



AMARI

Business- & Event Catering

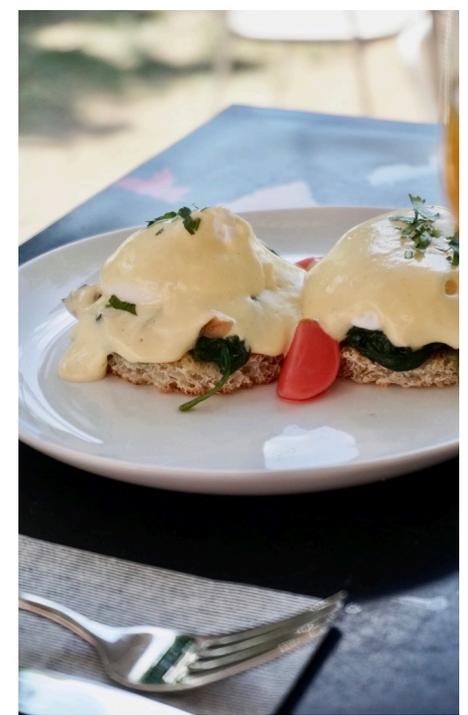
Frühstück.

Leichtes zwischendurch.

Lunch.

Frühstück

- Rührei (optional mit Speck)
- Omelette
- Ei im Glas | Rucola | eingelegte Radieserl
- Käseplatte
- Charcuteria
- Rösti | Kräuterfrischkäse
- Rösti | Lachs
- Caesar Salat Wrap
- Rindertatar | Kapern | Radieserl
- Lachstatar | Wildkräuter | Avocado



Frühstück. Leichtes zwischendurch. Lunch.

Fruchtig und gesund

- Obstkorb
- Porridge im Glas
- Iced Smoothie Bowls
- Griechischer Joghurt | Granola | Beeren
- Obstsalat im Glas
- Chia | Kokosmilch | Himbeere | Mango



Frühstück.

Leichtes zwischendurch.

Lunch.

Gebäck

- Brezen
- Butterbrezen
- Minisemmeln
- Brioche Buns
- Hausgemachtes Focaccia

Säfte und Smoothies

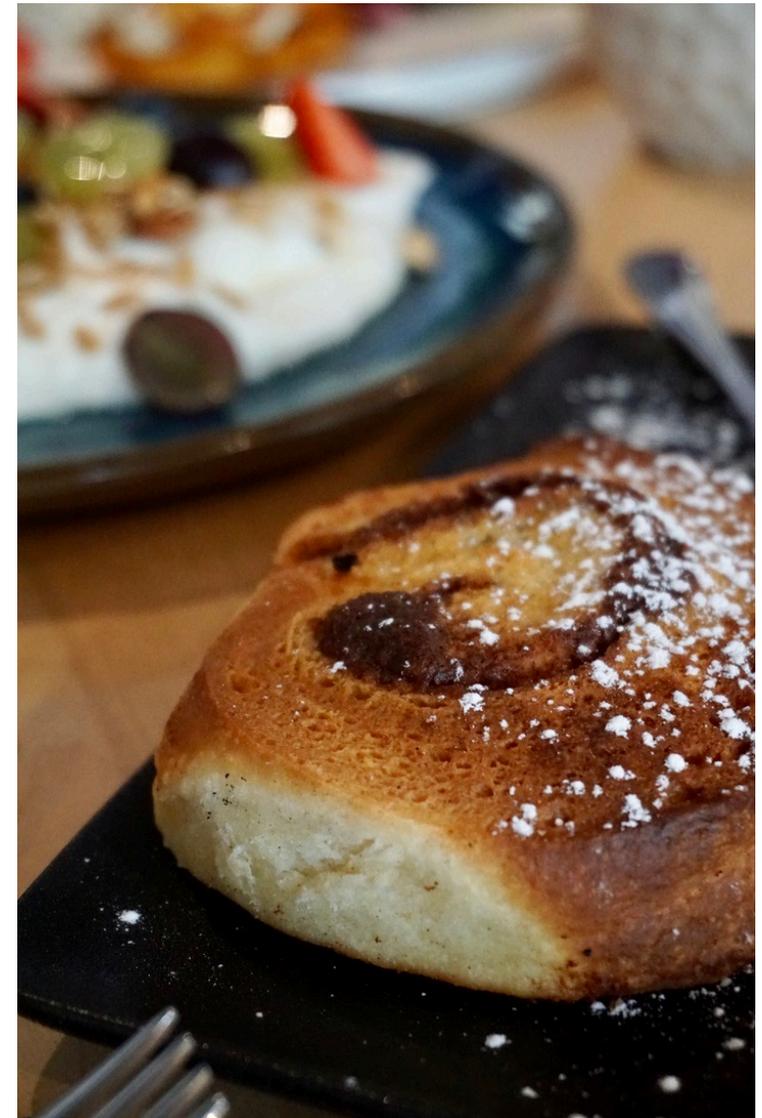
- Spinat | Ingwer | Apfel
- Karotte | Orange | Ingwer
- Beeren | Banane
- Frisch gepresster Orangensaft

Dips

- Gesalzene Butter
- Paprika-Cashew
- Kräuterfrischkäse
- Marmelade
- Obazda

Süße Teilchen

- Microcroissants
- Zimtschnecke
- Plunder
- Kuchen
- Cookie



Frühstück. Leichtes zwischendurch. Lunch.



Belegtes Focaccia

- Hähnchenbrust | Orangenfilets | Rucola
- Salami | Pesto | Antipasti
- Bresaola | getrocknete Tomate
- Ziegenkäsecreme | Rotwein-Schalotten

Canapées

- Hummus | Antipasti
- Halloumi | Tomate
- Arancini | Basilikum Mayo
- Antipastispiß
- Gefüllte Wraps
- Tramezzini



Frühstück. Leichtes zwischendurch. Lunch.

Belegte Bauernbrote

- Forelle | Apfel Chutney | Kresse
- Pastrami | Essiggurke | Senfaioli
- Bresaola | getrocknete Tomate
- Manchego | Traube | Rucola
- Hühnchenbrust | Orange | Pesto
- Brie | Birne | Rosmarin
- Bayrischer Leberkäse
- Gesalzene Butter | Schwarzer Knoblauch



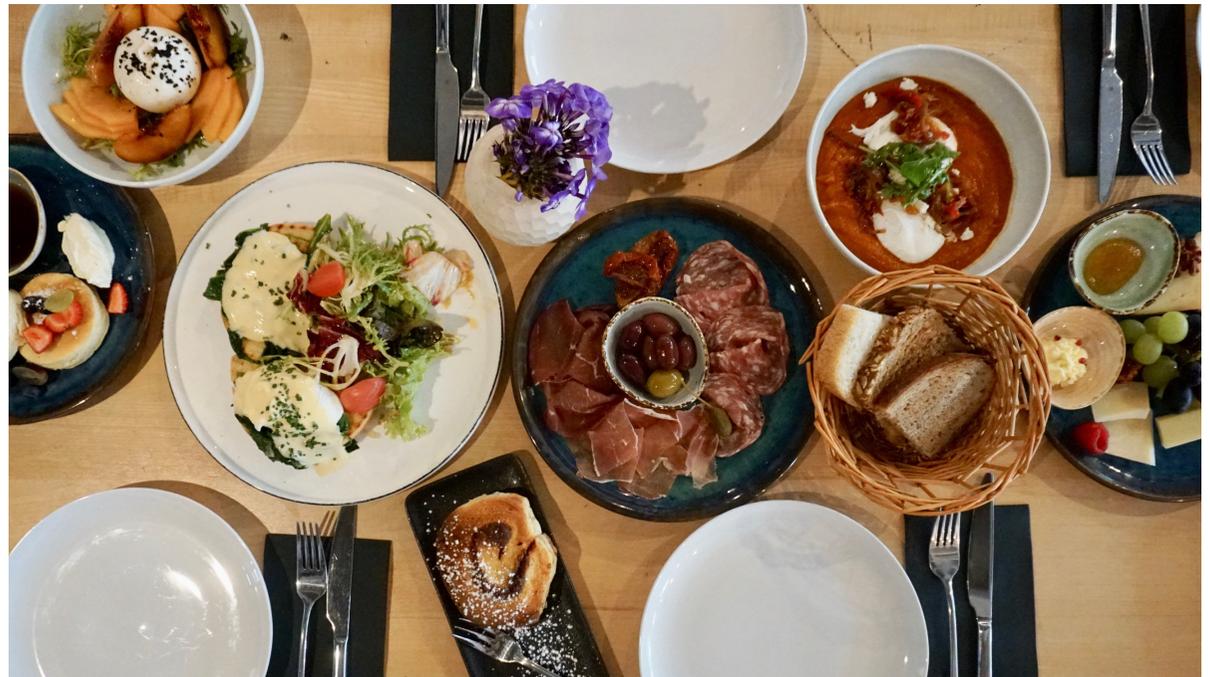
Frühstück. Leichtes zwischendurch. Lunch.

Business Lunch

Vegetarisch, vegan, mit Fisch oder Fleisch
Wir bringen euch ab 20 Personen euer Mittagessen
als buntes Buffet. Unser Angebot wechselt täglich,
wir kochen dabei immer frisch mit den besten
Zutaten

Varianten

- Einfach und schnell // Tagesgericht
- Klassisch // Tagesgericht und Salat
- Menü // Tagesgericht, Salat & Dessert



Frühstück. Leichtes zwischendurch. Lunch.

Hauptgänge

- Linsen Dal | eingelegter Blumenkohl
- Teriyaki Aubergine | Couscous | Sesam
- Tandoori Blumenkohl | Kokos
- Flanksteak | Karotte | Petersilie
- Rinderbackerl | Selleriepüree | Urkarotte
- Rumpsteak | Pfifferlinge | Portweinjus
- Gegrillter Zander | Rahmsauerkraut
- Pulpo | Petersilienwurzelpüree | Selleriechip
- Lammschulter | Ratatouille | Polenta



Frühstück. Leichtes zwischendurch. Lunch.

Nachspeise

- Tiramisu im Glas
- Zwetschgenröster | Vanillecreme | Crumble
- Zitronen-Panna Cotta
- Tarteletts
- Macarons
- Fruchtspieß
- Schokobrunnen



Gesetztes Menü. Buffet. Flying Buffet.

Vorspeise

- Zwiebelcremesuppe | Käserösti
- Räucherlachsterrine | Radieschen | Granny Smith | Kartoffelchip
- Geräucherte Entenbrust | Schwarzwurzel | Kumquats | Feldsalat

Zwischengang

- Handgemachte Ravioli (diverse Füllungen stehen zur Auswahl)
- Münchener Burrata | Tomatenmarmelade
- Rindertatar | Meerrettich | Schwarzbrot



Gesetztes Menü. Buffet. Flying Buffet.

Hauptgang

- Rinderfilet | Rosmarinjus | Wirsing | Polenta
- Geschmorter Spitzkohl | Karotten-Hummus | Apfel Berberitzen Chutney
- Confierte Lachsforelle | Mandelbrokkoli | Gremolata | Kartoffel Espuma
- Tandoori Blumenkohl | Kokospuma | Süßkartoffel

Dessert

- Lebkuchen Parfait | Orangen | Mandeln
- Mandarinenmousse
- Zwetschgenröster | Vanillecreme | Crumble



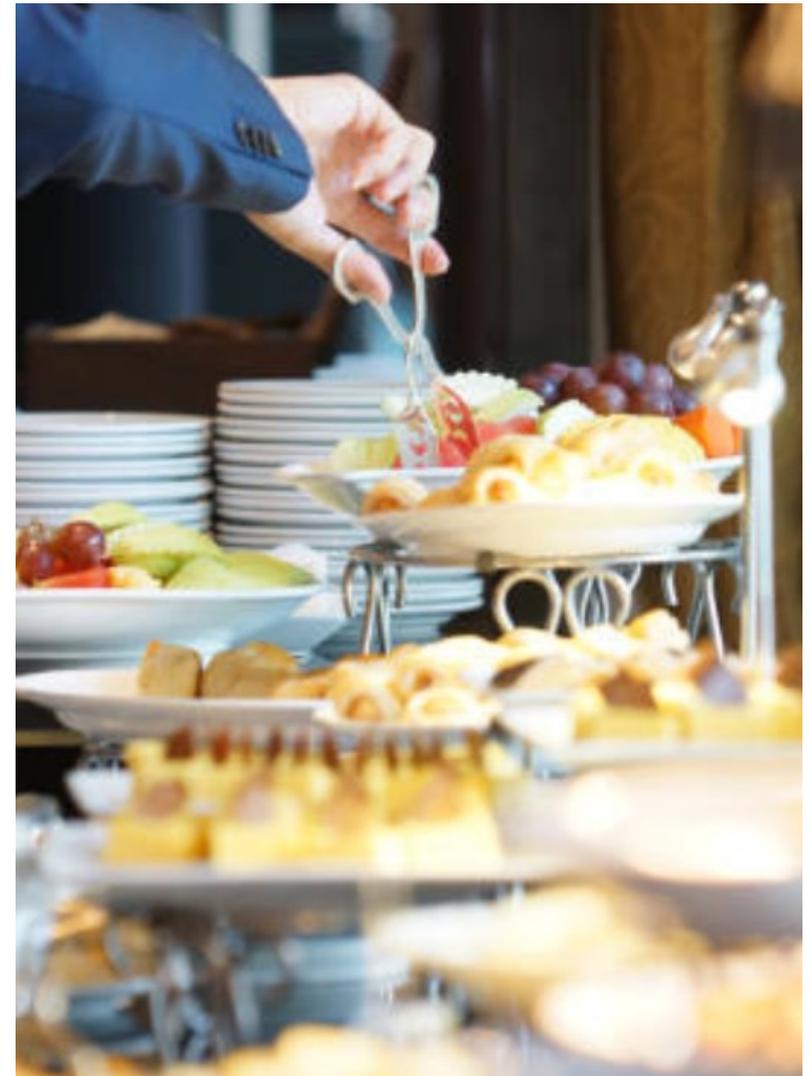
Gesetztes Menü. Buffet. Flying Buffet.

Suppen

- Karotte-Ingwer
- Zwiebelcreme | Käserösti
- Tomatengazpacho
- Tom Kha Gai
- Steinpilzcreme | Brezenchip

Nachspeisen

- Lebkuchen Parfait | Orangen | Mandeln
- Schoko Crumble | Rotes Mousse



Gesetztes Menü. Buffet. Flying Buffet.

Vorspeisen

- Erbsenpüree-Reisbällchen
- Münchener Burrata | Tomatenmarmelade
- Gebackener Halloumi Zucchini Salat
- Vitello Tonnato
- Saiblings-Ceviche | Mango | gepuffte Reismudeln
- Hummus | Zitrone | Pimientos de Padron
- Tabuleh
- Räucherlachsterrine | Granny Smith
- Parmaschinkenkeule

Hauptgänge

- Parmigiana
- Linguine | Parmesan | Trüffel
- Handgemachte Ravioli | Tomatenessenz
- Blumenkohl | Baba Ganoush | Granatapfel
- Rumpsteak
- Rinderschmortopf
- Lammkarrée
- Zander mit Rahmkraut

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Petersilienwurzelpüree
- Pasta
- Butterspätzle
- Basmatireis
- Saisonales Gemüse



Gesetztes Menü. Buffet. Flying Buffet.



- Maistortilla | Tomate | Avocado
- Pilz-Crostini | Pilzcreme
- Ziegenkäse-Crostini | Trauben
- Gurkentatar | Eisenkraut | Quinoa
- Gazpacho | Wassermelone | Feta
- Arancini | Basilikum-Mayo
- Rumpsteak | Selleriepüree | Jus
- Gebeizte Lachsforelle | Blini | Kräutercreme | Kaviar
- Gorgonzolahörnchen | Birnengel | karamellierte Walnuss
- Hühnchen-Saté | Erdnuss | Gurke
- Geräucherte Entenbrust | Apfelchutney | gepuffter Buchweizen
- Tatar-Bällchen | Eigelbcreme | Schwarzbrot
- Burrata | Pfirsich | Pfifferlinge
- Rinder Tataki | Kimchi | Sesam

Kaffee & Süßes



Gebäck

- Zimtschnecken
- Plunder
- Pasteis de nata
- Schokoküchlein
- Kuchen

Getränke

- Kaffeepauschale
- Teesorten nach Wahl
- Frischer Minztee
- Heißer Ingwer
- Hausgemachter Eistee

Foodtruck und Streetfood-Catering

Sei es die Firmenfeier mit 400 Personen oder ein exklusives Gartenfest.

Lasse dich individuell von unserem Eventteam zu allen wichtigen Themen beraten.

Wir kümmern uns um die Umsetzung, vom Aufbau, über die Koordination bis zum Abbau und Feedbackgespräch. Genieße dein Fest ohne Stress und Sorgen.



Salz und Hefe

Neapolitanische Pizza

- 450 Grad heiße Öfen
- San Marzano Tomaten
- Büffelmozzarella aus Kampanien

Wir bringen das Herz Neapels auf deine Feier

Pizza Auswahl

- Margherita | Tomate | Fior di Latte | Basilikum
- Funghi | Tomate | Fior di Latte | Pilzragout
- Tartufo | Tomate | Fior di Latte | Trüffel
- Miele | Tomate | Fior di Latte | Salsiccia | Honig
- Blu di Bufala | Büffelmozzarella | Gorgonzola | Artischocke
- Pastore | Büffelmozzarella | Ziegenkäse | Walnuss | Birne
- Und viele mehr



Hochzeitscatering

Es ist EUER Tag, und ihr solltet ihn genießen können!
Wir sorgen dafür, dass rund um eure Hochzeit nichts schief gehen wird und kümmern uns um die kulinarischen Highlights.
Du brauchst zusätzlich noch Dekoration, Technik oder Equipment? Kein Problem, wir können individuell auf eure Wünsche eingehen.



Mobile Bar. Bartending. Drinks.

Treffe deine Auswahl einer mobilen Bar. Ob im gehobenen Stil mit unserer Brockmans Bar oder etwas legerer mit unserem Schankwagen oder unserer Spritz Bar. Wir sorgen für die richtigen Drinks in passendem Ambiente.

- Brockmans Bar (ink. Backbar)
- Schankwagen ausgebaut
- Spritz Bar
- Paulaner Zwickl Bar
- Metalltonnen



Mobile Bar. Bartending. Drinks.

- Gehobenes Bartending
- Weinverkostungen und –Events
- Verkostungen von Spirituosen
- Cocktail-Kurse

Wenn es bayerisch rustikal sein darf:

- Bierfass & Zapfzeug
- Zapfanlage & Durchlaufkühler



Mobile Bar. Bartending. Drinks.

Weine

- Bercher Burkheimer Grauburgunder
- Von Winning Weißburgunder
- Sauer & Geisel SauGeil Cuvée
- Knoll Federspiel
- Perrin Luberon Rosé
- Jean Pierre Moureix Bordeaux
- Ampeleria Un Litro rosso



Mehr Weine gibt es in unserer Weinkarte. Wirf gerne einen Blick hinein und lasse dich von einem Experten beraten

Mobile Bar. Bartending. Drinks.

Aperitivo

- Hi tildi Spritz (Münchens neuster Aperitif!)
- Rinomato Spritz
- Vincent Spritz (alkoholfrei)
- Bellini
- Cremant de Loire Baumard
- Chassenay d'Acre Champagne

Alkoholfrei

- Paulaner Spezi 0.33
- Fritz Kola 0.2
- Saftschorlen
- Hausgemachter Eistee
- Adelholzener classic/still

Biere

- Tegernseer Hell 0.33
- Giesinger Pils 0.33
- Giesinger Radler 0.33
- Lammsbräu alkoholfrei 0.33

Du suchst etwas Spezielles für einen besonderen Anlass? Unsere Bierauswahl gibt es auch frisch gezapft aus dem Holzfass!



Mobile Bar. Bartending. Drinks.

AMARi Signatures

- **Pink Negroni** | Gin | Grapefruit | Wermut | Bitter
- **Corn and Oil Rum** | Falernum | Limette
- **Porto Arabica** | Roter Portwein | Coldbrew | Tonic
- **Shizo Gin Fizz** | Gin | Limette | Soda
- **Liquid Cocaine** | Vodka infused | Espresso
- **Gin Basil Smash** | Gin | Basilikum
- **Hi tildi Sour** | Grapefruit | Zitrone
- **Whiskey Sour** | Bourbon | Zitrone | Zucker
- **Paloma** | Mescal | Grapefruit Limonade | Salz

Longdrinks

- **Gin and Tonic** Brockmans / Sipsmith / Roku / Monk / Mare
- **Dark and Stormy**
- **Portwein Soda**
- **Moscow/ Munich Mule**
- **Wermut Tonic**



Service. Dekoration. Equipment.

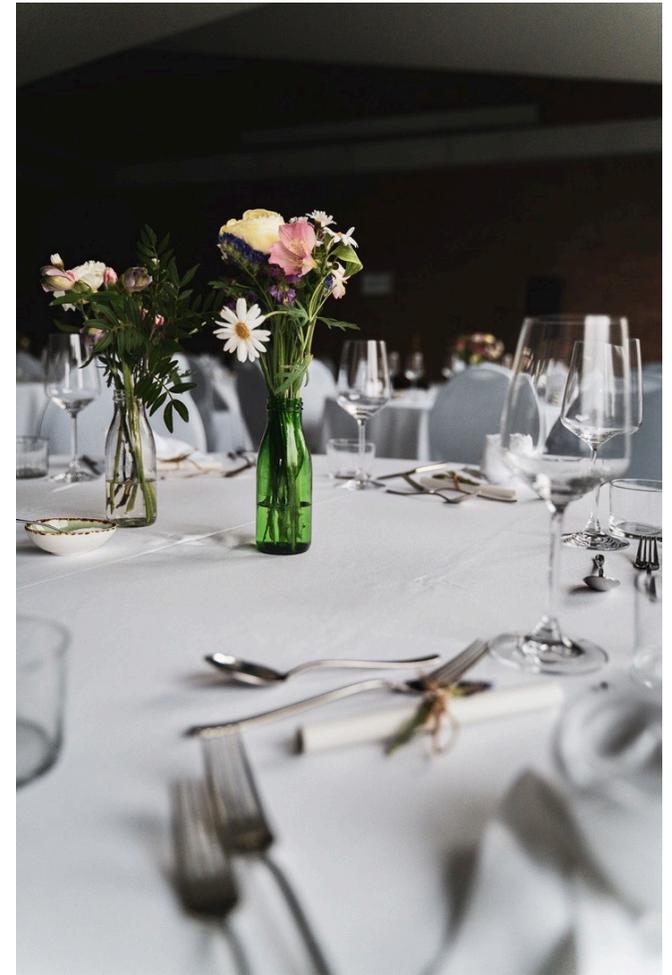
- Veranstaltungsbetreuung
- Serviceleitung & Servicekraft
- Küchenchef & Koch
- Hostess und Garderobenpersonal
- Bartender
- Barista

Das perfekte Zusammenspiel zwischen unseren Köchen und Service-Mitarbeitern garantiert den reibungslosen Ablauf deiner Veranstaltung



Service. Dekoration. Equipment.

- Pflanzen und Skulpturen
- Stoffservietten
- Geschirr & Besteck
- Vasen, Kerzen, Tischdeko
- Tischplan & Tischkärtchen
- Teppiche
- Kunstwerke



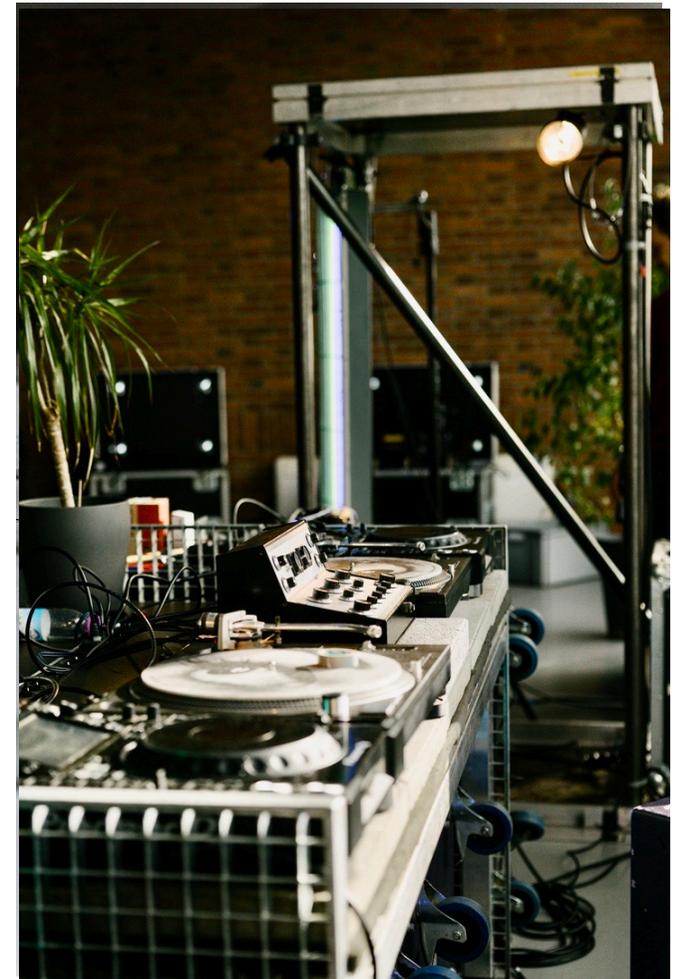
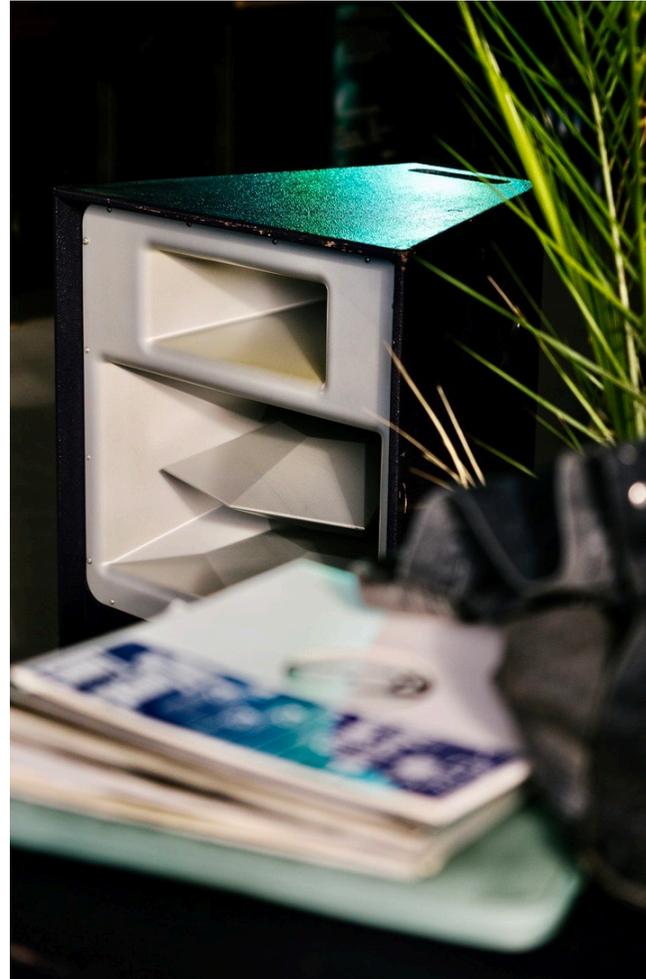
Service. Dekoration. Equipment.

Technik

- DJ Equipment
- Veranstaltungstechnik
- Boxen
- Lichterketten & Beleuchtung

Aufbauten

- Individuelle Bestuhlungen
- Kühlschrank & Icebowls
- Kaffeevollautomaten
- Rundtische und Tafeln
- Buffet Elemente
- Pavillons, Zelte und Schirme
- Stehtische & Hussen



Livemusik. Technik. Entertainment.

Durch die Vernetzung in die Münchener Kulturschaffenden-Szene können wir auf ein breites Portfolio an Bands, DJs, Veranstaltungstechnikern und Künstlern zurückgreifen.

Du möchtest die entsprechende musikalische Begleitung zu deinem Event? Finde gemeinsam mit uns heraus in welche Richtung es gehen soll und wir organisieren den Rest!



Kontakt

Du suchst eine Location für dein Event
und hast Interesse uns
kennenzulernen?

Melde dich gerne telefonisch unter
0176 61316977 oder per Mail an
info@amari.bar

Dachauerstraße 90 80335 München

