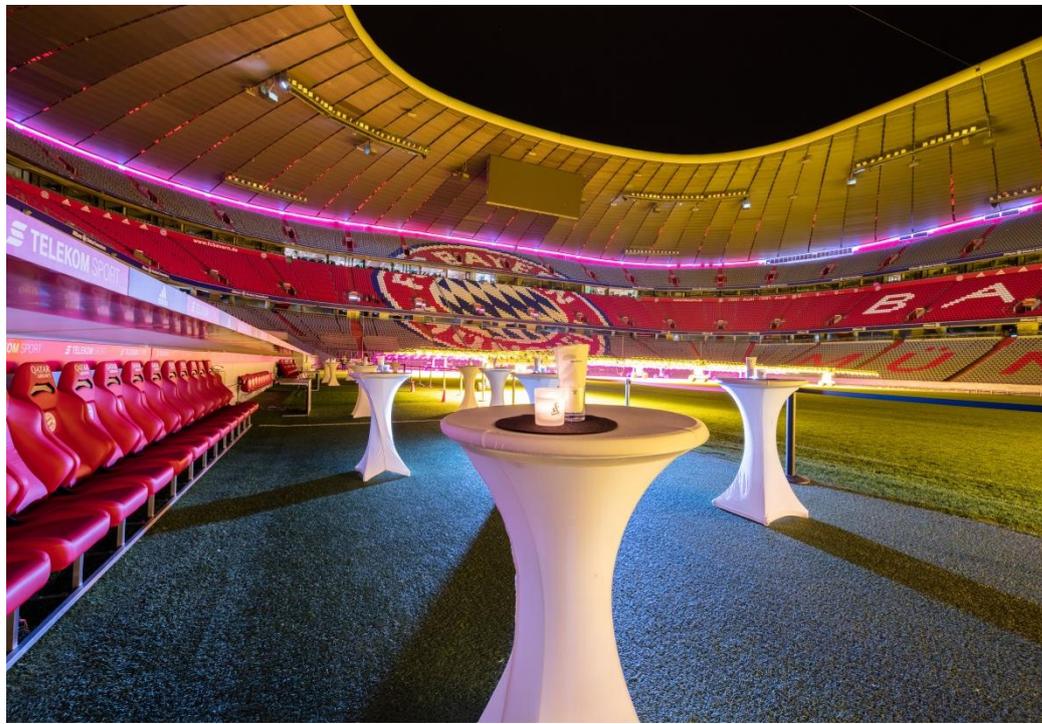


# BANKETTMAPPE

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 KAFFEPAUSE

## 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 Salami   Backschinken   geräucherte Putenbrust Allgäuer Emmentaler   Camembert	pro Stück	2,90 €
Belegte Jour Semmel Salami   Backschinken   geräucherte Putenbrust Allgäuer Emmentaler   Camembert	pro Stück	2,50 €
Canapés Graved Lachs   Senf Dill Salami   Essiggurke Taleggio   Feigensenf Prosciutto   Melone	pro Stück	4,20 €
Bagels Frischkäse   Lachs Frischkäse   Grillgemüse	pro Stück	5,60 €

## 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 €
Münchner 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   Basilikumauflage 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

---

