

Mittags- & Nachmittagskarte

Vorspeisen



447 Edamame € 7,50
Grüne, gesalzene Nippon-Bohnen



NEU! 775 Spicy Chili Edamame € 8,50
Grüne, pikant gewürzte Nippon-Bohnen

360 Som Tam € 13,50
pikanter Salat von grüner Papaya, Chili, Würzgarnele und Erdnüssen

305 Larb Gai € 13,50
pikantes, klein gehacktes, gebratenes Hühnchen mit Röstreis-Semolina
getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

308 Satay Gai € 13,50
Satéspieße von Huhn mit Curry-Erdnuss-Dip

309 Poh Piard Thord € 9,50
fünf knusprig gebackene Frühlingsrollen mit Mango-Chili-Dip

449 Panko Garnele € 21,00
Sechs gebackene Garnelen in knuspriger Panko-Panade
mit grünem Papaya-Salat

Mangostin Soup Selection

310 Tom Yam Gung € 11,00
pikante Suppe von frischen Garnelen mit Zitronengras,
Kaffir-Limonen-Auszug, Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

181 Gaeng Jeud Wun Sen € 7,00
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch

312 Tom Kha Gai € 9,00
samtige Galgant-Kokosmilchsuppe mit Hühnchen und Pilzen



Vegetarische Gerichte

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab Februar 2018
- alle anderen Karten sind somit obsolet.

Curries

333 Geang Kua Gung € 25,50
Roter Garnelencurry mit Duftmango

332 Massaman Nua € 19,50
*milder Thai-Rindfleisch-Curry mit Tamarinde, Kartoffelwürfel,
Röstschalotten und Lotussamen*

602 Penang Pet Ped Yarng € 21,50
gebratene Thai-Ente mit rotem Penang-Curry und Erdnüssen

334 Geang Gai € 18,00
Roter Hühnencurry mit Ananas und Kirschtomaten

Wok Classics

458 Gai Met Mamuang € 17,50
Hähnchenfleisch mit Cashewkernen und Gemüse

348 Nua Nam Man Hoi € 24,50
geschnetzelte Black Angus Rinderlende mit Austernpilzen, Ingwer und Schalotten

Vegetarisch

 **607 Sen Lek Pat Pak Pet** € 14,50
gebratene pikante Reismudeln mit Sojasprossen und Thai Blattgemüse

Zu Ihren Gerichten servieren wir wahlweise Thai Jasminreis oder Sesam Kurkuma Nudeln

Sweets

390 Edel Mango € 9,50
mit Kokos-Khao Neau Reis

399 Früchtespieße € 12,00
mit Orangenschokolade zum dippen

Fotokunst „Red Child“ im Lemon Grass by Xiao Hui Wang
Informationen bei der Betriebsleitung

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt., gültig ab Mai 2014 - alle anderen Karten sind somit obsolet.

Das Mangostin Asia Restaurant

In Anlehnung an den englischen Namen dieser edlen Frucht - *Mangosteen* - haben wir unser Haus benannt. Restaurants, Bar, Bankette, Catering-Service und vieles mehr vereinen sich harmonisch zu fernöstlicher Gastfreundschaft und kulinarischem Wohlbefinden.



Ob traditionelle oder kreative Menüs, in einem unserer Restaurants oder bei Ihnen immer darauf bedacht, Ihnen ein rundum gutes Gefühl zu vermitteln.

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.



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

Unsere Philosophie

Zwei Gedanken begleiten uns durch jeden Tag im Mangostin: Qualität und Authentizität. Für beides betreiben wir einen hohen Aufwand.

Unser Einkaufsbüro im quirligen Bangkok bringt Woche für Woche eine Lieferung für uns auf den Weg. Dies garantiert uns beste, heimische Ware und die Möglichkeit, auch kurzfristig erhältliche, saisonbedingte Delikatessen zur Verfügung zu haben.

In München haben wir uns ein Netzwerk an Lieferanten aufgebaut, die unseren Anspruch kennen und bedienen können.

Die empfindlichen asiatischen Kräuter und Salate beziehen wir beispielsweise hier, Rind- und Schweinefleisch sowie Geflügel erhalten wir durch die Kuffler-eigene Metzgerei.

Die Macher

Mit Roland Kuffler und Joseph Peter, den Besitzern des Mangostins, haben sich zwei Gastronomen getroffen, die wie das Yin und Yang zusammenspielen.

Zeichnet Kuffler für alles Kaufmännische und die Innenarchitektur des Mangostins verantwortlich, ist Peter der kreative Lenker des Restaurants, ständig auf der Suche nach neuen fernöstlichen Trends in der Küche. Dank seines langjährigen Aufenthalts als Küchenchef in der Bangkokener Luxushotellerie und als Leiter der thailändischen Köche-Nationalmannschaft sind seine Verbindungen nach Asien exzellent.

Mehrmals jährlich kommt er in den Metropolen Thailands, Japans, Vietnams und Chinas mit seinen Fach-Kollegen zusammen um Mitarbeiter zu rekrutieren und die Entwicklung der asiatischen Küche zu verfolgen.

Roland Kuffler führt gemeinsam mit seinen Söhnen Stephan und Sebastian eines der größten privat geführten Gastronomieunternehmen Deutschlands, die Kuffler Gruppe.

Er hat den Ende 2008 abgeschlossenen Umbau des Mangostins massiv vorangetrieben. Mit seinem Architekturbüro Kuffler Inn Design gab er dem Restaurant einen neuen, seinesgleichen suchenden Glanz.

Wie so oft in seinem Unternehmerleben ist ihm auch bei der Gestaltung des neuen Mangostins das Außergewöhnliche gerade gut genug: So konnte er der berühmten Kunstprofessorin Xiao Hui Wang ihre spektakuläre Fotoinstallation "Red Child" abkaufen, die nun die gesamte Front des Restaurantteils "Lemon Grass" dominiert.



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* 3.500,00
€
bei Exklusivität

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



Kapazität

Seated Dinner	max. 30
Buffet	max. 20

Cocktails & Flying Food max. 48

Umsatzgarantie* 2.100,00
€
bei Exklusivität

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



Buffet	130
Cocktails & Flying Food	160
Umsatzgarantie* € bei Exklusivität	7.000,00

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.

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 Buchenholzkohलगrill kommen in dem Altmünchner Wirtshaus zwischen Tal und Marienplatz auf den Tisch.

T 2 Gastronomie am Flughafen

MANGOSTIN AIRPORT

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

bagutta PIZZA CULTURE

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 - Restaurant, Bar, Grill

am Hofgraben, Ecke Maximilianstraße im pulsierende Herzen Münchens. Ein lässiges, großstädtisches Restaurant, stylish, aber ungezwungen mit einer durch Kräuter und Gewürze immer wieder neu interpretierten Westküsten-Küche von mediterraner Leichtigkeit.

Kuffler Catering

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

Hotel-Sonderraten für Sie als Gast des Mangostin Asia Restaurant

Als Gast in den Restaurants der Familie Kuffler erhalten Sie in Kufflers 5*-Hotel München Palace einen speziellen Preis.



Bitte wenden Sie sich für ein Angebot an Ihren Gesprächspartner im Bankettbüro des Restaurants. Sie werden dann direkt von den Mitarbeitern des Hotels München Palace kontaktiert.

Gültig nach Verfügbarkeit und außerhalb der Messe-, Kongress- und Oktoberfestzeiten.

Impressionen und Informationen über das München Palace erhalten Sie unter www.muenchenpalace.de



All prices incl. VAT, effective 1st of May 2014