



Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thurnthenning

Stadthallen-Bankett-Menü 1

bis 450 Personen

Frühlingsalat mit gebratenen Austernpilzen
und Spargelspitzen an Parmesandressing

Spargelcremesuppe mit Zanderfilet im Bierteig

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak auf
Grillgemüse und Butterschneidplatte

Erdbeertiramisu mit Champagner-Trüffel
und Früchten

Stadthallen-Bankett-Menü 2

bis 450 Personen

Spargelcremesuppe mit Nordmeergarnelen,
Sahne und Croutons

Kalbssteak rosa vom Grill mit Hollandaise
Spargelgemüse und Kräuterkartoffeln

Dessertvariation mit Cappuccinoeis
und Erdbeertiramisu und Früchten





Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thürnthenning

Stadthallen-Bankett-Menü 3

bis 450 Personen

Sommerlicher Blattsalat mit Parmesan, gebratenen
Austernpilzen
Kirschtomaten, Balsamicodressing und Croutons

Saltimbocca von der Maispouardenbrust
mit Karotten-Lauchgemüse und Kartoffelgratin

Dessertvariation mit Eis, Panna Cotta
und Schokoladenkuchen mit Erdbeeren

Stadthallen-Bankett-Menü 4

bis 450 Personen

Vorspeisensalat mit Räucherlachs, Frischkäseterrine
und gebratenen Spargelspitzen

Gefüllte Maishähnchenbrust
an Pfannengemüse und Pestonudeln

Dessertvariation mit Eis, Panna Cotta,
Schokokuchen und Früchten





Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thürnthenning

Stadthallen-Bankett-Menü 5

1 Gang *Flying Büfett*

Mini Hamburger
Schwarzgeräuchertes mit Essiggemüse im Laugenkonfekt
Satespieße mit Erdnussdip
Grillgemüse mariniert mit Mozzarella
Räucherlachsroulade mit Frischkäse und Meerrettich
Garnelen im Kartoffelnest
Blätterteigkissen verschieden gefüllt
Zwiebel-Lauch-Küchlein
Gemüse-Sushi mit Wasabi

2 Gang *Suppe in der Terrine serviert*

Festtagssuppe mit Brätspätzle und Grießnockerl

oder

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen

oder

Maronencremsuppe mit Speckcroutons

3 Gang *Hauptgang auf Platten eingestellt*

Rosa gebratene Rinderlende auf Ratatouille mit
Rosmarinkartoffeln und gegrillten Kräutersaitlingen

oder

Edelfische mit Jakobsmuscheln und Garnelen auf
Gemüsebett mit Raukenudeln

4 Gang

Dessert serviert

Dessert mit Zwetschgensorbet, Panna Cotta an Mangosoße
Schokoladenkuchen und Früchten



Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thurnthenning

Vorschlag Foyer 1

Fingerfood und Schälchenbüfett

Kalte Speisen

Babymozzarella mit marinierten Kirschtomaten
Sate Spieße an Erdnusssdip
Räucherlachsroulade mit Frischkäse
Grissinis mit Parmaschinken und Basilikum
Blätterteigkissen verschieden gefüllt
Häppchen mit Apfel-Griebenschmalz und Obazda
mit Beerenkonfit

Warme Speisen

Schweinefilet mit Waldpilzen und Serviettenknödel
Cilli con carne mit Tacos
Käsespätzle mit Broccoli und Röstzwiebeln

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse im Glas
Panna Cotta mit Fruchtsoße im Glas
Kugel Eis mit Sahne





Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thurnthenning

Vorschlag Foyer 2

Fingerfood und Schälchenbuffet

Warme Speisen

Kürbiscremesuppe in der Tasse
Käsespätzle mit Broccoli und Röstzwiebeln
Chili con Carne mit Tortillas

Gläschen

Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat im Glas
Nudelsalat und Mozzarella mit Tomate im Glas
Glasnudelsalat mit Crevetten im Glas

Fingerfood

Blätterteig, Mini Quiche
Wurst, Käse, Obazda und Schmalz
Grissinis mit Parmaschinken und Basilikum
Fingerfood Lachsroulade mit Frischkäse
Garnelen im Kartoffelnest





Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thurnthenning

Weitere Möglichkeiten Hauptgang Fleisch

- 1 Medaillons vom Schweinefilet auf Bandnudeln
mit gebratenem Spargel an Bärlauchpesto

- 2 Kalbsrahmbraten mit
Broccoli und Butterspätzle

- 3 Schweinefilet vom Grill mit Stangenspargel
Butterkartoffeln und Hollandaise

- 4 Rinderlendensteak unter der Zwiebel-Senfkruste
mit Rosmarinkartoffel und Honigkarotten

- 5 Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

- 6 Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Gemüse und Butterspätzle

- 7 Saltimbocca von der Maishähnchenbrust mit
Butterkartoffeln und Stangenspargel

- 8 Schweinefilet an Pfifferlingrahmsoße
mit Butterspätzle und Gemüse

- 9 Knusprige Entenbrust mit Blaukraut
und zweierlei Knödel





Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thurnthenning

Hauptgang Fisch

1 Tilapiafilet vom Grill auf Perlgraupenrisotto
mit getrockneten Tomaten und grünem Spargel

2 Wolfsbarschfilet vom Grill auf Buttertagliatelle
mit Hummerbuttersoße und Gemüse

3 Lachsfilet gebraten auf Karotten-Lauchgemüse
mit Kartoffelgratin

4 Zanderfilet vom Grill mit Bärlauchkartoffeln
und gebratenem Spargel

5 Zanderfilet auf der Haut gebraten mit
Broccoli und Safranrisotto





Ismair

Catering & Gastronomie

Andreas Ismair
Küchenmeister
Rosenstraße 5
84164 Thurnthenning

Vorschlag Häppchen, Fingerfood kalt

- 1 Wurst, Käse, Obazda oder Schmalz
- 2 Räucherlachs oder Garnelen
- 3 Schwarzgeräuchertes mit Essiggemüse
im Laugenkonfekt
- 4 Grissinis mit Parmaschinken und Basilikum
- 5 Fingerfood Lachsroulade mit Frischkäse
- 6 Fingerfood Satespieße mit Dip
- 7 Herzhafter Blätterteig oder Mini Quiche
- 8 Garnelen im Kartoffelnest
- 9 Gemüsesushi mit Wasabi

Vorschlag Gläschen kalt

- 1 Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat im Glas
- 2 Nudelsalat und Mozzarella mit Tomate im Glas
- 3 Glasnudelsalat mit Crevetten im Glas
- 4 Minischnitzel auf Farmersalat im Glas
- 5 Wurstsalat mit roten Zwiebeln im Glas
- 6 Garnele auf Algensalat mit Sesamöl

Vorschlag Schälchenbifett warm

- 1 Kartoffel-Lauchcremesuppe in der Kaffeetasche
- 2 Zanderfilet vom Grill auf Safranrisotto
- 3 Cilli con carne mit Tacos
- 4 Käsespätzle mit Broccoli und Röstzwiebeln
- 5 Gemüse Couscous mit Oliven und Rucola
- 6 Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel
- 7 Garnelen auf Glasnudeln mit Currysoße
- 8 Schweinefilet mit Waldpilzen und Serviettenknödel
- 9 Wolfsbarsch auf Pestonudeln
- 10 Entenbrust mit Preiselbeeren und Gratin

Vorschlag Desserts im Glas

- 1 Dunkles Schokoladenmousse im Glas
- 2 Panna Cotta mit Fruchtsoße im Glas
- 3 Obstsalat mit Nüssen
- 4 Mini-Plunder