

INTERNATIONALES
MUSIK
FEST
KREUTH
AM TEGERNSEE

Liebes Publikum,

im Sommer 2017 sind die ersten beiden Konzerte des Musikfestes am 18. und 19. Juli auf Gut Kaltenbrunn nicht nur herausragend was Künstler und Programme sowie die Atmosphäre des Ortes angeht, sondern auch durch die Möglichkeit, Kulinarisches mit dem Konzerterlebnis zu verbinden.

Exklusiv für unsere Konzertbesucher wird es direkt unter der Konzert-Tenne im schönen Rinderstall-Gewölbe vor und nach den Konzerten ein gastronomisches Angebot von Käfer Catering geben. So können wir zum ersten Mal in unserer Musikfest-Geschichte die Konzerte im gleichen Gebäude mit einem Gourmet-Angebot umrahmen. Eine sehr attraktive Möglichkeit, über die wir uns besonders freuen. Auch einige Künstler werden so mit uns den Konzertabend abschließen. Käfer Catering verfügt über jahrzehntelange Erfahrung (u. a. Staatsoper München) in diesem Bereich und steht für einen reibungslosen Ablauf und höchste Qualität. Geplant sind die Kommunikation anregende Tische für je 8 Personen.

Wegen der besonderen Umstände besteht dieses Angebot nur bei Vorbestellung. Bitte wählen Sie aus den hier genannten Möglichkeiten aus.

Der kostenlose Shuttle-Service vom Parkhaus der Spielbank wird ab 18.00 Uhr und zurück auch nach dem Essen für Sie zur Verfügung stehen.

bon appétit

Musikfest Kreuth e. V.

Sollten Sie Unverträglichkeiten haben, lassen Sie uns dies bitte wissen.

Die Menüs müssen bis zum 30.06.2017 bei Käfer bestellt sein.

Daneben steht Ihnen in bewährter Weise unser Buffet ohne Vorbestellung mit diversen Canapés und Getränken vor und nach den Konzerten sowie in der Pause zur Verfügung.

Am Abend sind Vorbestellungen für die Pause (Stehische) ebenfalls möglich.

BESTELLUNG DIREKT BEI KÄFER
messe.gastronomie@feinkost-kaefer.de
Tel. 089 949 242 95
Fax 089 949 242 09



Käfer Service GmbH
Am Messesee 4
81823 München

Die Zahlung erfolgt direkt über Käfer durch Angabe der Kreditkarte oder per Rechnung.

Die Vorspeisen werden jeweils um 18.30 Uhr serviert, Hauptgang und Dessert nach den Konzerten.

Menüs Tag 1 | 18.07.2017

M E N Ü 1

Wildkräutersalat
mit gebratenen Kräutersaitlingen

Soufflierte Suprême vom Schwarzfederhuhn
Spargelragout | Kartoffelnest

Moelleux au Chocolat mit weichem Kern
marinierte Erdbeeren | Sauerrahmeis

Als 2-Gang 42,00 € inkl. MwSt.
(Vorspeise, Hauptgang)

Als 3-Gang 50,00 € inkl. MwSt.

Menüs Tag 2 | 19.07.2017

M E N Ü 1

Tomatencarpaccio
Bocconcini | Melonenkugeln
Basilikum Vinaigrette

Black Angus „Beef Cube“
Bohnenbündchen | Kirschtomaten
Kartoffelgratin

Himbeer-Mascarpone-Türmchen
Crunch | Waldfrüchte

Als 2-Gang 42,00 € inkl. MwSt.
(Vorspeise, Hauptgang)

Als 3-Gang 50,00 € inkl. MwSt.

M E N Ü 2

Tomaten Carpaccio
Black Tiger Riesengarnelen
Peperonata Marinade

Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel
Trüffel Mousseline | grüner Spargel
Kräutersaitlinge

Moelleux au Chocolat mit weichem Kern
marinierte Erdbeeren | Sauerrahmeis

Als 2-Gang 57,00 € inkl. MwSt.
(Vorspeise, Hauptgang)

Als 3-Gang 65,00 € inkl. MwSt.

M E N Ü 2

Marinierte Entenbrust
Wildkräutersalat | Pfirsichfilet
Walnuss-Orangendressing

Seeteufelmedaillon im Mangoldblatt
Petersilienwurzelpüree | Rotweinschalotten
Beurre blanc

Himbeer-Mascarpone-Türmchen
Crunch | Waldfrüchte

Als 2-Gang 57,00 € inkl. MwSt.
(Vorspeise, Hauptgang)

Als 3-Gang 65,00 € inkl. MwSt.

M E N Ü 3 - VEGETARISCH -

Wildkräutersalat
mit gebratenen Kräutersaitlingen

Hausgemachte Trüffelravioli
mit Baby Spinat | Trüffelschaum
Pfeffer Pecorino

Moelleux au Chocolat mit weichem Kern
marinierte Erdbeeren | Sauerrahmeis

Als 2-Gang 42,00 € inkl. MwSt.
(Vorspeise, Hauptgang)

Als 3-Gang 50,00 € inkl. MwSt.

M E N Ü 3 - VEGETARISCH -

Tomatencarpaccio
Bocconcini | Melonenkugeln
Basilikum Vinaigrette

Gefüllte Artischockenherzen
Safran Risotto | Tempura Zucchini

Himbeer-Mascarpone-Türmchen
Crunch | Waldfrüchten

Als 2-Gang 42,00 € inkl. MwSt.
(Vorspeise, Hauptgang)

Als 3-Gang 50,00 € inkl. MwSt.