

# *Traumhochzeiten mit Gavesi über den Dächern von München*



  
**GAVESI**

# Liebes Brautpaar,

Ihr besondere Tag erfordert eine sorgfällige Planung in dieser wundervollen Location über den Dächern von München.

Wer träumt nicht von einem Hochzeitstag im Herzen der Weltstadt.

Wir das GAVESI-Team können Ihnen diesen Traum erfüllen.

Sie haben sich entschieden, den künftigen Lebensweg gemeinsam zu beschreiten. Wir möchten Sie gerne ein Stück dabei begleiten.

Wir unterstützen Sie und stehen Ihnen bei der Vorbereitung bis zum Ende Ihres Hochzeitstages an Ihrer Seite und überlassen an diesem besonderen Tag nichts dem Zufall.

Legen Sie die Organisation in unseren Händen und überraschen Sie Ihre Gäste mit einer Hochzeitsfeier der ganz besonderen Art.

Bei unserem Exklusiv-Menü und Deluxe-Menü handelt es sich hierbei um Vorschläge. Gerne können wir nach Bedarf Wild oder andere Fleisch- und Fischgerichte anbieten. Auch bei den Vorspeisen und Dessert können wir Sie mit weiteren Kreationen beeindrucken.

Ihr GAVESI Team

# Premium

Sektempfang: Prosecco, Aperol spritz und Hugo und Orangensaft

dazu reichen wir verschiedene Canapes (mit Hinterschinken, Räucherlachs und mediterraner Brotaufstrich)

Kaffee und Tee

Bestuhlung mit runden Banketttischen

Bankettstühle

5 Stehtische mit Hussen

Stuhlhussen

Getränke Biere, Hauswein rot /Hauswein weiß/ Prosecco/ Limo, Mineralwasser, Cola, Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Orangensaft für ca. 7 Stunden

Servicepersonal/Küchenpersonal

Küchenequipment

Tischwäsche / Geschirr / Gläser, Besteck und Stoffservietten  
Kleingedrucktes gibt es bei uns nicht

Einzig bei Ihrer Torte bzw. bei Ihrem Kuchen dürfen Ihre Gäste kreativ sein.

Preis pro Person Euro 110,00 incl. der gesetzlichen MwSt.

Premium Büffet 1

Preis pro Person Euro 95,00 € incl. der gesetzlichen MwSt.

# Premium Menü

Minestrone alla milanese  
Gemüsesuppe mit Parmesanspäne

Schweinefilet auf Kartoffel-Selleriepüree  
in kräftiger Portweinsauce  
dazu Saisongemüse

wahlweise:  
Zanderfilet vom Grill auf Rosmarinkartoffeln  
und Saisongemüse

Tiramisu GAVESI- trifft hausgemachtes Parfait  
mit frischen Früchten.

**Menüpreis: Euro 110,00**

# Premium Buffet

Antipasti misto  
gegrilltes Tagesgemüse  
Zucchini, Auberginen, Champignon und Paprika

gefüllter Strudl auf Rucola  
gemischte Blattsalate  
mit Hähnchenbrustfilet vom Grill  
und Hirtenkäse mit Oliven und Peperoni

Caprese alla toscana

heiße Gerichte:  
Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat  
Schweinefilet in Rotweinjus  
dazu Kartoffel-Gemüsegratin mit Saisongemüse  
Doradenfilet vom Grill  
auf Julienne Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Flying-Dessert-Buffet  
Tiramisu, Joghurt-Buttermilchmousse,  
Fruchtspieße

**Buffetpreis: Euro 95,00**

# Exklusiv

Sektempfang: Prosecco, Aperol spritz und Hugo, Orangensaft

dazu reichen wir verschiedene Canapes (mit Hinterschinken, Räucherlachs und mediterraner Brotaufstrich)

Kaffee und Tee

Bestuhlung mit runden Banketttischen

Bankettstühle

5 Stehtische mit Hussen

Stuhlhussen

Getränke Bier, Hauswein rot /Hauswein weiß/ Prosecco/ Limo, Mineralwasser, Cola, Apfelschorle, Johannisbeerschorle, Orangensaft

für ca. 7 Stunden

Servicepersonal/Küchenpersonal

Küchenequipment

Tischwäsche / Geschirr / Gläser, Besteck und Stoffservietten

Kleingedrucktes gibt es bei uns nicht

Einzig bei Ihrer Torte bzw. bei Ihrem Kuchen dürfen Ihre Gäste kreativ sein.

Preis pro Person Euro 125,00 incl. der gesetzlichen MwSt.



# Victoriamenü

(Januar - Februar - März)

1 Gang

getrüffelte Kartoffelcremesuppe trifft  
Hummerterrine auf Feldsalat  
mit Granatapfelsplitter

2 Gang

hausgemachte Gnocchi in Butter und Salbei mit  
Cherrytomaten

3 Gang

Tranchen von der Rinderlende  
auf Linsen-Karottengemüse mit Walnüssen

4 Gang

französisches Schokoladentörtchen auf  
Beerenspiegel  
(mit flüssigen Kern)

**Menüpreis: Euro 125,00**



# Skylofttraummenü

(April - Mai - Juni)

1 Gang

Antipasti misto auf Ruccola mit Parmesan und  
Bruschetta  
trifft Spargelcremesüppchen

2 Gang

grünes Apfelsorbet mit Calvados

3 Gang

Kalbslende auf Kartoffelsafranpüree  
mit Mispel-Rosmarinsauce

4 Gang

Flying Dessert-Buffer

Tiramisu GAVESI, Panna cotta mit Fruchtspiegel,  
Früchteplatte mundgerecht zerlegt  
Schokoladenmousse, Ananashampagner-Creme

Menüpreis: Euro 125,00





# Auroramenu

(Juli - August - September)

1 Gang

lauwarmer Büffelmozzarella auf Gemüsecarpaccio  
und Safranvinaigrette

2 Gang

Melonensüppchen mit frischer Minze trifft  
Zanderfilet in Sesammantel auf Feldsalat  
mit Haribo-Limette-Vinaigrette

3 Gang

Rinderfilet vom Grill trifft Gambas mit Minze auf  
Tomatenconcasuee´s und Kräutergnocchi

4 Gang

Parfait Duetto von Bananen und Himbeer-Cassis-  
Parfait mit frischem Obst

**Menüpreis: Euro 125,00**



# Wintermenü

(Oktober - November - Dezember)

1 Gang

Triologie von Süsschen  
getrübte Kartoffelcremesuppe, Kartotten-Ingwer und  
Tomatencherrysuppe

2 Gang

hausgemachte Gnocchi mit Kürbis ud Steinpilzen

3 Gang

Tranchen vom Hähnchenbrustfilet (Bio) gefüllt mit Pecorino  
und Blattspinat  
auf Kartoffel-Safranpüre mit Haselnussjus

wahlweise

Zanderfilet vom Grill auf Fenchelgemüse  
mit Grappa-Sahne-Kräutersauce

4 Gang

Baileys Parfait trifft frische Früchte

**Menüpreis: Euro 125,00**





# GAVESI

Gastronomie | Eventcatering | Partyservice  
Grünfleckstr. 1, 85737 Ismaning

Telefon: 089 - 96 06 13 33  
E-Mail: [ismaning@gavesi.de](mailto:ismaning@gavesi.de)

rot / alkoholfrei  
Weißer / alkoholfrei  
Rotwein  
Weißwein  
Prosecco

Aperol spritz  
Hugo  
Coca Cola  
Doppelherz Melonen

Wahllos 10 Jahre  
Wahllos 2021