



Salzkruste Restaurant & Bar, Georgenstrasse 45 · 80799 München. Tel.: 089/24290953. info@salzkruste.de

Flying Menü:

Ein Flying Menü hat einen „Party-Dinner“ Charakter und wird überwiegend im Stehen serviert. Bei den nachstehenden Vorschlägen suchen Sie sich bitte immer eines der drei Gerichte des jeweiligen Ganges aus:

I. Gang:

- Maronencremesuppe mit Wintertrüffeln
- Kürbis-Orangen Suppe mit Perlhuhn-Saté
- Kokos-Karotten Suppe mit gegrillter Garnele

II. Gang:

- Sesam-Lachs mit Avokado und Chilli-Mango Relish
- Halbbröhl gebratener Tuna mit Ananas und Wakame-Algen
- Zweierlei vom Ziegenkäse mit Quinoa und Sprossen

III. Gang:

- Pinot-noir Risotto mit Rotbarbe und Ricotta
- Frische Tagliolini mit schwarzen Wintertrüffeln
- Vegetarische Frühlingsrolle mit Teriyaki und Curry

IV. Gang:

- Rosa gebratene Entenbrust mit Schoko-Rotkraut und Kartoffelroullade
- Rosa Kalbstafelspitz mit Kakao Pak-Choi und Petersilienwurzel
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Rotwein-Scharlotten und Selleriepüree

V. Gang:

- Halbflüssiger Schoko-Gewürzkuchen mit Nicolaus-Apfel und Rotwein-Ingwer-Eis
- Tonkabohnen Crème Brûlée mit Rumfrüchten und Cassis-Sorbet
- Lebkuchen-Parfait mit Zwetschgen Eierlikör-Zabaione

Preis je Person bei 5 Gängen: € 55,-

Preis je Person bei 4 Gängen: € 48,-



Gesetzte Menüs

Menüvorschlag I

- Creme-Suppe vom Kräuterseitling mit Muschelbrot
- Safran-Risotto mit Zander und Pancetta
- Rinderfilet aus der Heu-Meersalzkruste mit Rosenkohl, Kürbis und Pastinake
- Frühlingsrolle von der Williamsbirne mit weißem Zimt-Eis

Wenn Sie sich für ein 3-Gang Menü entscheiden, fällt in der Regel der Pasta- oder Risotto-Gang aus.

Preis des Menüs pro Person ohne Getränke:	€	54,90
Bei 3 Gängen:	€	48,90

Menüvorschlag II

- Sauerbraten vom Seeteufel mit grünem Thai-Spargel und Passionsfrucht
- Frische Tagliolini mit schwarzen Wintertrüffeln
- Filet vom Tages-Fisch aus der Salzkruste mit Navetten, rote Beete, Kartoffelcreme und brauner Butter
- Spekulatius-mousse, Orange und Calvadosapfel Sorbet

Wenn Sie sich für ein 3-Gang Menü entscheiden, fällt in der Regel der Pasta- oder Risotto-Gang aus.

Preis des Menüs pro Person ohne Getränke:	€	51,50
Bei 3 Gängen:	€	45,50



Aperitif:

Für unsere Aperitifs stellen wir alle Sirupe selbst her, kombinieren diese mit saisonalen Produkten und zaubern so spezielle Drinks für den Einstieg in den Abend.

In der Winter-/ Frühjahrszeit ist das meist Granatapfel-Sirup mit Pinkgrapefruit und Prosecco oder Tonkabohnen-Sirup mit Gingerbeer und Prosecco

Besonderes:

Zu Beginn des Menüs reichen wir hausgemachtes Brot mit ligurischem Olivenöl und schwarzem Steinsalz aus Hawaii

Sonstiges:

Gerne binden wir kostenlos Ihr Firmen-Logo in die Menükarten mit ein

Exklusivität:

Für eine „Exklusivität“ der Salzkruste benötigen wir einen garantierten Mindestumsatz von € 2.500.

Wir hoffen Ihnen ein aussagekräftiges Angebot gemacht zu haben.

Gerne gehen wir auch auf Änderungswünsche ein.

Wir freuen uns auf Ihr Feedback und verbleiben mit

herzlichen Grüßen,

Euer Manuel und Euer Marco

Salzkruste Restaurant & Bar

Telefon: 089/24290953

Mobil: 0173/6866495