

BANKETTMAPPE FÜR EVENTS IN DER ALLIANZ ARENA

Sehr geehrte Damen und Herren,



Schluss mit muffiger Hotelatmosphäre!

Tagen Sie in kreativer und luftiger Umgebung. Die Allianz Arena als moderne Tagungs- und Eventlocation verbindet alle Annehmlichkeiten eines Konferenzentrums mit einem einmaligen Ambiente. "Intelligent Hospitality" umfasst für uns nicht nur unsere Kernkompetenz Catering, sondern auch viele weitere Aspekte, die wir für Ihre erfolgreiche Veranstaltung berücksichtigen und möglich machen.

Tagen in neuen Dimensionen, rufen Sie uns an, wir stehen Ihnen kompetent mit Rat und Tat zur Seite!



Mit herzlichen Grüßen

Ihre Eventabteilung Arena One Allianz Arena

fon +49.89.323 76- 43 00

fax +49.89.323 76- 43 99

events@arena-one.com

Claudia Mayr

Leiterin Events Allianz Arena

Barbara Bauer

Stellv. Leiterin Events Allianz Arena

Angelika Fahrner

Eventkoordinator Allianz Arena

Anja Köster-Heidepriem

Eventkoordinator Allianz Arena

INHALT



Bayerische Schmankerl Seite 3

Süße Versuchung | Gesunde Kleinigkeiten Seite 4

Mittagspausen Seite 5-6

Sandwiches Seite 6-7

Fingerfood Seite 7

Flying Buffet Seite 8

Bayerische Buffets Seite 9-11

Italienische Buffets Seite 12-14



FÜR DIE PAUSE ZWISCHENDURCH



Bayerische Schmankerl

Ofenfrische Breze pro Stück 0,85 €

Butterbrezen pro Stück 1,50 €

Halbe belegte Brötchen 2 Stück 3,90 €

Laugenbrötchen | Mehrkornbrötchen | Kaiserbrötchen
mit Tortenbrie | Emmentaler | Salami | Rohschinken,
Putenbrust | gekochtem Schinken

Brotecken 3 Stück 3,60 €

Walnuss- | Buttermilch- | Dinkelvollkornbrotscheiben
mit Ziegenkäse | Gorgonzola | Camembert |
Frischkäse | Italienische Salami | Parmaschinken |
geräucherter Putenbrust | Lachs

Ein Paar Wiener pro Person 4,50 €
mit Senf und Kaisersemmel

Ein Paar Münchner Weißwürste pro Person 4,50 €
mit Senf und Breze



Süße Versuchung

Mini-Plunder Apfel Erdbeer Kirsch Mangofüllung	2 Stück	2,50 €
Mini-Schnecken und -Schleifen Preiselbeer Schokolade Creme Butter-Zimt	2 Stück	2,50 €
Hausgemachtes Gebäck und Plätzchen	pro Teller	8,00 €
Kuchenwürfel Obst- Käse- Cremeschnitten	2 Stück	3,60 €
Obstkuchen (nach Saison) mit Vanillesahne	pro Stück	2,00 €

Gesunde Kleinigkeiten

Obstplatte mit geschnittenen Früchten	pro Person	4,50 €
Frischer Obstsalat mit Minze	pro Person	2,70 €
Frische Früchte mit griechischem Joghurt und Blütenhonig	pro Person	1,80 €
Joghurt Drink in verschiedenen Geschmackssorten	pro Stück	2,10 €
Fruchtsmoothie	pro Stück	2,90 €

GESTÄRKT FÜR DEN TAG**Mittagspausen**

Mini Leberkäse pro Person 6,50 €
mit zweierlei Senf, Kartoffelgurkensalat
und ofenfrischer Breze

Fleischpflanzerl pro Person 7,50 €
mit zweierlei Senf, Münchener Kartoffelsalat
und ofenfrischer Breze



Gebrautes Hähnchenfilet pro Person 13,50 €
mit frischen Pilzen in Kräuterrahm, Eierspätzle
und gemischte Blattsalate mit Dressing

Allgäuer Käsespätzle pro Person 7,50 €
mit geschmolzenen Zwiebeln, Lauch und Bergkäse
dazu einen Gartengurkensalat

Soup, Sandwich & Salad pro Person 9,50 €
Kürbisbaguette mit Salat, Tomate
und geräucherter Putenbrust |
Feta-Brot mit frischem Rucola,
Fenchelsalami und Taleggio |
Oliven Ciabatta mit sonnengereiften Tomaten,
Mozzarella di Buffalo und Basilikum



Gemüsesuppe mit frischen Kräutern
und Reismudeln

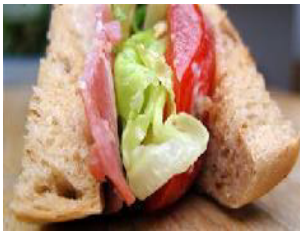
Knackige Romana-Salatherzen mit Caesar-Dressing,
Anchovis, Parmesan und Oliven-Croûtons

Italienisches Nudelbuffet

pro Person

16,50 €

Ciabatta mit Rucolaaufstrich



Sonnengereifte Eiertomaten mit Mozzarella, Basilikum und gereiftem Olivenöl

Penne & Ravioli mit Pinienkern-Basilikumfüllung dazu

Osso Bucco Ragout | Pecorino Käse Sauce | Pesto Genovese

WENN ES MAL SCHNELL GEHEN MUSS**Sandwiches****Country Sandwiches**

3 Ecken pro Person 9,00 €

Bombay Chicken mit Curry

Hühnchen Club

Frischkäse und Zucchini

Räucherlachs und Ei

Thunfischsalat

Bacon und Parmesankäse

Sandwiches

1 Stück pro Person 3,90 €



Kürbisbaguette mit Salat, Tomate und geräucherter Putenbrust |

Feta Brot mit frischem Rucola,

Fenchelsalami und Taleggio |

Oliven Ciabatta mit sonnengereiften Tomaten, Mozzarella di Buffalo und Basilikum

**Wraps**

2 Stück pro Person 4,40 €

Räucherlachs und Ei
Tomate-Mozzarella mit Pesto
Hähnchenbrust mit Bacon
Frischkäse und Zucchini
Gekochter Schinken und Butterkäse

LECKERE KLEINIGKEITEN AUF DIE HAND**Fingerfood****Fingerfood | Nur für Empfänge**

6 Stück pro Person 12,00 €

Gebackene Garnele im Kartoffelmantel
Quiche mit Lauch
Gefüllte Teigtasche mit Hühnerfleisch, Thaibasilikum und Chili
Sonnengereifte Cocktailtomate mit Basilikum
und Mini-Mozzarella gespießt
Satee Spieß vom Huhn mit Erdnusssauce
Bruschetta

GET TOGETHER**Flying Buffet****Flying Buffet**

pro Person

35,00 €

Brot, Butter und Frischkäseaufstrich

Carpaccio vom Grappa gebeiztem Lachs
mit marinierten Salatspitzen und Basilikumsorbet

Kartoffelessenz mit Majoranstrudel-Haube

Peperonata Ravioli auf süßem Gemüsekompott
mit Pinienkernen und frisch geriebenen Grana Padana

Seeteufel mit gegrilltem Paprika und Polenta

Boeuf a la Mode vom rosa gebratenen
Wagyu Bürgermeisterstück mit Balsamico Sauce,
jungen Möhren und Sellerie Mousseline

Apfel-Bonbon im Filoteig mit Schokofondue





REICHHALTIGE BUFFETS

Bayerisches Buffet

Kleines Bayerisches Buffet pro Person 23,50 €

3 Vorspeisen, 2 Salate, 2 Hauptgänge (1x Fleisch oder Fisch und 1x Vegetarisch), 2 Desserts

Bayerisches Buffet pro Person 35,00 €

4 Vorspeisen, 3 Salate, 1 Suppe,
1 Fleisch, 1 Fisch, 1 Vegetarisch, 3 Desserts

Brotkorb

mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

Bitte stellen Sie Ihr Wunschbuffet aus den nachfolgenden Komponenten zusammen.
Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.



Vorspeisen

Radi, Radieserl und Schnittlauchbrot

Kräuterschinken mit Essiggemüse

Leberkäse mit Cornichons

Wacholderschinken mit frischem Kren

Kalter Braten mit grobem Pfeffer und Cornichons

Münchner Obatzda und Brotzeitkäse mit roten Zwiebeln

Bayerischer Wiesenblumenkäse

Salate

Gemischte Blattsalate mit Croûtons und zweierlei Dressings

Münchner Wurstsalat mit Essiggurken

Gartengurkensalat in Dillrahmdressing

Bayerischer Erdäpfelsalat



Suppe

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran und Speckwürfeln

Rinderkraftbrühe mit **Leberspätzle** und Schnittlauch

Hauptgerichte

Vegetarisch

Geschmorte Wirsingroulade mit Tomatenragout

Allgäuer Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln, Lauch und Bergkäse

Fisch

Gebeiztes Lachsforellenfilet mit Rieslingsauce
auf Lauch-Champignon-Gemüse mit Kartoffeln

Kross gebratener Zander
auf Paprika-Kraut mit Graupen

Fleisch



Boeuf a la Mode vom pommerischen Rind
mit Karottengemüse und Speckknödel

Münchener Schweinebraten vom Schwäbisch
Hällischem Schwein mit Bierkümmelsauce,
Bayerischem Kraut und zweierlei Knödel

Gesottener Tafelspitz vom Pommerischen Rind mit Wirsing-
Meerrettich-Gemüse und Petersilienkartoffeln



Dessert

Charlotte Royal mit Bayerischcreme und Himbeersauce

Frisch gebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Salat von frischen Früchten



Italienisches Buffet

Kleines italienisches Buffet pro Person 23,50 €

1 Vorspeise, 2 Salate, 1 Pasta, 1 Hauptgang
(1x Fleisch oder 1x Fisch), 2 Desserts

Italienisches Buffet pro Person 35,00 €

3 Vorspeisen, 2 Salate, 1 Suppe,
1 Pasta, 1 Fisch, 1 Fleisch, 2 Desserts

Brotkorb

mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

Bitte stellen Sie Ihr Wunschbuffet aus den nachfolgenden Komponenten zusammen.
Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.

Vorspeisen



Piatto di Carne: Echt Schwäbisch Hällischer Lardo mit frisch gemahlenem Pfeffer, Coppa, luftgetrockneter italienischer Landschinken mit saftiger Melone und Finocchiona Toskana
"Vitello Tonnato", dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln

Antipasti: Gebratene Zucchini, Auberginen, eingelegte Silberzwiebeln und Paprika

Sonnengereifte Eiertomaten mit Mozzarella di Buffalo und Basilikum

„**Moscardino**“, kleine Tintenfische mit Tomaten und Oliven



Salate

Brotsalat „Panzanella“ mit Kirschtomaten, gelbem Paprika, Olivenöl und frischen Kräutern

Romana Salatherzen mit Caesar Dressing, Oliven-Croûtons und Anchovis

Geflügelsalat mit getrockneten Tomaten, gelbem Paprika und Oliven

Pennesalat in kräftigem Rucola-Sahne-Dressing mit roten Paprika

Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfel sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing

Suppe

Minestrone

Fonduta vom Grana Padana mit Ciabatta-Croûtons

Pasta



Ravioli mit Oliven Tomatenfüllung, Pesto Genovese und geriebenem Grana Padano

Fusilli integrale mit gegrilltem Gemüse und Gorgonzolasauce

Pesto Teigtaschen mit Osso Bucco Ragout und Gremolata

Hauptgerichte

Pesce



Calamaretti, Oliven und Kräuter
in würziger Tomaten-Sugo mit Linguine

Lachsfilet mit Limonenpfeffer und Zitronenöl
auf sautiertem Pinienkern-Blattspinat und Kartoffeln

Geschmorte Meerbarbenfilets
auf bunter Gemüseminestrone
mit Artischocken und Thymian

Carne

Truthahn Picatta in Kräuter-Eihülle gebraten
mit geschmolzenen Tomaten und Basilikum-Fettucine

Kräuterbraten vom Schwäbisch Hällischem Schwein
mit Rosmarin, Pepperonata und kleinen Ofenkartoffeln

Rinderschmorbraten vom Pommerschen Rind,
in Barolo-Sauce mit Polenta-Parmesan-Küchlein



Desserts

Panna Cotta mit Fruchtmark

Tiramisuschnitte mit frischem Beerensalat

Grappakirschen mit Vanillesahne