



BANKETTMAPPE 2024

Das Mangostin verzaubert nun bereits seit über 30 Jahren 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 es benannt. Der ideale Rahmen für prachtvolle Bankette, private Feierlichkeiten mit Freunden und Familie oder geschäftliche 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!

Ihre Gastgeber Sebastian Kuffler und Joseph Peter und ihr Team

#### Inhalt

- 03 Räumlichkeiten
- 05 Grundriss
- 06 Catering & Partyservice
- 07 Kochkurse an der Thai-Food Cooking Highschool
- 08 Flanierspeisen – Aperitif Angebot
- 09 Menü- & Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung
- 16 Sushi Classic-Sets
- 17 Gastgeschenke & Co.
- 18 Hotel München Palace
- 19 Kontakt & Anfahrt



# 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

**Kapazität:**

Seated Dinner	max. 22 Personen
Cocktails & Flying Food	max. 50 Personen



Papa Joe's Restaurant  
im Colonial Ambiente à la Raffles

**Kapazität:**

Seated Dinner	max. 50 Personen
Cocktails & Flying Food	max. 60 Personen



Keiko Japanese Pacific Room  
im japanischen Ambiente

**Kapazität:**

Seated Dinner	max. 32 Personen
Cocktails & Flying Food	max. 48 Personen



# 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.



## Lemon Grass

im Thai-Ambiente mit Live-Cooking

### **Kapazität:**

Seated Dinner	max. 130 Personen
Buffet	nach Absprache
Cocktails & Flying Food	max. 160 Personen



## Mangostin Terrasse

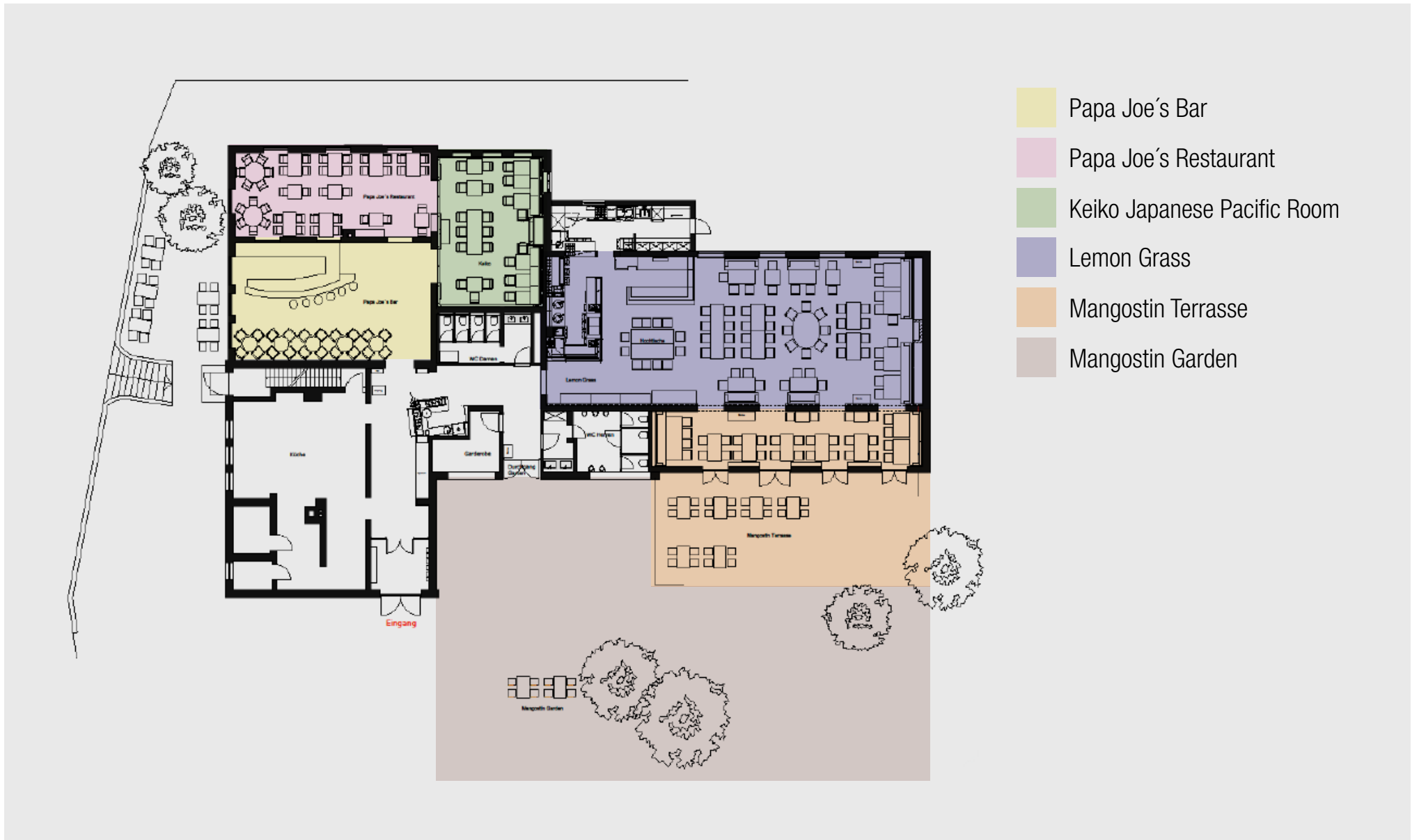
max. 120 Personen



## Mangostin Garden

max. 500 Plätze

# Grundriss



# Catering & Partyservice

Genießen Sie unsere hochwertigen Speisen individuell an Ihrem Lieblingsort: Produktpräsentationen, Jubiläen, Presstetermine, Gartenpartys, Büro- und Firmenveranstaltungen catern wir, sowohl im großen Stil als auch im kleinen Rahmen.

Wir bieten Ihnen kalte und warme Buffets oder unkomplizierte Flanierspeisen. Sämtliches Equipment wie Geschirr, Gläser, Tische organisieren wir für Sie. Bei Bedarf steht Ihnen auch unser eingespieltes Serviceteam zur Verfügung.

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

Frau Franziska Bläser, Frau Laura Zimmermann  
Event Management & Sales  
Fon: 089. 723 20 31  
Mail: [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 Chef Joseph Peter kennen, oder verschenken Sie einen unserer Kochkurse.

Den Gutschein bestellen Sie online oder während unserer Öffnungszeiten von 10 bis 23 Uhr persönlich zum sofort mitnehmen. Der ein-tägige 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**

**Vietnam Kochkurs**

**Wok-Seafood-Kochkurs**

**Euro-asiatischer Kochkurs**

**Sushi-Kochkurs & History**

Weitere Termine unter: [www.mangostin.de/kochkurse](http://www.mangostin.de/kochkurse)

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

Claudia Peter  
089. 723 20 31



# Flanierspeisen – Aperitif Angebot

Aus der Magnum Flasche  
nach dem Champenoise-Verfahren

Ralf Schumacher 0,1/0,75/1,5 € 7/32/79  
Sparkling Rosé Ltd Edition

Ralf Schumacher 0,75 € 32  
Sparkling Brut Mangostin Selection Blanc Ltd Edition

Bier-Mix aus dem Eiskühler

Starnberger Hell 0,33l € 4,5  
Thailändisches „Singha“ 0,33l € 6,5  
Japanisches „Kirin“ 0,33l € 6,5

„Flavoured Thai Herbal Water“

Mineralwasser mit Thai-Kräutern 0,2l € 2  
und Zitronengras

Crémant „Bellini“

Frischer Mangosaft 0,1l € 6,5  
mit Crémant blanc aufgegossen

Hierzu empfehlen wir  
folgende „Flanierspeisen“

Spicy Thai-Blätterteig-Krustaden -vegetarisch- à € 2

Litschis gefüllt mit crab meat à € 3

Poh Piard Tord -vegetarisch- à € 2.5  
Knusprig gebackene Frühlingsrollen  
serviert mit einer süß-sauren Pflaumensauce

Gebackene Seafood Gyoza à € 3  
mit Ingwer-Chili-Dip

Satay Thai Gai à € 2.5  
Gegrillte Hühnchen-Spieße  
mit Curry-Erdnuss-Sauce und  
kleinem Gurken-Schalotten-Salat

Maki Sushi am Spieß (5 Stück) à € 4  
Tuna, Lachs, Oshinko, Kanpyo, Avocado

Tataki à € 3.5  
Tatar von Lachs, Tuna und Beef  
auf Millefeuille-Plätzchen



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 diesem 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

€ 74 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.  
Preisänderungen vorbehalten!

## Vorspeise – Tischbuffet

### **Party Selection**

Eine Kombination aus gebackenen Tempura-Garnelenspießen, Panko-Garnelen, Poh Piard Thord-Frühlingsrollen, vegetarischen Gemüse-Samosas und Chicken-Wantons, dazu Japanese coleslaw und verschiedene Dipsaucen

## Suppe – Einzelteller

### **Tom Kha Gai**

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

## 4 Hauptgänge – Tischbuffet

### **Geang Pet Yarng**

Gebratene Ente in frischem rotem Thai-Curry, mit Ananas und Kirschtomaten in feiner Kokosmilch gegart

### **Massaman Nua**

Südthailändischer Curry mit US-Beef, 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 – Tischbuffet

### **Polamai**

Regenbogen von frischen exotischen Früchten





# Menüvorschlag II

€ 76 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.  
Preisänderungen vorbehalten!

## 2 Vorspeisen – Tischbuffet

### **Satay Thai Gai**

Gegrillte Hühnchen-Spieße mit Curry-Erdnuss-Sauce und kleinem Gurken-Schalotten-Salat

### **Yum Wun Sen**

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

## Suppe – Einzelteller

### **Won Ton Soup**

Thai-Hühnchen-Bouillon mit gefüllten Wonton-Nudeltaschen und Scheiben von marinierter gebratener Entenbrust

## 4 Hauptgänge – Tischbuffet

### **Pla Bai Thong**

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

### **Gai Preow Wan Makam**

Gebratenes und in süß-saurer Tamarindensauce glasiertes Hühnchen aus der Keule, mit Ananas, Tomaten und Duftzwiebeln

### **Nua Pat Prik Thai On**

Geschnetzelte Black Angus Rinderlende, im Wok gebraten mit frischem grünem Pfeffer

**Sen Lek Pat Pak Pet -vegetarisch-** gebratene pikante Reismudeln mit Sojasprossen und Thai-Blattgemüse

**Khao Suay** Gedämpfter Jasminreis

## Dessert – Einzelteller

### **Floating Islands**

Schaumige Safran-Nocken schwimmen auf Tonkabohnen-Sauce





# Menüvorschlag III

€ 76 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.  
Preisänderungen vorbehalten!

## Vorspeise – Tischbuffet

### **Party Selection**

Eine Kombination aus gebackenen Tempura-Garnelenspießen, Panko-Garnelen, Poh Piard Thord-Frühlingsrollen, vegetarischen Gemüse-Samosas und Chicken Wantons, dazu Japanese coleslaw und verschiedene Dipsaucen

## Suppe – Einzelteller

### **Geang Jeud Wun Sen**

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

## 4 Hauptgänge – Tischbuffet

### **Geang Keow Pak Tofu -vegetarisch-**

Grüner Gemüse-Curry mit Thai-Spargel, Premium Tofu 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 Black Angus Rinderlende aus dem Wok mit Wild-Pfefferblättern

### **Gai Pat Met Ma Muang**

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

### **Khao Suay**

Gedämpfter Jasminreis

## Dessert – Einzelteller

### **Yuzu-Kardinal**

auf Ingwer-Schokoladen-Sauce mit hausgemachtem Nougateis



# Menüvorschlag IV

€ 82 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.  
Preisänderungen vorbehalten!

## Vorspeise – Tischbuffet

### **Maki Sushi Variation**

Maki-Rollen von Tuna, Lachs, Kanpyo-Wintermelone, Oshinko-mariniertes Rettich, Inside-Out California Roll mit Krebsfleisch.

## Suppe – Einzelteller

### **Tom Kha Hoy Shell**

Galgantsuppe mit Kokosmilch, Limettensaft und Jakobsmuscheleinlage

## 5 Hauptgänge – Tischbuffet

### **Pat Pak Ruam Mit Het -vegetarisch-**

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 Black Angus Rinderlende mit pikantem Thai Basilikum

### **Lychee Duckling**

Ente im Wok gebraten mit süß-saurer Tamarindensauce und Lychees

### **Khao Suay**

Gedämpfter Jasminreis

## Dessert – Einzelteller

### **Mamuang Khao Neau**

Duftmango mit Coconut-Sticky Rice





# Menüvorschlag V

€ 89 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.  
Preisänderungen vorbehalten!

## 4 Vorspeisen – Tischbuffet

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

**Larb Gai** Pikantes, klein gehacktes, gebratenes Hähnchen mit Röstreis-Semolina, getrockneten Chilis, wildem Ingwer und Minze

**Yum Ped Mamuang** Pikanter Salat von gebratener Ente mit Mango

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

## Suppe – Einzelteller

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

## 5 Hauptgänge – Tischbuffet

**Peneang Fak Thong Gap Luk Bua -vegetarisch-**

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** Gebratenes Snapperfilet mit Chu Chee-Chili-Ingwer Glasur

**Steak Man Hoi** Gegrilltes Black Angus Rinderlendensteak auf Frühlingszwiebeln, frischen Pilzen und Ingwer in Austernsauce

**Ped Yarng** Knusprig gebackene Aromaente auf Pak Choi

**Khao Suay** Gedämpfter Jasminreis

## Dessert – Einzelteller

**Schokoladen Delicen** Duo von Orangen- und Guaraná-Schokoladen-Mousse mit Mango und Passionsfrucht





# Menüvorschlag VI

€ 94 pro Person

Alle genannten Preise sind Inklusivpreise.  
Preisänderungen vorbehalten!

## 4 Vorspeisen – Tischbuffet

**Goi Guan** 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 -vegetarisch-** Eine Kombination von Abalone-, Shiitake-, Mu Err- und Austerpilzen in belebend pikanter Limetten-Knoblauch-Chili-Marinade

**„Meeresfrüchtepralinen“** Nigiri und Maki Sushi Variation

## Suppe – Einzelteller

**Tom Kar Hoy Shell** Galgantsuppe mit Kokosmilch, Limettensaft und Jakobsmuschleinlage

## 4 Hauptgänge – Tischbuffet

**Pak Nor Mai Farrang -vegetarisch-** Grüner Spargel, Babymais und Shiitakepilze aus dem Wok

**Pla Nüng Siu** Wolfsbarschfilet gegart im Soja-Ingwer-Sud mit Frühlingszwiebeln und Koriandergrün in Sesamschmelze

**Nua Pat Bai Cha Plu** Geschnetzelte Black Angus Rinderlende aus dem Wok mit Wild-Pfefferblättern

**Ped thord krob lard prik** Gebratene Ente mit süßsaurer Chiligrasur

**Khao Suay** Gedämpfter Jasminreis

## Dessert – Einzelteller

**Gestürztes Limetten-Topfen-Soufflée** mit marinierten Edelrüchten



# Sushi Classic-Sets

## Edo

Nigiri von Lachs, Thunfisch und Sepia mit 8 Stück gemischter Makirolle von Avocado, Kanpyo-Wintermelonenstreifen, Oshinko-Rettich und Kappa-Gurkenrolle

**28 € 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

**35 € pro Person**

## Yoshiwara-Sushi-Karussell ab 2 Personen

10 Stück Nigiri von Lachs, Tuna, Ebi Garnele, Kingfisch und Ikura-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

**59.5 € pro Person**

Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Sushi Variationen zusammen.





# Gastgeschenke & Co.

## Melonen Carving

Ein individuelles Geschenk. Die traditionelle 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**





# Übernachtung

## Hotel München Palace

Feiern Sie ein Fest mit vielen Freunden und Verwandten im Mangostin und suchen eine Übernachtungsmöglichkeit? Unser Hotel München Palace ist ein Zuhause zum Wohlfühlen.

Als Veranstalter im Mangostin erhalten Sie in Kufflers 5\* Boutique Hotel München Palace spezielle Gruppenpreise.

Die Kolleginnen im Hotel nehmen gerne Ihre Anfrage oder Reservierung entgegen unter:

Fon +49.89.419 71-817 entgegen  
(Angebote je nach Anfrage und Verfügbarkeit).



# Kontakt & 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

## MWV & MVG

U-Bahn U3, Richtung Fürstenried West bis Station  
Thalkirchen / Tierpark, Ausgang Maria-Einsiedel-Straße,  
geradeaus ca. 1 min Fußweg

## Kontakt

Mangostin Asia Restaurant  
Maria-Einsiedel-Str. 2 · 81379 München  
Mo-Sa 18:00 bis 24:00 Uhr  
Sonn- und Feiertags 11:00 – 24:00 Uhr

Für Fragen und Wünsche kontaktieren Sie bitte  
Frau Franziska Bläser oder Frau Laura Zimmermann  
event@mangostin.de  
089. 723 20 31

[www.mangostin.de](http://www.mangostin.de) · [www.kuffler.de](http://www.kuffler.de)  
Facebook · Instagram

