | Brokkoli | Geräucherter Tofu

ZUM ABSCHLUSS

MOUSSE AU CHOCOLAT

Erdbeeren | Biskuit

FRÜCHTE-CRUMBLE

Mandelmousse

CHEESECAKE

mit Beerengel



BUFFET

LEVANTE

ab 30 Personen - 40,00 pro Person

ab 51 Personen - 37,00 pro Person

ZU BEGINN

COUSCOUS SALAT

Petersilie | Mandeln | Erbsen | Minze

FALAFEL UND DATTELN IM SPECKMANTEL

Baba Ghanoush | Kräuterjoghurt

FATTOUSCH

Gurken | Tomaten | Fladenbrotschips

ZUR HAUPTSACHE

KAWARMA

Mariniertes Rindfleisch (schnell
und heiß gebraten) | Hummus |
Zitrone | Petersilie

KEBABS VOM GRILL

Chicken | Mango | Curry Halloumi |
Zucchini | Petersilie-Minz-Chili Dip |
Knoblauch-Kräuter-Dip |
Sumach | Chiliflocken

ZUM ABSCHLUSS

BAKLAVA

Honig | Mandeln | Yufka

LAYALI LUBNAN

Orangenblüten | Grieß | Kardamom

DAZU

PITABROTE

Frisch vom Feuer

MUDARDARA

Levantinischer Reis | Linsen |
Geröstete Zwiebeln



M / Menü

Verbindung leben



HEIMATLIEBE
BAYERN



MENÜ

BAYERISCH

ab 10 Personen - 3 Gang, 34,00 pro Person oder 4 Gang, 41,00 pro Person

ZU BEGINN

GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE

Rosmarin-Kruste | Orangenhonig |
Wildkräutersalat | Vinaigrette

oder

SUPPENZWEIERLEI

Rinderbrühe | Blätterteigcrunch |
Kartoffelsüppchen | Speck

BROT, OFENFRISCHE BREZEN & DIPS

Obazda | Griebenschmalz

ZUR HAUPTSACHE

GESCHMORTE OCHSENBACKERL

Rotweinjus | Mandelbrokkoli |
Serviettenknödel | Speckcrunch

oder

SAIBLING

Grenaille | Kartoffeln |
Tomaten-Fenchel-Salat |
Bergkäse | Kräuterschaum

ZUM ABSCHLUSS

MILLEFEUILLE BAYERISCHE CREME

Erdbeeren | Vanille | Minzcreme



MENÜ

MÜNCHNER KLASSIKER

Preis pro Person 40,00

ZU BEGINN

BROTZEIT

Riserva Rohschinken | Leberwurst |
Saftiger Hinterschinken | Baldauf
Wildblumenkäse | Krakauer |
Obazda mit roten Zwiebeln |
Radieserl | Gewürzgerken |
Breze | Hausbrot

Bayerisches Murroc-Schwein:
Duroc-Kreuzung, Freiluft-Stall
mit Stroheinstreu, extra marmo-
riert und zart gereift.



ZUR HAUPTSACHE

AIRBRÄU ÜBERSCHALL

Gegrillte Schweinshaxe |
Knuspriger Schweineschulterbraten |
Gebratene Fleischente |
Ismaninger Fasskraut |
Apfelblaukraut | Gefüllte
Kartoffelknödel | Semmelknödel |
Zweierlei Saucen | Wildpreiselbeeren

ZUM ABSCHLUSS

KAISERSCHMARRN MIT MANDELN UND ROSINEN

Apfelmus | Preiselbeeren | Puderzucker





MENÜ

MEDITERRAN

ab 10 Personen - 3 Gang, 36,00 pro Person oder 4 Gang, 43,00 pro Person

ZU BEGINN

CARPACCIO VON KOHLRABI UND KAROTTE

Raukensalat | Ebley | Zitronen-Vinaigrette |
Prosciutto di Parma

oder

ZUPPA DI PESCE ALLA LIVORNESE

Tomatensud | Seeteufel | Rotbarbe |
Branzino | Crostini | Knoblauchdip

ZUR HAUPTSACHE

SALTIMBOCCA A LA ROMANA

Kalbsmedaillons | Parmaschinken |
Salbei | Brokkoli | Würfelkartoffeln

oder

GEFÜLLTE ZUCCHINI

Grana Padano | Pilze |
Kräuter | Würfelkartoffel

ZUM ABSCHLUSS

KAFFEEMOUSSE

Waldbeeren | Zuppa Romana

DAZU

CIABATTA MIT MEERSALZ UND PFEFFER

dazu natives Olivenöl



WE LOVE
VEGGIE



MENÜ

VEGETARISCH | VEGAN

ab 10 Personen - 3 Gang, 39,00 pro Person

ZU BEGINN

OFFENFRISCHE BROTAUSWAHL

Oliventapenade | Gesalzene Butter

MARINIERTE BUNTE BETE

Gebackener Ziegenkäse | Ebly |
Pflücksalat | Brot & Dips

oder

COUSCOUS

Minze | Frühlingszwiebeln | Gurken |
Tomaten | Petersilie | Ras el-Hanout

ZUR HAUPTSACHE

GEFÜLLTE ZUCCHINI

Risotto | Endivie | Pilze |
Bergkäse

oder

GEBRATENE ZUCCHINI UND AUSTERNPILZE

Hummus | Gebratene Zucchini |
Austernpilze | Sumach |
Natives Olivenöl | Chili

oder

3 GEGRILLTE GREENFORCE PFLANZERL

Powergemüse | Ebly | Senfcreme

ZUM ABSCHLUSS

WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE

Pistazien | Biskuitcrunch |
Himbeerparfait

oder

SCHOKOLADENMOUSSE

Himbeeren | Minze



AGB'S

UNSERE VERTRAGSBEDINGUNGEN

Infos zu unseren AGB's finden Sie unter folgendem [Link](#) oder dem QR-Code.



Alle Preisangaben in Euro, zuzüglich. gesetzlicher MwSt.

Bei Veranstaltungen können Auf- und Abbaukosten sowie separate Personalkosten für Service und Küche entstehen.