

amor.

BANKETTMAPPE

Schwer zu finden. Schwer zu vergessen.

Von unserer Seite betrachtet ist alles ganz einfach: Klar. Frei. Entspannt.

Individualisten, die sonst die Welt bewegen, finden bei uns Raum für Ruhe, Genuss und neue Inspiration.

Sie spüren den einzigartigen, authentischen Charakter unserer Geschichte, die jedes Detail zu erzählen hat, und genießen "high vibes on solid grounds".
Hier. Bei Amor. – Catering in München und Umgebung. Geschaffen für Persönlichkeiten wie Sie.

Buchen Sie jetzt unser Catering für ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis!
Ob Bankett, Hochzeit, Geburtstags- oder Familienfeiern, Tagungen oder Firmen-Events – wir bieten Ihnen ein einzigartiges Ambiente und individuellen Service.

Unsere erfahrenen Küchenprofis gehen gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein.
Lassen Sie sich auf den nächsten Seiten von unserem Catering-Service inspirieren.

Herzlich willkommen!

amor.

Algemeines

Allergien und Ernährungsbedürfnisse

Sollten Sie Allergien oder spezielle Ernährungsbedürfnisse haben und mehr über die verwendeten Inhaltsstoffe wissen möchten, so wenden Sie sich bitte jederzeit gerne an unsere Mitarbeiter/innen.

Blumen

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von eigenem Blumenschmuck nicht möglich ist. Gerne steht Ihnen unsere Vertragsfloristin für ein Beratungsgespräch zur Verfügung.

Goldmann Blumenkunst GmbH
Grete Goldmann
Telefon: +49 89 500 942 74
Mobil: +49 176 21837829
Mail: service@goldmannblumenkunst.de

Gabelgeld

Das Mitbringen von eigenen Kuchen und Torten ist nicht gestattet. Unsere Patisserie erfüllt nahezu alle Wünsche unserer Gäste. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache berechnen wir ein Gabelgeld in Höhe von EUR 3,8 pro Gast.

Garderobe

Gerne stellen wir geschultes Garderobenpersonal zur Verfügung. Pro Stunde berechnen wir pro Garderobendame EUR 48. Garderobenständer und Kleiderbügel stellen wir bis 120 Personen kostenfrei zur Verfügung.

Getränkeauswahl

Wir bitten Sie, uns Ihre Getränkeauswahl spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Korkgeld

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von Getränken nicht möglich ist. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache fallen folgende Kosten an:

Weine	EUR 35 pro Flasche
Champagner	EUR 55 pro 0,75l Flasche
	EUR 110 pro Magnum Flasche

Mehrwertsteuer

Alle genannten Preise in unserer Bankettmappe sowie in allen Speisen- und Getränkekarten verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns die finale Gästezahl spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich und verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.

Probeessen

Im Zuge der Veranstaltungsplanung ist ein Probeessen nach Reservierung gegen Entgelt möglich. Mögliche Termine hierfür sind ausschließlich Montag bis Freitag von 11.00-15.00 Uhr. Wir bitten um eine rechtzeitige Terminvereinbarung.

Allgemeines

Speisenauswahl

Damit wir Ihnen die gewünschten Speisen in bestmöglicher Qualität einkaufen und zubereiten können, bitte wir Sie, uns Ihre Speisenauswahl spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, bitte wir um eine einheitliche Speisenauswahl ab einer Größe von 20 Personen.

Leider ist es nicht möglich, mehrere Menüs zur Auswahl anzubieten. Vegetarische Menüs bieten wir ab 20 Personen an.

Veranstaltungsverlängerung ab 1 Uhr bis maximal 3 Uhr

Eine eventuell gewünschte Veranstaltungsverlängerung muss spätestens eine Woche vor der Veranstaltung angekündigt werden. Eine Verlängerung am Veranstaltungstag selbst ist leider nicht möglich. Veranstaltungsverlängerungen werden wie folgt berechnet:

Von 01.00-02.00 Uhr pro Kopf EUR 100 netto + 19% MwSt. Von 02.00-03.00 Uhr pro Kopf EUR 150 netto + 19% MwSt.

Es werden mindestens fünf Mitarbeiter anwesend sein.

Zusätzliche Aufbauarbeiten

Zusätzliche Arbeiten und Hilfestellungen bei Ihrer Veranstaltung übernehmen wir gerne für Sie. Für den Einsatz unserer Mitarbeiter berechnen wir pro anwesendem Mitarbeiter EUR 48 pro Stunde.

Menüs

Jeder Gang wird von unserer Küche für Sie auch tagesaktuell vegetarisch gereicht. Bitte teilen Sie uns die Anzahl mit.

Bitte legen Sie sich fest, ob Sie einen Fleisch- oder Fischhauptgang wünschen. Sollten Sie beides anbieten wollen, so bräuchten wir die Anzahl pro Hauptgang spätestens eine Woche vor der Veranstaltung.

Auf Wunsch decken wir für Sie am Tisch ein
Hausbrot | Baguette | Butter | zweierlei Dip EUR 3,2

Menü Classic – 3 Gänge

Carpaccio Cipriani
Rucola | Parmesan

Schonend gegartes Roastbeef | Kartoffel-Senf-
Creme | Wilder Brokkoli | Ponzu Jus

Tiramisu | Himbeeren

Fischgang:
Lachsfilet
Garnelen | Erbsencreme | Zitronengras & Karotte

EUR 80,5 mit Rinderfilet
EUR 75,5 mit Lachs

Vegane Menüs

Menü I – 3 Gänge

Veganes Sashimi
Wassermelone | Rettich | Limette

Calamarata
Artischocke | Pistazie | Kirschtomaten

Veganes Schokomousse
Früchte

EUR 62

Menü II – 4 Gänge

Veganes Sashimi
Wassermelone | Rettich | Limette

Fenchel
Orange | Safrangnocci

Gegrillter Spargel
geräucherte Aubergine | Süßkartoffelragout

Apfelcrumble

EUR 74



Menüs

Januar – März

Jeder Gang wird von unserer Küche für Sie auch tagesaktuell vegetarisch gereicht. Bitte teilen Sie uns die Anzahl mit.

Bitte legen Sie sich fest, ob Sie einen Fleisch- oder Fischhauptgang wünschen. Sollten Sie beides anbieten wollen, so bräuchten wir die Anzahl pro Hauptgang spätestens eine Woche vor der Veranstaltung.

Auf Wunsch decken wir für Sie am Tisch ein
Hausbrot | Baguette | Butter | zweierlei Dip

EUR 3,2

Menü I – 3 Gänge

Duett vom Kalb
Sauce Remoulade | Estragon-Senf-Parfait

Confierte Entenkeule
Feige | Kürbis | Fenchel

Gebackenes Vanilleeis
Bienenragout

Fischgang:
Zander
Feige | Kürbis | Fenchel

EUR 65

Menü II – 4 Gänge

Variation von der Bete
Feldsalat | Trüffelcreme

Französische Zwiebelsuppe
Gruyère | Thymian

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Bouillongemüse | Kartoffel | Kren

Limetten-Haselnuss-Gâteau
Mandarinen sorbet | Joghurt-Crumble

Fischgang:
Heilbutt
Miesmuschel | Büsumer Krabben | Schmorgemüse

EUR 71 mit Kalbstafelspitz
EUR 81 mit Heilbutt



Menüs

April – 15. Juni

Jeder Gang wird von unserer Küche für Sie auch tagesaktuell vegetarisch gereicht. Bitte teilen Sie uns die Anzahl mit.

Bitte legen Sie sich fest, ob Sie einen Fleisch- oder Fischhauptgang wünschen. Sollten Sie beides anbieten wollen, so bräuchten wir die Anzahl pro Hauptgang spätestens eine Woche vor der Veranstaltung.

Auf Wunsch decken wir für Sie am Tisch ein
Hausbrot | Baguette | Butter | zweierlei Dip

EUR 3,2

Menü I – 4 Gänge

Spargel „Trampo Mallorquin“
Avocado | Melone | Minze mit
Parmeschinken

– zusätzlich EUR 3

Spargelcremesuppe | eigene Einlage

Portion Stangenspargel 150g | Sauce Hollandaise | junge Kartoffeln

wahlweise mit Side Orders:

- mit Fisch „Catch of the Day“
- mit kleinem Wiener Schnitzel
- mit kleinem Bayerischen Rinderfilet 150gr

– zusätzlich EUR 16
– zusätzlich EUR 15
– zusätzlich EUR 29

Frische Erdbeeren
Mascarpone | Zitronensorbet | Limettenzucker

EUR 70 (OHNE Side Orders)

Menü II – 3 Gänge

Lauwarme Camote
Blumenkohl | Keta Kaviar | Frühlingskräuter

Kalbsfilet
Kräutermantel | junge Karotte | Bärlauchpolenta

Vanille-Mille Feuille
Rhabarber | Pistazie

Fischgang:
Saibling
Beurre Blanc | junge Karotte | Bärlauch Fregula
Sarda

EUR 71 mit Kalbsfilet
EUR 69 mit Saibling

Menü III – 4 Gänge

Thunfisch
Sesam | grüner Spargel | Ceviche Sud

Spargelsuppe

Lammrücken
Sellerie | Kapstachelbeere | sautierte Morcheln

Bananen-Crème Brûlée
Schokolade & Limette

Fischgang:
Wolfsbarsch
Sellerie | Kapstachelbeere | sautierte Morcheln

EUR 88 mit Lammrücken
EUR 82 mit Wolfsbarsch

Menüs

16. Juni – 15. September

Jeder Gang wird von unserer Küche für Sie auch tagesaktuell vegetarisch gereicht. Bitte teilen Sie uns die Anzahl mit.

Bitte legen Sie sich fest, ob Sie einen Fleisch- oder Fischhauptgang wünschen. Sollten Sie beides anbieten wollen, so bräuchten wir die Anzahl pro Hauptgang spätestens eine Woche vor der Veranstaltung.

Auf Wunsch decken wir für Sie am Tisch ein
Hausbrot | Baguette | Butter | zweierlei Dip

EUR 3,2

Menü I – 3 Gänge

Erdbeer-Paprika-Kaltschale
Karamellisierter Spargel | Arganöl

Auf der Haut gebratenes Schwarzfederhuhn | Polenta
Schnitte | geschmolzene Paprika | Paprika-Jus

Variation von der Kirsche

Fischgang:

Kabeljau
Polenta Schnitte | geschmolzene Paprika | Pesto

EUR 63 mit Schwarzfederhuhn
EUR 63 mit Kabeljau

Menü II – 4 Gänge

Sashimi von Label Rouge Lachs mariniert
Ravioli | Yuzu | Mango Wasabi

Crèmesuppe vom jungen Spinat
Sommertrüffel | Pinienkerne

In Nussbutter gebratener Kabeljau
geräucherte Kartoffel | Tomate | Zucchini
Schnittlauchöl

Crème Brûlée von Mango und Limonen Blatt

Fleischgang:

Entenbrust
geräucherte Kartoffel | Tomate | Zucchini
Schnittlauchöl

EUR 67 mit Kabeljau
EUR 73 mit Entenbrust



Menüs

16. September – 15. November

Jeder Gang wird von unserer Küche für Sie auch tagesaktuell vegetarisch gereicht. Bitte teilen Sie uns die Anzahl mit.

Bitte legen Sie sich fest, ob Sie einen Fleisch- oder Fischhauptgang wünschen. Sollten Sie beides anbieten wollen, so bräuchten wir die Anzahl pro Hauptgang spätestens eine Woche vor der Veranstaltung.

Auf Wunsch decken wir für Sie am Tisch ein
Hausbrot | Baguette | Butter | zweierlei Dip

EUR 3,2

Menü I – 3 Gänge

Feine Scheiben vom Rind
Kürbiskerne | Frühlingslauch | Feldsalat

Tranchen vom Maishuhn
Geschmoxener Spitzkohl | Birne | Knödel | Pflzahn

Zwetschgendatschi
Zimteis | Dinkelcrumble

Fischgang:
Zanderfilet
Geschmoxener Spitzkohl | Birne | Knödel | Pflzahn

EUR 71 mit Tranchen vom Maishuhn
EUR 71 mit Zanderfilet

Menü II – 4 Gänge

Hokkaidokürbis
Ziegenkäse | Kürbiskern Coulis | Wildkräuter

Maiscremesuppe
Salbei | Popcorn

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Zweierlei Sellerie | Geschmoxte Kirschtomate
Portweinjus

Bimengateau | Balsamico

Fischgang:
Loup de Mer
Zweierlei Sellerie | Geschmoxte Kirschtomate
Portweinjus

EUR 79 mit Kalbstafelspitz
EUR 82 mit Loup de Mer



Menüs

16. November – Dezember

Jeder Gang wird von unserer Küche für Sie auch tagesaktuell vegetarisch gereicht. Bitte teilen Sie uns die Anzahl mit.

Bitte legen Sie sich fest, ob Sie einen Fleisch- oder Fischhauptgang wünschen. Sollten Sie beides anbieten wollen, so bräuchten wir die Anzahl pro Hauptgang spätestens eine Woche vor der Veranstaltung.

Auf Wunsch decken wir für Sie am Tisch ein
Hausbrot | Baguette | Butter | zweierlei Dip

EUR 3,2

Menü I – 3 Gänge

Cappuccino von der Marone
Bündnerfleisch | Heumilch

Kalbsrücken
Bohnencassoulet | Thymian | Aprikose

Lebkuchen Crème Brûlée | Orangensorbet

Fischgang:
Kabeljau
Bohnencassoulet | Thymian | Aprikose

EUR 83 mit Kalbsfilet
EUR 83 mit Kabeljau

Menü II – 4 Gänge

Tatar vom Label Rouge Lachs
Rote Beete | Griechischer Joghurt

Rinderconsommé | Tortellini
Schnittlauch

Brust und Keule von Lugaeder Ente
Blaukraut | Kartoffelknödel | Brösel Schmelze

Alternativ:
Brust und Keule von der Gans
Blaukraut | Kartoffelknödel | Brösel Schmelze

Apfelstrudel | Vanilleeis

EUR 79 mit Ente
EUR 82 mit Gans

Menü III – 5 Gänge

Tatar vom Reh
Rübe | Granatapfel | Feldsalat

Konfierte Gans
Artischocken Ragout | Thymian

Zitronensorbet | Champagner

Lackierte Barbarie Ente
Portweinfleige | Topinambur | Entenjus

Schokolade | Whiskey | Quitte

Fischgang:
Seezunge
Portweinfleige | Topinambur | Beurre blanc

EUR 129 mit lackierter Barbarie Ente
EUR 129 mit Seezunge

Mitternachtssnack

Wir empfehlen, den Mitternachtssnack für die Hälfte der anwesenden Gäste zu bestellen.

Currywurst Pfisterbrot	EUR 6.9 pro Person
Gulaschsuppe Bauernbrot	EUR 9.5 pro Person
4 Stück Nürnberger Rostbratwürstel Senf Brot	EUR 8 pro Person
Käsauswahl Feigensenf Trauben Brot	EUR 13 pro Person



Buffets



Buffet Bayerisch

(ab 30 Gästen)

Bereits auf dem Buffet eingedeckt
Hausbrot | Brezn | Heumilchbutter

Brotzeit-Eck & Vorspeisenschmankerl

Amor: Fischerbrettl
Geraucherte Forellen | sauer mariniertes Saibling | gebeizter Lachs | Helo
Chef: Metzgerbrettl
Südtiroler Bauernspeck | Kamin-, Hirsch- und Pfefferwurz | Helo
Chef: Kasbrettl
Romadur | Obatzda | Emmentaler | Brie | Kartoffelsalat |
Bayerischer Krautsalat | Wurstsalat

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Griesnockerl

Hauptgänge

Forelle | Kartoffel-Spinatgröstl | Weißweinsauce
Spanferkel | Semmelknödel | Dunkelbiersauce
Ausgelassene Lugerer Ente | Blaukraut | Kartoffelknödel | Entenjus
Ochsenfiletzen vom Rinderfilet | Pfefferrahm
Bergkäsespätzle | Röstzwiebeln | Schnittlauch

Desserts

Griesflammerie | Aprikosenragout
Bayerisch Crème
Amor: Apfelstrudel | Vanillesauce
Käsebrett von der Naturkäserei Tegernseer Land

EUR 79

Buffet Mediterran

(ab 30 Gästen)

Bereits auf dem Buffet eingedeckt
Hausbrot | Focaccia | Butter | Olivenöl & Meersalz

Vorspeisen

Tuna | Zitronenöl | Rucola
Meeresfrüchtesalat
San Daniele Schinken | Melone
Vitello Tonnato | Büffelmozzarella |
Basilikum Caesar Salad

Suppe

Saisonale Suppe

Hauptgänge

Dorade | Tomate | Olive | Rosmarinkartoffeln
Osso Buco | Zucchini
Pollo al limone - Zitronenhuhn | Cremiges
Steinpilzrisotto | Parmesan Ravioli Ricotta
Spinat | Salbeibutter

Desserts

Tiramisu
Mango Panna Cotta
Frische Früchte
Mediterrane Käsauswahl | Feigensenf | Trauben | Nüsse

EUR 82

Buffet Gourmet

(ab 30 Gästen)

Bereits auf dem Buffet eingedeckt | Pfisterbrot |
Baguette | Butter | zweierlei Dip

Vorspeisen

Frische Austern auf Eis
Keta Kaviar | Crème Fraîche | Blinis
Carpaccio | Trüffel | Rucola Antipasti
Serano Schinken | Melone
Garnelencocktail
Frische Blatt- und Rohkostsalate | Dressings

Hauptgänge

Rinderfiletmedallions
Weißer Thunfisch | Safran-Beurre Blanc
Barbarie Entenbrust
Getrüffelttes Kartoffelgratin
Amalfi Zitronenrisotto
Grigliata Mista
Bohnenragout

Desserts & Käse

Griechischer Joghurt | Beeren | Honig aus dem Englischen Garten
Hausgemachte Zitronen Madeleines
Schokoladenmousse | Erdbeeren
Melonensalat | Limette | Minze
Käsauswahl | Feigensenf | Trauben

EUR 92

Kuchen und Süßes

Aus unserer Partner Patisserie in Brunnthal. Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl. Sie können unsere täglich angebotene Auswahl an Süßem auch mit nach Hause nehmen.

Kuchen

Apfel-Butterstreusel	12 Stück	EUR 74
Kirsch-Butterstreusel	12 Stück	EUR 74
Marmorgughupf	12 Stück	EUR 74
Käsekuchen	12 Stück	EUR 74
Himbeerkuchen	12 Stück	EUR 74
Gemischter Beerenkuchen	12 Stück	EUR 74
Erdbeerkuchen (nur im Sommer)	12 Stück	EUR 74
Schmandkuchen mit Obst	12 Stück	EUR 74
Zwetschgendatschi (20.08.-03.10.)	pro Stück	EUR 6.2
Mohnkuchen	14 Stück	EUR 86

Tartes

Zitronentarte	10 Stück	EUR 62
Aprikosen-Mandel-Tarte	10 Stück	EUR 62
Pistazien-Himbeer-Tarte	10 Stück	EUR 62
Glutenfreie Schokoladentarte	10 Stück	EUR 62

Obst-Tartelettes (Mindestabnahme 20 Stück pro Sorte)

Gemischte Beeren	Stück	EUR 6.8
Blaubeere	Stück	EUR 6.8
Erdbeere	Stück	EUR 6.8
Himbeere	Stück	EUR 6.8



Torten

Für Geburtstage und Hochzeiten bieten wir Ihnen unterschiedlichste Torten an: von der Mini-Torte bis zur exklusiven mehrstöckigen Hochzeitstorte. Gerne fertigen wir nach individueller Beratung und nach Ihren Wünschen Ihre Torte an.

Bratapfelsahne (nur im Winter)	14 Stück	EUR 96
Erdbeer-Joghurtsahne	14 Stück	EUR 96
Tiramisu	14 Stück	EUR 96
Donaufülle	14 Stück	EUR 96
Trüffelsahne mit Himbeeren	14 Stück	EUR 96
Weißer Schoko-Maracuja-Buttercreme	14 Stück	EUR 96
Himbeer- oder Limette-Joghurtsahne	14 Stück	EUR 96
Nusstorte	14 Stück	EUR 96
Sachertorte	14 Stück	EUR 96
Schwarzwälder Kirschtorte	14 Stück	EUR 96
Seehaustorte	14 Stück	EUR 96
Double chocolate	14 Stück	EUR 96
Prinzregententorte	14 Stück	EUR 96

BEERENHERZ mit saisonalen Beeren

10 Stück EUR 68	20 Stück EUR 136
30 Stück EUR 195	40 Stück EUR 260

Hochzeitstorten Ø28 cm

Bitte beachten Sie, dass die Bestellung bis 30 Tage vor der Veranstaltung erfolgen muss.

2-stöckig (individuelle Deko +EUR 18.5)	26 Stück	EUR 191
3-stöckig (individuelle Deko +EUR 25.5)	54 Stück	EUR 385
4-stöckig (individuelle Deko +EUR 32.5)	86 Stück	EUR 583
5-stöckig (individuelle Deko +EUR 39.5)	122 Stück	EUR 796
<u>Deko</u>		
Aufstecken von Blumen		EUR 15
<u>Beerendeko</u>		
Individuelle Beschriftung		EUR 15



Kontakt Daten:

Bankettanfragen

Amor Catering Office
info@amor-catering.de
www.amor-catering.de

Montag - Freitag 09.00 bis 17.00 Uhr

Telefonischer Kontakt:

Über den Telefon Button unserer Website:
(24 Stunden Erreichbarkeit)

info@amor-catering.de

Montag - Sonntag 24h

Adresse:

Amor Catering
Koppoldstrasse 1
86551 Aichach

amor.
Eine Marke der 95 Hospitality UG

