



AVUS HERBSTMENÜ

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 Herbstsaison.

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

Rote-Rüben-Tatar
mit Apfel, Kapern und Haselnuss-Mayonnaise

Sous-vide-gegarte Hähnchenbrust
mit Kürbisravioli und gebratenen Mischpilzen

Aprikosen-Buttermilch-Mousse
mit glacierten Aprikosen

Pro Person 46 €

MENÜ 2

Kürbis - Kokossüppchen
mit Kumquat und Seidentofu

Doradenfilet im Päckchen
mit Mangold, Olive, gepickelter Zwiebel
und Zitrone

Mohn - Grießflammerie mit Zwetschgencurd

Pro Person 49 €



MENÜ 3

Zander in Blaukraut gebeizt
mit körnigem Senf und Rettich

Rehhaxe vom heimischen Wild
mit Wirsing, gerösteten Haselnüssen,
Schupfnudeln und Birne

Parfait von Honig und Mandel

Pro Person 56 €



MENÜ 4

Karamellierter Ziegenkäse
in Buttermilch-Vinaigrette mit Feige

Rosa gebratener Rinderrücken
mit Chicorée, lila Kartoffelstampf und Romanesco

Schokolade mit Brownie und Heidelbeeren

Pro Person 61 €

Gerne bieten wir Ihnen folgende vegetarische Hauptgerichte an:

Kürbisrisotto mit Pilzen, jungem Blattspinat und gebratenem Halloumi - Käse
Blätterteigpastete mit herbstlichem Gemüseragout und karamellisierten Maronen
Breite Nudeln mit Wirsing, Walnüssen, Birne und Blauschimmelkäse



Die Preise verstehen sich pro Person inkl. 19 % MwSt.
Bitte senden Sie Ihre Menüauswahl bis 7 Tage vor der Veranstaltung.
Die 3 Werkstage 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