

*Sehr verehrte Gäste,*

*das Spatenhaus an der Oper bedankt sich für Ihr Interesse und bietet Ihnen den perfekten Rahmen um prachtvolle Bankette, private Feiern mit Familie und Freunden zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.*

*Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge für das Jahr 2012 aus unserer Küche und Patisserie.*

*Wir empfehlen Ihnen, sich für eine gemeinsame Speisenfolge zu entscheiden, um den gewünschten festlichen Rahmen zu gewährleisten. Gerne berücksichtigen wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche.*

*Bei der alleinigen Nutzung eines Raumes entfällt auf diesen eine Umsatzgarantie, über die wir Sie auf der nächsten Seite informieren.*

*Wir freuen uns, Sie ausführlich von Montag bis Freitag von 09:00 bis 17:00 Uhr beraten zu dürfen.*

*Dazu stehen Ihnen unsere Bankettleitung, Frau Christine Berger und unsere Bankettleiter-Assistentin Frau Inés Staufenbiel sehr gerne zur Verfügung !*

*Wir bitten Sie um Terminvereinbarung für Bankettabsprachen.  
Fon +49. 89. 290 706-0 Fax +49. 89. 291 305 4  
[spatenhaus@kuffler.de](mailto:spatenhaus@kuffler.de)*

*Spatenhaus an der Oper, Residenzstraße 12, 80333 München*

*Diese Menüvorschläge gelten ab Januar 2012 bis November 2012.  
Im Dezember bieten wir ausschließlich unsere speziellen Weihnachtsmenüs an.*

*Alle anderen Unterlagen verlieren ihre Gültigkeit!*

*Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Bedienungsgeld.  
Preisänderungen vorbehalten !*

## Wichtige Hinweise für Ihre Veranstaltungen

Wir erlauben uns für gemischten Brotkorb, Brezen, Butter, Frischkäse oder Schinken € 2,40 pro Person zu berechnen.

Die von Ihnen bis 10:00 Uhr am Veranstaltungstag genannte Personenzahl gilt für uns als Berechnungsgrundlage.

Bei einer größeren Gesellschaft ab 20 Personen empfehlen wir Ihnen, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Ihre Rechnung begleichen Sie bitte bei Veranstaltungsende in bar oder mit Kreditkarte ( außer Diners ).

Bei einer gewünschten Rechnungsstellung müssen wir auf eine Vorauszahlung von 50% und eine Kostenübernahmeerklärung mit einer rechts-verbindlichen Unterschrift eines Geschäftsführers, sowie der vollständigen Anschrift bestehen.

Gerne erstellen wir Ihnen Menükarten zum Stückpreis von € 3,90.  
Zur Gestaltung von festlichen Blumengestecken ( Blumen je nach Jahreszeit ) steht Ihnen unsere Floristin Frau U. Knepeck zu einem persönlichen Gespräch gerne zur Verfügung.

Bei der alleinigen Nutzung eines Raumes berechnen wir eine Umsatzgarantie, die sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränke zusammensetzen sollte: Ist dies nicht der Fall, wird Ihnen die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt.

Große Opernstube	max. 80 Personen	€ 3.700,00
Kleine Opernstube	max. 40 Personen	€ 1.500,00
Schäfflerstube	max. 35 Personen	€ 1.400,00
Maximilianstube	max. 25 Personen	€ 1.000,00
Residenzstube	max. 80 Personen	€ 4.000,00
Gesamter 1. Stock	max.180 Personen	€ 7.600,00

Sollten Sie noch Hotelzimmer für Ihre Veranstaltung, Familienfeier oder Ihren Opernbesuch benötigen oder gelegentlich in München sein, möchten wir Ihnen unser 5-Sterne-Hotel „ München Palace “ in Bogenhausen empfehlen.

Nutzen Sie hierfür unser Weekend-Special ab 210 € im Doppelzimmer oder ab 170 € im Einzelzimmer jeweils inklusive Frühstück.

Hochzeitspaaren bieten wir nach den Feierlichkeiten im Spatenhaus an der Oper ein besonderes Bonbon:

Unsere wunderschöne Hochzeitssuite im Stil Louis XVI zum Sonderpreis von 280 €.

Frau Patricia Schade nimmt gerne ihre Anfrage oder Reservierung unter Fon +49.89.419 71 –818 entgegen ( Angebote je nach Anfrage und Verfügbarkeit ).

## Vorspeisen

### *Garnelencocktail*

*Marinierte Garnelen im Glas serviert mit Mango-Cocktailsauce*

*€ 15,90*

*Pikant angemachtes Tatar vom Rinderfilet  
mit geröstetem Pfisterbrot und Creme fraîche*

*€ 15,60*

*2 Stück Riesengarnelen mit Mango-Chili-Chutney  
und asiatischem Goma-Wakame-Salat*

*€ 16,20*

*Blattsalate der Saison in Joghurtdressing mit gebratenen Egerlingen  
frischen Kräutern und Buttercroutons*

*€ 12,90*

*Fenchel-Avocado-Salat  
mit Graved Lachs und Dillsenfauce*

*€ 17,50*

*Feldsalat in Sherry-Nuß-Öl-Dressing mit pochiertem Ei und Croutons*

*€ 14,80*

*Knackig frische Blattsalate  
in Kufflers Hausdressing mit Romana Tomaten, Parmigiano Reggiano,  
frisch gebratenen Kräutercroutons, 1/2 gebackenem, ausgelösten  
Stub'nküken und Remouladensauce*

*€ 15,20*

*Carpaccio „Klassik“ von der Rinderlende mit Olivenöl, Zitrone,  
gehobeltem Parmesan und Rucolasalat in weißem Balsamicokräuter dressing*

*€ 15,90*

*Ziegenkäse vom Grill mit Akazienhonig  
Rucola-Zwergtomaten-Salat und Balsamicoreduktion*

*€ 14,50*

*Kalbscarpaccio „Ripienne“ mit Meersalz, Zitrone, Trüffelöl,  
gehobeltem Parmesan und Feldsalat*

*€ 15,80*

*Italienische Vorspeisenvariation  
mit Melone - Parmaschinken, Rucola-Parmesan-Meeresfrüchtesalat, Carpaccio  
Tomate-Mozzarella und Anti-Pasti-Gemüse*

*€ 16,20*

## Bayerische Vorspeisen

*Altbayerischer Vorspeisenteller mit Radi, Radieserl, Schnittlauchbrot,  
Kaminwurz'n, niederbayerischem Speck, Obazter und Griebenschmalz*  
€ 12,90

*Gemischter Räucherfischsteller  
aus der Gräflich Castell'schen Fischzucht  
an Blattsalaten mit frisch geriebenem Meerrettich,  
eingelegten Senfgurken und Dillsauce*  
€ 14,50

*Hausgemachte Tafelspitzsülze mit Blattsalaten, steirischem Kernöl  
Kartoffelchips und Remouladensauce*  
€ 13,80

## Suppen

*Aufgeschäumte Hummersuppe mit Jakobsmuschel  
am Zitronengrasspieß gebraten ( ab 25 Pers. )*  
€ 10,80

*Aufgeschäumte Parmesansuppe mit Kartoffelchips*  
€ 8,80

*Weißbiersuppe mit Schwarzbrotwürfeln*  
€ 8,80

*Gebundene Kräutersuppe mit Wachtelei*  
€ 8,50

*Karottenschaumsuppe  
mit Ingwer und Honig verfeinert  
serviert mit karamellisierten Apfelwürfeln*  
€ 8,80

*Tomaten-Paprika-Suppe  
mit gefüllter Mini-Paprika*  
€ 8,20

*Passierte Kartoffelcremesuppe  
mit gerösteten niederbayerischen Speckkrusterln*  
€ 7,90

*Cappuccino von der Steinpilzessenz mit gebratenem Tatar*  
€ 9,20

Kraftbrühen mit Einlagen nach Wahl

<i>Grießnockerl</i>	€ 6,80
<i>Leberknödel</i>	€ 6,80
<i>Kräuter-Pfannkuchenstreifen und Gemüseeinlage</i>	€ 6,80
<i>Kalbsbrätlnockerl</i>	€ 6,80
<i>Festtagssuppe</i>	€ 6,80
<i>Markbriesknödel</i>	€ 6,80

Essenzen

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage und Chesterstangerl*  
€ 9,20

*Pot au Feu von Meeresfischen, Safran und Gemüse*  
€ 10,80

Zur Sommerzeit empfehlen wir

*Gurkenkaltschale mit spanischer Chorizo und Dill* € 8,80

*Gazpacho – Kalte spanische Gemüsesuppe* € 8,50

Sorbets

*Zitrone, Waldfrucht, Cassis, Birne oder Passionsfrucht*  
€ 7,50

Vegetarische Gerichte

*Gemüseplatte ( frisches Gemüse der Saison mit Kartoffeln und pochiertem Ei)*  
€ 14,50

*Frische Rahmpilze (Champignons, Egerlinge und Austernpilze)*  
*mit frischen Kräutern und Semmelknödel*  
€ 14,50

*Hausgemachte Bandnudeln*  
*mit abgezogenen Kirschtomaten, gebratenem Gemüse, Pilzen und gehobeltem Parmesan*  
€ 14,10

*Italienisches Parmesan-Risotto mit gegrillter Garnele*  
€ 15,20

## Fischgerichte

*( auch als Zwischengang möglich – Preis auf Anfrage )*

### *Zanderfilet*

*auf italienischem Risotto mit Kartoffelwürfeln, Lauch  
und Parmesan Reggiano*

*€ 25,80*

### *Duo von Lachs und Zander*

*auf Linsengemüse und Rosmarinkartoffeln*

*€ 27,50*

### *Gegrillte Bachsaiblingfilets*

*auf Bandnudeln in Salbeibutter und gegrilltem Fenchel*

*€ 23,50*

### *Rotbarschfilet*

*im Wurzelsud pochiert auf Blattspinat  
körniger Pommery-Senf-Sauce und Salzkartoffeln*

*€ 23,50*

### *Lachstranche auf gegrillte rote Bete*

*mit Blattspinat, Meerrettichschaum und Pariser Kartoffeln*

*€ 25,20*

### *Rotbarschfilet in Butterschmalz gebacken*

*mit Sauce Remoulade und Kartoffelsalat*

*€ 19,50*

### *Trio von Lachs, Zander und Scampi*

*auf Anti-Pasti-Gemüse, Duftreis und Sauce Bearnaise*

*€ 24,20*

### *Saltimbocca vom Seeteufel*

*auf Tomaten-Rucolarisotto*

*€ 26,80*

### Hauptgerichte vom Angus-Rind

*Zartes Rinderfilet vom Angus Rind rosa gebraten  
auf Kalbsbackerlsauce, karamellisiertem Orangen-Chicoree  
und hausgemachtem Kartoffelpüree*  
€ 34,50

*Filetsteak vom Angus-Rind rosa gebraten  
auf Barolosauce, gebratenem Anti-Pasti-Gemüse  
und Kartoffelgratin*  
€ 35,90

*Gesottener Tafelspitz auf Rahmspinat  
frischem Kren und Bratkartoffeln*  
€ 23,20

*Zwiebelrostbraten aus der bayerischen Ochsenlende  
mit geschmorten Zwiebeln, Röstzwiebeln und Kartoffel-Röster*  
€ 27,50

*Rinder-Roastbeef rosa gebraten  
auf Schmorgemüse, Trollingersauce und Rosmarinkartoffeln*  
€ 28,20

### Hauptgerichte vom Geflügel

*Rosa gebratene Barbarie - Entenbrust auf Rotweinsauce  
mit geschmortem Chicoree und Parmesanpolenta*  
€ 23,80

*Bayerisches Freilandhuhn mit frischem Gemüse  
kleinen Kartoffeln, Rosmarin und Rotwein im Ofen geschmort*  
€ 21,80

### Hauptgerichte vom Wild

*Gebratenes Hasenrückenfilet auf Wacholderrahm mit gebratenen Pilzen  
Preiselbeeren, hausgemachten Butterspätzle und Apfelblaukraut*  
€ 21,50

*Scheiben vom rosa gebratenen Hirschrücken  
auf Weichseljus, Nußspätzle und Speckbohnen*  
€ 27,80

*Poltinger Rehrücken  
auf Pfeffer-Rotwein-Kirschen  
gebratenen Pilzen und hausgemachten Serviettenknödeln*  
€ 28,80

### Spezialitäten vom Spatenhaus

*Halbe ausgelöste bayerische Bauernente  
mit Entensauce, Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln  
€ 24,90*

*„ Spatenhaus - Spezialitätenteller “  
( ¼ reschgebratene Ente und in Dunkelbier gebratenes Spanferkel )  
dazu servieren wir Kartoffel- und Semmelknödel, Apfelblaukraut  
und Krautsalat  
€ 21,90*

*Portion Spanferkel in Dunkelbiersauce mit Speckkrautsalat  
und gemischten Knödeln  
€ 23,90  
Spanferkel im ganzen präsentiert ab 25 Personen*

*Scheiben von der Kalbshaxe  
mit Kräutern, Tomaten und Gemüse im Backofen geschmort  
mit Nudeln serviert  
€ 22,50*

*Knuspriger Schweinsbraten „ Marke Gutshof Schwaige “  
in Dunkelbiersauce gebraten mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Bröselbutter  
€ 16,50*

*Sauerbraten vom bayerischem Weiderind aus der Schulter geschnitten  
mit Rosinen, Butterspätzle und Apfelblaukraut  
€ 18,90*

*Filetteller vom Rind und Schwein  
gegrillt auf Champignons à la crème, Speck, feinem Gemüse  
und Butterspätzle  
€ 23,50*

*Karree vom Spanferkel in der Kräuterkruste  
auf Bayrisch Kraut und kleinen Grammel-Semmelknödeln  
€ 24,20*

Hauptgerichte vom Kalb

*Glacierter Kalbsrahmbraten  
mit Bauernnudeln und Vichykarotten  
€ 23,80*

*Kalbssteak aus dem Milchkalbsrücken geschnitten  
mit Anti-Pasti-Gemüse, Parmesanpüree und Naturjus  
€ 24,20*

*Kuffler Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken  
mit Bratkartoffeln, Rahmgurkensalat  
und handgerührten Preiselbeeren  
€ 24,90*

## Desserts

*Schoko- und Passionsfruchtmousse im Biskuitmantel  
auf Cassissauce und frischen Früchten  
€ 9,80*

*Topfen-Mohn-Souffle mit Beerenragout  
€ 9,10*

*Apfeltarte mit Calvados und braunem Zucker flambiert an Birnensorbet  
€ 8,50*

### Variation von Früchten

*Fruchtsalat mit Grand Marnier, frische Früchte und Zitronensorbet  
€ 7,90*

*Bayerischer Apfelstrudel mit Sahne und Vanilleeis  
€ 6,80*

*Orangen-Crème Brulée  
€ 8,20*

*Hausgemachter Milchrahmstrudel mit Vanillesauce und Haselnußeis  
€ 8,80*

*Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis  
€ 7,90*

*Joghurt Creme mit Biskuit und Beerenragout  
im Glas serviert  
€ 7,90*

*Bayerische Creme mit Himbeermarksauce  
nach Rezept unseres Chef-Pâtissiers  
und frischen Früchten  
€ 8,50*

*Ofenfrischer Topfen-Kaiserschmarr'n  
mit Zwetschgenröster und Apfelmus  
€ 9,20*

*Hausgemachtes Schmankerlparfait auf Weichselragout  
€ 8,80*

### Käse

*Andechser Käseauswahl mit Faßbutter und Trauben  
€ 12,50 groß € 9,50 klein oder Buffet*

Gedeck  
*Gemischter Brotkorb  
mit Pfisterbrot, Frischkäse und Butter € 2,40*

Bayerisches Menü € 30,10

*Kraftbrühe mit Grießnockerl, Gemüse und Schnittlauch*

\*\*\*\*

*Knuspriger Schweinsbraten „ Marke Gutshof Schwaige “  
in Dunkelbiersauce gebraten mit Apfelblaukraut, Kartoffelknödel und Bröselbutter*

\*\*\*\*

*Bayerischer Apfelstrudel  
mit Sahne und Vanilleeis*

Stadtschreiber Menü € 38,50

*Klare Kraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen  
und Gemüseinlage*

\*\*\*\*

*Gesottener Tafelspitz auf Rahmspinat  
frischem Kren und Bratkartoffeln*

\*\*\*\*

*Bayerische Creme mit Himbeermarksauce  
nach Rezept unseres Chef Patissiers und frischen Früchten*

Münchner Stadtmenü € 56,70

*Gemischter Räucherfischsteller  
aus der Gräflich Castell'schen Fischzucht  
an Blattsalaten mit frisch geriebenem Meerrettich, eingelegten Senfgurken  
und Dillsauce*

\*\*\*\*

*Kraftbrühe mit Kalbsbrättnockerl*

\*\*\*\*

*Zwiebelrostbraten aus der bayerischen Ochsenlende  
mit geschmorten Zwiebeln, Röstzwiebeln und Kartoffel-Röster*

\*\*\*\*

Variation von Früchten

*Fruchtsalat mit Grand Marnier, frische Früchte und Zitronensorbet*

Maximilians Menü € 55,70

*Feldsalat in Sherry-Nußöl-Dressing mit pochiertem Ei und Croutons*

\*\*\*\*

*Weißbiersuppe  
mit Schwarzbrotwürfeln*

\*\*\*\*

*Karree vom Spanferkel in der Kräuterkruste  
auf Bayrisch Kraut und kleinen Grammel-Semmelknödeln*

\*\*\*\*

*Apfelkücherl mit Zimtucker und Vanilleeis*

Schlemmer Menü € 58,40

*2 Stück Riesengarnelen mit Mango-Chili-Chutney  
und asiatischem Goma-Wakame-Salat*

\*\*\*\*

*Cappuccino von der Steinpilzessenz  
mit gebratenem Tatar*

\*\*\*\*

*Kalbssteak aus dem Milchkalbsrücken geschnitten  
mit Anti-Pasti-Gemüse, Parmesanpüree und Naturjus*

\*\*\*\*

*Hausgemachtes Schmankerlparfait auf Weichselragout*

Opern Menü € 60,10

*Italienische Vorspeisenvariation  
mit Melone -Parmaschinken, Rucola-Parmesan-Meeresfrüchtesalat, Carpaccio  
Tomate-Mozzarella und Anti-Pasti-Gemüse*

\*\*\*\*

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage und Chesterstangerl*

\*\*\*\*

*Saltimbocca vom Seeteufel  
auf Tomaten-Rucolarisotto*

\*\*\*\*

*Joghurt Creme mit Biskuit und Beerenragout  
im Glas serviert*

Residenz Menü € 56,20

*Ziegenkäse vom Grill mit Akazienhonig  
Rucola-Zwergtomaten-Salat und Balsamicoreduktion*

\*\*\*\*

*Aufgeschäumte Parmesansuppe mit Kartoffelchips*

\*\*\*\*

*Rosa gebratene Barbarie Entenbrust  
auf Rotweinsauce mit geschmortem Chicoree  
und Parmesanpolenta*

\*\*\*\*

*Topfen-Mohn-Souffle mit Beerenragout*

Jagdmenü € 59,90

*Kalbscarpaccio „Ripienne“ mit Meersalz, Zitrone, Trüffelöl  
gehobeltem Parmesan und Feldsalat*

\*\*\*\*

*Festtagssuppe*

\*\*\*\*

*Poltinger Rehrücken auf Pfeffer-Rotwein-Kirschen  
gebratenen Pilzen und hausgemachten Serviettenknödeln*

\*\*\*\*

*Apfeltarte mit Calvados und braunem Zucker flambiert  
an Birnensorbet*

Menü „Max Joseph“ € 53,50

*Altbayerische Vorspeisen mit Radi, Radieserl, Schnittlauchbrot,  
Kaminwurz'n, niederbayerischem Speck, Obazter und Griebenschmalz*

\*\*\*\*

*Passierte Kartoffelcremesuppe  
mit gerösteten niederbayerischen Speckkrusteln*

\*\*\*\*

*Spanferkel in Dunkelbiersauce  
mit Speckkrautsalat und gemischten Knödeln*

\*\*\*\*

*Hausgemachter Milchrahmstrudel  
mit Vanillesauce und Haselnußeis*