

Frühlingsmenüs

Vielen Dank für Ihr Interesse am Restaurant AVUS.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung und erstellen ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen.

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl unserer Menüs für die Frühjahrssaison.

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

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne zu vegetarischen Optionen sowie Unverträglichkeiten.

Frühlingsmenü 1

Samtiges Paprika-Rhabarbersüppchen
mit Pinienkernen und Crème fraîche

Zander, gebraten
auf Fregola Sarda und geschmortem Gemüse

Ziegenfrischkäse mit Honig, Aprikose
und Walnüssen

Pro Person 49 €

Frühlingsmenü 2

Birne mit Burrata,
Pesto und Walnüssen

Hähnchenbrust gefüllt
mit Salbei und Rohschinken mit Süßkartoffel und Mais

Schokoladen Brownie
mit Heidelbeeren und Eis

Pro Person 49 €



Frühlingsmenü 3

Tataki vom Lachs
mit Avocado und Sojasauce

Lammrücken gebraten
mit grünen Bohnen, Kräuter Couscous und Lamm-Myrthesauce

Pistazien-Crème brûlée
mit Himbeeren und Joghurteis

Pro Person 52 €

Frühlingsmenü 4

Grüner-gelber Hirsesalat
mit Eigelbcrème und Bärlauch-Zitronen Dressing

Kalbsbäckchen geschmort
auf Kohlrabi-Zuckerschotengemüse und gebackenen Kartoffeln

Dunkles Schokoladen-Parfait
mit Crumble und Weißbier-Sabayone

Pro Person 56 €



Vegetarische Alternativen

Süßkartoffelpüree mit Kohlrabi und Pilzen
Cremige Polenta mit Miso und geschmorter Aubergine



Die genannten Preise verstehen sich pro Person inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 %.

Da alle Zutaten individuell für Ihr Menü eingekauft werden, benötigen wir Ihre Auswahl
spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung.

Als Verrechnungsgrundlage gilt die 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn angegebene
Gedeckzahl.

Darüber hinausgehende Bestellungen werden zusätzlich berechnet.

Für Rückfragen und zur Angebotserstellung stehen wir Ihnen gerne
telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Angela Ebert
Restaurants im Audi Forum

Veranstaltungsbüro
Fon: 0841 89 41142

Mail: Ingolstadt-veranstaltung@marche-int.com

