

Liebe Gäste,

hier können Sie Ihr Menü, Buffet oder Flying Buffet (Finger food) ganz einfach und bequem zusammenstellen, dabei müssen Sie folgendes beachten:

- Die Preise der Menüs resultieren aus der Summe der einzelnen Preise.
- Menüs bieten wir ab 6 Personen, jedoch bis maximal 30 Personen an
- Menüs müssen mindestens 3 Gänge pro Person beinhalten.
- Buffets bieten wir ab 20 Personen an.
- Buffets müssen mindestens 3 Gänge und eine Nachspeise beinhalten.
- Flying buffets (Finger Food) bieten wir ab 10 Personen an.
- Flying Buffets müssen mindestens 5 verschiedene Tapas beinhalten (Preis €19 pro Person). Jedes weitere Tapas kostet 3 euros pro Person.

Im Restaurant (Erdgeschoss) bieten wir maximal 50 Sitzplätze, auf Wunsch können wir auch Stehtische bereitstellen.

Im Kaminzimmer (Lounge) bieten wir maximal 30 Sitzplätze. auf Wunsch können wir auch Stehtische bereitstellen.

Bestellungen müssen bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bei uns eingegangen sein.

Viel Spaß beim Zusammenstellen,

Ihr Saha Team

## Vorspeisen

- Birnen-Sellerie-Süppchen mit Walnuss und frischen Kräutern €5,00
- Linsen- Limettensuppe €5,00
- Kürbissuppe mit Parmesansplittlern €5,00
- Karotten- Ingwersuppe mit Kernen €5,00
- Salatvariation mit verschiedener Dressing €5,00
- Feldsalat mit Kartoffeldressing und Waldpilzen €7,00
- Verschiedene Anti-pasti €8,00
- Satè-spießchen auf indischen Linsensalat €8,00
- Lachs im Koriandercrepe auf Vanillelauch €9,00
- Sushi Spezialitäten €9,00
- Rohmarinierter Edelfisch in Kokosmilch auf Kräutersalat und Poppdoms €9,00
- Fenchel- Chicoreesalat verfeinert mit Orangencreme und geräuchertem Lachs €9,00
- Gemischter Blattsalat mit überbackenem Ziegenkäse und Balsamicodressing €8,00
- Bunte Salatpracht mit Hühnerstreifen, Sonnenblumen- und Kürbiskernen in leichtem Joghurtdressing €8,00

## Zwischengang

- Safranrisotto mit gegrilltem Scarmoza €9,00
- Gebratener Ziegenkäse auf Blattspinat und Tomatencarpaccio €8,00
- Rotwein-Risotto mit Sautierten Artischocken €9,00
- Waldpilzrisotto €9,00
- Gambas in Tempura auf Mango- Chutney €10,00
- Gambas in Knoblauch-, Chili-, Olivenölsauce €10,00
- Penne Arrabbiata €7,00
- Spaghetti mit Rucolapesto, Kirschtomaten  
und Parmesansplittern €8,00
- Arancini wahlweise mit Käse- oder fleischfüllung  
auf Tomatensugo €8,00

## Hauptspeisen

- Seeteufel auf Scampi-Peperonata mit Mohnspätzle €19,00
- Edelfisch auf grünem Spargel mit Cous-cous und Safranveloutè €17,00
- Fisch-thaicurry mit Gemüse und Duftreis €16,00
- Rosa Rinderfilet an getrüffelten Sellerie-Püree mit Kartoffelgratin und Rosmarinjus €25,00
- Rosa Kalbsrücken mit Pastinakenpüree und Mangold in Rotweinjus €23,00
- Hirschrücken mit Spekulatiuskruste an Feigenjus mit Rahmwirsing und Polenta €23,00
- Würziges Lammragout mit Datteln auf berberitzen cous- cous €15,00
- Wokgemüse mit Pute und Sprossen in Thai-currysauce €13,00
- Rinderlende rosè im ganzen gebraten mit Portwein jus €19,00
- Tandoorhicken auf Kimchi und Duftreis €14,00
- Wienerschnitzel mit Salat und Bratkartoffeln €17,00
- Spare Ribs mit einer legendären BBQ- Sauce und Kartoffelecken €13,90
- Saltimbocca von Edelfischen auf Tomatenspaghetti €15,90

## Dessert

- |   |       |
|---|-------|
| - Duett von Schokoladenmousse mit Fruchtragout      | €5,00 |
| - Ingwerparfait mit Ananasragout                    | €5,00 |
| - Creme Brulleè                                     | €5,00 |
| - Ingwerparfait                                     | €5,00 |
| - Panna Cotta mit Fructsauce                        | €4,00 |
| - Mousse au Chocolat                                | €4,00 |
| - Warmer brasilianischer Apfelkuchen mit Vanilleeis | €5,00 |
| - Safran-Schokomousse mit auf Sesamhippe            | €5,00 |
| - Käseteller  | €6,00 |

## Flying Buffet:

- Linsen- Limetten Cappuccino
- Birnen-Selleriesüppchen mit walnuss und frischen Kräutern
- Empanadas ( Gefüllte Teigtaschen)
- Thaliaubergine in Joghurtsobe auf Basmatireis
- Gebackenes Gemüse in Kichererbsenmantel und Minzedip
- Curry- Lamm mit Kürbisspalten
- Mini Frühlingsrollen
- Samosas
- Tiryiakispieße (Huhn, Rind oder Kalb)
- Lachstatar
- Gambas in Tempura
- Verschiedene Crostinis
  - o Tuna auf Avocado creme
  - o Taleggio- Schalottenkonfit
  - o Tomaten- Koriandercreme
  - o Rosmarin- Aprikose
  - o Lachs- Honig
  - o Pastrami- Meerrettich
  - o Sardellen auf Portwein-Scharlotten
  - o Coppa-Schinken auf Erdnusscreme.
- Spanische Tortillas

## saha

### café Restaurant

- Mandeloliven in Speck
- Linsenbällchen
- Gemüse in Tempura
- Manchego mit Schalottenkonfit
- Mariniertes knackfrisches Gemüse
- Crevettensalat
- Sizilianischer Kartoffelsalat
- Arancini, gebackene Reispraline wahlweise mit Käse oder Fleischfüllung
- Tonno fagioli, mediterraner Thunfischsalat
- Sate Spieße mit Erdnuß Chili Sauce
- Rinder- oder Putenstreifen in Tempuramantel auf Wokgemüse
- Oliventarte
- Tortilliachips mit diversen Dip oder mit Käse überbacken
- **Spieße** : Trauben - Feta  
Serrano - Birne  
Tomate - Mozzarella
- Datteln in Speckmantel
- verschiedene Deluxe Fleischpflanzerl
- Roastbeefröllchen mit Remouladenfüllung

-Hot-Spot-

Saha Café Restaurant, Giselastr. 10. 80802 München, Tel: 38380786  
Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in e einschließlich 19% MwSt

saha  
*café Restaurant*

- Sushi Spezialitäten
- Spare Ribs mit einer legendären BBQ-Sauce
- Saltimbocca von Edelfischen
- Ingwerparfait
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Mousse au Chocolat
- Käsepraline im Nussgewand

saha  
*café Restaurant*

-Hot-Spot-

Saha Café Restaurant, Giselastr. 10, 80802 München, Tel: 38380786  
Alle angegebenen Preise sind Inklusivpreise in e einschließlich 19% MwSt