

CHRISTMAS TIME 2023 AT MANGOSTIN

Genießen und feiern Sie bei uns!

Das Mangostin wurde nach der edlen Frucht „Mangostane“ benannt und begeistert seit Dekaden mit Delikatessen aus Thailand, Japan und Vietnam. Feiern Sie bei uns eine stilvolle Weihnachtsfeier, die Sie mit feinsten Küche Asiens begeistern wird – und natürlich bieten wir Ihnen auch die Klassiker Weihnachtsgente, Weihnachtsgans und Christmas-Turkey an.



Wir beraten Sie gern:

Laura Zimmermann und Franziska Bläser

event@mangostin.de oder telefonisch unter 089. 723 2031

INHALT

- 02 Weihnachtsfeiern im Mangostin
- 02 Menü und Buffet als Package
- 03 Weinempfehlung
- 04 Flanierspeisen – Aperitif Angebot
- 05 Christmas Menü
- 10 Christmas Buffet
- 12 Räumlichkeiten
- 13 Gastgeschenke & Co.
- 14 Kochkurse an der Thai-Food Cooking Highschool
- 15 Übernachtung

WEIHNACHTSFEIERN IM MANGOSTIN

Unser Weihnachts(feier)geschenk für Sie: die Live Musik! Buchen Sie bis Ihre Veranstaltung, dann geht der Auftritt von Musikern der „Jokers Band“ auf uns. Zwei Auftritte à 15 Minuten schenken wir Ihnen und Ihren Gästen, gültig ab 27. November bis 20. Dezember 2023, jeweils Montag bis Freitag, nach Verfügbarkeit.

Wir haben vier Menüs mit Fisch und Fleisch sowie ein vegetarisches Menü für Sie arrangiert (jeweils ab 8 Personen). Alternativ können Sie aus zwei Buffetvorschlägen wählen (ab 80 Personen).

Die Getränke bieten wir, einfach für Sie handhabbar, als Pauschalen an. In drei Varianten wählen Sie von „Basic“ bis zur sorglos-Version inklusive Cocktails.

MENÜ/BUFFET ALS PACKAGE MIT:

Aufpreis gilt zum Menü/Buffer

WEIHNACHTSKLASSIKER

Auf Wunsch können wir Ihre Weihnachtsklassiker zubereiten:

Weihnachtsente mit Knödel und Blaukraut	pro Person	€ 8
X-Mas Turkey mit chestnutstuffing	pro Person	€ 8
Weihnachtsgans	pro Person	€ 8

SORBET UND SUSHI

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

Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Sushi-Variationen zusammen.

Yuzu Sorbet

Asiatische Zitronenart

Rosella Sorbet

Rosellablüte

GETRÄNKE

Getränkepauschale I Mit Wein, Bier, Wasser, alkoholfreien Getränken und Kaffee	Aufpreis	€ 35
Getränkepauschale II Mit Aperitif, Wein, Bier, Wasser, alkoholfreien Getränken und Kaffee	Aufpreis	€ 45
Getränkepauschale III Mit Aperitif, Wein, Bier, Wasser, alkoholfreien Getränken, ausgewählten Cocktails und Kaffee	Aufpreis	€ 55

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zur Wahl unserer Getränkepauschale

Weißwein

2019 Sauvignon Blanc Petit Bourgeois	0.75 l	€ 38
Domaine Bourgeois Loire Frankreich Trocken floral frisch klar Zitrusfrüchte schöne Reife 12,5%		
2020 Chardonnay DOC Alois Lageder	0.75 l	€ 41
Südtirol Italien Trocken frisch fruchtig strohgelb mineralisch 12,5%		
2021 Lugana Folár Santi DOC	0.75 l	€ 42
Santi Venetien Italien Trocken goldgelb Zitrusfrüchte würzig mineralisch 13%		

Rotwein

2018 Primitivo "Orion" del Salento	0.75 l	€ 38
Salento/Apulien Italien Frisch fruchtig würzig kraftvoll rund 14%		
2018 Merlot Cabernet Malbec Babich	0.75 l	€ 46
Babich Hawke´s Bay Neuseeland Vollmundig rote Beeren kräftige Tannine intensive Farbe 13%		
2018 Barbera d'Alba "Piana"	0.75 l	€ 56
Ceretto Italien Trocken rot leuchtende Früchte Fruchtsäure 13,5%		

APERITIF ANGEBOT

Zur Wahl unserer Getränkepauschale II und III

Sparkling

2018 Sparkling Rosé Limited Edition	0.1 l	€ 7
	0.75 l	€ 32
	1.5 l	€ 79
2018 Ribolla Gialla Sparkling Limited Edition	0.1 l	€ 9
	1.5 l	€ 84

Bier

Tegernseer Helles	0.33l	€ 4.5
Thailändisches Singha	0.33l	€ 6.5
Japanisches Kirin	0.33l	€ 6.5

Winterliche Zwetschge

Zwetschge mit Zimt und Crémant aufgegossen		€ 9.5
--	--	-------

Heiße Klassiker

Eggnog		€ 6.5
Roter Glühwein mit feinen Gewürzen		€ 6.5
Hot Mai Tai		€ 9.5
Hot Fruit Punch (alkoholfrei)		€ 5.5

FLANIERERSPEISEN

Unsere Empfehlung zum Aperitif

Spicy Thai Blätterteig-Krustaden	pro Stück	€ 2
Litschis	pro Stück	€ 3
Gefüllt mit Crab Meat		
Poh Piard Tord (vegetarisch)	pro Stück	€ 2.5
Knusprig gebackene Frühlingsrollen, serviert mit einer süß-sauren Pflaumensauce		
Satay Thai Gai	pro Stück	€ 2.5
Gegrillte Hühnchenspieße mit Curry-Erdnussauce		
Maki Sushi am Spieß (5 Stück)	pro Stück	€ 4
Tuna, Lachs, Oshinko, Kanpyo, Avocado		
Tatakis	pro Stück	€ 3
Tatar von Lachs, Tuna und Beef auf Mille-Feuille-Plätzchen		

CHRISTMAS MENÜ I

€ 79 pro Person

VORSPEISEN

Miang Kham

Wildpfefferblätter zum Füllen mit gerösteten Kokosstiften, Ingwer, Limettenwürfeln, Würzgarnelen, Chili, Schalotten, Erdnüssen und Palmsaft-Dip

Thord Man Gung "Prawn-Cakes"

Knusprig gebackene Garnelenküchlein im Panko-Mantel auf kalt gerührtem Mango-Chili-Chutney

YUM TRILOGIE - DAS BESTE AUS THAILANDS SALATKÜCHE

Yum Ped Mamuang

Pikanter Salat von gebratener Weihnachtssente mit Sour Mango

Yum Talay

Thailändischer Meeresfrüchtesalat

Larb Gai

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

HAUPTGERICHTE

Nua Pat Bai Cha Plu

Geschnetzelte Black Angus Rinderlende aus dem Wok mit Wildpfefferblättern

Pla Bai Thong

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

Pat Pak Ruam Mit Het (vegetarisch)

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

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

DESSERT

Polamai

Regenbogen von frischen exotischen Früchten mit Mangosorbet und Zitronengras-Sauerrahm-Eis

CHRISTMAS MENÜ II

€ 86 pro Person

VORSPEISEN

Maki Sushi Variation

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

Tatar Trio

Aus Beef-, Lachs- und Tunfischtatar mit Kurkuma-Baguette und Kroepoek

Satay Thai Gai

Gegrillte Hühnchen-Spieße mit Curry-Erdnusssauce und kleinem Gurken-Schalottensalat

SUPPE – im Einzelteller serviert

Tom Yam Gung

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

HAUPTGERICHTE

Ped Yarng Som

Aromatisch gebratene Ente mit süß-saurer Tamarindensauce und Pak Choi

Gung Pat Prik Thai Dam

Thai Wok-Garnelen in Black Pepper-Sauce

Nua Pat Prik Thai On

Geschnetzelte Black Angus Rinderlende im Wok gebraten mit frischem grünem Pfeffer

Geang Keow Pak Tofu (vegan)

Mildes gelbes Thai-Curry mit Gemüse und Tofu

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

DESSERT

Pochierte Ingwer-Birne

Mit hausgemachtem Nougat-Eis und weißer Schokoladensauce

CHRISTMAS MENÜ III

€ 94 pro Person

VORSPEISEN

Maki Sushi und Cross-Over Inside-Out Sushi-Auswahl

Mit Apfel-Foie-Gras, Garnele-Avocado, Lachs-Dill, Hummus-Koriander

Yum Wun Sen

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

Yum Ped Mamuang

Pikanter Salat von gebratener Weihnachtsente mit Sour Mango

Gyoza Trilogie

Japanische Nudeltaschen gefüllt mit Seafood, Gemüse und Hühnchen, dazu Algen-Gurkensalat und Ponzu-Dip

SUPPE – im Einzelteller serviert

Tom Yum Talay

Pikante Suppe mit Garnelen aus dem Wildfang, Jakobsmuscheln und Sepia, Zitronengras-Kaffir-Limonen-Auszug, Tapiokanudeln und Hed Nang Fa-Pilzen

HAUPTGERICHTE

Pla Kapog Nueng Manao

Wolfsbarschfilet gedämpft in einem Zitronengras-Sud mit feinen Thai-Aromen

Nua Pat Bai Krapao

Saftige Rinderlende mit Feuerbasilikum aus dem Wok

Aroma Ente süß-sauer

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

Thai-Goldkürbis-Curry (Vegetarisch)

Präsentiert in seiner Frucht

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

DESSERT

Warmes Passionsfrucht-Topfen-Soufflé

mit marinierten Edel Früchten und hausgemachtem Sorbet

CHRISTMAS MENÜ IV

€ 115 pro Person

Eine weihnachtliche Cross-Over-Selection
südostasiatischer Gaumenfreuden

VORSPEISEN

Miang Kham

Wildpfefferblätter zum Füllen mit gerösteten Kokosstiften,
Ingwer, Limettenwürfeln, Würzgarnelen, Chili, Schalotten, Erdnüssen und Palmsaft-Dip

Tatar Trio

Aus Beef-, Lachs- und Tunfischtatar mit Kurkuma-Baguette und Kroepoek

Yum Ped Mamuang

Pikanter Salat von gebratener Weihnachtsente mit Sour Mango

Hausgebeizter schottischer Lachs

mit Wasabi-Dill-Honig-Dip

SUPPE – im Einzelteller serviert

X-Mas Lobster Course

Hummercremesuppe mit rotem Thai-Curry verfeinert, dazu Linsen-Papadum

HAUPTGERICHTE

Teriyaki-Pfeffer-Entrecôte

Vom Angusrind mit erlesenem Wok-Gemüse

Noble Duck

Kross gebraten mit Palo-Gewürzsauce und eingelegtem Ingwer, dazu
stir-fried Pak Choi

Gegrillter ½ Hummer

auf frischen Bamee-Nudeln und roter Thai-Curry-Sauce

Geang Keow Pak Tofu (Vegan)

Mildes gelbes Thai-Curry mit Gemüse und Tofu

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

DESSERTS

Mangostin Trilogie

Schaumige Safrannocken auf echter Vanillesauce
Warmes Topfen-Passionsfrucht-Soufflé
Sauerrahm-Yuzu-Eis

CHRISTMAS MENÜ V - VEGETARISCH

€ 69 pro Person

VORSPEISEN TISCHBUFFET

Maki Sushi

von Avocado, Kampyo-Kürbis und grünem Spargel

Japanischer Quinoa-Edamame-Salat

Hijiki

Algenblüten-Salat

SUPPE – im Einzelteller serviert

Miso Shiro

Misosuppe mit Seidentofu

HAUPTGERICHTE

Thai-Goldkürbis-Curry

Präsentiert in seiner Frucht

Kao Pat Zapparot

Fried Rice in der Cayenne-Ananas

Sen Lek Pat Thai

Reisnudeln mit Tamarindensauce und Sojasprossen

DESSERT – im Einzelteller serviert

Mango mit Kokos-Klebreis

CHRISTMAS BUFFET I

€ 69 pro Person

VORSPEISEN

Variation von Meeresfrüchte-Pralinen und Maki Sushi
Sunomono-Algensalat garniert mit Ebi Garnelen
Variationen von Thai-Yum-Salaten und mediterranen Antipasti-Komponenten
Wasabi-Gurkenschaum mit Dill und Rauchlachswürfel im Gläschen serviert
Seafood Terrine im Teigmantel
Tatar-Torte und Roastbeef
Reichhaltiges East-West-Gebäcksortiment

DELIKATESSENSALATE

Mango-Seafood Salat
Thai-Garnelen-Ceviche
Cayenne-Ananas mit Kapaun
Japanischer Hijiki-Algenblütensalat

WARME GERICHTE

Duo vom roten und grünen Curry mit Hühnchen und Rindfleisch
Weihnachtsente mit Litschi
Pfeffergarnelen aus dem Wok
Wok-Gemüse mit Sojaglasur
Fried Rice und Jasminreis

DESSERTS

Variationen von rotem, dunklem und weißem Schokoladenmousse
Hot Banana und Sesame Fritters mit Karamell-Orangen-Dip
Schneenocken auf Vanillesauce
Exotische Früchte und hausgemachte Sorbets

CHRISTMAS BUFFET II

€ 85 pro Person

VORSPEISEN

Entensalat mit Duftmango
Glasnudelsalat mit Garnelen und Baummorcheln Garnelen mit
Zitronengras-Sambal
Pomelo-Perlen mit Seafood
Sunomono-Meeressgemüse mit Jakobsmuscheln
Sushi und Maki Sushi Varianten
Edle Zensai-Vorspeisen mit Sesamspinat und Hijiki-Algenblütensalat
Garnelen in knuspriger Panko-Panade
Miang Kam „Pfefferblatt-Bonbons“ mit süßem Tamarindendip

DELICEN

Kutterkrabben mit Mango Confit und Pleine de Mer-Austern auf Eis
Variationen vom Rauchlachs und mariniertem Lachs
Rinderhochrippe, pikantes Tatar vom Tunfisch und Rind
Lachs in seiner schönsten Form *en Bellevue*
Pyramide von Tigergarnelen

SHOW-SUPPE VON JOSEPH PETER PERSÖNLICH ZUBEREITET

Thai Tom Yum Gung - Zitronengrassuppe mit Garnelen

pro Person

€ 10

WARME GERICHTE

Duo vom roten und grünen Thai-Curry mit Ente und Poularde
Red Snapper im Bananenblatt
Rinderlendenwürfel mit Pfeffer-Teriyaki-Sauce
Gebratener Reis und Wok Gemüse

DESSERTS

Gefüllte Profiterol
Schnee-Eier auf Vanillesauce
Mango-Tiramisu
Passionsfrucht-Schaummousse
Schokoladenmousse
Exotische Edel-Früchte
Klassisches Weihnachtsgebäck und Stollen

RÄUMLICHKEITEN

Passend zu Ihrer Gästezahl empfehlen wir die folgenden Räume im Mangostin:

PAPA JOE'S BAR

Kapazität

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

PAPA JOE'S RESTAURANT

Kapazität

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

KEIKO JAPANESE PACIFIC ROOM

Kapazität

Seated Dinner	max. 30
Cocktails & Flying Food	max. 48

LEMON GRASS

Kapazität

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

GASTGESCHENKE & CO.

MELONEN CARVING

Ein individuelles Geschenk.

Die traditionell thailändische Schnitzkunst an einer Melone mit beispielsweise einem Schriftzug oder einer blumigen Verzierung.

pro Person

€ 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

€ 2.5

TISCHKÄRTCHEN

Gerne gestalten wir für Ihre Sitzordnung zur Menükarte passende Tischkärtchen

pro Stück

€ 1.5

BUFFETSCHILDER UND SITZPLAN

kostenfrei

KOCHKURSE AN DER THAI-FOOD COOKING HIGH SCHOOL

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-Basiskochkurs
Thai-Aufbaukochkurs
„Best Of“ Kochkurs
Vietnam Kurs
Wok-Seafood-Kochkurs
Euro-Asiatischer-Kochkurs
Sushi-Kochkurs & History

Weitere Termine finden Sie auf unserer Website mangostin.de oder scannen Sie ganz simpel den untenstehenden QR-Code ab.



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

Die Absprache folgt mit Frau Claudia Peter.

ÜBERNACHTUNG

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
(Angebote je nach Anfrage und Verfügbarkeit).

