



BANKETTMAPPE 2024

Das Mangostin verzaubert nun bereits seit über 30 Jahren 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 es benannt. Der ideale Rahmen für prachtvolle Bankette, private Feierlichkeiten mit Freunden und Familie oder geschäftliche 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!

Ihre Gastgeber Sebastian Kuffler und Joseph Peter und ihr Team

Inhalt

- 03 Räumlichkeiten
- 05 Grundriss
- 06 Catering & Partyservice
- 07 Kochkurse an der Thai-Food Cooking Highschool
- 08 Flanierspeisen – Aperitif Angebot
- 09 Menü- & Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung
- 16 Sushi Classic-Sets
- 17 Gastgeschenke & Co.
- 18 Hotel München Palace
- 19 Kontakt & Anfahrt



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

Kapazität:

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



Papa Joe's Restaurant
im Colonial Ambiente à la Raffles

Kapazität:

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



Keiko Japanese Pacific Room
im japanischen Ambiente

Kapazität:

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

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.



Lemon Grass

im Thai-Ambiente mit Live-Cooking

Kapazität:

Seated Dinner	max. 130 Personen
Buffet	nach Absprache
Cocktails & Flying Food	max. 160 Personen



Mangostin Terrasse

max. 120 Personen



Mangostin Garden

max. 500 Plätze

Catering & Partyservice

Genießen Sie unsere hochwertigen Speisen individuell an Ihrem Lieblingsort: Produktpräsentationen, Jubiläen, Presstetermine, Gartenpartys, Büro- und Firmenveranstaltungen catern wir, sowohl im großen Stil als auch im kleinen Rahmen.

Wir bieten Ihnen kalte und 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
Fon: 089. 723 20 31
Mail: event@mangostin.de



Kochkurse an der Thai-Food Cooking Highschool

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

Den Gutschein bestellen Sie online oder während unserer Öffnungszeiten von 10 bis 23 Uhr persönlich zum sofort mitnehmen. Der ein-tägige 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

Vietnam Kochkurs

Wok-Seafood-Kochkurs

Euro-asiatischer Kochkurs

Sushi-Kochkurs & History

Weitere Termine unter: www.mangostin.de/kochkurse

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

Claudia Peter
089. 723 20 31



Flanierspeisen – Aperitif Angebot

Aus der Magnum Flasche
nach dem Champenoise-Verfahren

Ralf Schumacher 0,1/0,75/1,5 € 7/32/79
Sparkling Rosé Ltd Edition

Ralf Schumacher 0,75 € 32
Sparkling Brut Mangostin Selection Blanc Ltd Edition

Bier-Mix aus dem Eiskühler

Sternberger Hell 0,33l € 4,5
Thailändisches „Singha“ 0,33l € 6,5
Japanisches „Kirin“ 0,33l € 6,5

„Flavoured Thai Herbal Water“

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

Crémant „Bellini“

Frischer Mangosaft 0,1l € 6,5
mit Crémant blanc aufgegossen

Hierzu empfehlen wir
folgende „Flanierspeisen“

Spicy Thai-Blätterteig-Krustaden -vegetarisch- à € 2

Litschis gefüllt mit crab meat à € 3

Poh Piard Tord -vegetarisch- à € 2.5
Knusprig gebackene Frühlingsrollen
serviert mit einer süß-sauren Pflaumensauce

Gebackene Seafood Gyoza à € 3
mit Ingwer-Chili-Dip

Satay Thai Gai à € 2.5
Gegrillte Hühnchen-Spieße
mit Curry-Erdnuss-Sauce und
kleinem Gurken-Schalotten-Salat

Maki Sushi am Spieß (5 Stück) à € 4
Tuna, Lachs, Oshinko, Kanpyo, Avocado

Tataki à € 3.5
Tatar von Lachs, Tuna und Beef
auf Millefeuille-Plätzchen



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 diesem 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

€ 74 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.
Preisänderungen vorbehalten!

Vorspeise – Tischbuffet

Party Selection

Eine Kombination aus gebackenen Tempura-Garnelenspießen, Panko-Garnelen, Poh Piard Thord-Frühlingsrollen, vegetarischen Gemüse-Samosas und Chicken-Wantons, dazu Japanese coleslaw 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 rotem Thai-Curry, mit Ananas 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



Menüvorschlag II

€ 76 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.
Preisänderungen vorbehalten!

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



Menüvorschlag III

€ 76 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.
Preisänderungen vorbehalten!

Vorspeise – Tischbuffet

Party Selection

Eine Kombination aus gebackenen Tempura-Garnelenspießen, Panko-Garnelen, Poh Piard Thord-Frühlingsrollen, vegetarischen Gemüse-Samosas und Chicken Wantons, dazu Japanese coleslaw 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

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

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

Dessert – Einzelteller

Yuzu-Kardinal

auf Ingwer-Schokoladen-Sauce mit hausgemachtem Nougateis



Menüvorschlag IV

€ 82 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.
Preisänderungen vorbehalten!

Vorspeise – Tischbuffet

Maki Sushi Variation

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

Suppe – Einzelteller

Tom Kha Hoy Shell

Galgantsuppe mit Kokosmilch, Limettensaft und Jakobsmuschel-Einlage

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 geschmetzelte Black Angus Rinderleende mit pikantem Thai Basilikum

Lychee Duckling

Ente im Wok gebraten mit süß-saurer Tamarindensauce und Lychees

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

Dessert – Einzelteller

Mamuang Khao Neau

Duftmango mit Coconut-Sticky Rice



Menüvorschlag V

€ 89 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.
Preisänderungen vorbehalten!

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 Mango

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 Man Hoi Gegrilltes Black Angus Rinderlendensteak auf Frühlingszwiebeln, frischen Pilzen und Ingwer in Austernsauce

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



Menüvorschlag VI

€ 94 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.
Preisänderungen vorbehalten!

4 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 Austerpilzen in belebend pikanter Limetten-Knoblauch-Chili-Marinade

„Meeresfrüchtepralinen“ Nigiri und Maki Sushi Variation

Suppe – Einzelteller

Tom Kar Hoy Shell Galgantsuppe mit Kokosmilch, Limettensaft und Jakobsmuschleinlage

4 Hauptgänge – Tischbuffet

Pak Nor Mai Farrang -vegetarisch- Grüner Spargel, Babymais und Shiitakepilze aus dem Wok

Pla Nüng Siu Wolfsbarschfilet gegart im Soja-Ingwer-Sud mit Frühlingszwiebeln und 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 Chiliglasur

Khao Suay Gedämpfter Jasminreis

Dessert – Einzelteller

Gestürztes Limetten-Topfen-Soufflée mit marinierten Edel Früchten



Sushi Classic-Sets

Edo

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

28 € 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

35 € pro Person

Yoshiwara-Sushi-Karussell ab 2 Personen

10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Kingfisch und Ikura-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

59.5 € pro Person

Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Sushi Variationen zusammen.



Gastgeschenke & Co.

Melonen Carving

Ein individuelles Geschenk. Die traditionelle 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



Übernachtung

Hotel München Palace

Feiern Sie ein Fest mit vielen Freunden und Verwandten im Mangostin und suchen eine Übernachtungsmöglichkeit? Unser Hotel München Palace ist ein Zuhause zum Wohlfühlen.

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

Die Kolleginnen im Hotel nehmen gerne Ihre Anfrage oder Reservierung entgegen unter:

Fon +49.89.419 71-817 entgegen
(Angebote je nach Anfrage und Verfügbarkeit).



Kontakt & 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

Kontakt

Mangostin Asia Restaurant
Maria-Einsiedel-Str. 2 · 81379 München
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. 723 20 31

www.mangostin.de · www.kuffler.de
Facebook · Instagram

