



In einer alten Villa im Münchner Stadtteil Thalkirchen etabliert sich das Mangostin nun bereits seit über 30 Jahren. Gefüllt mit der Leidenschaft und Freude an bewährt qualitativen Delikatessen aus Thailand, Japan und Vietnam. In Anlehnung an den englischen Namen der Edlen Frucht "Mangosteen" wurde unser Haus benannt.

Der ideale Rahmen für prachtvolle Bankette, private Feierlichkeiten mit Freunden und Familie, oder geschäftlichen Events.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge aus der vielfältigen Mangostin Küche. Jederzeit sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich und beraten Sie individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Für Vegetarier oder Allergiker, passen wir das ausgewählte Menü selbstverständlich entsprechend an. Fragen Sie auch gerne nach unserer Europäisch-Asiatischen Fusionsküche.

Um den gewünscht festlichen Rahmen zu gewährleisten, empfehlen wir eine gemeinsame Speisenfolge ab 12 Personen.

Wir freuen uns, Sie schon bald bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihr
Joseph Peter und sein Team



Mangostin Asia Restaurant
Mo-Sa 18:00 bis 24:00 Uhr
Sonn- und Feiertags 11:00 – 24:00 Uhr

Für Fragen und Wünsche kontaktieren Sie bitte

Magdalena Braumiller
event@mangostin.de
089 7232031

Für jeden Anlass die passende Räumlichkeit

In den Räumen Lemon Grass, Papa Joe`s Bar & Restaurant, Keiko Japanese Room, auf der Terrasse und im Mangostin Lounge Garden, vereinen sich fernöstliche Gastfreundschaft und kulinarisches Wohlbefinden.

Papa Joe´s Bar im Colonial Ambiente à la Raffles – max. 30 Personen



Kapazität

Seated Dinner	max. 22
Cocktails & Flying Food	max. 50

Papa Joe´s Restaurant im Colonial Ambiente à la Raffles – max. 48 Personen



Kapazität

Seated Dinner	max. 50
Cocktails & Flying Food	max. 60

Keiko Japanese Pacific Room im japanischen Ambiente – max. 32 Personen



Kapazität

Seated Dinner	max. 32
Cocktails & Flying Food	max. 48

Lemon Grass im Thai-Ambiente mit Live-Cooking – max. 120 Personen



Kapazität

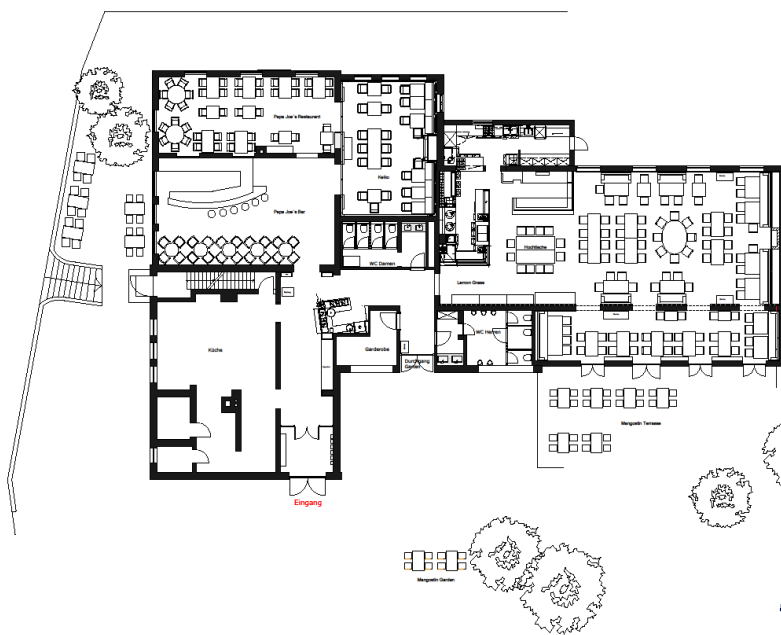
Seated Dinner	max. 130
Buffet	max. 130
Cocktails & Flying Food	max. 160

Mangostin Terrasse – max. 120 Personen



Mangostin Garden – max. 500 Plätze

Grundriss Mangostin



Catering & Partyservice

Genießen Sie unsere hochwertigen, kulinarischen Speisen individuell an Ihrem Lieblingsort...

Produktpräsentationen, Jubiläen, Presstetermine, Gartenpartys, Büro -und Firmenveranstaltungen.

Sowohl im großen Stil als auch im kleinen Rahmen.

Wir bieten Ihnen kalte & warme Buffets oder unkomplizierte Flanierspeisen.

Sämtliches Equipment wie Geschirr, Gläser, Tische organisieren wir für Sie.

Bei Bedarf steht Ihnen auch unser eingespieltes Serviceteam zur Verfügung.

Kontaktieren Sie uns für eine persönliche Beratung gerne telefonisch oder per E-Mail.

Frau Magdalena Braumiller
Event Management & Sales
089 7232031
event@mangostin.de



Kochkurse an der Thai-Food Cooking Highschool

Lernen Sie selbst die Geheimnisse der asiatischen Küche von und mit Herrn Joseph Peter kennen, oder **verschenken Sie einen unserer Kochkurse.**

Den Gutschein bestellen Sie online oder während unserer Öffnungszeiten von 09:00h-00:00h persönlich zum sofort mitnehmen.

Der eintägige Kochkurs findet an Samstagen im Mangostin Asia Restaurant im Raum Lemon Grass von 10 Uhr bis ca. 16.30 Uhr statt.

**Thai-Basis Kochkurs, Thai Aufbaukochkurs,
„Best of“ Kochkurs, gesunde fleischlose Küche Asiens,
Wok-Seafood-Kochkurs, Euro-Asiatischer Kochkurs, Sushi-Kochkurs & History**

weitere Termine unter: <http://www.mangostin.de/kochkurse.php>

Gerne können Sie an allen anderen Tagen tagsüber oder auch abends einen Sonderkurs als Teamevent, Familienfest oder Kundenevent buchen. Wir beraten Sie gerne.

**Frau Claudia Peter
089 723 20 31**



Flanierspeisen – Aperitif Angebot

Aus der Magnum Flasche – nach dem Champenoise-Verfahren

2018 Sparkling Rosé Limited Edition	0,1l € 7	0,75l € 32	1,5l € 79
2018 Ribolla Gialla Sparkling Limited Edition	0,1l € 9		1,5l € 84

Bier-Mix aus dem Eiskühler

Tegernseer Helles 0,33l € 4,5

Thailändisches „Singha“ 0,33l € 6,5

Japanisches „Kirin“ 0,33l € 6,5

„Flavoured Thai-herbal water“

Mineralwasser mit Thai-Kräutern und Zitronengras 0,2l € 2

Crémant „Bellini“

Mango Mousse mit Crémant blanc 0,1l € 6,5

Hierzu empfehlen wir folgende „Flanierspeisen“

Spicy-Thai-Blätterteig Krustaden -vegetarisch-

a € 2

Litschis gefüllt mit crab-meat

a € 3

Poh Piard Tord -vegetarisch-

Knusprig gebackene Frühlingsrollen

serviert mit einer süß-sauren Pflaumensauce

a € 2.5

Gebackene Seafood Gyoza

mit Ingwer-Chili Dip

a € 3

Satay Thai Gai

Gegrillte Hühnchen Spieße mit Curry-Erdnuss Sauce

und kleinem Gurken-Schalotten Salat

a € 2.5

Maki Sushi am Spieß (5 pcs.)

Tuna, Lachs, Oshinko, Kanpyo, Avocado

a € 4

„Tataki´s“

Tatar von Lachs, Tuna und Beef auf „Millefeuille“ Plätzchen

a € 3

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Menü- & Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung

Wir bieten Ihnen für Ihre Veranstaltung eine Vielzahl an Menüempfehlungen und Buffetvariationen.

Die Menüs, werden als Tischbuffet serviert, sind generell buchbar ab 8 Personen und bedürfen immer einer individuellen Anfrage und Bestellung.

Jedes Menü kann mit Sushi und/oder Sorbet vor den Hauptgängen erweitert werden.

Khan Toke - Tischbuffet

Bei diesen traditionellen Service werden die Speisen gleichzeitig in die „Mitte des Tisches“ eingesetzt und können dann zusammen, ganz kommunikativ verzehrt werden. Dabei bieten wir einen Supplement Service bzw. Speisen werden bei hohem Verzehr der einzelnen Komponenten selbstverständlich nachgereicht.

Menüvorschlag I

Vorspeise-Tischbuffet

Party Selection

Eine Kombination aus gebackenen Tempura-Garnelenspießen, Panko-Garnelen, Poh Piard Thord-Frühlingsrollen, Vegetarischen Gemüse-Samosas und Chicken Wantons dazu „Japanese cole-slaw“ und verschiedene Dipsaucen

Suppe-Einzelteller

Tom Kha Gai

Klassische Hühnersuppe mit Kokosmilch, wildem Ingwer (Galgant) Zitronengras und Austernpilzen ~raffiniert mild-scharf~

4 Hauptgänge-Tischbuffet

Geang Pet Yarng

Gebratene Ente in frischem roten Thai-Curry, Ananasstücken und Kirschtomaten in feiner Kokosmilch gegart

Massaman Nua

Südthailändischer Curry mit US-Beef, Lotuskernen und Kokosmilch

Moo Pat Prik Deang

Scharfes Schweinefleisch aus dem Wok mit Prik Deang-Gewürzmischung

Kao Pat Gung Ma Plao Heng Krob

Duftig im Wok gebratener Reis mit Garnelen und gehobelter King Kokosnuss

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

Dessert-Tischbuffet

Polamai

Regenbogen von frischen exotischen Früchten

€ 69 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Menüvorschlag II

2 Vorspeisen-Tischbuffet

Satay Thai Gai

Gegrillte Hühnchen Spieße mit Curry-Erdnuss Sauce
und kleinem Gurken-Schalotten Salat

Yum Wun Sen

Pikanter Glasnudelsalat mit feinen Tigergarnelen
Schalotten, roten Thai-Chili, Mu Err Pilzen und Sellerie

Suppe-Einzelteller

Won Ton Soup

Thai-Hühnchen Bouillon mit gefüllten Wonton-Nudeltaschen
und Scheiben von marinierter, gebratener Entenbrust

4 Hauptgänge-Tischbuffet

Pla Bai Thong

Mit thailändischen Kräutern aromatisiertes und im Bananenblatt eingeschlagenes
Wolfsbarschfilet vom Grill, serviert mit zart-pikanter Thai-Curry-Kokos-Sauce

Gai Preow Wan Makam

Gebratenes und in süß-saurer Tamarindensauce glasiertes Hühnchen
aus der Keule, mit Ananas, Tomaten und Duftzwiebeln

Nua Pat Prik Thai On

Geschnetzelte Black Angus Rinderlende
im Wok gebraten mit frischem grünem Pfeffer

Sen Lek Pat Pak Pet -vegetarisch-
gebratene Pikante Reismudeln mit Sojasprossen und Thai Blattgemüse

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

Dessert-Einzelteller

Floating Islands

Schaumige Safran-Nocken schwimmen auf Tonkabohnen Sauce

€ 69 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Menüvorschlag III

Vorspeise-Tischbuffet

Party Selection

Eine Kombination aus gebackenen Tempura-Garnelenspießen, Panko-Garnelen, Poh Piard Thord-Frühlingsrollen, Vegetarischen Gemüse-Samosas und Chicken Wantons dazu „Japanese cole-slaw“ und verschiedene Dipsaucen

Suppe-Einzelteller

Geang Jeud Wun Sen

Delikate Glasnudelsuppe mit Huhn, Zwiebeln, Halmlauch, Mu-Err Pilzen und frischem Koriander

4 Hauptgänge-Tischbuffet

Geang Keow Pak Tofu -vegetarisch-
Grüner Gemüse-Curry mit Thai-Spargel, Premium Tofu und Lotuswurzel, gegart mit Kokosmilch

Sen Lek Pat Thai

Gebratene Reismudeln mit Garnelen, Sojasprossen und Ei durch Tamarinde köstlich süß-säuerlich aromatisiert

Nua Pat Bai Cha Plu

Geschnetzelte Black Angus Rinderlende aus dem Wok mit Wild-Pfefferblättern

Gai Pat Met Ma Muang

Hähnchenfleisch mit Frühlingszwiebeln, Mu-Err Pilzen, Cashewnüssen und frischem Chili

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

Dessert-Einzelteller

„Yuzu-Kardinal“

auf Ingwer-Schokoladen-Sauce mit hausgemachtem Nougateis

€ 72 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Menüvorschlag IV

Vorspeise-Tischbuffet

Maki Sushi Variation

Maki-Rollen von Tuna, Lachs, Kanpyo-Wintermelone, Oshinko-marinierter Rettich,
Inside-Out California Roll mit Krebsfleisch und Avocado

Suppe-Einzelteller

Tom Kha Hoy Shell

Galgantsuppe mit Kokosmilch, Limettensaft und Jakobsmuscheleinlage

5 Hauptgänge-Tischbuffet

Pat Pak Ruam Mit Het -vegetarisch-

Pfannengerührtes frisches Wurzel- und Blattgemüse mit Austernpilzen
raffiniert glasiert mit einer leichten Sojasauce

Pla kapog Nueng Manao

Wolfsbarschfilet gegart in feinen Thai-Aromen und Limettensaft

Geang Kua Gung Zapparot

Roter Curry mit Garnelen und Duftananas

Nua Pat Bai Krapao

Im Wok gebratene geschnetzelte Black Angus Rinderlende
mit pikantem Thai Basilikum

Lychee Duckling

Ente im Wok gebraten mit süß-saurer Tamarindensoße und Lychees

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

Dessert-Einzelteller

Mamuang Khao Neau

Duftmango mit Coconut-Sticky Rice

€ 78 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Menüvorschlag V

4 Vorspeisen-Tischbuffet

Yum Wun Sen

Pikanter Glasnudelsalat mit feinen Tigergarnelen
Schalotten, roten Thai-Chili, Mu Err Pilzen und Sellerie

Larb Gai

Pikantes, klein gehacktes, gebratenes Hähnchen mit Röstreis-Semolina,
getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

Yum Ped Mamuang

Pikanter Salat von gebratener Ente mit Mangostreifen

Maki Sushi Variation

Makirollen von Tuna, Lachs, Kanpyo-Kürbis und Alaska-Roll

Suppe-Einzelteller

Tom Yam Gung

Zärtlich säuerlich-scharfe Garnelensuppe mit Tigergarnelen und Austernpilzen,
verfeinert durch Zitronengras, Chili, Limetten und Galgant

5 Hauptgänge-Tischbuffet

Peneang Fak Thong Gap Luk Bua -vegetarisch-
Pfannengerührtes Gewürzsambal mit thailändischem Goldkürbis und Lotussamen
verfeinert mit Kokossahne

Gung Pat Prik Thai Dam

Thai Wok-Garnelen in Black Pepper-Sauce

Pla Chu Chee

Gebratenes Snapperfilet mit Chu Chee-Chili-Ingwer Glasur

Steak Nua Nam Man Hoi

Gegrilltes Black Angus Rinderlendensteak
auf Frühlingszwiebeln, frischen Pilzen und Ingwer in Austersauce

Ped Yarng

Knusprig gebackene Aromaente auf Pak Choi

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

Dessert-Einzelteller

Schokoladen Delicen

Mousse, Ganache, Sorbet

mit exotischen Früchten auf Pandanus-Vanille-Sauce

€ 82 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Menüvorschlag VI

5 Vorspeisen-Tischbuffet

Goi Guan

5-Kräuter Rolle mit Reis-Vermicellis, gekochten Garnelen, Koriander und Hoi-Sin Dip

Maguro Tataki

Leicht-pikantes Tatar vom Thunfisch mit Kaviar vom fliegenden Fisch

Som Tam Talay

Leicht diabolisch gewürzter Salat von knackig grünen Papayastreifen mit Meeresfrüchten

Yam Hed Ruam Mit -vegetarisch-

Eine Kombination von Abalone-, Shiitake-, Mu Err -und Austernpilzen in belebend pikanter Limetten-Knoblauch-Chili-Marinade

„Meeresfrüchtepralinen“

Nigiri und Maki Sushi Variation

Suppe-Einzelteller

Tom Kar Hoy Shell

Galgantsuppe mit Kokosmilch, Limettensaft und Jakobsmuschel-Einlage

5 Hauptgänge-Tischbuffet

Pak Nor Mai Farrang -vegetarisch-

Grüner Spargel, Babymais und Shiitakepilze aus dem Wok

Gung Gap Pla Muk Thord Kratiem Prik Thai

Im Wok mit Knoblauch gebratene Garnelen und Sepia mit frisch gestoßenem Pfeffer und Koriandergrün

Pla Nüng Siu

Wolfsbarschfilet gegart im Soja-Ingwer Sud mit Frühlingszwiebeln, Koriandergrün in Sesamschmelze

Nua Pat Bai Cha Plu

Geschnetzelte Black Angus Rinderlende aus dem Wok mit Wild-Pfefferblättern

Ped thord krob lard prik

Gebratene Ente mit süßsaurer Chili Glasur

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

Dessert-Einzelteller

Gestürztes Limetten-Topfen Soufflée mit marinierten Edel Früchten

€ 92 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Sushi Classic- Sets

EDO

Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado, Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko-Rettich und Kappa-Gurkenrolle

24 € pro Person

SUMIDA

4 Stück Premium Sushi von Hamachi, Maguro, Ebi Garnele und Hotategai-Kammuschel, dazu eine California Rolle mit echtem Taschenkrebsfleisch, Avocado und Tobikko-Gold-Flugfischkaviar

34 € pro Person

YOSHIWARA-Sushi Karussell ab 2 Personen

10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Kingfisch und Kura-Lachskaviar, dazu 10 Stück Sashimi von der Hotategai-Kammuschel, Tuna, Hamachi, Sake und Ama Ebi-Tiefseegarnelen, ergänzt von einer California Rolle und MakiRolle mit pikantem Thunfischtatar

55 € pro Person

Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Sushi Variationen zusammen.

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Gastgeschenke & Co.

„Melonen Carving“

Ein individuelles Geschenk. Die traditionell thailändische Schnitzkunst an einer Melone mit beispielsweise einem Schriftzug, oder einer blumigen Verzierung.



pro Stück € 80

Menükarten

Menükarten erfüllen nicht nur ihren „Zweck“, sondern werden von Ihren Gästen auch gerne als Erinnerung an zauberhafte Momente im Mangostin Asia Restaurant mit nach Hause genommen.

pro Stück € 2,50

Tischkärtchen

Gerne gestalten wir für Ihre Sitzordnung zur Menükarte passende Tischkärtchen.

pro Stück € 1,50

Anfahrt

Mit dem Auto

Mittlerer Ring Abfahrt Thalkirchen / Tierpark / Großmarkthalle, Schäftlarn Straße ca. 1.8 km geradeaus, nach der Ampel rechts am Thalkirchner Platz 50 m

MVV & MVG

U-Bahn U3, Richtung Fürstenried West bis Station Thalkirchen / Tierpark
Ausgang Maria-Einsiedel-Straße, geradeaus ca. 1 min Fußweg



Sebastian Kuffler & Joseph Peter
Maria-Einsiedel-Straße 2
81379 München
+ 49 89 723 2031
+ 49 89 723 9847
restaurant@mangostin.de
www.mangostin.de

**Feiern Sie ein Fest mit vielen Freunden und Verwandten im Mangostin
und suchen eine Übernachtungsmöglichkeit?**

Wir sind mehr als ein Hotel wir sind ein Zuhause zum Wohlfühlen.

**Als Veranstalter im Mangostin erhalten Sie in Kuffler's
5* Boutique Hotel München Palace
spezielle Gruppenpreise.**

Frau Bianca Gießig nimmt gerne ihre Anfrage oder Reservierung unter
Fon +49.89.419 71 -817 entgegen
(Angebote je nach Anfrage und Verfügbarkeit).

