



Sehr geehrter Gast!

Wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Hause und bieten Ihnen den perfekten Rahmen, um prachtvolle Bankette, Caterings sowie private Feiern mit Familie und Freunden zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Wir arrangieren Ihre Veranstaltung bis ins kleinste Detail.

Nachfolgend finden Sie unsere Menü- und Buffetvorschläge für das Jahr 2011 die eine Empfehlung und Anregung sind.

Natürlich werden wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen, unser Küchenchef und die Bankettleitung stehen Ihnen hierfür jederzeit zu einem ausführlichen Gespräch zur Verfügung.

**Es stehen Ihnen zwei unterschiedliche Restaurants zur Auswahl:
Das „Mangostin und das Bagutta PIZZA Culture im Flughafen“.**

**Oder Sie entscheiden sich für die zwei Gastronomien mit bis zu 400 Personen,
mit Stehtischen und Loungecubs bis zu 450 Personen Kapazität.**

**Wir beliefern Sie aber auch gerne in Ihrer Firma und haben auch hierfür einige
Vorschläge zusammengestellt.**

**Für Bankettabsprachen bitten wir um Terminvereinbarung
unter Fon: 0 89.975.85 005. e-mail: T2@kuffler.de**

www.kuffler.de

**und Adr.: Haus Kuffler T2 GmbH & Co. KG, Terminal 2, Flughafen München,
85326 München**

Ihre Ansprechpartner sind:

**Thomas Harms
Markus Gradler:
Nadine Amberger:
Carmen Rank:**

**Betriebsleiter
Küchenchef
Restaurantleiterin
Restaurantleiterin**

**Bei Fragen und detaillierten Wünschen sind wir gerne für Sie da und freuen uns, Sie
und Ihre Gäste bald bei uns im „T2“ begrüßen und verwöhnen zu dürfen.**

Ihr Kuffler Team am Flughafen

Wichtige Hinweise für Ihre Veranstaltung

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 14 Tage und die Anzahl der Gäste spätestens 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Bei einer größeren Gesellschaft ab 15 Personen empfehlen wir Ihnen, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Sollten Sie jedoch ein Essen à la carte vorziehen, so lassen Sie sich bitte unsere aktuelle Tageskarte geben.

Die vorliegenden Menüvorschläge gelten für gemeinsame, einheitliche Essen ab mindestens 15 Personen, die Büffet-Vorschläge ab 40 Personen. Die Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer. Sie gelten ab dem 1. Januar 2007, Preisänderungen sind vorbehalten.

Wir erlauben uns, für frische Brez'n, Brot, Butter und Kräuterquark einen Gedeckpreis von €2,40 zu erheben.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass das Einbringen von Speisen und Getränken nicht möglich ist.

Für Dekoration und Blumenschmuck empfehlen wir die Beratung von unseren dazu ausgewählten Mitarbeitern, die auch gerne auf Ihre besonderen Wünsche eingehen. Tischgestecke können ab €25,00 pro Gesteck bei normaler Anfertigung mit Blumen je nach Jahreszeit geliefert werden. Gerne steht Ihnen unsere Floristin Frau Knepeck zu einem persönlichen Gespräch zur Verfügung, nach telefonischer Terminvereinbarung unter Fon 089. 688 70 13 oder Mobil 0179-51 81 345. Gerne gestalten wir Ihnen auch Ihre individuellen Menükarten zu einem Preis von €3,90/Stück.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir für Ihre Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe des Menüpreises in Rechnung stellen müssen, falls Sie eine Rechnungsübernahme wünschen. Diese muss bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung bei uns eingehen. Des Weiteren ist es uns leider nicht möglich, ohne Kostenübernahme-Erklärung mit der rechtsverbindlichen Unterschrift eines Geschäftsführers der Firma, sowie der vollständigen korrekten Anschrift eine Bezahlung der Veranstaltung per Rechnung zu akzeptieren.

Bei der Abrechnung von Veranstaltungen bevorzugen wir Bargeld, Euroscheck-Karte und Kreditkarte.

Sollten Sie noch Hotelzimmer für Ihre Veranstaltung benötigen oder gelegentlich in München sein, möchten wir Ihnen unser 5 Sterne Hotel in Bogenhausen, „Das Palace München“ empfehlen. Ihre Anfrage wird gern unter Fon +49 89 419 710 entgegen genommen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Bankettbestellungen
Haus Kuffler T2 GmbH, Flughafen München, 85326 München
Roland Kuffler GmbH

I.

Der vom Besteller angegebene Leistungsumfang gilt hinsichtlich Speisen- und Getränkefolge, Personenzahl, Dekorationswunsch und Beginn und Ende der Veranstaltung mit Unterschrift des Bestellers als verbindlich vereinbart.

Der Auftragnehmer behält sich vor, in der Menüzusammenstellung eine Änderung für den Fall vorzunehmen, dass aus Gründen, die nicht von Kuffler T2 GmbH zu vertreten sind, Teile des Menüs durch andere gleichwertige Speisen oder Getränke ersetzt werden müssen. Hierbei ist darauf zu achten, dass das Ersatzprodukt dem Charakter des ersetzten Produktes möglichst nahe kommt. Sollte die notwendige Ersatzbeschaffung beim Wareneinsatz eine Kostensteigerung von mehr als 5 % bedingen, wird der die 5 % übersteigende Kostenanteil auf den vereinbarten Preis aufgerechnet.

II.

Der durch den Besteller angegebene und durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Mehrungen im Leistungsumfang und der Getränkeumsatz werden nach dem tatsächlichen Anfall in Rechnung gestellt.

Über geringfügige Schwankungen (bis zu 10 %) in der Anzahl der zu bewirtenden Gäste ist spätestens 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn der Auftragnehmer schriftlich zu informieren.

Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10 %, bzw. einer Stornierung des Auftrages später als 14 Tage (bei Veranstaltungen mit mehr als 30 Personen), bzw. 7 Tage (bei Veranstaltungen bis zu 30 Personen) vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftragnehmer berechtigt, 50 % des sich aus der Bestellung ergebenden Menüpreises, bzw. 50 % des sich aus der Reduzierung der Personenzahl ergebenden Minderumsatz in Rechnung zu stellen.

Die Geltendmachung weiterer Schadensersatzansprüche des Auftragnehmers gegen Nachweis bleibt hiervon unberührt. Dem Auftraggeber bleibt vorbehalten, nachzuweisen, es sei kein Schaden oder ein erheblich geringerer Schaden als die Pauschale entstanden.

Bei einer erheblichen Reduzierung der Personenzahl (> 20 %) behält sich der Auftragnehmer vor, den auf der Basis der ursprünglichen Personenzahl ausgewählten Tische oder Räume zu ändern und die Gäste anderweitig zu platzieren. Der Auftragnehmer wird bemüht sein, den Platzierungswünschen des Bestellers, soweit wie möglich entgegen zu kommen.

III.

Für den Fall, dass der Auftrag nicht vom Auftraggeber selbst oder dem gesetzlichen Vertreter des Auftraggebers erteilt wird, erklärt der Besteller mit seiner Unterschrift unter den Auftrag, hierzu vom Auftraggeber ermächtigt zu sein. Vertragspartner der Kuffler T2 GmbH und damit Rechnungsadressat bleibt der Auftraggeber, auch für den Fall, dass der Auftrag im Rahmen einer Gesamtdienstleistung für einen Dritten erfolgt.

IV.

Bei Bestellung sind 50 % des sich aus der Bestellung ergebenden Menüpreises als Vorauszahlung vom Auftraggeber zu leisten. Der Auftragnehmer ist berechtigt, die Durchführung der Veranstaltung abzulehnen, falls diese Vorauszahlung nicht spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung geleistet wird. Bei der Zahlungsanweisung ist das Datum und der Namen der Veranstaltung anzugeben.

Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig. Eine andere Zahlungsweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.

Mündliche Nebenabreden bedürfen für Ihre Wirksamkeit der schriftlichen Bestätigung. Die Durchführung des Auftrages erfolgt ausschließlich zu den AGB'S des Auftragnehmers.



mit 250 Sitzplätzen

Öffnungszeiten von 10:30 Uhr bis 23:00 Uhr (individuell
geöffnet nach Absprache bei Veranstaltungen)

Es erwartet Sie klassische Thaiküche, Livecooking an unserer
Nudelbar, frische raffinierte Sushi und authentisch japanische
Spezialitäten.

Fingerfood I

Poh Piard Thord

Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Pflaumensauce

~~~

Yam Ped Yarng

*Knusprige Ente mit Mango, Schalotten, Frühlingszwiebeln und Koriander im Bananenblattschälchen und im Chaon Löffel serviert*

~~~

Yam Wun Sen

Leicht feuriger Glasnudelsalat mit Garnelen, Mu Err Pilzen und Sellerie, serviert im Bananenblattschälchen

~~~

Maki Sushi

mit eingelegtem Ingwer, grünem Meerrettich und Sojasauce

~~~

Auswahl von exotischen Früchten, mundgerecht zubereitet, dazu verschiedene Sorbets

~~~

**7 Einheiten pro Person**

**€14,00**

## **Fingerfood II**

Thailändische Vorspeisen

im Bananenblattschälchen und Chaon Löffel serviert.

Yam Nua Yarng

*Pikanter Salat von Rinderlendensteak, Tomaten, Sellerie und Gurke*

~~~

Yam Wun Sen

Leicht feuriger Glasnudelsalat mit Garnelen, Mu Err Pilzen und Sellerie

~~~

Yam Ped Yarng

*Knusprige Ente mit Mango, Schalotten, Frühlingszwiebeln und Koriander*

~~~

Yam Talay

Meeresfrüchtesalat mit grüner Papaya, Kirschtomaten und Erdnusskerne

~~~

Yam Hed Ruam Mit

*Pilzsalat in Limetten-Knoblauch-Chilli-Marinade*

~~~

Maki Sushi

~~~

Original Sushi und Sashimi mit Tunfisch, Lachs, Tiefseegarnelen, Tintenfisch,  
Jacobsmuscheln und Flugfischkaviar  
mit grünem Meerrettich, eingelegtem Ingwer und Sojasauce

~~~

Lachs- und Tunfischtatar auf Hummerchips

~~~

Exotischer Obstsalat in Kokosnussmarinade

~~~

Fruchtsorbets im Bananenblattschälchen

~~~

**7 Einheiten pro Person**

**€19,50 mit Maki ohne Sushi und Sashimi**

**€24,50 mit Maki, Sushi und Sashimi**

## Menüvorschläge

### **Menü I**

Tom Kar Gai

*Kokosmilchsuppe mit Huhn*

~~~

Ped Tood Grob Lad Nam Baikaprau

Knusprige halbe Ente mit asiatischem Gemüse und Duftreis

~~~

Gebackene Banane mit Sesam, Honig und Lycheesorbet

~~~

€24,50

Menü II

Halbe Pink Florida Grapefruit gefüllt mit Meeresfrüchten,
serviert mit knusprigem Linsenchip

~~~

### **Gäng Pet Gai**

Roter Thai-Curry mit Hühnerfleisch,  
Ananas und Kirschtomaten und Duftreis

~~~

Joghurt-Limetten-Mousse mit exotischen Früchten

~~~

**€26,50**

## Menü III

Mangostin Selection mit Sushiauswahl  
*Variation von Satays, Frühlingsrollen und Tempura Titbits  
mit Asian Cole Slaw Salat und vier Dips,  
dazu unsere frisch zubereitete Sushiauswahl ( 3 Stück pro Person )*

~~~

Ped Ron

Knusprige Ente mit Soja-Zimtsauce auf gebratenen Eiernudeln

~~~

Gebackene Ananas mit zweierlei Früchtesorbet

~~~

€29,00

Menü IV

Kleine Auswahl von Maki Rolls und Nigiri Sushi

~~~

### **Kantok Variation**

**Geselliges Speisen mit verschiedenen Gerichten  
auf dem Rattanständer serviert**

Beef mit Oystersauce, Hühnchen süß-sauer, Garlic Prawns,  
Wokgemüse und Entenmassaman Curry,  
dazu servieren wir Duftreis

~~~  
Früchtemosaik mit Mangosorbet,
serviert im Bananenblattschälchen

~~~  
€32,50

## Menü V

**- Das „Bamboo Dinner -  
Alle Exotikatessen werden serviert im `Cane Bamboo´**

Auswahl von original Sushi und Sashimi  
mit Sojasauce, grünem Meerrettich und eingelegtem Ingwer

~~~  
Vorspeisen `Normai´

Tempura Pak

Gebackene verschiedene Gemüse

Poh Piard Thord

Frühlingsrollen mit süsser Thai-Pflaumensauce und rassigem Chillidip

Pik Gai Thord Grob

Chicken Wings, kross gebacken, mit süss-saurem Chillidip

Tempura Titbits

Garnelen-Gemüsespiesse mit Asian Cole Slaw Salat und süsser Sojasauce

~~~

Hauptgang `Big Bamboo´

Pat Pak Ruam Mit Het

*Vitales Wokgemüse mit Austernpilzen und Sojasauce*

Ma Mee Pat Pak

*Gebratene Eiernudeln mit asiatischem Gemüse*

Nua Pad Nam Man Hoi

*Gebratenes Rindfleisch mit Frühlingzwiebeln in Austernsauce*

Gäng Phed Pad Yang

*Ente mit Gemüse in roter Curry-Kokosnuss-Sauce*

Gäng Talay

*Roter Thai-Curry mit Meeresfrüchten*

~~~

Dessert `Normai Wan´
Gebackene Ananas, Exotische Früchte

Poh Piard Thord Mamuan
Knusprige Mangopäckchen

Exotische Fruchtsorbets im Bananenblatt

~~~

**€40,50 mit Sushi und Sashimiauswahl**

**€35,50 ohne Sushi und Sashimi**

### Buffetvorschläge

#### **Buffet I**

##### **Asiatisches Snackbuffet**

( ab 30 Personen )

Poh Piard Thord

*Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Pflaumensauce*

Pig Gai Thord

*Gebackene Hähnchenflügel mit würziger Chillisauce*

Lobster Chips mit pikantem Lachstartart

##### **Original Action Cooking aus dem Wok**

Mu Pad Prig Gäng

*Gebratenes Schweinefleisch mit Zwiebeln,  
Pepperoni und Thaibasilikum in roter Curry-Kokosnussauce,  
serviert mit Duftreis*

#### **Dessert**

Auswahl von exotischen Früchten, mundgerecht zubereitet

**€19,00**

**Buffet II**  
( ab 30 Personen )

**Aus unserer Sushi Station**

Original Sushi und Sashimi vor dem Gast zubereitet mit Tunfisch, Lachs, Tiefseegarnele, Tintenfisch, Jacobsmuscheln und Flugfischkaviar mit grünem Meerrettich, eingelegtem Ingwer und Sojasauce

~~~

Vorspeisen

Poh Piard Thord

Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt dazu Pflaumensauce

Pig Gai Thord

Gebackene Hähnchenflügel mit würziger Chillisauce

Yam Ped Yarng

Knusprige Ente mit Mango, Schalotten, Frühlingszwiebeln und Koriander

Yam Nua Yarng

Pikanter Salat von gegrilltem Rinderlendensteak, Tomaten, Staudensellerie und Gurken

~~~

**Aus unserer Showküche**

Gäng Phed Ped Yang

*Ente mit Gemüse in roter Curry-Kokosnusssauce*

Gai Pad Med Mamuang

*Hähnchenfleisch mit Frühlingszwiebeln, Mu Err Pilzen, Cashewnüssen und frischem Chilli*

Pad Pak Ruam Mit Het

*Vitales Wokgemüse mit Austernpilzen und Sojasauce*

Duftreis

~~~

Dessert

Lycheesorbet im Bananenblattschälchen

Gebackene Ananas und Bananen

Mundgerecht geschnittenes exotisches Obst

~~~

**€39,50**

**€32,50 ohne Sushi und Sashimi**

**Buffet III**

( ab 30 Personen )

**Am Sushicounter frisch zubereitet**

Original Sushi und Sashimiauswahl

mit grünem Meerrettich, eingelegtem Ingwer und Sojasauce

~~~

Frische thailändische Salate

Yam Talay

*Meeresfrüchte mit Schalotten,
rotem Thaichilli, Staudensellerie und Koriander*

Yam Wun Sen

*Glasnudelsalat mit Garnelen, Schalotten,
Mu Err Pilzen in Zitronengrasmarinade*

~~~

**Von unserem Thai-Suppenwagen servieren wir**

Tom Yam Gung

*Feurige Garnelensuppe mit Zitronengras*

~~~

Showkochen aus dem Wok

von unseren thailändischen Kochspezialisten

Gung Pad Pak

Garnelen mit asiatischem Gemüse

Nua Pad Nam Man Hoi
Gebratenes Rindfleisch mit Frühlingszwiebeln in Austernsauce

Pad Pak Ruam Mit Het
Vitales Wokgemüse mit Austernpilzen in Sojasauce

~~~

**Eine etwas andere Dessertauswahl**  
Exotische Früchte mit geschmolzener Orangenschokolade zum dippen

Mangosorbet im Bananenblatt

Bananen in Kokosflocken und Sesam gebacken mit Honigsauce verfeinert

Feines Kokosnussgelee

~~~

€40,00

Unsere Bento Black Box
Direkt zum Picknick im Konferenzraum.
- Schnell, sauber und vital -

Edles Vier Variationen Menü
Sushivariationen mit kleinem Gemüsesalat,
gebackenem Hühnchen mit Teriyakisauce und edlen Früchten,
serviert im japanischen Edellackkästchen

Ab 10 Personen
€23,00 p. P.

(Bento Menüs können individuell zusammengestellt werden.)