



## 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 Feierlichkeiten 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 und Vorstellungen. Für Vegetarier oder Allergiker, passen wir das ausgewählte Menü selbstverständlich 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](mailto: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**

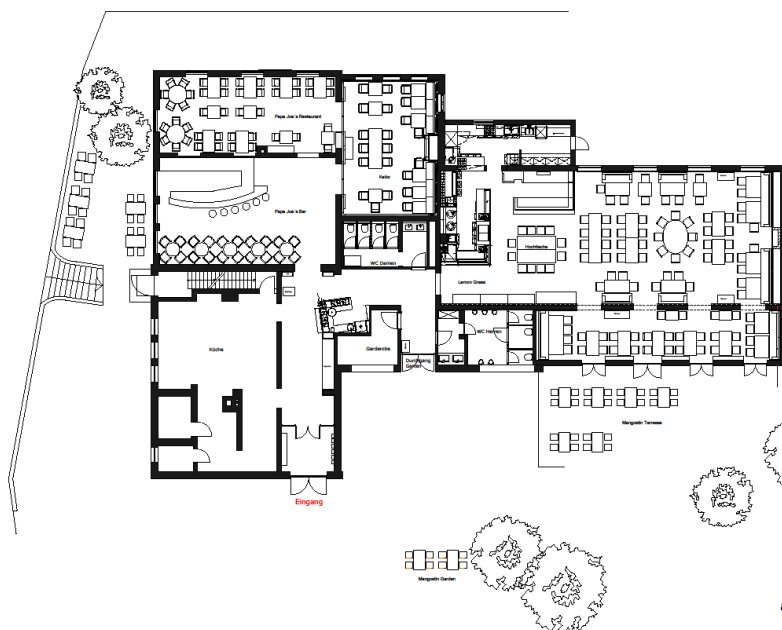
Seated Dinner	max. 130
Buffet	max. 130
Cocktails & Flying Food	max. 160

**Mangostin Terrasse** – max. 120 Personen



**Mangostin Garden** – max. 500 Plätze

**Grundriss Mangostin**



## Catering & Partyservice

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

Produktpräsentationen, Jubiläen, Pressetermine, Gartenpartys, Büro -und Firmenveranstaltungen.

Sowohl im großen Stil als auch im kleinen Rahmen.

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  
Event Management & Sales  
089 7232031  
[event@mangostin.de](mailto:event@mangostin.de)



## Kochkurse an der Thai-Food Cooking Highschool

Lernen Sie selbst die Geheimnisse der asiatischen Küche von und 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, Flanierspeisen und Co.**

“Mangostin Mandarin“  
Frischer Mandarinensaft, Gin, Giffard Mandarin 0,2l € 8,5

“Christmas Sake Spritz“  
Japanische Blutorange mit Sake Sparkling 0,2l € 8,5

Winterliche Zwetschge  
Zwetschgen-Tamarinden Püree mit Prosecco 0,1l € 6,9

### Heiße Klassiker

Eggnog € 6,5

“Hot Mai Tai“ € 9,5

## 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 Aperospesise 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

Hackfleisch und Koriander in knuspriger Hülle  
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

**Je Variante € 10 pro Person**

## Menüvorschläge 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.

## CHRISTMAS MENÜ I

### Vorspeisen

Miang Kam

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

Thord Man Gung "Prawn-cakes"

Knusprig gebackene Garnelenküchlein ummantelt mit Panko-Flocken auf kalt gerührten Mango-Chili-Chutney

\*\*\*

### Yum Trilogie

Yum Wun Sen

Lauwarmer Soja-Glasnudelsalat mit Schiffskielgarnelen und Mu-Err Pilzen

Yum Talay

Thailändischer Meeresfrüchtesalat

Larb Gai

Salat vom gehackten Hühnchen mit Röstreis-Semolina

\*\*\*

### Hauptgerichte aus dem Wok

Nua Nam Man Hoi

Geschnetzelte Rinderlende in Austernsauce

Filet vom Red Snapper gegrillt im Bananenblatt

Wok Gemüse in Sojaglasur mit feinen Asia Pilzen

Khao Suay Duftreis & roter Organik Reis

\*\*\*

### Dessert

**Exotische Edel Früchte** mit Mango Sorbet und Paprika-Himbeersorbet

€ 63 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

## CHRISTMAS MENÜ II

### Vorspeisen

Große Auswahl feiner Maki Sushis mit eingelegtem Ingwer & Wasabi

Tatar Trio aus Beef-, Lachs- und Thunfischtatar mit asiatischer Brotauswahl  
Plar Gung

Thailändischer Garnelensalat

Nua Nam Tok  
Feiner Rindfleischsalat mit Thai Note

### Suppe

Tom Yam Gung

Pikante Suppe von Tigergarnelen mit Tapiokanudeln und Hed Nang Faa Pilzen

### Hauptgerichte

Ped Yarng

Aromatische Ente knusprig gebraten auf Pak Choi

Gung Kratiem

Gebratene Schiffskielgarnelen

Nua Pat Prik Thai On

Geschnetzelte Rinderlende mit rotem Chili Sambal

Wok Gemüse in Sojaglasur

Khao Suay Duftreis

### Dessert

Pochierte Ingwer-Birne mit grünem „Macha“ Tee-Eis

€ 72 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

## Menüvorschlag I

### 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 marinierter, 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 grünem 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

**€ 58 pro Person**

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!



## Menüvorschlag II

### 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

**€ 60 pro Person**

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise. Preisänderungen vorbehalten!

## Menüvorschlag III

### 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  
Jakobsmuschleinlage  
\*\*\*

### 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 geschnetzelte 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 IV

### 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 Mamuan

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 V

### 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 Jakobsmuschel einlage

\*\*\*

### 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

\*\*\*

### Dessert

Feinstes Gujana-Schokotörtchen

mit hausgemachtem Rum-Bananen-Eis auf sämiger Mandelsauce

**€ 75 pro Person**

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).

