



## Bankette & Caterings

Sehr verehrte Gäste,  
wir bedanken uns für Ihr Interesse an unserem Mangostin Asia. Unser Haus ist ein wunderbarer Rahmen für prachtvolle Bankette, private Feiern mit Familie und Freunden oder geschäftliche Veranstaltungen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Menüvorschläge aus der vielfältigen Mangostin Küche. Wir empfehlen Ihnen, sich ab einer Größe von 12 Personen für eine gemeinsame Speisefolge zu entscheiden, um den gewünschten festlichen bzw. geselligen Rahmen zu gewährleisten.

Gern berücksichtigen wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche, auch Europäische Küche ist möglich.

Bei einer alleinigen Nutzung des Raumes erheben wir je nach Wochentag Abends eine Umsatzgarantie über die wir Sie auf den nächsten Seiten informieren.

Mangostin Asia Restaurant  
Mo – Sa 11:30 – 14:30 & 18:00 bis 24:00 Uhr  
So und Feiertags 11:00 – 24:00 Uhr

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

## Das Mangostin Asia Restaurant

In Anlehnung an den englischen Namen dieser edlen Frucht - Mangosteen - haben wir unser Haus benannt. In den Restaurant-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.



Die Frische unserer Produkte, die faszinierende Kochkunst unserer Köche, die Mystik und Andersartigkeit der Aromen und Gewürze lassen ein Essen bei uns zu einem Erlebnis werden. Absolute Authentizität bei der Zubereitung und der hohe Anspruch an Qualität zeichnen das Mangostin aus.

Wir beziehen Waren über das Mangostin-Einkaufsbüro in Bangkok, von regionalen Gärtnern und Händlern aus dem Münchner Umland, Fisch aus nachhaltigem Fang, Fleisch und Geflügel aus der eigenen Metzgerei Kuffler



Sanuk – der thailändische Ausdruck für Lebensfreude - wünscht Ihnen Ihre Mangostin-Mannschaft aus 13 Nationen.

Für jeden Anlass den passenden Raum ...

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
Umsatzgarantie* bei Exklusivität	4.500,00 €

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



Kapazität	
Seated Dinner	max. 32
Buffet	max. 20
Cocktails & Flying Food	max. 48
Umsatzgarantie* bei Exklusivität	3.000,00 €

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



Kapazität	
Seated Dinner	130
Buffet	130
Cocktails & Flying Food	160
Umsatzgarantie* bei Exklusivität	9.000,00 €

Mangostin Terrasse – max. 120 Personen



Mangostin Garden – max. 500 Plätze

\*Sollte die Umsatzgarantie der jeweiligen Räume nicht erreicht werden, so wird die Differenz als Raummiete gebucht.

## Bankette & Catering

Wir umsorgen Sie und Ihre Gäste bei uns im Haus oder bei Ihnen zuhause, im Büro, an einem Ort Ihrer Wahl (und bei der Suche danach sind wir auch gerne behilflich).

Durch das Zusammenspiel der unterschiedlichen Kuffler-Restaurants in München bekochen wir Sie gerne auch mit Spezialitäten aus Bayern und der restlichen Welt. Und unsere Blumenfee setzt dem Ganzen noch die Krone auf.



Rufen Sie uns für eine persönliche Beratung bitte jederzeit an oder schreiben Sie uns eine Mail.

Frau Susanne Eichner  
Eventmanagement und Assistentin der Geschäftsleitung

F: +49.89. 723 2031

M: [event@mangostin.de](mailto:event@mangostin.de)

Ihre Gastgeber Roland Kuffler und Joseph Peter Geschäftsführer und Gesellschafter,  
heißen Sie herzlich willkommen!



## 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 Ihnen diesen sofort während unserer Öffnungszeiten von 9,00h-24,00h durchgehend aus.

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

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

z.B. Thai-Basis Kochkurs, **Thai Aufbaukochkurs**, „**best off**“ **Kochkurs**,  
Gesunde fleischlose Küche Asiens, Wok-Seafood-Kochkurs,  
Euro-Asiatischer Kochkurs, Sushi-Kochkurs & History und Cocktail Barkurs

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

Frau Claudia Peter  
089 723 20 31



## Menü- & Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung

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

Buffets werden gerne von uns gestaltet. Hier finden Sie bereits eine reichhaltige Auswahl an kulinarischen Anregungen.

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.



## Menü I

### Suppe

#### Tom Kar Gai

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

### Hauptgang

#### Geang Pet Gai

gebratenes Hähnchenfleisch mit rotem, frischem 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 Suy

gedämpfter Jasminreis

### Dessert

#### Polamai

Regenbogen von frischen exotischen Früchten

**49,00 € pro Person**

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!



## Menü II

### Vorspeise

#### Mixed Saté

gegrillte Spieße von Rind, Ente 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 Hühnerfleisch  
mit Ananas, Tomaten und Duftzwiebeln

#### Nua Pat Prik Thai On

wokgebratene, geschnetzelte Rinderlende mit frischem grünen Pfeffer

#### Massaman Ped

Thailändischer Massaman-Curry mit Entenfleisch, Lotoskernen und Kokosmilch

#### Khao Suy

gedämpfter Jasminreis

### Dessert

#### Floating Islands

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

**56,00 € pro Person**

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

## Menü III

### Vorspeise

#### Papa Joe's Selection

Eine Kombination von gebackenen Ebi-Garnelen, Spar Ribs, 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

gebratene 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

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

#### Khao Suy

gedämpfter Jasminreis

### Dessert

#### Passionsfrucht-Schalotte

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

**58,00 € pro Person**

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

## Menü IV

### Vorspeise

#### Maki Sushi Variation

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

### Suppe

#### Tom Kar 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

wokgebratene, geschnetzelte Rinderlende mit pikantem Thai Basilikum

#### Lychee Duckling

wokgebratene Ente in Tamarinden, süß-sauer mit Lychees

#### Khao Suy

gedämpfter Jasminreis

### Dessert

#### Mamuang Khao Neau

Thai Duftmango mit Coconut-Sticky Rice

**64,00 € pro Person**

Menü V  
Vorspeise

Yum Wun Sen  
pikanter Glasnudelsalat mit feinen Tigergarnelen  
Schalotten, roten Thai-Chili, Mu-Err Pilzen und Sellerie

Larb Gai  
Salat von gegarter, gehackter Hühnchenbrust, fein gewürzt mit Zitrus-Kräuter und  
Röstreisaromen

Yum Ped Mamuang  
pikanter Salat von gebratener Ente mit Mangostreifen

Nua Nam Dok  
rassiger Salat von gegrilltem Rinderlendensteak mit würziger "Kao Kua"-Reis-Nuance

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

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 Frühlingzwiebeln, frischen Pilzen und Ingwer

Ped Ron  
gebratene Aromaente auf Wasserspinat

Khao Suy  
gedämpfter Jasminreis

Dessert  
Delicien von Schokolade  
mit exotischen Früchten auf Pandanus-Vanille-Sauce

**72,00 € pro Person**

## Menü VI

### Vorspeise

Goi Guan (vietnamesisch)  
Kräuterrolle mit Glasnudeln, 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  
Kombination von Abalone-, Shiitake-, Mu-Err- und Austernpilzen  
in belebend pikanter Limetten-Knoblauch-Chili-Marinade

Thord Man Gung  
fein gebackene Scampi-Küchlein

### Suppe

Suky Nam Talay  
Seafoodsuppe mit Glasnudeln und Sesam, perfektioniert mit roter Sojawürze

### 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 Suy  
gedämpfter Jasminreis und gebratene Knoblauchreisnudeln

### Dessert

Feinstes Gujana-Schokotörtchen  
mit hausgemachtem Rum-Bananen-Eis auf sämiger Mandelsauce

**75, 00 € pro Person**

Empfangsbuffet – Papa Joe´s Selection

Kleine Gerichte der asiatischen Küche  
bestens geeignet für Empfänge,  
als Vorspeisen oder einfach mal zwischendurch

Löffel, Gabel und Flanier Food

Yam Nua

grillierte Rinderhüfte, pikant mariniert mit Staudensellerie, Schalotten,  
Tomaten und frischer Minze

Yam Wun Sen

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

Yam Talay

pikanter Meeresfrüchtesalat  
aus Tintenfisch, Shrimps und "Greenlip"-Muscheln mit Lauchzwiebeln

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 grillierte Hähnchenbrustspieße  
mit Erdnusssauce und Gurkenaromaten

Exotische Fruchtspieße  
mit Orangenschokolade zum dippen

**39,00 € pro Person** bitte informieren Sie uns über die Personenzahl.



## Mangostin Delight – Buffet eine Komposition von Gerichten der asiatischen Küche

### Kalte Vorspeisen

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

Carpaccio vom Wagyu Beef  
mit Avocadotatar

Pikantes Lomi vom Tuna und Lachs  
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 Thaic Gemüse-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

Exotische Früchte mit Sorbetauswahl

**89,00 € pro Person, bitte informieren Sie uns über die Personenanzahl.**

## Sushi Classic- Sets für Sie als Catering Zuhause oder im Geschäft

### EDO

Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado, Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko-Rettich und Kappa-Gurkenrolle  
**19,80€ 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  
**24,50€ pro Person**

### ASAKUSA

8 Stück Nigiri Meeresfrüchtepralinen von Kingfisch-Tuna, Ebi Garnele und Ikura-Lachskaviar, dazu eine Alaskarolle mit Lachs, Avocado und Sesam  
**34,80€ pro Person**

### YOSHIWARA-Sushikarussell 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  
**39,80€ pro Person**

Natürlich können wir Ihnen auch individuelle Platten je Personenanzahl und Etat pro Person zusammenstellen.

**Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!**

## Getränkeauswahl

Passend zu unseren Menüs bieten wir vom Aperitif z.B. unseren Sommerhit „Sake Spritz“, dem Winterhit „Hot Mai Tai“ den korrespondierenden Weinen und spezielle Digestif, bzw. unsere beliebten „After Dinner Cocktails“ als zweites Dessert an.

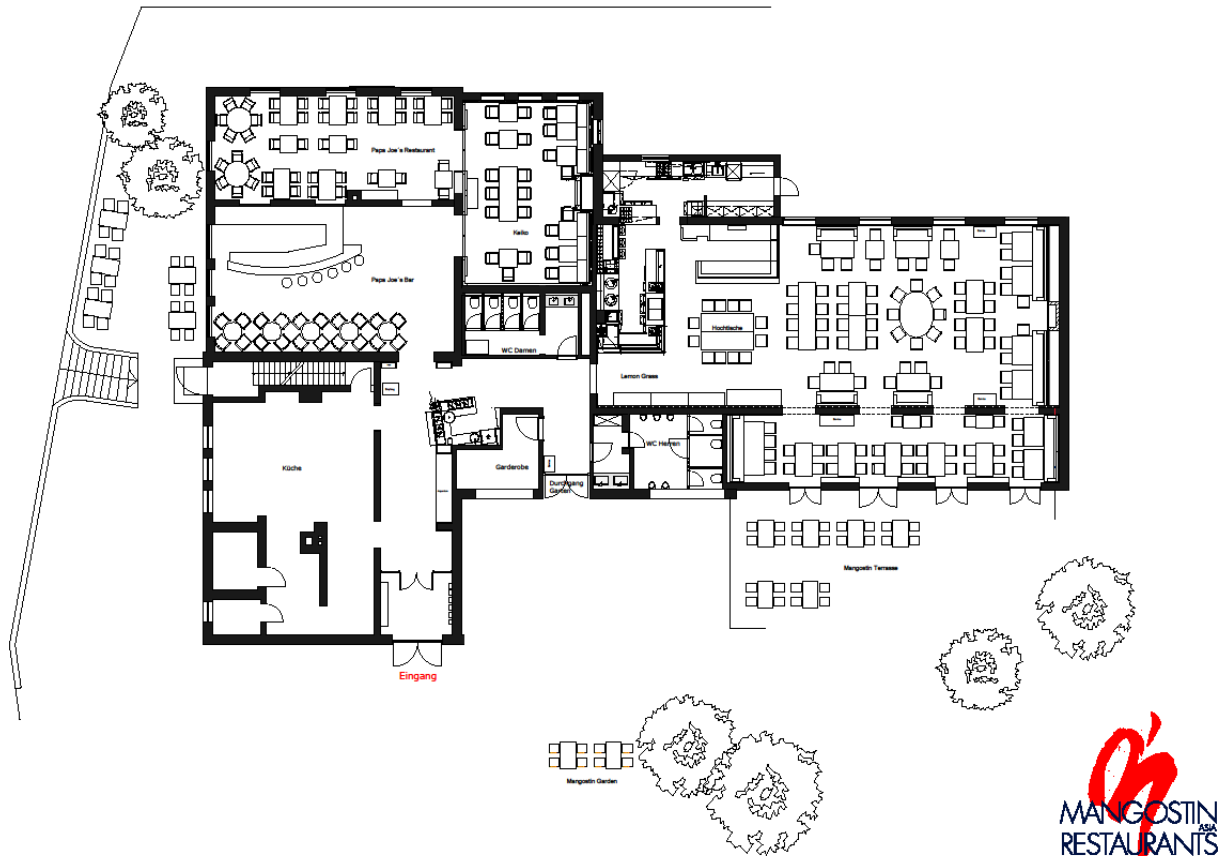
Lassen Sie sich doch individuell beraten.



Gerne planen wir Ihren Hochzeitsempfang bzw. Mittag oder Abendessen nach der Kirche oder Standesamt für Sie, Familienfeiern sowie Firmenevents aller Art.

Geschlossene Gesellschaften bzw. abgegrenzte Bereiche sind kein Problem.

## Grundriss Mangostin Asia Restaurant



### Öffnungszeiten

Das Mangostin ist 365 Tage im Jahr für Sie geöffnet

Mo – Sa 11:30 – 14:30 Uhr & 18:00 bis 24:00 Uhr

So 11:00 – 24:00 Uhr

Feiertags und Heiligabend geöffnet

Silvester mit Menü, live Musik und Feuerwerk

### Kontakt

Mangostin Asia Restaurant

Maria-Einsiedel-Strasse 2

81379 München

Tel.: 089 / 7232031

Fax: 089 / 7239847

e-Mail [event@mangostin.de](mailto:event@mangostin.de)

web [www.mangostin.de](http://www.mangostin.de)

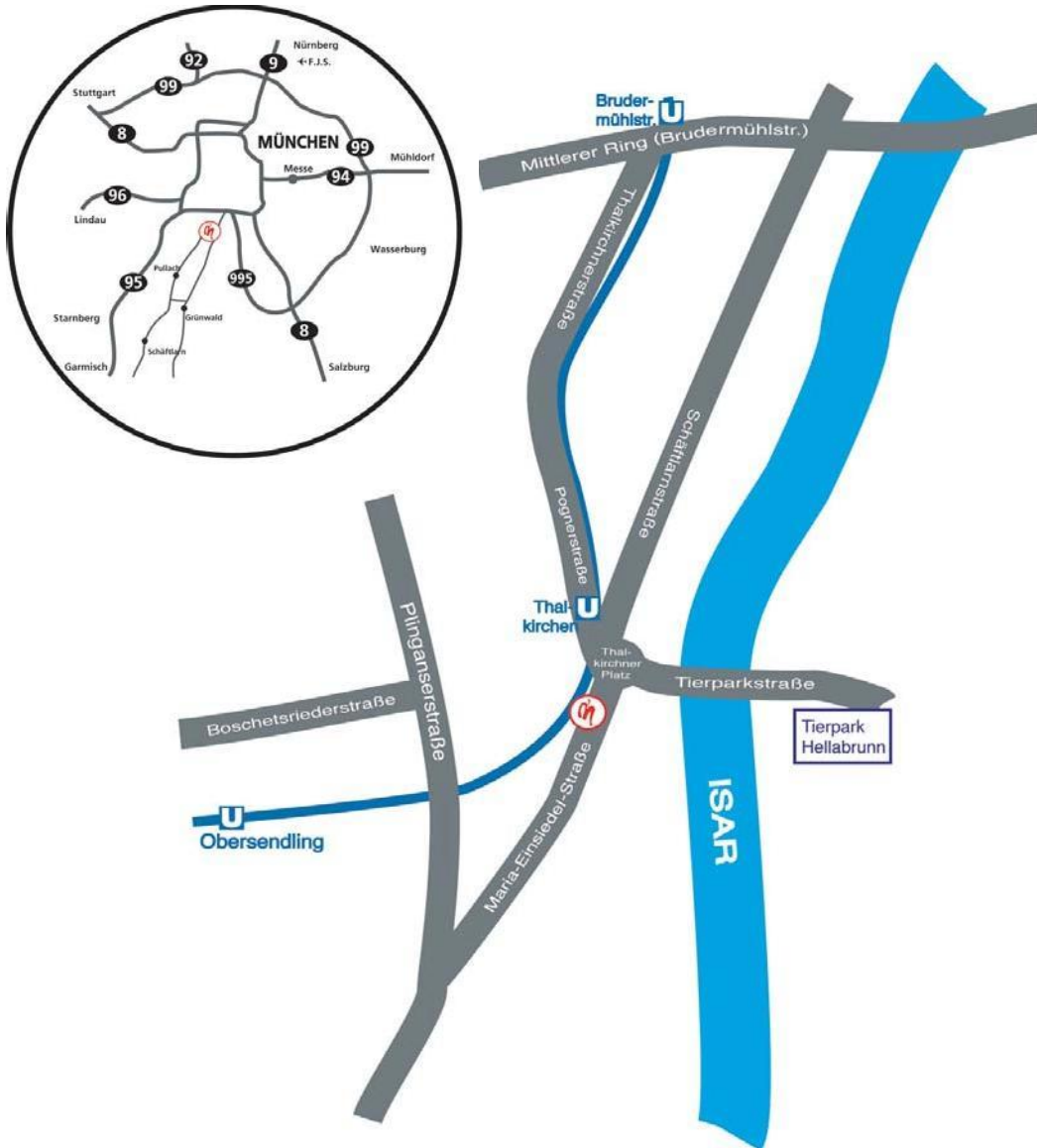
## Anfahrt

### Mit dem Auto

Mittlerer Ring Abfahrt Thalkirchen / Tierpark / Großmarkthalle, Schäftlarners 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. 1min Fußweg



Wir empfehlen Ihnen auch die anderen Restaurants der Kuffler Gruppe

#### Hotel München Palace

Kleines, privates Deluxe-Stadthotel nahe dem Friedensengel. Eine der schönsten Hotelbars und ein traumhafter Garten locken auch Münchner Gäste zum Verweilen.

#### Spatenhaus an der Oper

Bayerische Gastronomie in ihrer gepflegtesten Form, an einem der schönsten Plätze Münchens.

#### Seehaus im Englischen Garten

Einzigartig am Kleinhesseloher See im Englischen Garten gelegen ist es Restaurant, Pavillon, Stüberl, Terrasse und herrlicher Biergarten in einem.

#### Haxnbauer im Scholastikahaus

Die besten Schweins- und Kalbshaxn vom offenen Buchenholzkohlengrill kommen in dem Altmünchner Wirtshaus zwischen Tal und Marienplatz auf den Tisch.

#### T 2 Gastronomie am Flughafen

##### MANGOSTIN AIRPORT

##### bagutta PIZZA CULTURE

Weltreisengefühl fängt hier an: Im fernöstlich geprägten Mangostin mit Noodle-Bar und Sushi-Counter, und unserem italienischen Wirtshaus, dem bagutta.

#### Weinzelt auf dem Oktoberfest

Liebevoll und aufwändig eingerichtetes Wiesn-Zelt mit Sekt- und Schnapsbar, fetziger Musik und ausgezeichnete Küche im Zelt und im Garten.

#### Kuffler Catering

Wir servieren bei Ihnen zu Hause oder an jedem beliebigen Veranstaltungsort kalte und warme Köstlichkeiten und bieten Ihnen excellente Bedienung. Bitte wenden Sie sich an Herrn Markus Fröhlich unter Fon 089. 290 705-15.

#### Kuffler

##### Restaurant Bar Grill

Ein lässiges, großstädtisches Restaurant, stylish, aber ungezwungen und nicht ohne Komfort.

Fisch, Seafood und bestes Fleisch vom Grill, in der hauseigenen Metzgerei auf den Punkt gereift, kommen auf den Tisch; Gemüse und Salate, eine leichte, mit Kräutern und Gewürzen immer wieder neu interpretierte Westküsten-Küche von mediterraner Leichtigkeit.

[www.kuffler.de](http://www.kuffler.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 Grießig nimmt gerne ihre Anfrage oder Reservierung unter  
Fon +49.89.419 71 –817 entgegen  
( Angebote je nach Anfrage und Verfügbarkeit ).

Impressionen und Informationen über das Hotel München Palace erhalten Sie unter

[www.hotel-muenchen-palace.de](http://www.hotel-muenchen-palace.de)

