

WESTERHAM

DIE AKADEMIE

Außergewöhnlich.
Ausgezeichnet.
Nachhaltig.

**Buffetideen &
Vorschläge zur Menüzusammenstellung
... für den besonderen Anlass**

Sehr geehrte Veranstalter und liebe Gäste,

wir freuen uns Ihnen unsere Menü- und Buffetvorschläge näher bringen zu dürfen.

Diese Vorschläge wurden von unserem Küchenteam mit viel Liebe zum Detail für Sie zusammengestellt, damit wir Ihnen einen Einblick in unser Angebot geben und dabei helfen können, Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Erlebnis werden zu lassen.

Besonderen Wert legen wir auf ausgesuchte Qualität, Frische und Regionalität unserer Lebensmittel.

Selbstverständlich können Sie sich auch individuell Ihr Menü oder Buffet zusammenstellen, lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf.

Gerne unterstützen wir Sie auch dabei!

Ihr Westerham Team

IHK Akademie München und Oberbayern gGmbH
IHK Akademie Westerham | Von-Andrian-Straße 5 | 83620 Feldkirchen-Westerham
www.ihk-akademie-muenchen.de/westerham
Sitz München | Reg. Ger. München | HR B 83291
Geschäftsführer: Dr. Stefan Loibl | Aufsichtsratsvorsitzende: Stephanie Spinner-König
Sparkasse Rosenheim-Bad Aibling | IBAN: DE04 7115 0000 0020 1222 97 | SWIFT (BIC): BYLADEM1ROS

exzellente
LERNORTE

Veganes Menü

Geschmorter Sellerie
mit grünen Apfelgel,
Meerrettichschaum, Shisokresse
und Schnittlauchöl

Kartoffel - Topinambursuppe mit
Petersilienrelish

Spinatstrudel mit Pinienkerne
und Kokospolenta
Gemüseperlen und Tomaten Coulis

Schokoladenmousse
mit Tonkabohne
Kardamom-Cashewcreme
Himbeere und Cassisblaubeeren

Pro Person 42,50 €

Vegetarisches Menü

Bayrisches Kohlrabi-Carpaccio
in Bier-Senf-Marinade, Burrata,
gebeiztes Eigelb und Wildkräutersalat

Karotten-Tomatensuppe mit
Rucolaschaum und Crouton

Risotto vom bayrischen
Getreide mit Brunnenkresse,
gebratenes Gemüse
und Pecorino

Topfensouffle
im Heu-Buttermilchsud
Dulce de leche und Marille-Vanillekompott

Pro Person 42,50 €

Bayerisches Schmankerl-Bufferet

So schmeckt´s in Bayern!

Kalt

Räucherfische aus heimischen Flüssen und den Seen
Vegan: Kohlrabicarpaccio mit Roterbeete
Herzhafte Mangfalltaler Würste
Geräucherte Entenbrust

Warm

Ofenfrischer bayerischer Leberkäse
Unsere hausgemachten Fleischpflanzerl
Spanferkel kross gebraten in Dunkelbiersauce
Geschmorte Ochsenschulter mit Wurzelgemüse
Vegetarisch: Feine Gemüseaultaschen
Kartoffelknödel / Semmelknödel
Vegane Spätzle – Gemüsepfanne

Aus der Westerhamer Salatküche

Leichter Nudelsalat,
Bayerischer Kartoffelsalat
Gurken-, Tomatensalat, Radi, Radieserl
Krautsalat mit Kümmel
Weitere Salate je nach Saison

Käsebrett

Regionale Käsesorten und Obazda Weckerl,
Brezen, Laugenstangerl, Semmel, Bauernbrot

Desserts

Frischer Obstsalat
Millirahmstrudel, ofenwarm
Hausgemachte Bayerische Creme



ab 15 Pers. à € 39,00
ab 30 Pers. à € 37,50
ab 40 Pers. à € 36,00

Mediterranes Buffet

Die kulinarische Reise ans Mittelmeer

Kalt

Italienische Antipasti
Gebratene Gambas in Zitronenmarinade,
Toskanische Bohnen mit Meeresfrüchten
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum
Gegrillte Auberginen und Zucchini
Ratatouillesalat mit Schafskäse
Edelpilze in Balsamico
Vegan: Italienischer Nudelsalat mit Pesto und getrockneten Tomaten

Warm

Italienische Pasta-Variationen
Spanische Paella mit Huhn, Fisch und Garnelen
Kalbsschnitzel mit Salbei und feinem Parmaschinken
Lammbraten auf traditionelle sardinische Art, Rosmarinkartoffeln
Vegan: Moussaka

Käse

Mediterrane Auswahl aus Rohmilch-, Schaf- und Ziegenkäse,
dekoriert mit Nüssen und Weintrauben
Olivenbrot, Ciabatta, Baguette

Desserts

Katalanische Creme
Warme Mandeltorte mit Eis
Tiramisu mit marinierte Feigen

ab 15 Pers. à € 41,00

ab 30 Pers. à € 39,50

ab 40 Pers. à € 38,00

Südtirol-Italien

Ein kulinarisches Erlebnis

Vorspeisen

Südtiroler Schinkenspeck mit Vintschgauer
Vegan: verschiedene Gemüse Anti-Pasti
Vitello Tonnato vom Kalb mit Kapernfrüchten
Caponata auf Ciabatta
Ziegenkäsetaler mit Olivenmus
Gebeizter Zitronenlachs mit Tomatenpesto

Warm

Kleines Wildschweinragout mit Tagliatelle
Maishähnchen in Merlot geschmort, gebratene Gnocchi
Gegrilltes Doradenfilet auf Peperonatagemüse

Vegetarisch

Schlutzkrapfen auf Mangoldgemüse
Vegan: Gemüsestrudel

Dessert

Vanillecreme mit Aprikosen und Haselnusskrokant
Maronenschmarrn mit Pistazieneis
Lasagne von weißer Schokolade

Italienische Käsevariationen mit verschiedenen Fruchtensaucen

ab 15 Pers. à € 41,00
ab 30 Pers. à € 39,50
ab 40 Pers. à € 38,00

Westerhamer Buffet „Surf & Turf“

Genießen auf höchstem Niveau

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs „Basilikum – Orange“
In Pinienvinaigrette marinierte Hähnchenbrust
Würziger Coppa di Parma mit Ratatouille
Salatbuffet mit Olivenciabatta

Zwischengänge

Französisches Austernbuffet auf Eis
Meeresfrüchteplatte mit frischen Muscheln und gebratenen Riesengarnelen
Atlantischer Hummer mit Café de Paris überbacken

Hauptgänge

Frischer Steinbutt, gebraten mit einer feinen Safran - Pernodsauce
Saftiges Ochsenkotelett gebraten, in einer würzigen Rotwein - Perlzwiebelsauce
Grillkartoffeln und hausgemachtes Wildreisrisotto
Vegan: Frisches Gemüse in einer Pasta-Pfanne mit Pesto

Käsebrett

Edle bayerische und französische Käsesorten mit verschiedenen Frucht- Senfsaucen

Desserts

Fruchtiges Mangomousse, im Glas serviert
Schokoladencannelloni mit Beerenfrüchten
Warme Apfel – Honigtarte mit Pistazieneis

ab 15 Personen à € 89,00

ab 30 Personen à € 87,00

ab 40 Personen à € 76,00

Westerhamer Grillerlebnis

Das perfekte Sommervergnügen!

Unser Küchenteam grillt für Sie erlesene Köstlichkeiten. Sie genießen den Traumblick von unserer Terrasse und lassen sich verwöhnen.

Vom Grill

Lachsfilet im Buchenspan

Lammkoteletts

Schweinekammsteaks, würzig mariniert

Feine Ochsenlende vom Weiderind

Würstl vom Schwein

Gegrilltes Gemüse

Kräuterbutter, Barbequesaucen, Ajvar, Hot Chili Sauce, Senf/Ketchup

Dazu

würzige Kartoffelspalten

Knackige Süßmaiskolben

Sommersalate mit leichten Dressings

Antipasti

Baguette, Ciabatta

Dessert

Sommerlicher Eisbecher mit frischen Früchten



ab 15 Pers. à € 33,50

ab 30 Pers. à € 32,00

Westerhamer Fingerfoodbuffets

Wenn es schnell und köstlich sein soll!

Gerade bei Veranstaltungen in unserem wunderschönen Saal servieren wir Ihnen gerne im repräsentativen Foyer unsere beliebten **Fingerfoodbuffets**.

Großzügige Stehtische stehen Ihren Gästen zur Verfügung. Die Buffets werden so angeordnet, dass keine Wartezeiten entstehen – perfekt für Ihre Mittagspause bei Großveranstaltungen.

Bayerisch:

Vorspeisen

Saisonale Salate mit Partybrötchen
Veganer Obatzter mit Radieserl

Warm

Minihaxerl vom Schwein, Rostbratwürstl mit Sauerkraut
Kalbstafelspitz in Rahmsauce
Fischpflanzlerl auf Lauch-Karottengemüse

Ganz ohne Fleisch

Gemüsemaultasche mit gebratenen Egerlingen

Vegan

Spätzle – Gemüsepfanne

Desserts

Bayerische Creme mit Fruchtsaucen
Veganer Milchreis mit Zwetschgenröster



ab 30 Pers. à € 29,50

ab 60 Pers. á € 28,00

Mediterran:

Vorspeisen

Parmaschinken
Saisonale südliche Salate mit Oliven Ciabatta
Mozzarella-Kirschtomatenspießchen
Birnentarte mit Käse
Vegan: Verschiedene italienische Antipasti

Warm

Gefüllte Hähnchenbrust
Schweinefilet im Kräutermantel, Rahmsauce
Gebratenes Barschfilet in Pinienkernkruste auf Limettenbuttersauce Mandelreis und mediterrane
Gemüsepfanne

Ganz ohne Fleisch

Nudelrollen mit Ricotta
Vegane Lasagne

Desserts

Himbeermousse mit Früchten
Verschiedene Petit Fours
Hausgemachtes Tiramisu
Vegan: Vanillecreme mit marinierten Feigen

ab 30 Pers. à € 29,50

ab 60 Pers. à € 28,00

Französisch-Brasserie:

Vorspeisen

Lachstartar von gebeiztem Lachs im Glas serviert
Vegan: Ceasar Salat mit Croutons und Kapernfrüchten
Millefeuille von Frischkäse und getrockneten Tomate
Verschiedene pikante Salate mit Biobrötchen

Hauptgang

St. Petersfilet in leichter Hummerschaumsauce
Coq au vin (in Rotwein geschmorte Poularde), Kräuternocken
Entrecote am Stück gebraten, Pfefferrahmsauce, buntes Gemüse, Kartoffelgratin

Vegetarisch

Blätterteigtasche gefüllt mit Blattspinat, Pinienkernen und Käse
Vegan - Saitan – Gemüsepfanne

Desserts

Cassisschnitte mit weißer Schokolade
Creme Brulée mit Beerenfrüchten
Verschiedene Petit Fours
Obstspieße



ab 30 Personen à € 31,50
ab 60 Personen à € 30,00

Mexikanisch:

Vorspeisen

Meeresfrüchtesalat Veracruz
Original mexikanische Salsas
Käse-Bohnen-Quesadillas

Vegan:

Nachos mit Guacamole
Salat aus Papaya-Avocado und Paprika
Würziger Zucchini-Tomatensalat mit Chili

weitere frische und pikante Salate

Warm

Tortillaröllchen, frisch gefüllt mit Hähnchen und Gemüse
Vegan: Pikantes Chili mit schwarzen Bohnen
Gebratene Fischfilets, mit Kokos und Pfeffer mariniert
Maiskrapfen, Reis, Süßkartoffeln

Desserts

Vegan: Ananas und Orangen mit Tequila und Minze mariniert
Warme Torta de Cielo mit Eis
Chiacreme mit Kakao und Mango

ab 30 Pers. à € 29,00

ab 60 Pers. à € 28,00

Canapés

Vegan: Hummus, Kresse und Radieschen

feiner Käse und Weintraube

Putenfiletscheiben und Mandarinen

Salami und Cornichon

Gekochter Schinken und Silberzwiebel,

Ei, Kresse und Radieserl

Vegan: Bruschetta

je € 3,00

marinierte Krabben, Dill

geräucherte Forelle, Meerrettich

Parmaschinken und Melone

Roastbeef und Spargelspitzen

Roquefortcreme und Walnuss

Räucherlachs, Ketakaviar

je € 3,40

Gebratene Gambas, Kirschtomate

Geräucherte Entenbrust, Chutney

Gebratenes Medaillon vom Kalb,

Bresaola und Feigen

je € 3,90



Suppen

Vorschläge für Ihre individuelle Menüzusammenstellung
Der perfekte Start in Ihr Menu

Der Klassiker

Feine hausgemachte Ochsenbouillon mit Leberknödel /
Pfannkuchen / Schöberl / Grießnockerl

Vegetarische Suppen

Feine Spargelcremesuppe mit Croutons (nur in der Spargelsaison)

Karotten-Tomatensuppe mit Orange und Ingwer

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Kartoffelrahmsuppe

Erbsen-Joghurtsuppe

Minestrone mit Parmesanplätzchen

Alle Suppen à € 6,50



Vorspeisen – kalt

Vorschläge für Ihre individuelle Menüzusammenstellung

Geräucherte Entenbrust mit Tamarillochutney
€ 8,50

Frischer Spargel mit Orangen-Nussdressing (nur in der Spargelsaison)
€ 8,50

Geräucherter Saibling mit Preiselbeer-Meerrettichdip
€ 8,00

Variationen vom Lachs mit Reiberdatschi
€ 9,50

Vegetarisch – Wildkräutersalat, porchiertes Ei, Granatapfel
€ 8,00

Vegan: Auberginenmus mit Minze und Zitronen, Rucola und Kirschtomaten
€ 7,00

Vorspeisen – warm

Vorschläge für Ihre individuelle Menüzusammenstellung

Gratin von Zander und Garnele mit Gemüseperlen

€ 12,50

Spanische Paella mit Huhn und Garnele

€ 13,50

Grüner und weißer Spargel mit Schinken im Crepemantel auf Schnittlauchsauce (nur in der Spargelsaison)

€ 9,50

Vegan: Gebackene Samosas mit Currydip und Kichererbsengemüse

€ 7,00

Vegetarisch: Gefüllte Nudeltäschle auf Grillgemüse Parmesansauce

€ 7,00



Hauptgerichte

Vorschläge für Ihre individuelle Menüzusammenstellung

Saltimbocca vom Zanderfilet auf leichter Pfeffersauce Blattspinat und Würfelkartoffel
€ 18,50

Forellenfilet im Strudelteig gebraten, Limettenbuttersauce, buntes Gemüse und Reis
€ 18,50

Ente in Orangensauce, dazu Blaukraut und Kartoffelknödel
€ 18,50

Spanferkel kross gebraten, Dunkelbiersauce Bayerisches Kraut und Brezenknödel
€ 16,50

Kalbsrückensteak auf Tomaten-Kräutercoulis Broccoli und italienische Nudeln
€ 21,50

Feiner Lammrücken in Rosmarinsauce Bohnengemüse und Kartoffelgratin
€ 21,50

Variationen vom Rehrücken in Thymianrahm buntes Gemüse und Nuss Spätzle
€ 21,50

Schmackhaftes mal ganz ohne Fleisch

Vorschläge für Ihre individuelle Menüzusammenstellung

Zweierlei hausgemachte Kartoffelnocken auf mediterranem Gemüse, Selleriechips
€ 13,50

Original italienisches Risotto mit gebratenen Edelpilzen, Kirschtomaten und Zuckerschoten
€ 13,50

Gebratene Ricotta-Nudelschnecke auf buntem Gemüse, pikante Tomatensalsa
€ 13,50

Spinatknödel auf Kohlrabigemüse mit Radieserlbutter
€ 12,50

Vegan: Linguine mit zweierlei Pesto und AuberginenZucchini piccata
€ 12,50

Vegan: Süßkartoffel – Kokoscurry mit Gemüse und gebratenen Pilzen
€ 12,50



Nachspeisen

Vorschläge für Ihre individuelle Menüzusammenstellung.
Der perfekte Abschluss, warm oder kalt, aber immer köstlich!

Das Original: Westerhamer Weißbier-Tiramisu
€ 7,50

Marillen-Quarkstrudel mit zweierlei fruchtigen Saucen
€ 7,50

Warmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis
€ 8,50

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beerenfrüchten
€ 8,50

Haselnusskaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis
€ 9,50

Vegan: Beeren – Orangentörtchen Schokosauce, Ahorn-Walnusscrumple
€ 8,50

