

Verehrte Gäste!

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Genießen Sie eine moderne Gastronomie, die Freude und gute Stimmung bei Ihnen und Ihren Gästen auslösen wird. Denn wenn Gastronomie inszeniert und damit zum Schauspiel wird, werden Sie sich noch lange an Ihr Fest erinnern.

Von der Dekoration und den Blumen bis zum Menü, von der Menükarte bis zur Musik: Wir stimmen alles auf Ihr Festthema ab.

Betrachten Sie bitte die nachfolgenden Menüvorschläge als Empfehlung für Festbankette wie z.B. zu Hochzeiten, Geburtstagen, Stehempfangen, Geschäftsessen und allen Arten von Feiern und Festen...

Alle Vorschläge beziehen sich auf eine Gästeanzahl ab 20 Personen. Es sind Empfehlungen unseres Chefkochs, die selbstverständlich frei und flexibel von Ihnen kombiniert werden können. Jederzeit können Sie auch Ihr ganz individuelles Menü zusammenstellen – unser Team berät Sie bei der Umsetzung Ihrer Wünsche gerne in einem persönlichen Gespräch. Aus organisatorischen Gründen, bitten wir Sie jedoch ein gemeinsames Menü für alle Gäste auszuwählen. Vegetarische Speisen im Hauptgang können hierbei selbstverständlich extra bestellt werden.

Unsere Veranstaltungen dauern in der Regel bis max. 1.00 Uhr; sollten Sie jedoch eine Sperrzeitverkürzung wünschen, stimmen Sie dies bitte mit der Restaurantleitung ab.

Selbstverständlich sind wir Ihnen auch gerne bei der Vermittlung von Alleinunterhaltern oder Kapellen für den musikalischen Rahmen Ihrer Veranstaltung behilflich.

Diese Vorschläge sind gültig bei Buchung bis 30.06.2010.

Rufen Sie uns einfach unter Telefon 089/38 38 73-14 an.

Ihr Team vom Restaurant am Chinesischen Turm



Canapées zum Aperitif

- mit Kräuterfrischkäse, Brie de Meaux, Birnenkonfit € 3,00
- mit Räucherlachs, rote Zwiebel, Dill € 2,80
- mit italienischem Landschinken, Rucola, Tomate € 2,80
- Lachstatar, Schalotte, Dill € 3,00
- Tatar vom Angusrind mit Limone und Olivenöl € 3,00
- Thunfischtatar, Olive, Kerbel € 3,50
- Salami, Artischocke, Petersilie € 2,80
- Leichte Entenpastete, Melone, Minze € 3,00
- Obatzter, Klosterkäse, Radieschen € 2,80
- Tomate, Mozzarella, Basilikum € 2,80
- Radieschenfrischkäse, Coulommier, Apfel-Ingwerkonfit € 3,00
- mit Entenrillette, Entenbrust, Mango € 3,50
- Rucolafrischkäse und Tortenbrie € 2,80
- Schinken, eingelegte Paprika, Schnittlauch € 2,80

Fingerfood zum Aperitif

- Grissini mit Rohschinken umwickelt € 2,80
- Mini-Brandteigkrapfen mit Frischkäse und Nüssen € 2,80
- Garnele im Tempurateig mit süßscharfer Chilisauce € 3,00
- Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt € 2,80
- Seafood Deli, Teigsäckchen gefüllt mit Meeresfrüchten € 2,80
- Samosa, dreieckige Teigtaschen mit Gemüse € 2,80
- Yakitori, Hühnerfleischspieß auf asiatischem Salat € 3,00
- Felsenauster Rockefeller auf Blattspinat überbacken € 4,00

Alle Speisen servieren wir auf Platten oder kleinen Tellern.
Pro Gericht sollten mindestens 20 Teile ausgewählt werden.
Je nach Dauer des Aperitif empfehlen wir 3-5 Teile pro Gast.



MENU 1

**Bunte Blattsalate in der Hippenbrickschale
mit jungen Sprossen und geräucherter Entenbrust** € 11,00

Tomatenessenz
mit Ravioli
im Glas serviert
ZUSATZGANG € 5,50

**Filet von der Dorade Royal
auf Gemüsereis und zweierlei Saucen** € 12,00 / € 18,50

**Rinderlende rosa gebraten
mit Steinpilzjus, gratinierten Kartoffeln
und gefülltem Romana** € 18,50

Coulommier
Französischer Weichkäse
mit Apfel-Ingwerkonfit
ZUSATZGANG € 6,50

**Zweierlei Schokoladenmousse
mit Kirscheis und Amarettoschaum** € 7,00



MENU 2

**Carpaccio von luftgetrockneter Rinderleende
mit Parmesan und kleiner Antipasti**

€ 10,50

Minestrone von frischem Gemüse
mit Pesto und Parmesan
ZUSATZGANG € 5,50

**Garnelen am Zitronengrasspieß
mit Tomaten und Basilikum
auf Fettuccine**

€ 11,50 / € 21,00

**Lammrücken mit Kräuterkruste,
Kartoffel-Knoblauchpüree
und Ratatouille**

€ 19,00

Im Rohschinken gebratener Ziegenkäse
mit Birnenkonfit
ZUSATZGANG € 6,50

**Amarettini-Parfait mit Bitterschokoladensauce
und gemischten Beeren**

€ 5,50



MENU 3

**Räucherlachstörtchen mit Tomatengelee,
Zitronen-Crème fraîche,
Frisée- und Feldsalat** € 11,00

Kraftbrühe mit altem Sherry
und Gänselebernockerl
ZUSATZGANG € 5,50

**Zanderfilet auf Paprika-Zucchini-Gruppen
mit Kräuter-Rieslingsauce** € 11,50 / € 17,50

**Medaillon vom Kalbsrücken
mit Waldpilztagliatelle
und buntem Gemüse** € 21,00

Brie de Meaux
Französischer Weichkäse
mit gebackenem Salbei
ZUSATZGANG € 5,50

**Tonkabohnenmousse
mit Strudelblättern und Sauerrahm-Chilieis** € 6,50



MENU 4

**Variation von mediterranem Gemüse
und Vitello tonnato
mit frittierten Kapernblüten** € 11,50

Waldpilzcremesuppe
mit lila Chips
ZUSATZGANG € 6,50

**Petersfischfilet auf Blattspinat
mit Curry-Kokosschaum und Duftreis** € 11,00 / € 17,00

**Rosa gebratenes Entenbrüstchen
mit grünen Buschbohnen, Strauchtomaten
und Kartoffelroulade** € 16,50

Zweierlei Käse
mit flambierten Trauben und Mandeln
ZUSATZGANG € 5,50

**Apfeltarte mit Vanille-Bourbonsauce,
gemischten Beeren und Walnusseis** € 6,50



MENU VEGETARISCH

**Gemüseterrine
mit mariniertem Frischkäse,
Joghurtschaum und Rucola-Tomatensalat** € 10,50

Kräuterschaumsüppchen
mit Gemüseperlen
ZUSATZGANG € 5,00

**Gebackene Dim Sum
auf pikantem Wokgemüse** € 10,00 / € 15,50

**Spinatcrêpe
mit leichter Gorgonzolasauce,
gebratenen Austernpilzen und Butterkartoffeln** € 12,50

**Aprikosen-Quarkstrudel
mit Fruchtsauce und Vanilleeis** € 6,00



MENU 1 bayerisch

**Carpaccio von Kalbstafelspitz
mit Schalotten-Radieschen-Vinaigrette
und bunten Blattsalaten** € 10,00

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauchröllchen
ZUSATZGANG € 4,50

**Kross gebratenes Zanderfilet
auf Brunnenkressegraupen** € 11,50 / € 18,00

**Geschmorte Kalbsbacken
mit glasiertem Gemüse
und Kartoffelpüree** € 16,00

**Topfenmousse mit Vanilleschaum
und marinierten Himbeeren** € 6,00



MENU 2 **bayerisch**

**Sülze vom Rindertafelspitz
auf rotem Rettich und bunter Kresse** € 9,50

Essenz vom Ochschwanz mit altem Sherry
unter der Blätterteighaube
EXTRAGANG € 6,50

**Filet vom Seesaibling pochiert
mit Rieslingschaum und Gemüseis** € 11,00 / € 17,00

**Spanferkelrücken mit Bayerischkraut
und Semmelknödel** € 17,00

Millirahmstrudel mit Vanilleeis € 6,00



MENU 3 bayerisch

**Räucherforellenmousse mit Strudelblätter
und bunten Blattsalaten** € 10,50

Kohlrabischaumsuppe
mit bunter Kresse und Croutons
ZUSATZGANG € 5,50

**Rahmschwammerl
mit Breznknödel** € 8,00 / € 11,00

**Rindertafelspitz gesotten
mit Krensaucе,
Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse** € 14,50

**Marmorierte Bayerische Crème
mit marinierten Beeren** € 6,00



Kombinieren Sie Ihr Menü selber aus folgenden Gerichten

VORSPEISEN

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bunte Blattsalate in der Hippenbrickschale mit Sprossen und ger. Entenbrust | € 11,00 |
| Variation von mediterranem Gemüse und Vitello tonnato mit Kapernblüten | € 11,50 |
| Räucherlachstörtchen mit Zitronen-Crème Fraîche, Frisée- und Feldsalat | € 11,00 |
| Carpaccio von luftgetrockneter Rinderlende mit Parmesan und Antipasti | € 10,50 |
| Bunte Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Brotcroûton | € 8,50 |

ZWISCHENGANG / HAUPTGANG

ZWG / HG

| | |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Petersfischfilet auf Blattspinat mit Curry-Kokosschaum und Duftreis | € 11,00 / € 17,00 |
| Filet von der Dorade Royal auf Gemüsereis und zweierlei Saucen | € 12,00 / € 18,50 |
| Garnelen am Zitronengrasspieß mit Tomaten auf Fettuccine | € 11,50 / € 21,00 |
| Zanderfilet auf Paprika-Zucchini-Gräuben mit Kräuter-Rieslingsauce | € 11,50 / € 17,50 |
| Gebackene Dim Sum auf pikantem Wokgemüse | € 10,00 / € 15,50 |

HAUPTGANG

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Medaillon vom Kalbsrücken mit Waldpilztagliatelle und buntem Gemüse | € 21,00 |
| Entenbrüstchen mit Buschbohnen, Strauchtomaten und Kartoffelroulade | € 16,50 |
| Schweinemedallions mit Gemüsetörtchen und Waldpilztagliatelle | € 15,00 |
| Lammrücken mit Kräuterkruste, Kartoffel-Knoblauchpüree und Ratatouille | € 19,00 |
| Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse | € 14,50 |

DESSERT

| | |
|----------------------------------------------------------------------|--------|
| Apfeltarte mit Vanille-Bourbonsauce, gemischte Beeren und Walnusseis | € 6,00 |
| Aprikosen-Quarkstrudel mit Fruchtsauce und Vanilleeis | € 6,00 |
| Zweierlei Schokoladenmousse mit Kirscheis und Amarettoschaum | € 7,00 |
| Amarettini-Parfait mit Bitterschokoladensauce und gemischten Beeren | € 5,50 |



Chinaturm Brunch € 32,50

Frühstück

Getränke: Kaffeespezialitäten, Tee und heiße Schokolade
Croissant und Plundergebäck
Baguette, Holzofenbrot, Brezn und Semmeln
Butter und Frischkäse
Verschiedene Marmeladen und Honig
Wurst- und Schinkenspezialitäten
Käseauswahl mit Trauben
Münchener Weißwurst mit süßem Händlmaier Senf
Spiegel- und Rühreier wahlweise mit Schinken oder frischen Kräutern

Vorspeisen

Tomate und Mozzarella mit Basilikum
Schinkenauswahl mit Radieschen und Rettich
Shrimpcocktail mit Birnen und Calyptosauce
Mariniertes Gemüse

Salate

Kartoffelsalat, Gurkensalat, Krautsalat, Karotten-Ananassalat
Bunte Blattsalate mit Italienischem Dressing



Warme Gerichte

Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce
Putengeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce
Ravioli mit Ricotta und Gemüse gefüllt in Salzeibutter
Lachsmedaillon auf Blattspinat mit Rieslingsauce

Beilagen

Kartoffelknödel, Butterspätzle, Petersilienkartoffeln
Bunte Gemüseauswahl

Desserts

Aprikosenstrudel mit Vanillesauce
Salat von Früchten und Beeren der Saison
Marmorierte bayerische Crème

Brunch servieren wir von 10.30 Uhr – 14.00 Uhr



Bayerisches Buffet € 39,00

Vorspeisen

Griebenschmalz, Butter, Obatzter, Bierradi und Radieserl
Bayerische Wurst und Schinkenspezialitäten
Geräucherte Chiemseeforelle und Räucherlachs
Regensburger Wurstsalat

Salate

Kartoffelsalat, Krautsalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Gurkensalat, Rote-Beete-Salat

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen



Warme Gerichte

Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut
Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse
Schweinebraten mit Kümmeljus
Zanderfilet gebraten auf Wurzelspinat

Beilagen

Kartoffelknödel, Käsespätzle, gedünsteter Wirsing, Petersilienkartoffeln

Desserts

Bayerische Creme mit Fruchtsauce
Millirahmstrudel
Salat von frischen Früchten und Beeren der Saison

Käse

Bayerische Käseauswahl mit Trauben
und verschiedenen Brotsorten



Chinaturm Buffet € 45,00

Vorspeisen

Variation von Terrinen

Räucherlachsterrine, Perlhuhngalantine, Fasanenterrine,
leichte Entenpastete mit Birnen

Antipasti – Verschiedene italienische Vorspeisen

Marinierte Zucchini, Auberginen, Artischocken, Paprika,
Oliven, Pilze, Sardinen

Crevetten – Birnencocktail

mit Calyptosauce

Aus dem Buchenholzrauch

Lachs, Forelle, Pfeffermakrele, Saibling

Bayerische Schinkenauswahl

mit Radieschen und frischem Meerrettich

Salate

Karotten Ananassalat, griechischer Bauernsalat, bunter Nudelsalat,
Kartoffel-Lauchzwiebelsalat, Tomatensalat mit Mozzarellabällchen
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing



Warme Gerichte

Hochrippe vom Angusrind mit Pfeffersauce
Maishuhn und Entenbrüstchen
Gebratener Zander und Lachs auf Blattspinat
Mezzalune mit Ricotta und Käse gefüllt in Salbeibutter und Tomaten

Beilagen

Gratinierte Kartoffeln, Gemüsereis, bunte Gemüseauswahl

Desserts

Tiramisu
Salat von frischen Früchten und Beeren der Saison
Eispyramide mit Schokoladenhippen
Variation von Schokoladenmousse
Aprikosen-Quarkstrudel mit Fruchtsauce

Käse

Internationale Käseauswahl mit Trauben
und verschiedene Brotsorten



Brotzeiteller / Schmankerlteller / Vorspeisenteller

| Bayerisch | International | Fitness | Asiatisch |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Roastbeef Metzgerschinken Sülze Obatzter Landjäger Halsgrad Geräucherte Lachsforelle Wurstsalat Griebenschmalzbrot Gurken Paprika | Rohschinken Ananas Mariniertes Gemüse Tête de Moine Tatar Entenleberterrine Geräucherter Heilbutt Käse-Birnensalat Baguette Radieserl Tomate | Griechischer Bauernsalat Bunter Nudelsalat Tomaten mit Mozzarella Mexikanischer Salat Zucchini-salat mit Mais Käse-Birnensalat Karotten-Ananassalat Rindfleischsalat Baguette mit Rohschinken oder gekochtem Schinken | Garnelen im Tempurateig Minispieße im Tempurateig Dim Sum Frühlingsrollen Kochbanane Sprossengemüse Okras Bananenblattschälchen süß-scharfe Chilisauce |
| € 12,00 | € 13,00 | € 11,50 | € 13,00 |