



Ein Abstecher in die asiatischen Traumwelten...

In einer alten Villa im Münchner Stadtteil Thalkirchen etabliert sich das Mangostin nun bereits seit über 29 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 Feiern 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. Für Vegetarier oder natürlich auch Allergiker, passen wir das ausgewählte Menü 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 11:30 – 14:30 & 18:00 bis 24:00 Uhr
Sonn- und Feiertags 11:00 – 24:00 Uhr

Für Fragen und Wünsche kontaktieren Sie bitte

Andrea Kistner
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
Buffet	max. 40
Cocktails & Flying Food	max. 60

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



Kapazität

Seated Dinner	max. 32
Buffet	max. 20
Cocktails & Flying Food	max. 48

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



Kapazität

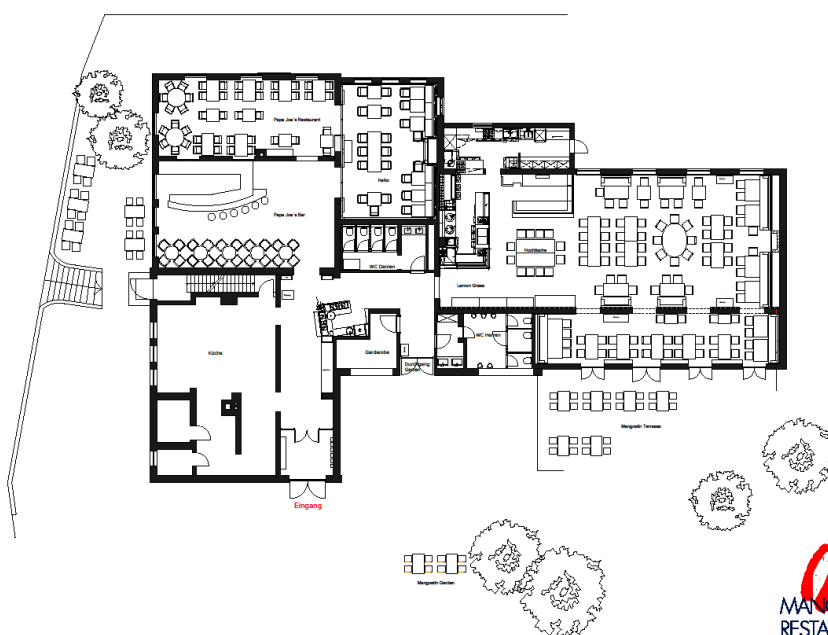
Seated Dinner	max. 130
Buffet	max. 130
Cocktails & Flying Food	max. 160

Mangostin Terrasse – max. 120 Personen



Mangostin Garden – max. 500 Plätze

Grundriss Mangostin



Catering & Partyservice

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

Sowohl im großen Stil als auch im kleinen Rahmen.

Produktpräsentationen, Jubiläum, Pressetermin, Gartenparty, Büro -und Firmenveranstaltungen.

Wir bieten Ihnen kalte & warme Buffets oder unkomplizierte Flanierspeisen.

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

Bei Bedarf bieten wir auch die Vermietung unseres Personals an.

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

Frau Andrea Kistner
Eventmanagement & Sales
089 7232031
event@mangostin.de



Kochkurse an der Thai Food Cooking Highschool

Lernen Sie die Geheimnisse der asiatischen Küche mit Herrn Joseph Peter kennen, oder **verschenken Sie einen Kochkurs.**

Den Gutschein können Sie online bestellen oder wir stellen diesen sofort während unserer Öffnungszeiten von 09:00h-00:00h durchgehend aus.

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**



Aperitif

Starten Sie Ihre Feierlichkeit mit einem exklusiven Stehempfang mit Sekt, Fingerfood und Co.

Champagner Louis Roederer	0,75l € 98
Saphir Saumur Brut Vintage	0,75l € 42
Crémant de Loire Rosé Brut	0,75l € 52
Valdo Cuvée de Boj	0,75l € 38
"Signature Cocktail" saisonal und monatlich wechselnd	ab € 8

Flanierspeisen

Ob zum geschäftlichen Stehempfang, einem lockeren „get together“ mit Kollegen oder zur herzlichen Willkommens-Rede Ihrer Familienfeier.

Spicy-Thai-Blätterteig Krustaden

Miang Kam – die Aperospise Thailands

Wildpfefferblätter zum Füllen mit gerösteten Kokosstiften, Ingwer, Limettenwürfeln, Würzgarnelen, Chili, Schalotten, Erdnüssen und Palmsaftdip

Litschis gefüllt mit crab-meat

Yum Wun Sen

Glasnudelsalat mit Pazifikgarnelen, Chili, Mu-Err Pilzen, Tomaten und Schalotten, leicht scharf abgeschmeckt

Poh Piard Tord

Knusprig gebackene Frühlingsrollen aus eigener Produktion, serviert mit einer süß sauren Pflaumensauce

Wanton Tord Krob

Gefüllte, gebackene Nudelteigtaschen mit Hackfleisch und Koriander, dazu ein pikanter Chili Dip

Saté Thai Gai

In Kokos und Curry marinierte und gegrillte Hähnchenspießchen mit Erdnussauce

Maki Sushi am Spieß

Tuna, Lachs, Oshinko, Kanpyo, Avocado

Wählen Sie 4 Varianten zu € 39 pro Person.

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

Suppe

Tom Kha Gai

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

Hauptgang

Geang Pet Yarng

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

Massaman Nua

Südthailändischer Curry mit Rindfleisch, 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

Polamai

Regenbogen von frischen exotischen Früchten

€ 49 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Menüvorschlag II

Vorspeise

Mixed Saté

Gegrillte Spieße von Rind, Hähnchen und Lamm mit Kokos-Erdnuss-Dip

Suppe

Won Ton Soup

Entenbrühe mit gefüllten Wonton-Nudeltaschen
und Scheiben von mariniertes, gebratener Entenbrust

Hauptgang

Pla Bai Thong

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

Gai Preow Wan Makam

Gebratenes und in süß-saurer Tamarindensauce glasiertes "Hähnchen-Supreme"
mit Ananas, Tomaten und Duftzwiebeln

Nua Pat Prik Thai On

Geschnetzelte Rinderlende im Wok gebraten, mit frischem grünen Pfeffer

Massaman Ped

Südthailändischer Massaman-Curry mit Entenfleisch, Lotoskernen und Kokosmilch

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

Dessert

Floating Islands

Schaumige Safran-"Schnee"-Nocken schwimmen auf echter Vanillesauce

€ 56 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Menüvorschlag III

Vorspeise

Papa Joe's Selection

Eine Kombination aus gebackenen Ebi-Garnelen, Goi Guan, Satay von Rind und Huhn dazu gebackenen Frühlingsrollen, serviert mit Kondimenten-Dips

Suppe

Geang Jeud Wun Sen

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

Hauptgang

Geang Keow Wan Pak

Grüner Gemüse-Curry mit Thai-Spargel und Lotuswurzel, gegart mit Kokosmilch

Sen Lek Pat Thai

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

Nua Pat Bai Cha Plu

Geschnetzelte Rinderlende aus dem Wok mit Wild-Pfefferblättern

Gai Pat Met Ma Muang

"Hähnchen Supreme" mit Frühlingszwiebeln, Mu-Err Pilzen, Cashewnüssen und frischem Chili

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

Dessert

Passionsfrucht-Charlotte

auf Ingwer-Schokoladen-Sauce mit hausgemachtem Limetten-Sauerrahm-Eis

€ 58 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Menüvorschlag IV

Vorspeise

Maki Sushi Variation
Makirollen von Tuna, Lachs, Kanpyo-Kürbis und Alaska-Roll

Suppe

Tom Kha Hoy Shell
Galgantsuppe (wilder Ingwer) mit Kokosmilch, Limettensaft und
Jakobsmuschel einlage

Hauptgang

Pat Pak Ruam Mit Het
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 geschneitzelte Rinderlende mit pikantem Thai Basilikum

Lychee Duckling
Ente im Wok gebraten mit süß-saurer Tamarindensoße und Lychees

Khao Suay
Gedämpfter Jasminreis

Dessert

Mamuang Khao Neau
Duftmango mit Coconut-Sticky Rice

€ 69 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Menüvorschlag V

Vorspeise

Yum Wun Sen

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

Larb Gai

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

Yum Ped Mamuang

Pikanter Salat von gebratener Ente mit Mangostreifen

Plar Gung

Tigergarnelensalat mit Zitronengras, Schalotten und Tamarinde
serviert mit Grapefruitfilets

Suppe

Tom Yam Gung

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

Hauptgang

Peneang Fak Thong Gap Luk Bua

Pfannengerührtes Gewürzsambal mit thailändischem Goldkürbis und Lotussamen
verfeinert mit Kokossahne -vegetarisch-

Gung Pat Prik Thai Dam

Thai Wok-Garnelen in Black Pepper-Sauce

Pla Chu Chee

Snapperfilet mit Chu Chee-Curry-Sauce

Steak Nua Nam Man Hoi

Gegrilltes Rinderlendensteak auf Frühlingszwiebeln, frischen Pilzen und Ingwer

Ped Yarng

Knusprig gebackene Aromaente auf Pak Choi

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis

Dessert

Schokoladen Delicen

mit exotischen Früchten auf Pandanus-Vanille-Sauce

€ 72 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

Menüvorschlag VI

Vorspeise

Goi Guan (vietnamesisch)

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

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

Thord Man Gung

fein gebackene Scampi-Küchlein

Suppe

Tom Kar Hoy Shell

Galgantsuppe (wilder Ingwer) mit Kokosmilch, Limettensaft und Jakobsmuschleinlage

Hauptgang

Pak Nor Mai Farrang

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 Rinderlende aus dem Wok mit Wild-Pfefferblättern

Khao Suay

Gedämpfter Jasminreis und gebratene Knoblauchreisnudeln

Dessert

Feinstes Gujana-Schokotörtchen

mit hausgemachtem Rum-Bananen-Eis auf sämiger Mandelsauce

€ 75 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

“Mangostin Delight“ – Buffet

Eine Komposition von Gerichten der asiatischen Küche

Kalte Vorspeisen

Auswahl von erlesenem Sushi
mit Lachs, Thunfisch, Sepia, Eierstich und weiteren Maki Sushi Rollen,
serviert mit Wasabi und Gari (eingelegter Ingwer) sowie Sojasauce

Carpaccio vom Wagyu Beef
mit Avocadotatar

Pikantes Lomi von Tuna und Tomate mit Wasabi Gurken
Erfrischender japanischer Algensalat mit Jakobsmuscheln

Warme Vorspeisen

Tom Yam Gung
Mit Zitronensaft und Nam Pla Sauce verfeinerte, kräftige Fischsuppe
mit Austernpilzen und Garnelen

Dim Sum (Ha Kao, Shiu Mai)
Gedämpfte chinesische Reisteigtaschen mit Garnelenfüllung, serviert im original
Dampftopf

Baked Tiger Prawns
Tigergarnelen in knuspriger Panade serviert mit süß - saurerer Sauce

Hauptspeisen

Plakapong Deang Lard Prik
Filet vom Red Snapper in Chili-Tamarinden Glasur und Knoblauch Dip

Gai Pat Pet Ma Muang
Hühnerfleisch aus dem Wok mit Frühlingszwiebeln, Mu-Err Pilzen und Cashew
Nüssen

Nua Nam Man Hoi
Geschnetzelte Rinderlende mit frischem Ingwer, Kokos und leichter Sojasauce

Pat Pak Ruam Mit Het
Sautierte Thaimüse-Selection mit Austernpilzen

Dessert

Salat von exotischen Früchten mit Ingwerauszug
Passionsfruchtmousse und Macha-Schokocreme
Fuk Thong Sanghaya Goldkürbis mit Kokospalmsaft-Custard
Gedämpfter Kokosklebreis mit Blumenduftmango
Exotisches Früchtemosaik mit Sorbet

€ 89 pro Person

bitte informieren Sie uns über die Personenanzahl.

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

21,80€ 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

26,50€ 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

43,00€ 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 Griebig nimmt gerne ihre Anfrage oder Reservierung unter
Fon +49.89.419 71 –817 entgegen
(Angebote je nach Anfrage und Verfügbarkeit).

