

Verehrte Gäste!

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Hause und empfehlen uns für die Ausrichtung Ihrer privaten oder betrieblichen Feierlichkeit.

Ob festlich, spektakulär oder erholsam, von Hochzeiten über Familienfeiern bis hin zu Konferenzen und betrieblichen Festen, betreut Sie unser Team in unseren Räumlichkeiten gerne.

Nachfolgend finden Sie Kreationen von unserem Küchenchef Herrn Dirk Ziegert, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen Erlebnis werden lassen. Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und haben dadurch die Möglichkeit, Sie auch saisonal zu beraten und zu bekochen.

Wir bitten Sie, sich bei Ihrer Speisenauswahl für ein einheitliches Menü für Ihre Gäste zu entscheiden. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Gänge frei und flexibel kombinieren.

Zu vegetarischen Gerichten oder bei Unverträglichkeiten empfiehlt Ihnen unser Service vor Ort sehr gerne individuelle Alternativen.

Wir freuen uns, Sie in einem gemeinsamen Gespräch bei der Umsetzung Ihrer Wünsche zu beraten und Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Für Fragen und Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Ihr Team vom Restaurant am Chinesischen Turm

Bankettleitung
089 383873-14
bankett@chinatorm.de

Restaurantleitung
089 383873-27
restaurant@chinatorm.de

Diese Vorschläge sind gültig bei Buchung bis 30.12.2011.

Zum Aperitif

- Obatzter, Radieschen € 2,00
- Tomate, Mozzarella, Basilikum € 2,50
- Brie de Meaux, Birnenconfit € 2,50
- Räucherlachs, roten Zwiebeln, Dill € 2,80
- Thunfischtatar, Olive, Kerbel € 3,00
- Schinken, eingelegte Paprika, Schnittlauch € 2,50
- italienischem Landschinken, Rucola, Tomate € 2,80
- Entenrillette, Entenbrust, Mango € 3,00
- Tatar vom Angusrind mit Limone und Olivenöl € 3,00
- Grissini mit Rohschinken umwickelt € 2,80
- Mini-Brandteigkrapfen mit Käsecreme und Nüssen € 2,80
- Nürnberger Würstel im Schlafrock auf Rahmsauerkraut € 2,80

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

So könnte Ihr Menü aussehen...

**Bunte Blattsalate mit gebratenen Saisonpilzen,
krossem Speck und Brotcroutons**

€ 10,00

**Ochsenschwanz-Essenz
mit Gemüse,
veredelt mit altem Sherry**

€ 5,50

Gebratener Kabeljau an Wurzelspinat
und Pommery-Senfsauce

€ 11,50

**Spanferkelbraten mit Dörrobstgemüse,
Balsamicojus und Majorankartoffeln**

€ 16,50

Käse vom Tölzer Kasladen
mit Obstlertrauben

€ 6,50

Honigparfait mit Rosmarinfeigen

€ 7,00

**...und auf den nachfolgenden Seiten
können Sie sich auch selbst kreativ verwirklichen
und Ihr persönliches Menü zusammenstellen.**

ab einer Gästeanzahl von 5 Personen

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit gebratenen Saisonpilzen, krossem Speck und Brotcroutons	€ 10,00
Gebackener Kalbskopf mit Sauce Ravigotte und Feld-Friseésalat	€ 6,50
Sülzen-Duo - Entenbrust und Rindertafelspitz - mit frischem Kren und Salatbouquet	€ 7,50
Salat Ox´n-Fetz´n von der Lende mit Paprika, Silberzwiebeln und Hausdressing	€ 13,00
Hausgemachte Mini-Kalbsfleischpflanzerl an lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	€ 8,50
Carpaccio von der Bayrischen Rinderlende mit Trüffelvinaigrette, gehobeltem Parmesan und Raukensalat	€ 12,50
Salat vom Tintenfisch mit Olivenbrot-Croutons, Orangenreduktion und konfierten Tomaten	€ 9,00
Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen, Radieserl, Rote Beete Sprossen und Schnittlauchvinaigrette	€ 9,50
Räucherlachstörtchen mit Zitronen-Crème Fraîche, Kopfsalat und Strudelblättern	€ 10,50

Suppen

Ochsenchwanz-Essenz mit Gemüse, veredelt mit altem Sherry	€ 5,50
Suppe vom Muskatkürbis mit Schwarzbrot-Kracherln und gebackenem Salbei	€ 4,50
Waldpilz-Cappuccino mit lila Chips und Akaziensamen	€ 6,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	€ 5,00
Bayrischer Fischeintopf mit Gemüse und Liebstöckel	€ 8,50
Apfel-Meerrettichsuppe mit geräucherter Blutwurst	€ 6,00
Krustentierschaumsuppe mit gerösteten Kartoffelwürfeln und Dill	€ 5,50

Zwischengang

Gebratener Kabeljau an Wurzelspinat mit Pommery-Senfsauce	€ 11,50
Rote Beete Ravioli in Nussbutter mit Estragon und Meerrettichschaum	€ 8,50
Tagliatelle mit gebratenen Saisonpilzen, Kräuterschaum und Parmesan	€ 11,50
Wachtel-Kotelett mit gefülltem Romana und Kräuterjus	€ 9,00
Ochsenschwanzragout mit Selleriepüree und Madeiraschaum	€ 11,50
Riesengarnelen in Strauchtomatensauce mit Staudensellerie und Basilikum	€ 9,00

Hauptgang

Spanferkelbraten an Dörrobstgemüse mit Balsamicojus und Majorankartoffeln	€ 16,50
Geschmorte Rinderschulter an glasiertem Wurzelgemüse und Kartoffel-Petersilienpüree	€ 12,50
Helle Kalbsbeinscheibe mit Kapern, Oliven und breiten Bandnudeln	€ 15,50
Tellerfleisch gesotten mit Gemüsestreifen, Kartoffeln und aufgeschäumter Apfel-Meerrettichsauce	€ 12,50
Gefüllte Kalbsbrust an rotem Zwiebelkraut und Beilagensalat	€ 25,00
Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt auf Kartoffel-Wirsinggemüse	€ 14,00
Zweierlei vom Perlhuhn an karamellisiertem Chicoree und Estragonschaum	€ 17,00
Lachsforelle - in der Folie gegart - Zuckerschoten, Tomaten, Dillschaum und Rissolee-Kartoffeln	€ 17,00

Dessert

Honigparfait mit Rosmarinfeigen	€ 7,00
Prosecco-Waldbeeren Terrine mit Vanilleschaum	€ 6,00
Marillenknödel mit Zimt-Bröselbutter	€ 6,50
Waldmeister-Parfait mit Mangosauce und Beeren	€ 6,00
Lauwarmes Apfeltarte mit Vanillesauce und Karamell	€ 6,50
Grießflammerie mit marinierten Beeren	€ 6,50
Himbeerjoghurtmousse mit pochierten Aprikosen	€ 6,50
Cappuccinomousse mit Cassissorbet und Mokkaschaum	€ 7,00

Brunch Büffet **€ 38,00 pro Person**

ab 20 Personen

Frühstück

Kaffee, Tee, Heiße Schokolade, Milch, Orangensaft
Croissants und Plundergebäck
Rühreier mit krossem Bacon
Münchner Weißwürste mit süßem Senf
Müsli und Cornflakes
Hausgemachte Marmelade, Honig, Nusscreme

Vorspeisen

Räucherfischplatte
Rustikale Wurst und Schinkenplatte
Gemischte Käseplatte mit Trauben
Tomate und Mozzarella
Anti-Pasti

Salate

Kartoffel-Lauchsalat
Bunter Nudelsalat
Blattsalatvariation
Hausdressing

Warme Gerichte

Gebratene Hühnerbrüstchen
Waller auf Wurzelspinat und Senfsauce
Gefüllte Ravioli mit Tomatensugo und Parmesan
Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce

Beilagen

Bayrisch Kraut
Kräuterspätzle
Kartoffelknödel
Bunte Gemüseauswahl

Dessert

Joghurtmousse mit marinierten Beeren
Rahmapfelstrudel
Mousse au Chocolat

Alt München
€ 45,00 pro Person

ab 20 Personen

Vorspeisen

Gebeizter Lachs und geräucherte Forelle
mit Meerrettich- und Preiselbeersahne
Rustikale Wurstplatte
Pfefferbeißer, Schinken, Blut- und Leberwurst, Handwurst
Dreierlei Obatzter
Erdäpfelkas
Bierradi und Radieserl

Salate

Ox´n-Maulsalat
Sauer mariniertes Presssack
Speckkrautsalat
Tomatensalat
Kartoffel-Gurkensalat

Suppe

Bayrische Festtagssuppe

Warme Gerichte

Nürnberger Rostbratwürstel auf Sauerkraut
Schweinebraten mit Kümmeljus
Gesottenes vom Rind mit frischem Kren
Waller auf Wurzelspinat mit Senfsauce
Gefüllte Kalbsbrust
Kasspatzn

Beilagen

Kartoffel- und Breznknödel
Butterkartoffeln
Rahmwirsing
Buntes Marktgemüse
Schupfnudeln

Desserts

Rahmapfelstrudel
Rote Grütze
Dampfnudeln mit Zwetschgenröster
Kaiserschmarrn

Käse

Bayrische Käsesorten

Internationales Büffet

€ 42,00 pro Person

ab 20 Personen

Vorspeisen

Roastbeef mit Remouladensauce
Parmaschinken und Melone
gemischte Terrinenplatte

Salate

Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella
Mexikanischer Bohnensalat
Griechischer Bauernsalat
Muschelsalat
Geflügelsalat

Suppe

Minestrone
oder
Gazpacho
geeiste spanische Gemüsesuppe

Warme Gerichte

Petersfisch auf asiatischem Gemüse
Tranche vom Kalbskarree
Gefüllte Ravioli mit Tomatensugo und Parmesan
Gebratene Entenbrust
Lammkeule

Beilagen

Basmatireis
Kartoffelgratin
Gemüsevariation
Cous-Cous

Desserts

Tiramisu
Mousse au Chocolat
Palatschinken

Käse

Internationale Käseauswahl mit verschiedenen Senfsorten
Feigensenf, Birnensenf, Quittensenf

Büffet für den "kleinen Hunger"

€ 27,50 pro Person

ab 10 Personen

Vorspeisen

Gemischtes Bayerisches Vorspeisenbrett

Salate

Gurkensalat, Tomatensalat

Griechischer Bauernsalat

Speck-Kartoffelsalat

Bunte Blattsalate mit weißem Balsamicodressing

Warme Gerichte

Penne mit Parmalandschinken, Rucola,
Strauchtomatensauce und gehobeltem Parmesan

Krustenschweinebraten mit Kümmeljus und Kartoffelknödel

Nürnberger auf Sauerkraut

Desserts

Bayerische Crème mit Beeren

Fruchtsalat

Münchner Apfelstrudel

Mitternachtsimbiss

Sollten Sie nach einem Buffet oder Menü
einen Mitternachtssnack wünschen,
können Sie diesen hier wählen:

Currywurst mit Baguette

€ 4,50

Goulaschsuppe mit Hausbrot

€ 6,50

Chilli con carne

€ 6,50

Dessert Buffet
€ 12,50 pro Person

ab 10 Personen

Tiramisu
Fruchtsalat
Bayrisch Crème
Marmoriertes Schokoladenmousse
Rote Grütze mit halbgeschlagener Sahne
Aprikosen-Millichrahmstrudel mit Vanillesauce

Minidesserts

Ein Dessert ist Ihnen zu eintönig und das Dessertbuffet zu viel ?

Kein Problem!

Stellen Sie sich eine gemischte Etagere mit unseren Minisünden zusammen:

ORANGEN

Joghurt Orangenmousse mit Schokoladenraspeln

BIRNCHEN

Williamsbirne in Crème Brûlée

CRANBERRIES

Ein Cranbeerengenuss in zartschmelzendem Sorbet

KIRSCHEN

Florentiner Törtchen mit Schokolade

MANDARINE

Tartelette mit Mandarinenkonfi t und Eierlikörmousse

APFEL

Bratapfel-Vanilleeis mit aromatischer Zimtnote

KONDITORS SCHOKOTRAUM

Nougat-Praline-Röllchen

KNACKIGER WINTERGENUSS

Nuss-Erlebnis in geeister Vanille-Karamell-Crème

Jede Minisünde € 2,00

Kuchen und Hochzeitstorten

von unserem Konditormeister Wolfgang Meier

Hochzeitstorten

1 bis 5 Stöckig

Mögliche Füllungen

Crèmefüllungen	Sahnefüllungen
<ul style="list-style-type: none">• Krokant• Nougat• Trüffel• Prinzregenten• Nuss• Preiselbeere-Cointreau• Fruchtige Erdbeercreme• Irish Coffee• Latte Macchiato• Zitronencreme• Spanische Vanille	<ul style="list-style-type: none">• Käsesahne• Käsesahne mit Pfirsich• Joghurt-Sahne• Joghurt-Mango-Sahne• Himbeer-Sahne• Maracuja-Sahne• Schokosahne• Schokosahne mit Banane• Schwarzwälder• Erdbeersahne• Batida-Ananas• Kir Royal

Kuchen und Torten pro Kuchenstück € 3,20

Unsere regionalen Zulieferer



Gut Karlshof

Vor bereits 100 Jahren begann die Stadt München mit dem Gut Karlshof Ackerland zu erwerben. Heute bestehen die Stadtgüter München aus elf Gutsbetrieben mit einer Gesamtfläche von über 3.000 Hektar in und um München.

Der Karlshof wurde zusammen mit dem Schloss Ismaning und dem Gut Zengermoos 1899 erworben. Das Schloss ging 1919 an die Gemeinde Ismaning. Der Peterhof wurde 1978 mit 320 Hektar an die Flughafen München Gesellschaft verkauft. Die vorhandenen Räumlichkeiten und das freundliche Umfeld nutzen verschiedene städtische Referate für Seminare und Fortbildungsveranstaltungen.

Das Gut hält circa 550 Mastochsen und eine kleine Schafherde. 1986 wurde die Rindviehhaltung von Bullenmast auf die extensive Ochsenmast umgestellt. Die Vermarktung des Ochsenfleisches erfolgt unter anderem ab Hof, über die Ochsenbraterei auf dem Oktoberfest durch die Firma Siegner Fleisch und über die alteingesessene Münchner Metzgerei Vinzenz-Murr sowie auf städtischen Märkten. Die Tiere werden am städtischen Schlachthof geschlachtet. Die Ochsenstallungen wurden in den Jahren 2000 bis 2002 im Sinne artgerechter Tierhaltung umgestaltet und um Liegebuchten und Laufhöfe erweitert.

In der pflanzlichen Produktion steht die Erzeugung von Getreide und Silomais als Futter für die Ochsen und für die Biogasanlage im Vordergrund.

EMAS Zertifizierung - Gut Karlshof

Die Einführung des Umweltmanagementsystems EMAS auf dem städtischen Gut Karlshof setzt die Bemühungen der Stadtgüter München fort, ihre Vorreiterrolle in der nachhaltigen Bewirtschaftung und beim Umweltschutz auszubauen. Als kommunaler Eigenbetrieb zeigen sie, wie Ökologie, Ökonomie und soziale Belange miteinander vereinbar sind. Die Akzeptanz landwirtschaftlicher Produktion ist an das Prinzip der Nachhaltigkeit geknüpft.

Die städtischen Güter sind überwiegend Ackerbaubetriebe, die bestrebt sind, durch flächendeckende Extensivierung eine ökologisch verträgliche Landwirtschaft zu betreiben. Sechs Betriebe wirtschaften nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus und sind anerkannten Anbauverbänden angeschlossen. Die Betriebe Dietersheim und Großlappen wirtschaften im Rahmen einer Dreifelderwirtschaft (Brache-Winterung-Sommerung) mit deutlich reduziertem Pflanzenschutz- und Düngemittelaufwand. Die Bewirtschaftung der Betriebe Karlshof und Schorn erfolgt nach den Vorgaben des sogenannten "Integrierten Pflanzenbaus". Das bedeutet, dass chemischer Pflanzenschutz nach dem Schadschwellenprinzip erfolgt und Düngemaßnahmen nach Menge und Zeitpunkt exakt dem Pflanzenbedarf angepasst werden.