

*Herzlich Willkommen*  
*im*  
*Hotel Pazific*  
*München / Ottobrunn*



*... aus Liebe zum Detail*

Hotel Pazific  
Rosenheimer Landstrasse 91  
85521 Ottobrunn bei München  
Telefon: 089/ 611 01 00 • Telefax 089/ 611 010 800  
E-Mail: [reservierung@hotel-pazific.de](mailto:reservierung@hotel-pazific.de) • Internet [www.hotel-pazific.de](http://www.hotel-pazific.de)  
Ihre Ansprechpartner: Frau Livia Mauritz  
Herr Raphael Orzel

*Sehr geehrter Gast,*

*nachfolgend finden Sie einige Vorschläge,  
die unser Küchenchef für Sie konzipiert hat.*

*Werten Sie diese bitte lediglich als Anregung!*

*Gern sind wir bereit, ein spezifisches Menü oder Büffet  
nach Ihren konkreten Vorstellungen und Wünschen zusammen zu stellen und  
zu kalkulieren.*

*Beachten Sie bitte, dass wir außerhalb von Tagungen und Events kein  
„a la carte“ Restaurant besitzen und wir daher alle Speisen absolut Frisch zubereiten!  
Ihre Getränkewünsche besprechen und erfüllen wir ebenfalls gerne im Vorfeld.*

*Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, damit Ihre Feier dem jeweiligen Anlass  
entspricht und für Sie zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.*

*Die nachfolgenden Preise basieren auf einer Teilnehmerzahl ab 20. Personen.*

*Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste  
in unserem Haus begrüßen und verwöhnen zu dürfen.*

*Ihr Team*

*vom*

*Hotel Pazific*

## Vegetarisches Buffet

*Hausgemachte Gemüsecremesuppe mit heimischen Kräutern*



*Salatbuffet bestehend aus Tomaten, Gurken, Kartoffel,  
verschiedene Blattsalate und Paprika-Zuccinialat*



*Antipasti in acht verschiedenen Variationen*

*Paprikaschoten gefüllt mit aromatischen Wildreis in Zwiebel-Sherry-Sauce.*

*Gebackene Mozzarella-Sticks und ganze Champignons mit feurigem Dip*



*Feinste Käseauswahl mit frischen Trauben, Baguette und Feigensenf*

*Pro Person 17,80*

*Italienisches Buffet*

*Italienische Minestrone*

*Verschiedene italienische Brote*



*Honigmelone mit Parmaschinken*

*Gefüllte Zucchini-Schiffchen*



*Picatta a la milanaise mit Tomaten-Rosmarinreis*

*Lasagne Bolognese*

*Hähnchenbrust auf Sherry-Mandelsoße an Gemüse Tagliatelle*

*Internationale Käseplatte mit Früchten*



*Panna Cotta und frisches Obstbouquet a la "Pazific"*

*Pro Person 18,90*

## Bayerisches Schmankerl Buffet

*Hochzeitsuppe*



*Salatbuffet mit Gurken-, Tomaten-, und Kartoffelsalat,  
Ismaninger Feldsalat, Champagner Krautsalat*

*Bauernbrot aus dem Steinbackofen,  
frische Brez'n und gemischte Semmeln*



*Ofenfrische Schweinebraten mit Knödel und Sauerkraut*

*Hackbraten nach Art des Hauses*

*Im Ofen gebackene Schweinerippen mit Ofenkartoffeln und Sauerrahmsauce  
Dips: Bärlauch, Pikanter Zigeuner*



*Räucherfischplatte mit Isarforelle, Räucher- und Graved Lachs,*

*Pfeffer-Makrelenfilet*

*Matjessalat*

*Original bayrischer Obatzta*



*Bayerische Creme an Fruchtmarkspiegel*

## Pazifisches Buffet

*Fischsuppe „Creolisch“ ( wird serviert)*



*Gefüllte Tomaten, Gurken und Grüne Salate  
mit verschiedenen Dressing*

*Honigmelone mit Parmaschinken*

*Graved Lachs mit Senf-Dill-Honigsauce*

*Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit feiner Remouladensauce*

*Brot, Brötchen und Butter*



*Lachsfilet in Limonenbutter gebraten  
mit Weißweinsauce*

*Schweinefiletsteaks mit Pfefferrahmsauce*

*Gedünstete Gemüsevariationen*

*Kartoffelgratin, Dillreis, Kartoffelkroketten*



*Weißer und brauner Mousse au chocolat*

*Frischer Obstsalat „Pazific“*

*Internationale Käseplatte mit Früchten*

*Pro Person 25,90*

## Amerikanisches Finger Food Buffet

*Vier Bohnen Suppe*



*Reichhaltiges Salatbuffet „echt amerikanisch“  
Tomaten, Gurken, Bohnen, Schichtsalat und grüne Blattsalate  
mit verschiedenen Dressing und Knoblauchbaguette*



*frisch gegrillte Spare-Ribs*

*Chickenwings*

*Chili con Carne*

*Gebackene Zwiebelringe*

*Potatoswedges, French fries*

*Dazu reichen wir verschiedene Dips:  
Barbecue, Smokey Mountain, Fire Water, Kräuter, und Knoblauchdips*



*Hausgemachter Apple-Pie*

*Glasierte Schokofrüchte*

*Pro Person 17,90*



## *Weinempfehlung des Hauses*

*Bio-Weißwein:*

*2010er*

*Trebbiano Romagna*

*Italien, San Clemente, La Tana*

*Fl. 9,80 EUR*

*Bio-Rotwein:*

*2009er*

*Sangiovese*

*Italien, San Clemente, La Tana*

*Fl. 11,80 EUR*

Durch den ökologisch nachhaltigen Anbau ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Kunstdünger und sonstige chemische Zusätze werden hierbei zunehmend pflanzliche und tierische Nützlinge beim Anbau eingesetzt – Gras und Kräuter zwischen den Reben und Hecken, Büsche und Bäume in unmittelbarer Nähe, sowie Nisthöhlen und Kästen für Vögel oder Insekten wie Schlupfwespen.

Die Rebsorten werden unter anderem nach ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und Pilze ausgewählt, für ein ausgeglichenes Bodenleben sorgen Pflanzen- und Ölextrakte, Algenmehl und Molke. Naturnahe Bewirtschaftung und ein ökologisches Gleichgewicht im Weinberg sorgen zunehmend dafür, dass Bio-Weine sich längst in den Hitlisten internationaler Weinpublikationen oft ganz oben etabliert haben.

*Wir wünschen Ihnen ein ganz besonderes Wein-Erlebnis mit unseren exklusiven Weinen aus dem toskanischen Weingut La Tana, die Sie nur bei uns im Hause erwerben können.*

*Bei sämtlichen Fragen steht Ihnen unser*

*Team selbstverständlich jederzeit zur*

*Verfügung!*





*Hotel*  
**PAZIFIC**

