

Liebe Gäste,

eine erstklassige Küche verlangt nach hochwertigen Zutaten, deshalb verwenden wir vorwiegend biologisch angebaute Lebensmittel aus der Region. Frische und Naturbelassenheit aller verarbeiteten Produkte haben dabei oberste Priorität. Aus diesen Zutaten zaubern wir für Sie vielfältige Köstlichkeiten, die auch anspruchsvolle Gaumen begeistern. Eine beispielhafte Auswahl haben wir als Anregung für Sie zusammengestellt. Gerne gestalten wir Ihr Festmahl auch nach Ihren ganz persönlichen Wünschen.

Lassen Sie sich die folgenden Seiten auf der Zunge zergehen und sprechen Sie mit uns über Ihre Menüideen. Wir freuen uns schon darauf, Sie und Ihre Gäste mit kulinarischen Meisterwerken zu begeistern.

Mit herzlichen Grüßen



Christoph Gessner
Küchenchef



Margarete Schultes
Direktion

Fingerfood 2017

Ofenfrisches Mini-Laugenkonfekt

gefüllt mit ...

saftigem Honigschinken	Stück 3,90 €
luftgetrocknetem, italienischem Landschinken	Stück 3,90 €
Andechser Bergkäse	Stück 3,60 €
hausgebeiztem Graved Lachs	Stück 3,90 €
geräuchertem Forellenfilet	Stück 4,20 €

Fingerfood-Variationen

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren	Stück 4,80 €
Rindertatar mit Schwarzbrot	Stück 5,40 €
Geröstetes Focaccia mit Tomaten-Basilikumconfit	Stück 4,50 €
Gebackenes Wachtelei mit Remouladendip	Stück 3,90 €
Kurz gebratener Thunfisch auf pikantem Graupensalat	Stück 4,50 €
Tête de Moine-Blüte mit Feigensenf	Stück 3,90 €
Tafelspitzgelee mit Meerrettichschmand	Stück 4,20 €

Unser Highlight

Vor Ihren und den Augen Ihrer Gäste bereiten wir an unseren edlen Grillplatten eine Auswahl folgender Köstlichkeiten zu:

Gebratene Scampi (3 Stück) mit Kräutern und Knoblauchbaguette	Portion 9,80 €
Unsere hausgemachten Mini-Kalbsfleischpflanzerl mit Basilikum-Kartoffelsalat	Stück 6,20 €
Rindfleischspießchen mit Sesam und Curry gebraten	Stück 6,50 €

Menüempfehlungen Frühling 2017

LA VILLA Menü I

Heiß geräuchertes Saiblingsfilet von der Aumühle
mit Apfel- Meerrettich und Feldsalatröschen
(23,00 €)

Erbsschaumsüppchen mit Minze und gebratener Garnele
(10,00 €)

Maispouardenbrust mit Speck und Zwiebel gefüllt
auf Kerbel-Kartoffelschaum
mit geschmorten Kirschtomaten und Rotweinsauce
(30,00 €)

Kleines Aprikosen-Törtchen mit Mandelmilcheis
(13,00 €)

Menü 76,00 €

LA VILLA Menü II

Schmetterling vom Premium Räucherlachs
mit Andechser Schmand und Erbsenkresse
(25,00 €)

Essenz vom Kalbstafelspitz mit Pfannkuchenroulade
und Wurzelgemüse
(11,00 €)

Tranchen vom rosa gebratenen Rinderrücken
auf Schalottenjus mit jungen Karotten und Kartoffelflan
(32,00 €)

Rhabarber mit Pekannuss-Cookie und Sauerrahmeis
(12,00 €)

Menü 80,00 €

LA VILLA Menü III

Gebratene Wachtelbrüstchen
mit jungem Wildkräutersalat
gebackenem Ei und Trüffelvinaigrette
(22,00 €)

Jakobsmuscheln auf Tomatenrisotto
mit Pesto und weißem Tomatenschaum
(21,00 € / 30,00 €)

Brombeer-Sorbet mit kandierter Melisse
(8,00 €)

In Balsamico geschmorte Kalbsbäckchen
mit römischen Nocken und grünem Spargel
(27,00 €)

Schokoladen-Korianderstrudel
mit Passionsfrucht-Topfen
(11,00 €)

Menü 89,00 €

LA VILLA Menü IV

Tomaten-Ciabattasalat mit gebratener Jakobsmuschel
Scampi und Stangensellerie
(24,00 €)

Kaninchenrücken mit Parmaschinken
auf Graupenrisotto und karamellisiertem Frühlingslauch
(19,00 € / 31,00 €)

Wechsel-Sorbet mit Honigknusper
(8,00 €)

Kalbsrücken im Kräuter-Senfmantel
auf Süßkartoffelschaum
mit grünen Bohnen und eigener Jus
(34,00 €)

Himbeer-Erdbeersüppchen
mit gebackener Feige
(12,00 €)

Menü 97,00 €

Gerne können Sie Ihr individuelles Wunschmenü aus den einzelnen Gerichten zusammenstellen.
Gedeckpreis pro Person 3,80 €.

Menüempfehlungen Sommer 2017

LA VILLA Menü I

Roh marinierte Rinderlende
mit kleinem Caesarblattsalat, Brotchip
und Parmesanspänen
(19,00 €)

Hummerschaumsuppe mit eigenem Pflanzler
und frischem Estragon
(12,00 €)

Kalbsfiletmedaillon und gebackene Haxe
auf gedämpftem Spinat und kleinem Kartoffelgratin
(37,00 €)

Grießflammerie
mit Pfirsich-Ingwerkompott
(10,00 €)

Menü 78,00 €

LA VILLA Menü III

Kleine Variation von Wildlachs mit Kartoffelblinis
und jungen Salatspitzen
(22,00 €)

Maishähnchenessenz mit getrüffelten Griesnockerl
(10,00 €)

Champagner-Eiskonfekt
mit geliertem Melonensalat
(9,00 €)

Lammkarree unter der Schafskäse-Kräuterkruste
mit mediterranem Gemüse und Olivengnocchis
(36,00 €)

Pfirsichtörtchen mit Lavendel
und weißem Schokoladeneis
(12,00 €)

Menü 89,00 €

LA VILLA Menü II

Lachs und Seeteufel mit Olivenöl und Basilikum mariniert
dazu junge Rucolaspitzen und Tomatenvinaigrette
(19,00 €)

Getrüffelte Stubenkükenbrust auf Rotweinrisotto
mit Zuckerschoten
(19,00 € / 27,00 €)

Rosa gebratene Rehkeule mit Kartoffel-Preiselbeercrêpes
cremigem Pfifferlingsragout und Cassisjus
(36,00 €)

Champagner-Holundersuppe
mit Joghurt-Limonenmousse
(12,00 €)

Menü 84,00 €

LA VILLA Menü IV

Rosa gebratene Entenbrust
auf gebratener Melone und Aprikosenchutney
(20,00 €)

Safran-Tagliatelle mit weißem Trüffelschaum
und gebratenen Riesengarnelen
(24,00 € / 36,00 €)

Mangosorbet mit Mandelknusper
(8,00 €)

Rinderfiletmedaillon mit sommerlichem Gemüsebündel
knusprigem Meerrettich-Reiberdatschi und Barolosauce
(37,00 €)

FrISChe Erdbeeren mit Sauerampferis und Milchschaum
(11,00 €)

Menü 100,00 €

Gerne können Sie Ihr individuelles Wunschmenü aus den einzelnen Gerichten zusammenstellen.
Gedeckpreis pro Person 3,80 €.

Menüempfehlungen Herbst 2017

LA VILLA Menü I

Mosaik von der heiß geräucherten Entenbrust
mit feinem Rotkrautsalat
und Rosenkohlblättern
(23,00 €)

Maronencremesuppe
mit gebratenen Zanderwürfeln
(11,00 €)

Lammhüfte unter der Kartoffelkruste
mit grünen Bohnen und Tomatenkompott
(30,00 €)

Gratiniertes Apfelparfait
mit marinierten Pflaumen und Mandelcreme
(12,00 €)

Menü 76,00 €

LA VILLA Menü III

Wildwassergarnelen in Kräuteröl gebraten
auf Bohnensalat und bunter Paprikavinaigrette
(23,00 €)

Samtsuppe vom Hokkaidokürbis mit Rehpflanzerl
(12,00 €)

Saiblingsfilet auf Belugalinsen
mit knusprigen Kartoffelwürfeln
(20,00 € / 29,00 €)

Rosa gebratener Rindertafelspitz
mit Petersilienwurzel, Polentaroulade
und Rotweinsauce
(27,00 €)

Dessert von Pflaume und Topfen
mit Vanilleschaum und Nougateis
(12,00 €)

Menü 94,00 €

LA VILLA Menü II

Scheiben von der rosa gebratenen Kalbskeule
mit Thunfischcreme und feinem Friséesalat
(20,00 €)

In Olivenöl confiertes Lachsmittelstück
auf Steinpilzrisotto mit Zuckerschoten
und Kräuterschaum
(20,00 € / 28,00 €)

Tranchen vom Rehnüsschen mit glasierten Apfelspalten
dazu weiße Pfeffersauce, Selleriepüree und Schupfnudeln
(36,00 €)

Zwetschgentörtchen mit Joghurtsauce
und Quittensorbet
(12,00 €)

Menü 88,00 €

LA VILLA Menü IV

Geräucherter und gebeizter Saibling
mit Avocadomousse, Zitronencreme und eigenem Kaviar
(22,00 €)

Mildes Madrascurrysüppchen mit Ravioli vom Scampi
(13,00 €)

Gemüserisotto mit geschmortem Perlhuhn
– Coq au vin –
(19,00 €)

Kalbsmedaillon auf sautierten Artischocken
dazu Kartoffelmousseline mit gratinierten Tomaten
und Basilikumjus
(38,00 €)

Karamellierte Birnentarte
mit Vanille-Ingwerschaum und Nougateis
(12,00 €)

Menü 104,00 €

Gerne können Sie Ihr individuelles Wunschmenü aus den einzelnen Gerichten zusammenstellen.
Gedeckpreis pro Person 3,80 €.

Menüempfehlungen Winter 2017

LA VILLA Menü I

Feldsalatröschen mit Kartoffeldressing mariniert
dazu krossen Speck und Weißbrot-Croutons
(18,00 €)

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit gebratener Jakobsmuschel und Kräuteröl
(12,00 €)

Rinderrückensteak unter der Kräuterkruste
mit buntem Bohnenragout und kleinen Backkartoffeln
(33,00 €)

Pralinen-Sesammousse mit eingelegter Gewürzorange
(13,00 €)

Menü 76,00 €

LA VILLA Menü II

Geräucherte Gänsebrust auf Blaukrautsalat
und Calvadosäpfeln
(21,00 €)

Saiblingsfilet auf cremigen Kräuterseitlingen
mit Linguini und Petersilienpüree
(22,00 €)

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf geschmortem Spitzkohl
mit Kartoffelschaum und Trüffeljus
(32,00 €)

Weißes Tonkabohnenmousse mit Mangosalat
und eigenem Parfait
(11,00 €)

Menü 86,00 €

LA VILLA Menü III

Kurz gebratener Thunfisch mit Wasabicreme
Algensalat und Olivenölkaviar
(24,00 €)

Duett von gelber und roter Paprika
mit gebratener Riesengarnele
(10,00 €)

Kalbsbackerlpraline auf Selleriemousseline
mit Romanesco und Trüffeljus
(16,00 €)

Freiland-Entenbrust auf Apfel-Blaukraut
mit kleinem Breznknödel und Maronen
(32,00 €)

Grüner Tee im Baumkuchenmantel mit Mandarinsorbet
(14,00 €)

Menü 96,00 €

LA VILLA Menü IV

Ziegenfrischkäse im Strudelblatt gebacken
mit eingelegter Feige und jungem Mangoldsalat
(21,00 €)

Ochsenchwanzessenz mit Gemüseperlen und Grießnockerl
(10,00 €)

Zanderfilet mit Schalottenmarmelade gefüllt
auf Cremespinat und Kartoffelstroh
(22,00 €)

Hirschrückenmedallions unter der Lebkuchenkruste
auf getrüffelten Schwarzwurzeln
mit Haselnusspätzle und Preiselbeersauce
(36,00 €)

Variation von der Zartbitter Kuvertüre mit Zitrusfrüchten
(15,00 €)

Menü 104,00 €

Gerne können Sie Ihr individuelles Wunschmenü aus den einzelnen Gerichten zusammenstellen.
Gedeckpreis pro Person 3,80 €.

Sorbet-Variationen

Wir empfehlen Ihre Menüauswahl mit folgenden Sorbets zu komplettieren:

Brombeer-Sorbet mit kandierter Melisse	7,00 €
Mandarinen-Sorbet mit Honigknusper	7,00 €
Popcorn-Sorbet mit Popcorn und Karamellsauce	7,00 €
Weichsel-Sorbet mit süßer Mascarponecreme	9,00 €
Limonen-Sorbet mit Zitrusfrüchtemarmelade	9,00 €
Birnen-Sorbet mit braunem Zucker-Chiffon und Kompott	9,00 €
Papaya-Sorbet mit Limettensaft und schwarzem Hawaiisalz	9,00 €
Granny-Smith-Fenchel-Sorbet mit gebackenem Kanakiteig und Apfelkonfitüre	9,00 €

Unsere LA VILLA Klassiker

Fingerfood

Canapées mit hausgeräucherter Forelle und Meerrettich	Stück 4,80 €
Walnussbrot mit Bresaola und Trüffelrisottokäse	Stück 4,60 €
Mini-Mozzarella und Zwergtomaten „Caprese“ mit Basilikum	Stück 4,00 €
Datteln im Speckmantel	Stück 3,80 €
Grissini mit Parmaschinken	Stück 2,50 €

Menü

Dreierlei vom Starnberger Seesaibling
mit Apfel-Meerrettich und Rote Bete Salatblättern
(23,00 €)

Suppentriologie
(13,00 €)

Limonen-Sorbet mit Zitrusfrüchtemarmelade
(9,00 €)

Rinderfiletmedaillon mit gebackenen grünen Bohnen
knuspriger Kartoffel und Barolosauce
(37,00 €)

Gâteau au chocolat „LA VILLA“ mit Erdbeersalat und eigenem Sorbet
(14,00 €)

Menü pro Person 96,00 €

Gedeckpreis pro Person 3,80 €.

Vegetarische und Vegane Menüs

Vegetarisches Menü

Parmesanmousse auf gegrillten Zucchinischeiben
und Tomatenvinaigrette
(19,00 €)

Karotten-Kokossuppe
mit knusprigen Austerpilzen
(10,00 €)

Grüner Spargel im Brotmantel
mit Rotweinschalotten und Süßkartoffelschaum
(29,00 €)

Dessert

Menü 58,00 € (zzgl. Dessert)

Veganes Menü

Rote Bete Carpaccio
mit Linsenvinaigrette und Wildkräutersalat
(19,00 €)

Fruchtiges Strauchtomatensüppchen
mit Basilikumcroûtons
(10,00 €)

Curry Couscous auf gebratenen Artischockenherzen
und gedämpftem Blattspinat
(26,00 €)

Geschmorte Mango im Honig-Ingwersud
und eigenem Sorbet
(11,00 €)

Menü 66,00 €

Klassische Hochzeitstorten

- 2-stöckige Torte (bis ca. 45 Personen)
- 3-stöckige Torte (bis ca. 75 Personen)
- 4-stöckige Torte (bis ca. 95 Personen)
- 5-stöckige Torte (bis ca. 140 Personen)

Wahlweise mit weißem, farbigem Zuckermantel
oder cremefarbenem Marzipanmantel

Stück à 7,50 €

Wir möchten Ihnen folgende Füllungen empfehlen:

- Sachertorte – Spanische Vanille – Mocca
- Prinzregenten – Prager Kirsch – Buttercreme
- Frucht-Joghurt (Himbeere, Maracuja, Mango, Erdbeere, Pfirsich ...)

Wir bitten Sie, die Blumendekoration passend zu Ihrer Tischdekoration über Ihre beauftragte Floristin zu bestellen.
Wir behalten uns vor, eine Zusatzpauschale je nach gewünschter Dekoration zu erheben.

Beerenherz

Erdbeer- bzw. Beerenherz
mit Marzipan- oder Schokoladenrand

Stück à 6,90 €

Cupcakes – Muffins – Petit Fours

Zusätzlich präsentieren wir auf unserer mehrstöckigen Kuchen-Pyramide:

- Wedding Cupcakes (Strawberry-Cheesecake, Blueberry, Schokolade u.a.)
- Muffins (Blaubeere, Schokolade, Nuss, Kirsche u.a.)
- Petit Fours
- Tartelettes (Erdbeer, Pfirsich, Himbeer u.a.)
- Cake Pops

Stück à 6,90 €
Stück à 3,50 €
Stück à 3,50 €
Stück à 6,70 €
Stück à 4,50 €

Liebe Gäste,

Ihr Wohl liegt uns besonders am Herzen und hat allerhöchsten Stellenwert.

Wir verarbeiten in unserer Küche frische, exzellente Produkte erster Güte, aus regionalem und biologischem Anbau zu authentischen und klassischen kulinarischen Köstlichkeiten.

Unserer Pflicht zur Allergenkennzeichnung nehmen wir täglich aufs Neue wahr.

Die bekannten Allergene sind: Fisch, Krebstiere, Weichtiere, glutenhaltiges Getreide, Lupinen, Hülsenfrüchte, Milch, Eier, Erdnüsse, Sojabohnen, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf und Sesamsamen sowie Schwefeldioxid und Sulfite.

Diese aufgeführten Allergene können in unsere Speisen durch unser täglich ideenreiches kulinarisches Angebot enthalten sein. Unser Küchenchef, Christoph Gessner, und sein Team beraten Sie dazu gerne – sprechen Sie uns an.



Christoph Gessner
Küchenchef



Margarete Schultes
Direktion