



PAULANER

zum Landsknecht

Menü

Menüvorschläge ganzjährig für Gruppenbestellung

Gültig ab dem 01.08.2013 ? sollte aktualisiert werden (alle anderen Menüangebote verlieren an diesem Tag ihre Gültigkeit). Zu allen Menü servieren wir Ihnen einen kleinen, kulinarischen Gruss aus der Küche. Preise pro Person

Menü 1

Feines Pilzrahmsüppchen

mit Creme Fraiche und Kräutern verfeinert

Zartes Wiener Schnitzel

vom Kalb an Kartoffel-Gurkensalat

Bayrisch Creme

auf Fruchtmarktspiegel

22.50 €

Menü 2

Kalbskraftbrühe

mit Gemüse Julienne und Meerrettich-Basilikumklösschen

Carpaccio

von Mozzarella und Tomate an Basilikumpesto

Schweinefiletmedaillons

auf feinem Kräuter-Waldpilzragout, dazu hausgemachte Eierspätzle

Bourbonvanilleeis

an heißen Kirschen mit Honig

28.50 €



PAULANER

zum Landsknecht

Menü 3

Gemischter, bunter Salat

mit Croutons und Vinaigrette

Kalbskraftbrühe

mit Gemüse Julienne und Meerrettich-Basilikumklösschen

Paulaner Filetteller

mit Medaillons vom Schweinefilet und Poularde, kleine Rumpsteaks vom Lavagrill, an dreierlei Saucen, Gemüsekörbchen, junge Rosmarinkartoffeln

Karamellierter Kasiserschmarrn an Vanilleeis

29.50 €

Menü 4

Italienischer Vorspeiseteller mit Antipasti-Gemüse

Serranoschinken, Mozzarella, Knoblauch-Shrimps,

Piccata Milanese

zartes Kalbsschnitzel im Parmesanmantel Zucchini-Gemüse und Gnocchi

Panna Cotta und Fruchtspiegel

29.90 €



PAULANER

zum Landsknecht

Menü 5

Feldsalat mit Vinaigrette

gebratenen Austernpilzen, Champignons und Sonnenblumenkernen

Tomatensüppchen

mit Shrimps und Basilikum

Zweierlei Medaillons

vom Schweinefilet und kleine Rumpsteaks, an frischem Gemüse vom Markt und jungen Rosmarinkartoffeln, zweierlei Saucen

Paulaner Desserteller

lassen Sie sich überraschen!

29.50 €

Menü 6

Cremiges Ingwer-Kartottensüppchen

Tranchen von der Rauchlachsroulade

mit Rucola und Senf-Honigdressing

Feiner Filetteller

mit Medaillons vom Rind, Schweinefilet und Poulardenbrust an dreierlei Saucen, Gemüsekörbchen und Maccairekartoffeln

Pikante Panna Cotta-Wildbeerterrine

28.50 €



PAULANER

zum Landsknecht

Menü 6

Gebratene Garnelen

an buntem Salatstrauss mit Rucola

Fruchtige Karotten-Ingwercremesuppe

Argentinisches Hazienda Rumpsteak vom Lavagrill

dazu Kartoffel-Selleriepüree

Pikante Panna Cotta

Terrine mit Chili und Waldfruchtlasur

30.90 €

Menü 7

Tomatensüppchen mit Sahnehaube

Kleines Wiener Schnitzel

mit Pommes und Salat

Gemischtes Eis mit Sahne und Smarties

9.50 €

Menüvorschläge für die kalte Saison

Preise pro Person

Menü 8

Münchner Brez`nsuppe

mit abgeschmolzenen Zwiebeln

Buntes Salatbuffet

mit Antipasti, Filet vom Jungeschwein an gebackenem Hirtenkäse, jungen Rosmarinkartoffeln und Quarkdip

Weisse Schokoladenmousse

auf Beerenpüree

24.50 €



PAULANER

zum Landsknecht

Menü 9

Kalbskraftbrühe

mit Meerrettich-Basilikumklösschen und Gemüse
Julienne

Bunte Blattsalate

an frischen Früchten und Garnelen, dazu helle
Balsamicovinaigrette

Zartes Schweinefilet

rosa gebraten, vom Lavagrill dazu frische Champignons in
feinem Kräuterrahm an Basmatireis

Warme Aprikosenknödel

an Vanilleschaum

28.90 €

Menü 10

Fruchtige Tomatensuppe

an Garnelenspiess

Winterliche Blattsalate

mit Ziegenkäse und Granatapfelvinaigrette

Zander in der Kartoffelkruste auf Schmorgemüse

Warme Marillenknödel auf Schokoladen-

Vanillespiegel

29.00 €



PAULANER

zum Landsknecht

Menü 11

Feines Karotten-Ingwersüppchen

mit Sahnehaube

Buntes Salatbuffet

mit Antipasti

Poulardengeschnetzeltes

mit Feigen-Chilisauce, dazu Basmatireis

warme Marillenknödel

an frischen Früchten und Schokoladenschaum

25.90 €

Stellen Sie sich Ihr Menü selber zusammen (nur für Gruppenbestellung!)

Gültig ab 01.08.2013 (alle anderen Unterlagen und Angebote verlieren an diesem Tag Ihre Gültigkeit) Zu allen Menüs servieren wir Ihnen einen kleinen, kulinarischen Gruss aus der Küche:

Einzelne Gerichte zum Zusammenstellen

Cremesuppe

von weissen Bohnen und mit Chili abgerundet

4.50 €

Rote Beete Cremesuppe mit Krabben

5.20 €

Warme Kalbsroulade

mit Speck und Gurke in Meerrettichfarce

6.70 €

Feldsalat

mit knusprigem Speck, Zwiebeln, Knoblauchcroutons und Kartoffeldressing

4.90 €

Rauchlachsroulade

mit Ruccola und Honig-Senfdressing

6.90 €

Französische Zwiebelsuppe



PAULANER

zum Landsknecht

mit Käse und Croutons	4.80 €
Klare Westfälische Kartoffelsuppe mit Räucherlachs	5.20 €
Saltimbocca von der Poulardenbrust an Rieslingsauce und Mandelbroccoli	13.20 €
Putenbrustfilet-Geschnezeltes in Feigen-Chilisauce, dazu Butterreis	
Mediterrane Nudelpfanne mit viel frischen Kräutern und Gemüse	9.80 €
Paulaner Filetteller Medaillons vom Schweine und Poulardenbrustfilet, Rumpsteak vom Angusrind, an 3erlei Saucen, Gemüsekorbchen und Maccariekartoffeln	17.50 €
Schnitzel vom Hirschkalbsrücken in Kräuterpanade, mit hausgemachte Spätzle, Speckbohnen und Preiselbeerrahm	17.50 €
Saltimbocca vom Flusszander auf Dill-Schmorgurke, Rosmarinkartoffeln	16.80 €