

# Sommer MENÜS

AVUS

Vielen Dank für Ihr Interesse am Restaurant AVUS.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Feier und erstellen ein individuelles Angebot.

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl passender Menüs für die Sommersaison.

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü – einzelne Gänge können flexibel kombiniert werden.

Unser Team berät Sie auch gerne zu vegetarischen Optionen und Unverträglichkeiten.

## Menü 1

Gelbe Möhre-Miso-Süppchen  
mit Seidentofu und Shiso Kresse

Hähnchenbrust mit sommerlichem Gemüse,  
Kimchi-Schaum und Kartoffeln

Mangotarte mit Passionsfruchtsorbet  
Pro Person 47 €

## Menü 2

Carpaccio vom Strohrind  
mit Rucola, Parmesanspänen und Trüffelöl

Gebratenes Loup-de-Mer-Filet  
mit Zitronen, Kartoffelgnocchi und jungem Spinat

Crème brûlée mit Zitronen-Basilikumsorbet  
Pro Person 54 €

## Menü 3

Burrata mit Avocado und Basilikum

Kalbsfilet im Kräutermantel  
mit Tagliatelle, bunten Möhren und Zitronenjus

Buttermilchtörtchen mit Blaubeeren  
Pro Person 57 €

---

## Menü 4

Gebeizter Lachs  
mit Quinoa, Fèves, Wasabi und Kräutern

Gegrillter grüner Spargel  
mit Ei und Parmesanschaum

Sous-vide gegarte neuseeländische Lammhüfte  
mit geräuchertem Paprika und Babyspinat

Weißes Schokoladenmousse  
mit Beeren und Baiser  
Pro Person 69 €

---

Wählen Sie gerne eine zusätzliche vegetarische Alternative:

Zucchini-Puffer mit Rucola Crème fraîche und Tomaten-Salsa

Süßkartoffelcurry mit Cashewkernen, Brokkoli und Basmati-Reis

## Guten Appetit!

Die Preise verstehen sich pro Person inkl. 19 % MwSt.  
Bitte senden Sie Ihre Menüauswahl bis 7 Tage vor der Veranstaltung.  
Die 3 Werktage vorab gemeldete Personenzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.  
Für Fragen oder ein Angebot:  
Angela Ebert  
Restaurants im Audi Forum – Veranstaltungsbüro  
Tel: 0841 89 41142 | Email: [Ingolstadt-veranstaltung@marche-int.com](mailto:Ingolstadt-veranstaltung@marche-int.com)