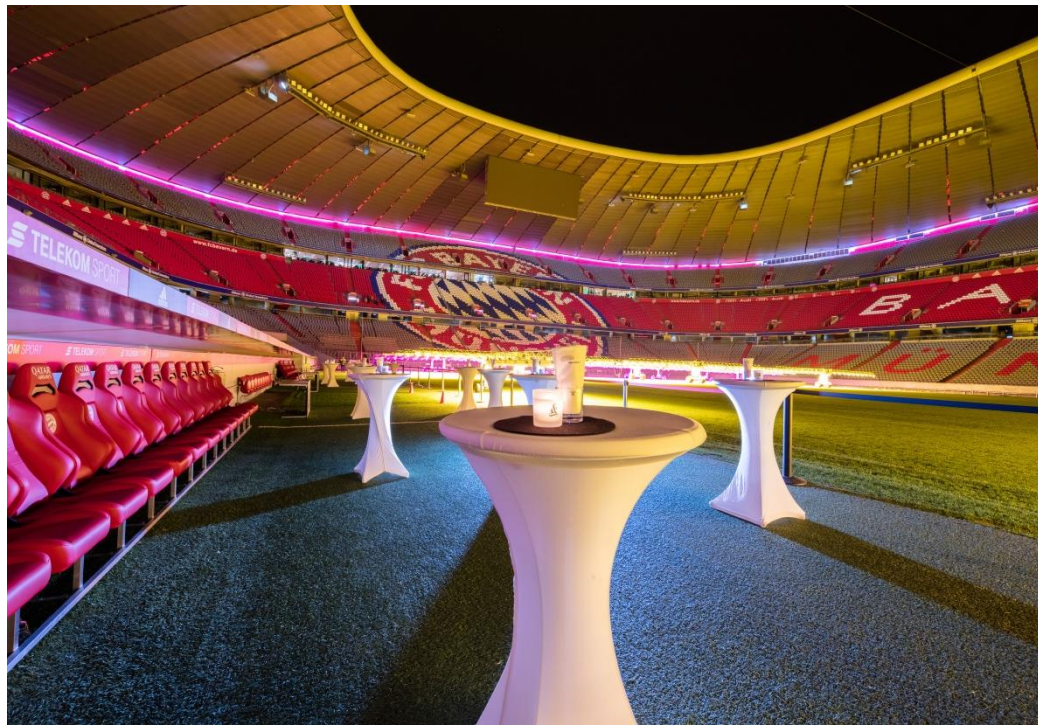


BANKETTMAPPE

für Events in der Allianz Arena





INHALTSVERZEICHNIS

SPEISEN

Snacks zu Ihrer Kaffeepause	2-3
Herzhafte Snacks Brotzeit Süße Versuchung Gesunde Alternative	
Herzhafte Pausen Sandwiches Wraps Bagels	4
Business Lunch	5
Fingerfood / Flying Buffet.....	6
Mittags Buffets	7-9
Abend Buffets	10-12
Menüs	13-14

GETRÄNKE

Aperitif.....	15
Biere Weine Prosecco Champagner	16
Softgetränke Heißgetränke.....	17
KONTAKT Ihre Ansprechpartner	18

SNACKS ZU IHRER KAFFEEPAUSE

HERZHAFTE SNACKS

Ofenfrische Breze	pro Stück	1,20 €
Ofenfrische Brezen mit Fassbutter	pro Stück	1,90 €
Ofenfrische Brezen mit Butter und Frischkäse	pro Stück	2,40 €
Ofenfrische Brezen mit Obazda	pro Stück	2,90 €
Belegte Semmelhälften	pro Stück	2,90 €
Salami Backschinken geräucherte Putenbrust Allgäuer Emmentaler Camembert		
Belegte Jour Semmel	pro Stück	2,50 €
Salami Backschinken geräucherte Putenbrust Allgäuer Emmentaler Camembert		
Canapés	pro Stück	4,20 €
Graved Lachs Senf Dill Salami Essiggurke Taleggio Feigensenf Prosciutto Melone		
Bagels	pro Stück	5,60 €
Frischkäse Lachs Frischkäse Grillgemüse		

BROTZEIT

Bayerische Brotzeitplatte bis 10 Personen	pauschal	125,00 €
Bayerische Brotzeitplatte ab 11 Personen	pro Person	12,50 €
Ofenfrische Brotauswahl Brezen		
Wurst- & Käsespezialitäten aus der Region Essiggemüse frischer Kren Radieserl Radi verschiedene Aufstriche		

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



SNACKS ZU IHRER KAFFEEPAUSE

SÜSSE VERSUCHUNG

Auswahl an „Mini-Kaffeehaus Plunder“	pro Stück	1,45 €
Kuchenwürfel	pro Stück	3,50 €
American Duo Walnuss Pekannuss Brownie American Cheesecake	pro Stück	2,90 €
Gugelhupf Marmor Zitrone	pro Kuchen	25,00 €
Steirischer Nussgugelhupf	pro Kuchen	31,50 €

GESUNDE ALTERNATIVEN

Früchte Sashimi	pro Person	4,90 €
Frischer Obstsalat mit saisonalen Früchten	pro Person	4,20 €
Verschiedene Fruchtsmoothies	pro Person	4,90 €
Obstschale	für 6 Personen	12,90 €

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



HERZHAFTE PAUSEN

HERZHAFTE PAUSEN

Currywurst Kaisersemmel Curry in verschiedenen Schärfegraden	pro Person	5,50 €
Puten-Wiener Kaisersemmel Senf	2 Stück	4,90 €
Münchener Weißwürste Ofenfrische Breze Senf (süß)	2 Stück	5,90 €
Mini Leberkäse Kartoffel-Gurken-Salat ofenfrische Breze Senf (süß scharf)	pro Person	7,50 €
Gratinierte Pilz- oder Schinkenfleckerl	pro Person	6,90 €
Fleischpflanzerl Kartoffelpüree ofenfrische Breze Senf	pro Person	8,50 €

SANDWICHES | WRAPS

Auswahl an Sandwiches Baguette Schinken Käse Baguette Mozzarella Tomaten Basilikumauflaufstrich Ciabatta scharfe Salami Landbrot Parmaschinken	pro Stück	4,90 €
Auswahl an Gourmet Wraps India - Hühnchen Ananas Curry Caesars - Hühnchen Blaukraut Italia - Mozzarella Tomate (vegetarisch) Orient - Falafel Hummus (vegan) Tuna - Thunfisch Oliven Red Curry Beef - Rindfleisch Chili Zitronengras Sweet Turkey - Pute Aprikosen Rosmarin	pro Stück	4,50 €

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



BUSINESS LUNCH

BUSINESS LUNCH (ab 10 Personen)

Soup | Salad | Sandwich pro Person 16,50 €

Bunter Blattsalat mit Rucola
Rohkost | Sprossen | Balsamico Vinaigrette

Tomaten-Zitronengras-Suppe

Ciabatta | Mozzarella | Tomaten | Basilikumsaufstrich
Ciabatta | scharfe Salami
Chicken Caesar Wrap | Parmesanaufstrich

Soup | Salad | Pasta pro Person 16,50 €

Caesar's Salad
Romanasalat | Cherrytomaten | Croûtons | Caesar Dressing | Parmesan

Gemüse Minestrone | Gremolata

Hausgemachte Penne
Blattspinat | Cherrytomaten | Limetten-Thymian Sauce

Soup | Salad | Wok pro Person 16,50 €

Asiatischer Gemüsesalat | Limetten Vinaigrette

Tom Kha Ghai (Huhn)

DO & CO's Gemüsewok
gedämpfter Jasminreis
... mit Hähnchen
... mit Rind
... mit Garnelen

Aufpreis
+ 3,40 €
+ 5,40 €
+ 5,40 €

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



FINGERFOOD

FINGERFOOD

Bitte beachten Sie, dass das Fingerfood nur in Verbindung mit einem Buffet oder Menü gebucht werden kann.

Fingerfood mit Suppe 5 Teile zur Auswahl	pro Person	19,30 €
Fingerfood ohne Suppe 4 Teile zur Auswahl	pro Person	15,80 €

VEGETARISCH

Baby Mozzarella Spieße | Tomaten
Granny Smith | Ziegenkäse Crostini | Feigensenf
Pan con Tomate
Mini Kipfler | Spinat | Feta
Käsebörek
Mini-Crêpes Grillgemüse
Avocado-Brunnenkresse Profiteroles

BELEGTE SCHWARZBROTSTREIFEN

Griebenschmalz | Röstzwiebeln
Obazda | rote Zwiebeln
Schweinebraten | frischer Kren
Almbutter | Schnittlauch
Räucherlachs | Senf-Dill Sauce

FLEISCH

Mini Leberkäsesemmel
Mini Chateaubriand | Sauce Béarnaise
Mini Wiener Schnitzel | Meerrettich-Ketchup
Geflügel Satay | Erdnussauce
Blunzentascherl | Apfel-Kren Dip
Crispy Duck Springroll | Teriyakisauce
Vitello Tonnato Röllchen

FISCH

Crispy Prawns | Chilimayonnaise
Garnelen Crostini
Mini Crêpes Räucherforelle | Dillcreme
Mini Crêpes Räucherlachs | Senf-Frischkäse
Tuna Tataki | Matsushisa Dressing

SUPPE

Gazpacho Andaluz
Gurke-Ingwer Shot
Melonen Daiquiri

FLYING BUFFET (ab 25 Personen)

Gerne bieten wir Ihnen in Absprache ein individuelles Flying Buffet an.

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



MITTAGS BUFFETS

MITTAGS BUFFET-VARIANTE I (ab 25 Personen)

pro Person

26,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

VORSPEISEN

Italienischer Landschinken | Fenchelsalami

Salat aus gebratenem Spargel, Zucchini und Manouri

Peperonata | Ricotta

Toskanischer Risoni Salat

PASTA

Hausgemachte Penne alla Panna

Sautierte Champignons | rosa Pfeffer | Rucola

FLEISCH

Geschmorte Hähnchenkeule

Rosmarinkartoffeln | quick Ratatouille

DESSERTS

Tiramisu

Mailänder Schnitte

Medley von exotischen Früchten

MITTAGS BUFFET-VARIANTE II (ab 25 Personen)

pro Person

28,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

VORSPEISEN

Carpaccio vom Weideochsen | Wurzelgemüse | Kernölvinaigrette

Salat von roten Rüben, Ziegenkäse und karamellisierten Birnen

Blumenkohl-Spinat Salat | Pommery Senf Dressing

Chefsalat | French Dressing

PASTA

Casarecce

Brokkoli | Cocktailtomaten | Parmesanoberssauce

FLEISCH

Altwiener Paprikahendl

Eierspätzle | Buttergemüse

DESSERTS

Schönbrunner Schnitte

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



MITTAGS BUFFETS

MITTAGS BUFFET-VARIANTE III (ab 25 Personen)

pro Person

28,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

VORSPEISEN

Tandoori Chicken | cremiger Gurkensalat

Spicy Bulgur Salat

Avocadosalat | French Dressing

Büffelmozzarella | Tomaten

PASTA

Bami Goreng

Eiernudeln | Gemüse

FLEISCH

Red Chicken Curry

gedämpfter Jasminreis

DESSERTS

Passionsfrucht Tarte

Erdbeermousse

Medley von exotischen Früchten

MITTAGS BUFFET-VARIANTE IV (ab 25 Personen)

pro Person

29,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

VORSPEISEN

Münchener Breznsalat

Wurstsalat aus Regensburgern | rote Zwiebeln

Schwarzgeräucherter Schinken | Bergkäse

Sellerie-Parmesansalat | getrocknete Preiselbeeren

PASTA

Allgäuer Käsespätzle

Röstzwiebeln

FLEISCH

Münchner Schweinebraten

Kartoffelknödel | Bayrisch Kraut | Bier-Kümmel Jus

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



MITTAGS BUFFETS

MITTAGS BUFFET-VARIANTE V (ab 25 Personen)

Brotauswahl mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

pro Person

34,90 €

VORSPEISEN

Shrimpse extra vierge

Vitello Tartufato

Ratatouillesalat

Rosmarinschinken | Morbier

PASTA

Tortiglioni

Pannasauce | Artischocken

FLEISCH

Geschmorte Rinderschulter

Jalapeno Gratin | Ofengemüse | Schmorjus

DESSERTS

DO & CO's Mousse au chocolat noir

Lemon Meringue Pie

Medley von exotischen Früchten

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



ABEND BUFFETS

ABEND BUFFET-VARIANTE I (ab 25 Personen)

pro Person

44,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

VORSPEISEN

Shrimpsalat mit Tomaten-Crème Fraîche

Das Beste aus Bayrischen Seen (Forelle & Saibling) | Sahnemeerrettich

Steirischer Rindfleischsalat

Toskanischer Risonisalat

Büffelmozzarella | Tomaten

Avocado-Tomatensalat | French Dressing

SALAT PLUS

Chicken Caesar's Salad | gegrillte Landhuhnbrust | Caesar Dressing | Croûtons |
Parmesan

PASTA

Penne mit Zucchini in Tomaten-Parmesansauce

FISCH

Gegrillter Atlantik-Lachs

Blumenkohl Mousseline | quick Ratatouille | Safran Beurre Blanc

FLEISCH

Spanferkelrollbraten

Kartoffelknödel | Bayrisch Kraut | Dunkelbier Jus

DESSERTS

Hausgemachte Rohrnudeln | Vanillesauce

Mangocreme mit Passionsfruchtgelee

Rote Grütze | Vanille Crème Fraîche

Apfel Tarte

Schönbrunner Schnitte

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



ABEND BUFFETS

ABEND BUFFET-VARIANTE II (ab 25 Personen)

pro Person

49,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

VORSPEISEN

Geräucherter Wildlachs | Schnittlauchsahne

Mediterraner Crevettensalat

Schwarzgeräucherter Schinken | Bergkäse

Cremiger Hühnersalat

Ratatouillesalat

Peperonata | Ricotta

SALAT PLUS

Beef Tagliata | Rucola | Tomaten-Carpaccio | Senf Vinaigrette

PASTA

Rigatoni alla Panna

grüner Spargel | knuspriger Prosciutto

FISCH

Gegrillter Heilbutt

Sellerie Mousseline | Belugalinsen | Gazpacho Relish

FLEISCH

Gekrätuerte Kalbshaxn

Gnocchi in Curry-Senf Sauce | Buttergemüse | Thymian Jus

DESSERTS

Hausgemachter Scheiterhaufen mit Marillen | Vanillesauce

Nougat Mousse | Sauerkirschragout

Erdbeer-Mango Macchiato

Schokoladen Walnuss & Pekannuss Kuchen

Passionsfrucht Panna Cotta

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



ABEND BUFFETS

ABEND BUFFET-VARIANTE III (ab 25 Personen)

pro Person

54,90 €

Brotauswahl mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

VORSPEISEN

Geräucherter Wildlachs | Fenchel | Orange

Crevetten Armstrong

Münchner Schweinebraten | frischer Kren

Salat von roten Rüben, Ziegenkäse & karamellisierten Birnen

Blumenkohl-Spinat Salat | Pommery-Senf Dressing

Chefsalat | French Dressing

SALAT PLUS

"Backhendl" | Kartoffel-Vogersalat | Speckdressing

PASTA

Hausgemachte Büffelmozzarella-Agnolotti

Cherrytomaten | Parmesan

FISCH

Gegrillter Kabeljau

cremiger Blattspinat mit Brunnenkresse | Kartoffelsotto | Tomaten-Zitronen Confit

FLEISCH

Zart rosa gebratenes Roastbeef

Haricots verts mit geräucherter roter Paprika | Rosmarinkartoffeln | Kräuterjus

DESSERTS

Zartbitter Schokoladen-Orangen Soufflé | warme Schokoladensauce

Mangomousse | Passionsfruchtgelee

Bayrisch Crème | Himbeersauce

Apfel-Mohn-Tarte

Profiteroles | Schokoladensauce

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



MENÜS

4-GÄNGE MENÜS

Menü I

pro Person

75,90 €

Zwirbelstangerl mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

VORSPEISE

Carpaccio vom Kalb & gegrillte Crevetten
Rote Rübensalat | Wasabi Crème Fraîche

ZWISCHENGANG

Hausgemachte Büffelmozzarella-Agnolotti
Cherrytomaten | Parmesan

HAUPTGANG

Geschmorte Hochrippe
knusprige Erdäpfelterrinen | Selleriemousseline | glasierte Babykarotten | Estragon Gremolata

DESSERT

Karamellisierte weiße Schokoladentarte
Haselnusscrumble | Passionsfrucht-Limetten Gelee | Crème Fraîche Parfait

Menü II

pro Person

64,90 €

Zwirbelstangerl mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

VORSPEISE

Das Beste aus bayerischen Seen
Zander und Saibling | Rote Rüben und Kräutercreme | Apfel-Radieserl
Vinaigrette

ZWISCHENGANG

Safran-Risotto | gegrillte Garnelen | Zuckererbsen

HAUPTGANG

Filet vom Kalb | gebratene Kräutersaitlinge
Kartoffel-Gnocchi | sautiertes Gemüse | Thymian Jus

DESSERT

Knuspriges Apfel-Himbeer Tascherl

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



MENÜS

4-GÄNGE MENÜS

Menü III

pro Person

69,90 €

Zwirbelstangerl mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

VORSPEISE

Crevetten "Piri Piri"

Mango Ceviche | Cilantro

ZWISCHENGANG

Loup de Mer | Kartoffelcake | Safranfond

HAUPTGANG

Das Beste vom Iberico-Schwein

Kartoffelsotto | gefüllte Ratatouille-Pimentos | Chorizo-Jus

DESSERT

Knuspriges Avocado Nougat Delight

hausgemachtes Mangosorbet | Schokoladen-Chilisauce

Menü IV

pro Person

83,90 €

Zwirbelstangerl mit gesalzener Butter und zweierlei Frischkäse

VORSPEISE

Vitello Tonnato New Style

ZWISCHENGANG

Hausgemachte Linguini

Garnelen | sautierter Blattspinat | Krustentierbisque

HAUPTGANG

Filet vom Rind

Crispy Potatoes | sautierte Pfifferlinge | Wasabi-Butter

DESSERT

Schokolade & Haselnuss Surprise

hausgemachtes Sauerrahm Parfait

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

APERITIF

Sportsman (alkoholfrei) Grapefruitsaft Orangensaft Ananassaft Zitronensaft Grenadine	0,1 l	4,50 €
Allianz Arena Cocktail (alkoholfrei) Tonic Water Ananassaft Orangensaft Zitronensaft Grenadine	0,1 l	4,90 €
Aperol Spritz Prosecco Aperol Soda Orangenscheibe	0,2 l	6,10 €
Dolce Vita Prosecco Limoncello Limettenscheiben Basilikum	0,1 l	4,90 €
Granatapfel Spritz Prosecco Granatapfelsirup Granatapfelkerne Minze	0,1 l	4,90 €
Kräuter Mule Kräuterlikör Zitronensaft Spicy Ginger Thymianblüte	0,1 l	4,90 €
Lillet Wild Berry Lillet Schweppes Russian Wild Berry Beeren Limetten Minze	0,2 l	6,10 €
Hugo Prosecco Holunderblütensirup Minze Limette	0,2 l	6,10 €
Tocco Rosso Prosecco Campari Holunderblüte Minze	0,2 l	6,10 €

SPIRITUOSEN | COCKTAILS | LONGDRINKS

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne Spirituosen sowie diverse Longdrinks und Cocktails an. Gerne kreieren wir auch gemeinsam mit Ihnen einen Cocktail für den Abend, angelehnt an ein Motto oder Ihre Firmenfarben.

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIERE

Paulaner Münchner Hell	0,4 l	3,65 €
Paulaner Münchner Hell original alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb	0,3 l	3,20 €
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb alkoholfrei	0,5 l	4,00 €
Paulaner Hefe-Weißbier dunkel leicht	0,5 l	4,00 €
Paulaner Zwickl naturtrübes Kellerbier	0,4 l	3,80 €
Fürstenberg Premium Pils	0,3 l	3,50 €

WEINE

Unsere Weinempfehlung wird immer auf das jeweilige Speisenangebot angepasst. Gerne erhalten Sie konkrete Vorschläge in einem individuellen Angebot.

PROSECCO | CHAMPAGNER

Prosecco frizzante "DO & CO" Imbottigliato da Casa Vinicola Zonin S.p.A. Gambellara Italien	0,75 l	16,50 €
Veuve Clicquot Brut	0,75 l	78,15 €
Veuve Clicquot Rosé	0,75 l	89,92 €

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



TAGUNGSGETRÄNKE

MINERALWASSER

Adelholzener Classic classic naturell	0,25 l	2,60 €
Adelholzener Classic classic naturell	0,75 l	5,90 €

SÄFTE & SOFTDRINKS

Rauch Saft Apfel Orange Multivitamin Mango Schwarze Johannisbeere	0,2 l	2,90 €
Coca-Cola light zero	0,2 l	2,80 €
Fanta Sprite Mezzo Mix	0,2 l	2,80 €

HEISSGETRÄNKE

Nespresso Lungo Ristretto Espresso Decaffeinato	pro Tasse	2,90 €
Nespresso Latte Macchiato	pro Tasse	3,90 €
Nespresso Espresso Macchiato	pro Tasse	3,10 €
Nespresso Espresso Doppio	pro Tasse	4,80 €
Nespresso Cappuccino	pro Tasse	3,50 €
Heißes Wasser mit Eilles Teeauswahl	pro Tasse	2,50 €

SAISONALE HEISSGETRÄNKE

Glühwein	pro Haferl	3,90 €
Früchtepunsch alkoholfrei (Heidelbeer, Cranberry-Blutorange)	pro Haferl	3,40 €

Preise zuzüglich gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer



KONTAKT



DO & CO München GmbH
Werner-Heisenberg-Allee 25 | 80939 München
T: +49 89 323 76-4300 | F: +49 89 323 76-4399
eventsAA@doco.com | doco.com

