

MENU



PRIVATE AVIATION 

CATERING

Munich



Welcome to our
PRIVATE AVIATION CATERING
Service

Herzlich willkommen beim
PRIVATE AVIATION CATERING
Service

By Hilton Munich Airport

OUR MENU & SERVICES

We appreciate your interest in our services which are available 365 days a year, including on-time delivery to your aircraft.

HOW TO CONTACT US:

Our office in EDDM is open from 06:00am until 10:00pm CET. In case of urgent requests after office hours your call will be transferred and answered by the hotel team, and messages are conveyed to our Private Aviation Catering team after hours.

UNSER MENÜ & UNSERE SERVICELEISTUNGEN

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren exklusiven Serviceleistungen – verfügbar 365 Tage im Jahr direkt an Ihrem Flugzeug.

SO ERREICHEN SIE UNS:

Unser Büro ist von 06.00 bis 22.00 Uhr CET zu erreichen. Bei dringenden Anfragen außerhalb der Bürozeiten wird Ihr Anruf an das Hotel umgeleitet. Unsere Mitarbeiter nehmen Ihre Nachrichten entgegen oder kontaktieren das Private Aviation Catering Team direkt.

Terminalstrasse Mitte 20 | 85356 Munich | Germany

W: private-aviation-catering.com

E: munich@private-aviation-catering.com • T: +49 (0)89 9782 2000 • F: +49 (0)89 9782 2013

Our web address is as follows: www.private-aviation-catering.com
and by using this service you benefit from:

Online ordering

Overview of your order

Review of your invoice

Ability to change your order

Ability to view the status of your order

To receive access to the ordering section of our website, please contact us at munich@private-aviation-catering.com. We will then send you your login and password details.

This printed menu does not include prices and we kindly ask you to check these online. Please enter your order in English or German. Thank you for your interest in our service. We are looking forward to being of assistance to you 365 days a year – with direct and prompt delivery to your aircraft.

*Unsere Internetadresse lautet: www.private-aviation-catering.com,
indem Sie diesen Service nutzen profitieren Sie wie folgt:*

Direkte Bestellung

Überblick Ihrer Bestellung

Überblick Ihrer Rechnung

Möglichkeit, Ihre Bestellung zu ändern

Möglichkeit, den Status Ihrer Bestellung zu prüfen

Um Zugang zum Bestellformular auf unserer Webseite zu erhalten, kontaktieren Sie uns bitte unter munich@private-aviation-catering.com. Wir senden Ihnen danach Ihre Login Daten!

Dieses gedruckte Menü enthält keine Preise und wir bitten Sie, diese direkt online zu prüfen. Bitte geben Sie Ihre Bestellung in deutsch oder englisch ein. Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns, Ihnen 365 Tage im Jahr zu Diensten zu sein – mit direkter und pünktlicher Anlieferung an Ihr Flugzeug.

TABLE OF CONTENTS • INHALTSVERZEICHNIS

VIP Trays	7	Salads	26	Desserts	46
Platters ready-to-serve	10	Salate		Cakes & Tarts	48
<i>Tafelfertige Speisen</i>		Typical Bavarian	30	<i>Kuchen & Tartes</i>	
Breakfast (cold)	14	<i>Typisch bayerisch</i>		Ice Cream	49
<i>Frühstück (kalt)</i>		Bavarian Specials	30	<i>Eiscreme</i>	
Breakfast (warm)	16	<i>Bayerische Spezialitäten</i>		Sushi	52
<i>Frühstück (warm)</i>		Mix & Match from the Grill	32	Asian Cuisine	55
Bakery	20	<i>Mix & Match vom Grill</i>		<i>Asiatische Küche</i>	
<i>Backwaren</i>		Meat Main Courses	34	Arabic Cuisine	56
Sandwiches	21	<i>Fleischgerichte</i>		<i>Arabische Küche</i>	
Finger Food (cold)	22	Fish Main Courses	36	Indian Cuisine	58
<i>Fingerfood (kalt)</i>		<i>Fischgerichte</i>		<i>Indische Küche</i>	
Finger Food (hot)	23	Vegetarian Main Courses	38	Beverages	61
<i>Fingerfood (warm)</i>		<i>Vegetarische Gerichte</i>		<i>Getränke</i>	
Soups	24	Caviar	40	Aircraft Amenities & Services	67
<i>Suppen</i>		<i>Kaviar</i>		<i>Besondere Serviceleistungen</i>	
Appetizers	25	Kids Menu	42	General Terms & Conditions	72
<i>Vorspeisen</i>		<i>Kinderkarte</i>		<i>Allgemeine Geschäftsbedingungen</i>	

PLEASE REMEMBER TO ORDER THE FOLLOWING ITEMS IF REQUIRED:

Coffee | Hot water | Ice cubes (2kg bags) | Dry ice | Newspapers | Magazines |
Flowers | Beverages | Hot & refreshing towels | Garbage bags

BITTE VERGESSEN SIE NICHT, FOLGENDES ZU BESTELLEN:

Kaffee | heißes Wasser | Eiswürfel (2 kg Beutel) | Trockeneis | Zeitungen | Magazine |
Blumen | Getränke | heiße Handtücher & Erfrischungstücher | Müllbeutel

You can settle your catering bill together with all other services with your handling partner. With this there is just one common bill for your accounts department and you can take advantage of a swift payment run. For further information about ingredients, special dietary requirements or allergies, please contact our Private Aviation Catering team.

Wir bieten Ihnen den Komfort, Ihre Cateringrechnung gemeinsam mit allen anderen Leistungen direkt bei Ihrem Handling Partner zu begleichen. Dies ermöglicht Ihnen, nur eine Gesamtrechnung bei Ihrer Buchhaltung einreichen zu müssen. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen, speziellen Ernährungsbedürfnissen oder Allergien, wenden Sie sich bitte an unser Private Aviation Catering Team.



VIP TRAYS

The following meal selections are ready-to-serve and specially designed for short flights. All trays come with napkin, cutlery and cruet stand.
Die folgende Menüauswahl ist ideal für kurze Flüge, da alle Menüs servierfertig angeliefert werden und mit Servietten, Besteck und Menagen ausgestattet sind.

BREAKFAST MENU | FRÜHSTÜCK



MENU A (CONTINENTAL)

(contains pork | enthält Schweinefleisch)

Assorted cheeses and cold cuts, selection of sliced fruit, one hard-boiled egg, mini plain croissant, honey, jam and Nutella, Danish pastry, two bread rolls, one slice of bread and two butter portions

Verschiedene Käse und Aufschnitte, geschnittenes Obst, ein hart gekochtes Ei, Mini-Croissant, Honig, Marmelade, Nutella, Plundergebäck, zwei Brötchen, eine Scheibe Brot und zwei Portionen Butter



MENU B

(contains pork | enthält Schweinefleisch)

Selection of international cheeses with crackers, dried fruit and fig mustard, a choice of hams, sliced fruit, smoked salmon, two slices of whole wheat bread, one bagel, one bread roll and two portions of butter

Internationale Käseauswahl mit Kräckern, getrockneten Früchten und Feigensenf, Schinkenauswahl, geschnittenes Obst, geräucherter Lachs, zwei Scheiben Vollkornbrot, ein Bagel, ein Brötchen und zwei Portionen Butter



MENU C

Buffalo mozzarella, tomatoes and pesto, sliced fruit, Bircher Muesli, two kinds of jam, cereal bar, probiotic drink, two slices of whole wheat bread, focaccia with herbs and two portions of Becel

Büffelmozzarella, Tomaten und Pesto, geschnittenes Obst, Bircher Müsli, zwei verschiedene Marmeladen, Müsliriegel, probiotisches Getränk, zwei Scheiben Vollkornbrot, Focaccia mit Kräutern und zwei Portionen Becel

VIP TRAYS

LUNCH MENU (COLD) | MITTAG (KALT)



MENU A

Finger sandwiches with salmon, Edam cheese and roast beef, selection of sliced fruit, assortment of cookies and carrot cake

Finger-Sandwiches mit Lachs, Edamer Käse und Roastbeef, geschnittenes Obst, Feingebäck und Karottenkuchen



MENU B

Selection of international cheeses with crackers, dried fruit and fig mustard, chicken Caesar salad, dark & white chocolate mousse, two bread rolls and two butter portions

Internationale Käseauswahl mit Kräckern, getrockneten Früchten und Feigensenf, Caesar Salat mit Hähnchenstreifen, Mousse von dunkler & weißer Schokolade, zwei Brötchen und zwei Portionen Butter



MENU C

(contains alcohol | enthält Alkohol)

Beef carpaccio with rocket salad, Parmesan and balsamic vinaigrette, antipasti skewers on lettuce, tiramisu with berries, two bread rolls and grissini, two butter portions

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Vinaigrette, Antipasti-Spieße auf Blattsalat, Tiramisu mit Beeren, zwei Brötchen, Grissini und zwei Portionen Butter

VIP TRAYS

DINNER MENU (COLD) | ABEND (KALT)



MENU A (contains alcohol and pork | enthält Alkohol und Schweinefleisch)

Mixed green salad, sliced fruit, assortment of petit fours and canapés topped with Picandou goat cheese, smoked duck breast, gravled salmon, dry-aged ham, king prawn and foie gras

Gemischter grüner Salat, geschnittenes Obst, Auswahl an Petit Fours und Canapés mit Picandou-Ziegenkäse, geräucherter Entenbrust, gebeiztem Lachs, rohem Schinken, Riesengarnelen und Geflügelleber



MENU B
(contains pork | enthält Schweinefleisch)

Tuna cubes in sesame jacket with soy dip and baby leaf herb salad, Thai chicken salad, cranberry-raspberry mousse terrine with mango ragout, two bread rolls and two butter portions

Thunfisch-Würfel im Sesammantel mit Soja-Dip und Baby-Leaf-Kräutersalat, thailändischer Hähnchensalat, Cranberry-Himbeermousse-Terrine an Mangoragout, zwei Brötchen und zwei Portionen Butter



MENU C

Selection of sliced fruit, selection of sushi with Sake, Maguro, Saba, Tobiko, Ebi Nigiri and served with wasabi, soy sauce and pickled ginger, small green salad, two bread rolls and two butter portions

Geschnittenes Obst, Sushi-Auswahl mit Sake, Maguro, Saba, Tobiko, Ebi Nigiri mit Wasabi, Sojasauce und eingelegtem Ingwer, kleiner grüner Salat, zwei Brötchen und zwei Portionen Butter

PLATTERS READY-TO-SERVE

SMOKED AND GRAVED

SALMON PLATTER

with red shallots, capers, lemon wedges,
cream cheese, mustard-dill sauce

SEAFOOD PLATTER

(contains alcohol)

poached prawns, marinated scallop, smoked
salmon, shrimp cocktail, shrimp skewer,
served with cocktail and mustard-dill sauce

SEAFOOD DELUXE PLATTER

(contains alcohol)

poached prawns, marinated scallop, smoked
and graved salmon, spicy tuna, ½ Canadian
lobster, marinated shrimps, served with
cocktail and mustard-dill sauce

SMOKED FISH PLATTER

halibut, mackerel, salmon and a selection
of fish confect served with mustard-dill
and horseradish dips

ANTIPASTI

(contains pork)

roasted red and yellow bell peppers,
marinated artichoke hearts, grilled
zucchini, mushrooms & egg plants,
sundried tomato, Parma ham, Chorizo and
Mediterranean olives

INTERNATIONAL CHEESES

a delicious assortment of international
gourmet cheeses, served with fig mustard,
nuts, crackers, dried fruit and grapes

*Please indicate if you prefer large
or bite-size pieces.*

ASSORTED CRUDITÉS

raw vegetable sticks served with
two different dips
sour cream | tomato dip | black olive
tapenade | basil pesto | hummus

SLICED SEASONAL & EXOTIC FRUIT

a choice of sliced fruit

TAFELFERTIGE SPEISEN

ZWEIERLEI VOM LACHS

geräucherter & gebeizter Lachs, Schalotten,
Kapern, Zitronenspalten, Frischkäse und
Senf-Dillsauce

MEERESFRÜCHTEPLATTE

(enthält Alkohol)

pochierte Garnelen, marinierte
Jakobsmuschel, Räucherlachs,
Garnelencocktail, Garnelenspieß,
Cocktail- und Senf-Dillsauce

MEERESFRÜCHTEPLATTE DELUXE

(enthält Alkohol)

pochierte Garnelen, marinierte
Jakobsmuschel, geräucherter & gebeizter
Lachs, pikanter Thunfisch,
½ kanadischer Hummer, marinierte Garnelen,
Cocktail- und Senf-Dillsauce

RÄUCHERFISCHPLATTE

Heilbutt, Makrelen, Lachs und eine Auswahl
an geräuchertem Fisch mit Senf-Dillsauce
und Meerrettich-Dip

ANTIPASTI

(enthält Schweinefleisch)

geröstete rote und gelbe Paprika, marinierte
Artischockenherzen, gegrillte Zucchini,
Pilze und Auberginen, sonnengetrocknete
Tomaten, Parmaschinken, Chorizo
und Oliven

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

internationale Käseauswahl mit Feigensenf,
Nüssen, Kräckern, getrockneten Früchten
und Weintrauben

Bitte geben Sie an, ob Sie große oder
mundgerechte Stücke wünschen.

GEMÜSESTICKS

Rohkost-Gemüse-Sticks serviert mit zwei
verschiedenen Dips
Sauerrahm | Tomaten-Dip | schwarze
Oliventapenade | Basilikum-Pesto | Hummus

GESCHNITTENE SAISONALE & EXOTISCHE FRÜCHTE

Auswahl an geschnittenem Obst



BREAKFAST | FRÜHSTÜCK

We offer an extensive range of breakfasts, including continental cold platters and fresh fruit.
If your passengers would prefer a hot breakfast we offer traditional cooked breakfasts, sausages, omelettes and pancakes.

Wir bieten ein umfangreiches Frühstücksangebot, einschließlich kontinentalen kalten Platten und frischem Obst. Wenn Ihre Passagiere ein warmes Frühstück bevorzugen, bieten wir auch traditionelle warme Gerichte - wie Würstchen, Omeletten und Pfannkuchen an.

BREAKFAST (COLD)

Do you need any newspapers or magazines? Just let us know your preferred language.

FRUIT SALAD

BIRCHER MUESLI

FRUIT BASKET WITH GRAPES
(per person)

PLAIN YOGHURT

**ASSORTED
FRUIT YOGHURTS**

**ASSORTED
LACTOSE-FREE YOGHURTS**

ASSORTED CEREALS

We have a few varieties. Do you need
milk for the cereals?
Please ask our service staff.

JAMS & SPREADS
(individual portions)
jams & marmalades | Nutella | honey |
butter | margarine

ASSORTED COLD CUTS

(contains pork)
selection of cold cuts and ham | selection of
international cheeses | smoked salmon

FRESHLY SQUEEZED JUICES

orange | grapefruit | apple | pineapple |
carrot | fruit cocktail | strawberry

MILK

0.5 litre PET bottle

whole milk (3.5% fat)

semi-skimmed milk (1.5% fat)

skimmed milk (0.5% fat)

soy milk

lactose-free milk

COFFEE CREAM

single portion

PRO BIOTIC DRINK

natural | orange - 100ml

FRÜHSTÜCK (KALT)

Benötigen Sie Zeitungen oder Zeitschriften? Lassen Sie uns wissen, welche Sprache Sie bevorzugen.

OBSTSALAT

BIRCHER MÜSLI

OBSTKORB MIT WEINTRAUBEN

(pro Person)

NATURJOGHURT

AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN FRUCHTJOGHURTS

AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN LAKTOSEFREIEN JOGHURTS

AUSWAHL AN MÜSLISORTEN

Wir haben verschiedene Sorten zur Auswahl.

Benötigen Sie Milch für Ihr Müsli?

Bitte Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter.

KONFITÜREN & BROTAUFSTRICHE (portioniert)

Konfitüren und Marmeladen | Nutella | Honig |

Butter | Margarine

AUFSCHNITT

(enthält Schweinefleisch)

*Auswahl an Aufschnitt und Schinken |
internationale Käseauswahl | Räucherlachs*

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

*Orange | Grapefruit | Apfel | Ananas |
Karotte | Frucht-Cocktail | Erdbeere*

MILCH

0,5 Liter PET Flasche

Vollmilch (3,5 % Fett)

fettarme Milch (1,5 % Fett)

Magermilch (0,5 % Fett)

Sojamilch

laktosefreie Milch

KAFFEESAHNE

einzelne Portion

PROBIOTISCHES GETRÄNK

natur | Orange - 100 ml

BREAKFAST (HOT)

Do you need any coffee, espresso, hot water or tea caddies for your flight?
Just let us know if you would prefer it served in thermos flasks or filled up on board of the aircraft.

OMELETTES

We offer a delicious array of omelettes made with 3 eggs. If you have different fillings in mind we will be delighted to prepare the fillings of your choice.

PLAIN OMELETTE

CHEESE OMELETTE

SHRIMP OMELETTE

TOMATO OMELETTE

MUSHROOM OMELETTE

HAM & CHEESE OMELETTE
(contains pork)

CRISPY BACON

(5 pieces - contains pork)

ROASTED NUREMBERG SAUSAGES

(6 pieces - contains pork)

PANCAKES WITH MAPLE SYRUP

(3 pieces)

GRILLED TOMATOES

(2 half pieces)

HASH BROWNS

(3 pieces)

GRILLED MUSHROOMS

SCRAMBLED EGGS

(3 eggs)

BOILED EGG

FRÜHSTÜCK (WARM)

Benötigen Sie Kaffee, Espresso, heißes Wasser oder Tee für Ihren Flug? Lassen Sie uns wissen, ob wir in unseren Thermoskannen servieren oder Ihre Flaschen an Bord auffüllen dürfen.

OMELETTEN

Wir bieten eine köstliche Auswahl an Omeletten aus drei Eiern an. Wenn Sie verschiedene Füllungen wünschen, freuen wir uns, die Füllungen Ihrer Wahl zuzubereiten.

OMELETT NATUR

OMELETT MIT KÄSE

OMELETT MIT GARNELEN

OMELETT MIT TOMATEN

OMELETT MIT PILZEN

OMELETT MIT KÄSE & SCHINKEN *(enthält Schweinefleisch)*

KNUSPRIG GEBRATENER SPECK

(5 Scheiben - enthält Schweinefleisch)

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

(6 Stück - enthält Schweinefleisch)

AMERIKANISCHE PFANNKUCHEN MIT AHORN SIRUP

(3 Stück)

GEGRILLTE TOMATEN

(2 Hälften)

KARTOFFELRÖSTI

(3 Stück)

GEGRILLTE PILZE

RÜHREI

(3 Eier)

GEKOCHTES EI



SNACKS & APPETIZERS | SNACKS & VORSPEISEN

We offer a wide range of light meals and appetizers that can be enjoyed on short flights or before a main course. Choose from our range of bread and pastries, soup and sandwiches or our selection of finger foods and fresh salads.

Wir bieten ein umfangreiches Angebot an leichten Mahlzeiten und Vorspeisen, die auf kurzen Flügen oder vor einem Hauptgericht genossen werden können. Wählen Sie aus unserem Angebot an Brot und Gebäck, Suppen und Sandwiches sowie unserer Auswahl an Fingerfood und frischen Salaten.

BAKERY

SELECTION OF BREAD AND BREAD ROLLS

for 1 person

SELECTION OF BREAD ROLLS

for 1 person

SELECTION OF SLICED BREAD

for 1 person

BAGUETTE WHOLE OR CUT IN SLICES

(ca 45cm)

CROISSANTS

plain | chocolate

DANISH PASTRIES

per piece

PLAIN BAGELS

vital (multi grain) | pumpkin seeds | poppy seeds

MUFFINS

blueberry | chocolate | apricot

BAVARIAN PRETZEL PLAIN

with butter | with mustard (on the side) |
with chives and butter

BACKWAREN

AUSWAHL AN BROT UND BRÖTCHEN

für 1 Person

AUSWAHL AN BRÖTCHEN

für 1 Person

AUSWAHL AN SCHNITTBROT

für 1 Person

BAGUETTE GANZ ODER IN SCHEIBEN GESCHNITTEN

(ca. 45 cm)

CROISSANTS

natur | Schokolade

PLUNDERGEBÄCK

pro Stück

BAGELS NATUR

vital (Multi-Korn) | Kürbiskerne | Mohn

MUFFINS

Blaubeere | Schokolade | Aprikose

BAYERISCHE BREZN NATUR

mit Butter | mit Senf (separat) |
mit Schnittlauch und Butter

SANDWICHES

**BAGUETTE 15CM LONG • TRIANGLE •
FINGER SANDWICHES (4 x 10CM)**

These are just a few of our sandwich options.

To please all tastes we will be delighted to
prepare and serve different types and styles
of sandwiches.

HAM & CHEESE
(contains pork)

CHICKEN CAESAR

TOMATO & MOZZARELLA

SMOKED SALMON

TUNA SALAD

CLUB SANDWICH
(2 layers - contains pork)

ROAST BEEF

EGG SALAD WITH MAYONNAISE

SANDWICHES

**BAGUETTE 15 CM LANG • DREIECK •
FINGER-SANDWICHES (4 x 10 CM)**

*Dies sind nur ein paar Empfehlungen
für Sie. Für jeden Geschmack ist etwas
dabei und wir freuen uns, Ihre individuelle
Auswahl vorzubereiten.*

SCHINKEN & KÄSE
(enthält Schweinefleisch)

**HÄHNCHENSTREIFEN MIT
CAESAR DRESSING**

TOMATE & MOZZARELLA

RÄUCHERLACHS

THUNFISCHSALAT

CLUBSANDWICH
(2 Schichten - enthält Schweinefleisch)

ROASTBEEF

EIERSALAT MIT MAYONNAISE

FINGER FOOD (COLD)

Do you need some refreshing towels?
We can provide these if required.

COLD CANAPÉS per piece Ø 5cm

rocket salad and Parma ham
(contains pork)

coriander and marinated scallop

dried tomatoes, mozzarella
and basil

salmon, honey-mustard-cream-cheese
and dill

duck breast and blackberry

goat cheese and port wine-infused fig
(contains alcohol)

foie gras mousse and raspberry
(contains alcohol and pork)

shrimps, cocktail sauce and olive
(contains alcohol)

halibut, horseradish and dill

THREE KINDS OF DIPS WITH MINI PITTA

olive tapenade, sun dried tomato pesto
and hummus

COLD CLASSIC SKEWERS per piece • ca 10cm

antipasti skewer of roasted vegetables

wheat tortilla roll filled with nut salad,
roast beef and pine nuts

king prawn stick with orange chutney

cheese-grape skewer

fruit skewer

COLD BAVARIAN SKEWERS per piece • ca 10cm

(contains pork)

mini meatballs with mustard

landjäger sausage and pearl onion

white sausage

Bavarian meat loaf "Leberkäse"
filled with cabbage salad

FINGERFOOD (KALT)

Benötigen Sie Erfrischungstücher?
Wir bieten Ihnen gerne welche an!

KALTE CANAPÉS pro Stück Ø 5 cm

Rucola und Parmaschinken
(enthält Schweinefleisch)

Koriander und marinierte
Jakobsmuschel

getrocknete Tomaten,
Mozzarella und Basilikum

geräucherter Lachs, Honig-Senf-
Friskäse und Dill

Entenbrust und Brombeere

Ziegenkäse und Portweifeige
(enthält Alkohol)

Geflügelleber und Himbeere
(enthält Schweinefleisch und Alkohol)

Garnelen, Cocktailsauce und Olive
(enthält Alkohol)

Heilbutt, Meerrettich und Dill

DREI VERSCHIEDENE DIPS MIT MINI-FLADENBROT

Oliven Tapenade, sonnengetrocknetes
Tomaten-Pesto und Hummus

KALTE KLASSISCHE SPIESSE pro Stück • ca. 10 cm

Antipasti-Spieß mit gebratenem
Gemüse

Weizentortilla-Wrap gefüllt mit
Nuss-Salat, Roastbeef und Pinienkernen

Riesengarnelen-Spieß mit
Orangen-Chutney

Käse-Traubenspieß

Fruchtspieß

KALTE BAYERISCHE SPIESSE pro Stück • ca. 10 cm

(enthält Schweinefleisch)

Mini-Fleischpflanzerl mit Senf

Landjäger mit Perlzwiebeln

Weißwurst

bayerischer Leberkäse gefüllt
mit Krautsalat

FINGER FOOD (HOT)

Do you need some refreshing towels?
We can provide these if required.

PER PIECE

Thai cigar roll (thin spring roll)

vegetable spring roll

shrimp roll

chicken satay skewer
(contains alcohol)

mozzarella stick

chicken wing

Mediterranean chicken stick

chicken nugget

PER PIECE

assorted mini-pizza Ø 6-7cm

freshly prepared pizza Ø 26-30cm
(24 hours' notice required)

DIPS FOR FINGER FOOD PER 40ML

sweet chilli

BBQ

sweet and sour

soy sauce

guacamole

peanut butter sauce
(100ml - served hot)

SAUCES IN INDIVIDUAL PORTIONS

Ketchup (39g)

mayonnaise (39g)

sweet mustard (100g)

hot mustard (39g)

FINGERFOOD (WARM)

Benötigen Sie Erfrischungstücher?
Wir bieten Ihnen gerne welche an!

PRO STÜCK

thailändische Frühlingsrolle

Gemüse-Frühlingsrolle

Garnelen-Rolle

Hähnchen-Sate-Spieß
(enthält Alkohol)

Mozzarella-Stick

Chickenwing

mediterranean Hähnchenspieß

Chicken Nugget

PRO STÜCK

Auswahl an verschiedenen Mini-Pizzen
Ø 6-7 cm

frisch zubereitete Pizza Ø 26-30 cm
(24 Stunden Vorlaufzeit nötig)

DIPS ZUM FINGERFOOD JE 40 ML

Sweet Chili

BBQ

süß-sauer

Sojasauce

Guacamole

Erdnussbuttersauce
(100 ml - warm serviert)

SAUCEN EINZELN PORTIONIERT

Ketchup (39 g)

Mayonnaise (39 g)

süßer Senf (100 g)

scharfer Senf (39 g)



SOUPS

(each 200ml)

Please let us know if you would like bread to accompany the soup.

MINISTRONE

PUMPKIN SOUP WITH SEEDS

RED LENTIL SOUP

BEEF BROTH WITH PANCAKE STRIPES

CLEAR CHICKEN SOUP WITH VEGETABLES
AND NOODLES

CARROT-COCONUT-GINGER CREAM SOUP
WITH CORIANDER PESTO

TOMATO CREAM SOUP WITH CRÈME FRAÎCHE

POTATO-LEEK CREAM SOUP WITH CROUTONS

GOULASH SOUP

(contains alcohol)

as main course (700g) | as starter (400g)

SUPPEN

(je 200 ml)

Möchten Sie etwas Brot zur Suppe?

MINISTRONE

KÜRBISKERNSUPPE

ROTE LINSENSUPPE

RINDERCONSOMMÉ MIT PFANNKUCHENSTREIFEN

KLARE HÜHNERBRÜHE MIT GEMÜSESTREIFEN
UND NUDELN

KAROTTEN-KOKOS-INGWER-CREMESUPPE
MIT KORIANDER-PESTO

TOMATENCREMESUPPE MIT CRÈME FRAÎCHE

KARTOFFEL-LAUCH-CREMESUPPE MIT CROÛTONS

GULASCHSUPPE

(enthält Alkohol)

als Hauptgericht (700 g) | als Vorspeise (400 g)

APPETIZERS (COLD)

SMOKED FILLET OF LOCAL TROUT

(contains alcohol)
with beetroot salad and
horseradish cream

BEEF CARPACCIO

with rocket salad, Parmesan, balsamic
vinaigrette and grissini breadsticks

SALMON CARPACCIO

with pine nut vinaigrette, lemon pepper
and premium salad leaves

SLICED PORK MEDAILLONS

(contains pork)
with grilled Mediterranean vegetables

DUCK CARPACCIO

(contains alcohol and pork)
with dried cranberries, foie gras
mousse, walnut oil and salad

TUNA CUBES

in sesame jacket (sushi-style) with soy
dip and baby leaf herb salad

GOAT CHEESE

with rocket salad, beetroot
and caramelized walnuts

LOCAL

JELLIED PRIME BOILED BEEF

with diced vegetables, horseradish cream, small side salad
and roasted pumpkin seeds

VORSPEISEN (KALT)

GERÄUCHERTES FORELLENFILET

(enthält Alkohol)
mit Rote-Bete-Salat und
Meerrettichcreme

CARPACCIO VOM RIND

mit Rucola, Parmesan, Grissini und
Balsamico-Vinaigrette

LACHS-CARPACCIO

mit Pinienkernvinaigrette,
Zitronenpfeffer und Premium-
Salatblättern

IN SCHEIBEN GESCHNITTENE SCHWEINEMEDAILLONS

(enthält Schweinefleisch)
mit gegrilltem mediterranem Gemüse

ENTEN-CARPACCIO

(enthält Alkohol und Schweinefleisch)
mit getrockneten Preiselbeeren,
Geflügelleber-Mousse, Walnussöl
und Salat

THUNFISCH-WÜRFEL

im Sesammantel (Sushi-Style) mit
Soja-Dip und Baby-Leaf-Kräutersalat

ZIEGENKÄSE

mit Rucola, Rote Bete und
karamellisierten Walnüssen

REGIONAL

TAFELSPITZTERRINE

mit Gemüsewürfeln, Meerrettichcreme, kleinem Beilagensalat
und gerösteten Kürbiskernen

SALADS

CAESAR SALAD

(contains pork)

with anchovies, Parmesan,
bacon and croutons
- regular
- with chicken
- with 3 king prawns

THAI CHICKEN SALAD

with bean sprouts, coriander
and bell peppers

SALAD CAPRESE

tomato and buffalo mozzarella served with
pesto and balsamic-olive-vinaigrette

SHRIMP COCKTAIL

(contains alcohol)

marinated with cocktail sauce,
served with frisée lettuce, lemon wedges

ROCKET SALAD

with cherry tomatoes, pine nuts,
Parmesan and balsamic dressing
- regular
- with chicken breast stripes
- with smoked salmon

MIXED GREEN SALAD

with cucumber and cherry tomatoes
- regular
- with fillet of beef cut into strips

GREEK FARMER'S SALAD

with olives, feta cheese, cucumber,
bell peppers, onion and cherry tomatoes

SALAD NICOISE

with fresh tuna, boiled egg, olives,
green beans, potatoes, red onions,
cherry tomatoes and romaine lettuce

WALDORF SALAD

with apple, celery, walnuts,
mayonnaise and grapes
- regular
- with chicken cubes



Apart from the above-mentioned dressings all salads are served with your choice of dressing:
Italian, yoghurt, sour cream or balsamic

SALATE

CAESAR SALAT

(enthält Schweinefleisch)

mit Sardellen, Parmesan,
Speckwürfeln und Croûtons
- traditionell

- mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
- mit 3 Riesengarnelen

THAILÄNDISCHER HÄHNCHENSALAT

mit Bohnsprossen, Koriander und Paprika

CAPRESE SALAT

Tomate und Büffelmozzarella mit Pesto und
Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette

GARNELENCOCKTAIL

(enthält Alkohol)

mit Cocktailsauce, Friséesalat
und Zitronenspalten

RUCOLA SALAT

mit Cocktailtomaten, Pinienkernen,
Parmesan und Balsamico Dressing
- traditionell

- mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
- mit Räucherlachs

GEMISCHTER GRÜNER SALAT

mit Gurke und Cocktailtomaten
- traditionell
- mit Rinderfiletstreifen

GRIECHISCHER SALAT

mit Oliven, Fetakäse, Gurken, Paprika,
Zwiebeln und Cocktailtomaten

SALAT NIZZA

mit frischem Thunfisch, gekochtem Ei, Oliven,
grünen Bohnen, Kartoffeln, roten Zwiebeln,
Kirschtomaten und Salatherzen

WALDORFSALAT

mit Äpfeln, Sellerie, Walnüssen,
Mayonnaise und Weintrauben
- traditionell
- mit Hähnchenwürfeln



Zu den oben genannten Salaten servieren wir Ihnen gerne Ihr Dressing nach Wahl:
italienisch, Joghurt, Sauerrahm oder Balsamico



MAIN COURSES | HAUPTGERICHTE

Our menu caters for every taste with world cuisine dishes, grilled meat, fish and a selection of vegetarian choices.
We also offer speciality caviar and a kids menu.

Unsere Speisekarte bietet Gerichte für jeden Geschmack – ob internationale Küche, Fleisch- und Fischvariationen oder eine Auswahl an vegetarischen Optionen. Zusätzlich bieten wir auch Kaviarspezialitäten und ein Kindermenü an.

TYPICAL BAVARIAN

BAVARIAN PRETZEL

PLAIN PRETZEL

- with butter
- with chive butter
- with mustard (on the side)

COLD BAVARIAN SKEWERS

per piece • ca 10cm

(contains pork)

mini meatball with mustard

landjäger sausage and pearl onion

white sausage

Bavarian meat loaf "Leberkäse"

filled with cabbage salad

BAVARIAN SPECIALTY PLATTER

"BROTZEIT" PLATTER

(contains pork)

with smoked and boiled ham, cubes of mountain cheese, grapes, radishes, gherkin, butter and crackling fat.

If desired, we will serve it on a typical wooden plate for a little extra fee.

HOMEMADE "OBATZDA"

typical Bavarian cheese dip garnished with radish, chives and onion rings, served with two slices of brown bread

TWO MUNICH-STYLE WHITE SAUSAGES

(served hot | contains pork)

with typical Bavarian sweet mustard

BAVARIAN CABBAGE SALAD

raw marinated white cabbage
with onions and caraway

MUNICH-STYLE SAUSAGE SALAD

(contains pork)

marinated sliced sausage
with gherkins and onions

TWO SLICES OF "LEBERKÄSE"

(served hot | contains pork)

typical Bavarian meat loaf served
with potato salad

BAVARIAN POTATO SALAD

marinated boiled potatoes with onions

APPLE STRUDEL

(served hot)

with vanilla sauce and berry garnish

BAVARIAN SPECIALS

From our local partners. Please note that a EUR 25.00 pick-up fee applies.

TRADITIONAL BAVARIAN CRUSTED ROAST PORK

(contains alcohol and pork)

in beer sauce, served with a pretzel dumpling

½ GRILLED KNUCKLE OF PORK

(contains alcohol and pork)

with white cabbage and bread dumpling

¼ ROAST OF DUCK

(contains alcohol and pork)

served with red cabbage, potato dumpling, crumbed butter and cranberries

TRADITIONAL DARK BEER GOULASH

(contains alcohol)

with sautéed pearl onions, sour cream and bread dumpling

TYPISCH BAYERISCH

BAYERISCHE BREZN

NATUR

- mit Butter
- mit Schnittlauchbutter
- mit Senf separat

KALTE BAYERISCHE SPIESSE

pro Stück • ca. 10 cm
(enthält Schweinefleisch)

kleines Fleischpflanzerl mit Senf

Landjäger mit Perlzwiebeln

Weißwurst

bayerischer Leberkäse gefüllt mit Krautsalat

BAYERISCHE BROTZEIT

(enthält Schweinefleisch)

mit geräuchertem und gekochtem Schinken,
Bergkäse-Würfel, Trauben, Radieschen,
Essiggurken, Butter und Griebenschmalz

Wenn Sie möchten, servieren wir Ihnen alles auf einer
typischen Holzplatte für eine kleine zusätzliche Gebühr.

HAUSGEMACHTER "OBATZDA"

serviert mit Radieschen, Schnittlauch,
Zwiebelringen und zwei Scheiben dunklem Brot

ZWEI MÜNCHNER WEISSWÜRSTE

(heiß serviert | enthält Schweinefleisch)
mit süßem Senf

BAYERISCHER KRAUTSALAT

mit Zwiebeln und Kümmel

MÜNCHNER WURSTSALAT

(enthält Schweinefleisch)
mit Essiggurken und Zwiebeln

ZWEI SCHEIBEN LEBERKÄSE

(heiß serviert | enthält Schweinefleisch)
mit Kartoffelsalat

BAYERISCHER KARTOFFELSALAT

mit Zwiebeln

APFELSTRUDEL

(heiß serviert)
mit Vanillesauce und Beeren

BAYERISCHE SPEZIALITÄTEN

Von unserem regionalen Partner. Bitte beachten Sie eine Liefergebühr von EUR 25,00.

TRADITIONELLER BAYERISCHER SCHWEINEKRUSTENBRATEN

(enthält Alkohol und Schweinefleisch)

in Biersauce, serviert mit einem Brezenknödel

½ GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

(enthält Alkohol und Schweinefleisch)
mit Weißkohl und Semmelknödel

¼ GEBRATENE ENTE

(enthält Alkohol und Schweinefleisch)

serviert mit Rotkohl, Kartoffelknödel, Semmelbröselbutter und Preiselbeeren

TRADITIONELLES SCHWARZBIERGULASCH

(enthält Alkohol)
mit sautierten Perlzwiebeln, Sauerrahm und Semmelknödel

MIX & MATCH FROM THE GRILL

All grilled dishes are served with two side orders and one sauce from our selection.

FILLET OF BEEF
(250g) or (2x125g)

PORK MEDAILLONS
(ca 200g - contains pork)

GRILLED FILLET OF GILTHEAD BREAM
(ca 150g)

GRILLED VEAL LOIN
(ca 180g)

PLAIN CHICKEN BREAST
(ca 200g)

KING PRAWNS
(5 pieces)

GRILLED ATLANTIC SALMON FILLET
(ca 180g)

SIDE DISHES

parsley potatoes | roasted thyme potatoes | oven potato | potato gratin |
mashed potatoes | basmati rice | sweet potato mash | linguini

VEGETABLE

ratatouille | green asparagus | grilled vegetables | steamed farmer's vegetables |
carrots | green beans | sugar snaps

SAUCES FOR MEAT

herb butter | garlic butter | basil pesto | truffle flavoured jus |
red wine sauce (contains alcohol) | demi-glace | pepper sauce

SAUCES FOR FISH

herb butter | garlic butter | basil pesto | Riesling sauce (contains alcohol) |
saffron sauce | lemon-caper sauce

MIX & MATCH VOM GRILL

Alle Gerichte werden mit zwei Beilagen und einer Sauce serviert, die nachfolgend erwähnt werden.

RINDERFILET

(250 g) oder (2x125 g)

GEGRILLTER KALBSRÜCKEN

(ca 180 g)

SCHWEINEMEDAILLONS

(ca 200 g - enthält Schweinefleisch)

HÜHNERBRUST NATUR

(ca 200 g)

GEGRILLTES LACHSFILET

(ca 180 g)

GEGRILLTES FILET VON DER DORADE

(ca 150 g)

RIESENGARNELEN

(5 Stück)

BEILAGEN

Petersilienkartoffeln | gebratene Thymiankartoffeln | Ofenkartoffel | Kartoffelgratin |
Kartoffelpüree | Basmatireis | Süßkartoffelpüree | Linguini

GEMÜSE

Ratatouille | grüner Spargel | gegrilltes Gemüse | gedämpftes Bauerngemüse |
Karotten | grüne Bohnen | Zuckerschoten

SAUCEN FÜR FLEISCH

Kräuterbutter | Knoblauchbutter | Basilikum-Pesto | Jus mit Trüffelgeschmack |
Rotweinsauce (enthält Alkohol) | Demiglace | Pfeffersauce

SAUCEN FÜR FISCH

Kräuterbutter | Knoblauchbutter | Basilikum-Pesto | Rieslingsauce (enthält Alkohol) |
Safransauce | Limetten-Kapern-Sauce

MEAT MAIN COURSES

CHICKEN BREAST STUFFED WITH SPINACH
served with mushroom sauce and cream of polenta

CHICKEN CASHEW
wok vegetables and basmati rice

"WIENER SCHNITZEL"
with farmer's vegetables and roasted potatoes

"ZÜRICHGER GESCHNETZELTES"
(contains alcohol)
veal cut into strips in mushroom sauce, broccoli
and "Rosti" (potato pancakes)

LOIN OF IRISH LAMB HERB CRUST
will be delivered 'rare' to be 'medium'
after reheating on the aircraft
with rosemary sauce, beans, olives and potato gratin

BEEF STROGANOFF
with beetroot, sautéed vegetables and rice

LASAGNE BOLOGNESE
gratinated with cheese



FLEISCHGERICHTE

HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT SPINAT

serviert mit Champignonsauce und Polenta

HÄHNCHEN MIT CASHEWNÜSSEN

Wok-Gemüse und Basmatireis

WIENER SCHNITZEL

mit Bauerngemüse und Bratkartoffeln

“ZÜRICHER GESCHNETZELTES”

(enthält Alkohol)

*Kalbsgeschnetzeltes in Champignonsauce,
Brokkoli und Rösti*

BOEUF STROGANOFF

mit Rote Bete, sautiertem Gemüse und Reis

LASAGNE BOLOGNESE

mit Käse überbacken

IRISCHER LAMMRÜCKEN IN KRÄUTERKRUSTE
*wird 'blutig bis rosa' geliefert, damit dieser nach dem
Wiedererwärmen im Flugzeug 'halb durchgebraten' ist
mit Rosmarinsauce, Bohnen, Oliven und Kartoffelgratin*



FISH MAIN COURSES

POACHED SALMON FILLET

with velouté sauce, spinach and potatoes /
optional with horseradish crust

PIKE PERCH

(contains alcohol)

with Riesling sauce, market vegetables and
parsley puree

GRILLED FILLET OF SEA BASS

(contains alcohol)

with Chardonnay sauce, broccoli and linguini

TURBOT

pan fried with lemon risotto, snow peas and ragout
made from cherry tomatoes

SCALLOPS

with tom yum sauce, green asparagus and mixed rice

½ GRILLED CANADIAN LOBSTER

served with saffron sauce, sugar snap peas
and tagliatelle

LINGUINI WITH SALMON PIECES

with lemon-caper sauce, spinach and tomato

TAGLIATELLE WITH KING PRAWNS

and basil pesto sauce



FISCHGERICHTE

POCHIERTES LACHSFILET

*mit Veloutésauce, Spinat und Kartoffeln /
optional mit Meerrettichkruste*

ZANDER

*(enthält Alkohol)
mit Rieslingsauce, Marktgemüse und
Petersilienpüree*

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET

*(enthält Alkohol)
mit Chardonnaysauce, Brokkoli und Linguini*

STEINBUTT

*in der Pfanne gebraten mit Zitronenrisotto,
Kaiserschoten und Ragout von Kirschtomaten*

JAKOBSMUSCHELN

*mit Tom Yum Sauce, grünem Spargel
und gemischtem Reis*

½ KANADISCHER HUMMER VOM GRILL

mit Safransauce, Zuckerschoten und Tagliatelle

LINGUINI MIT LACHSSTÜCKEN

mit Zitronen-Kapern-Sauce, Spinat und Tomaten

TAGLIATELLE MIT RIESENGARNELEN

und Basilikum-Pesto-Sauce



VEGETARIAN MAIN COURSES

GRILLED TOFU IN RED THAI CURRY

with vegetables and steamed rice

RISOTTO

with mushrooms and fresh herbs

FRIED RICE WITH VEGETABLES

mung bean sprouts, egg and coriander

GNOCCHI

(gluten-free)

with blue cheese sauce and cherry tomatoes

PENNE PASTA

with truffle oil and Parmesan shavings

Do none of these pasta dishes appeal to you?

Just create your own! You can choose your favourite type of pasta to go with your favourite type of sauce.

GNOCCHI

PENNE PASTA

SPAGHETTI

Tomato

Creamy mushroom

Spicy all'arrabbiata

Lemon-capers

Prima Vera

(creamy sauce with pesto and vegetables)

VEGETARISCHE GERICHTE

GEGRILLTER TOFU IN ROTEM THAI CURRY

mit Gemüse und Reis

RISOTTO

mit Pilzen und frischen Kräutern

GEBRATENER REIS MIT GEMÜSE

Mungobohnensprossen, Ei und Koriander

GNOCCHI

(glutenfrei)

mit Blauschimmelkäse-Sauce und Kirschtomaten

PENNE PASTA

mit Trüffelöl und Parmesanspänen

*Sagt Ihnen keines dieser Pastagerichte zu?
Dann stellen Sie doch einfach Ihr Lieblingsgericht mit folgenden Pasta und Saucen zusammen.*

GNOCCHI

PENNE PASTA

SPAGHETTI

Tomate

Pilz-Sahne

All'Arrabbiata scharf

Zitronen-Kapern

Prima Vera

(cremige Sauce mit Pesto und Gemüse)

CAVIAR

We serve caviar with classic side dishes such as blini, buttered toast, egg, onions, capers and crème fraîche. Please note that caviar has to be ordered at least 24 hours in advance. Kindly be advised that availability during weekends and public holidays is limited.

Orders from this section are subject to a pick-up charge of EUR 70.00.

OSSIETRA

The egg diameter is between 2 and 3mm, with the colour varying from a rich golden sheen to very dark tobacco brown. Golden caviar from the Ossieta sturgeon is extremely rare and often represents less than 1% of the total catch. When gently squeezing the egg a light yellow oil emerges - contrasting with the creamy or grey oil of other sturgeons. Ossieta has a mellow nutty flavour.

SEVRUGA

The Sevruga sturgeon has a long pointed muzzle and is known throughout the world for its distinctive shape.

This sturgeon matures in 7 years. Sevruga caviar comes in various shades of grey. It is greatly enjoyed as a gourmet delicacy.

BELUGA

The rarest and highest priced of all caviars, Beluga is produced by the largest sturgeon that can weigh up to two thousand pounds. The large size of the eggs, a light-to-dark grey colour and delicate buttery flavour are unique.

Epicureans consider Iranian caviar to be among the world's most exquisite delicacies. Iranian caviar reigns supreme among caviars.



KAVIAR

Wir servieren Ihnen den Kaviar mit klassischen Beilagen wie Blinis, Toast mit Butter, Ei, Zwiebeln, Kapern und Crème fraîche. Bitte beachten Sie, dass wir eine Vorlaufzeit von mindestens 24 Stunden benötigen. An Wochenenden und Feiertagen ist die Verfügbarkeit limitiert.

Bestellungen aus diesem Abschnitt unterliegen einer Liefergebühr von EUR 70,00.

OSSIETRA

Die Eier haben einen Durchmesser von 2 bis 3 mm. Die Farbe variiert von einem satten Goldschimmer bis hin zu einem sehr dunklen Braun. Goldener Kaviar vom Ossieta-Stör ist äußerst selten und macht oft weniger als 1 % des gesamten Fanges aus. Bei leichtem Druck tritt hellgelbes Öl aus – im Gegensatz zu cremefarbenem oder grauem Öl bei anderen Störarten. Ossieta hat ein mildes, nussartiges Aroma.

SEVRUGA

Der Sevruga-Stör hat ein sehr langes und spitzes Maul. Er ist weltweit auf Grund seiner besonderen Form bekannt. Dieser Stör braucht 7 Jahre bis zur Geschlechtsreife. Sevruga Kaviar kommt in allen Grautönen vor und erfreut sich als Delikatesse großer Beliebtheit.

BELUGA

Es ist der seltenste und teuerste Kaviar. Beluga Kaviar kommt vom größten Stör, der bis zu einer Tonne wiegen kann. Die Größe der Eier, die hell- bis dunkelgraue Farbe und der butterige Geschmack sind einzigartig. Feinschmecker bezeichnen den iranischen Kaviar als die exquisiteste Delikatesse. Der iranische Kaviar wird als bester Kaviar weltweit gehandelt.



KIDS MENU

MAIN COURSES

CHICKEN BREAST

with mashed potatoes and vegetables

FISH FINGERS

with mashed potatoes

PENNE

bolognese or tomato sauce served
with grated cheese

SOUPS

tomato cream soup

clear chicken soup with noodles

SNACKS

CHICKEN NUGGETS

with French fries and two kinds of dips

KIDS SANDWICHES (PER PIECE)

(contains pork)

served with ham, salami, Gouda,
Nutella or strawberry jam

DESSERTS

APPLE CAKE WITH VANILLA SAUCE

2 CRÊPES

with sweet filling

2 FRUIT SKEWERS

with chocolate coating

KINDERKARTE

SNACKS

CHICKEN NUGGETS

mit Pommes frites und zwei Dips

KINDER SANDWICHES (JE STÜCK)

*(enthält Schweinefleisch)
serviert mit Schinken, Salami, Gouda,
Nutella oder Erdbeermarmelade*

HAUPTGANG

HÜHNERBRUST

mit Kartoffelpüree und Gemüse

FISCHSTÄBCHEN

mit Kartoffelpüree

PENNE

*Bolognese oder Tomatensauce serviert mit
geriebenem Käse*

SUPPEN

Tomatencremesuppe

klare Hühnersuppe mit Nudeln

DESSERT

APFELKUCHEN MIT VANILLESAUCE

2 CRÊPES

mit süßer Füllung

2 FRUCHTSPIESSE

mit Schokoladenüberzug



DESSERTS

To complement our main courses, we have a selection of classic desserts from around the world as well as ice cream and freshly made cakes and tarts.

Um Ihr Menü abzurunden, bieten wir Ihnen eine vielfältige Auswahl an klassischen Desserts aus der ganzen Welt sowie köstliches Eis und frisch zubereitete Kuchen und Torten.

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE
with Bourbon vanilla

PANNA COTTA
with sweet mint pesto, mango and strawberries

TIRAMISU
(contains alcohol)
with seasonal fruit

MACARONS | PER PIECE

**DARK AND WHITE MOUSSE
AU CHOCOLATE**
made of Valrhona chocolate served
with berry ragout

CHOCOLATE CAKE
with a strawberry-mint salad

CHOCOLATE MOUSSE FAIRY CAKE
(lactose- | gluten-free)
with raspberry puree

CAPPUCCINO CREAM
on sponge cake base with strawberries
dipped in dark chocolate

CRANBERRY-RASPBERRY MOUSSE TERRINE
(contains pork)
with mango ragout

YOGHURT-BLUEBERRY CREME
(lactose- | gluten-free)
on poppyseed cake

WHITE CHEESE MOUSSE
with orange pieces and fruit coulis

PETIT FOURS | PER PIECE
(contains alcohol)

APPLE STRUDEL
with vanilla sauce and berry garnish

ÉCLAIRS | PER PIECE
24 hours' notice required

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE
mit Bourbon-Vanille

PANNA COTTA
mit süßem Minz-Pesto, Mango und Erdbeeren

TIRAMISU
(enthält Alkohol)
mit saisonalen Früchten

MACARONS | PRO STÜCK

**MOUSSE VON WEISSER
UND DUNKLER SCHOKOLADE**
aus Valrhona Schokolade und Beerenragout

SCHOKOLADENKUCHEN
mit einem Erdbeer-Minz-Salat

SCHOKOLADEN-MOUSSETÖRTCHEN
(laktose- | glutenfrei)
Himbeercoulis

CAPPUCCINO-CREME
auf Biskuitkuchen mit Erdbeeren in dunkler
Schokolade

CRANBERRY-HIMBEERMUSSE-TERRINE
(enthält Schwein)
mit Mangoragout

JOGHURT-BLAUBEERCREME
(laktose- | glutenfrei)
auf Mohngebäck

WEISSES KÄSEMUSSE
mit Orangenfilets und Fruchtcoulis

PETIT FOURS | PRO STÜCK
(enthält Alkohol)

APFELSTRUDEL
mit Vanillesauce und Beerengarnitur

ÉCLAIRS | PRO STÜCK
24 Stunden Vorbereitungszeit

CAKES & TARTS

FLOURLESS CHOCOLATE TART
(gluten-free)

VANILLA-CHERRY TART

APPLE TART

CHEESECAKE

PLUM-CRUMBLE TRAY-BAKED CAKE

APPLE-ALMOND TRAY-BAKED CAKE

CHERRY-CHOCO CRISP

TORTA FRUTTI DE BOSCO
(contains alcohol)

MARBLE CAKE

Please let us know if you would like a particular type of cake.
Kindly note that custom orders can only be provided as whole cakes.
Our Pastry Chef can create this for you, provided we have 3 days' notice.

KUCHEN & TARTES

SCHOKOLADENTARTE OHNE MEHL
(glutenfrei)

VANILLE-KIRSCH-TARTE

APFELTARTE

KÄSEKUCHEN

PFLAUMEN-STREUSEL-BLECHKUCHEN

APFEL-MANDEL-STREUSEL-BLECHKUCHEN

KIRSCH-SCHOKO-CRISP

TORTA FRUTTI DE BOSCO (WALDBEERENKUCHEN)
(enthält Alkohol)

MARMORKUCHEN

*Bitte lassen Sie uns wissen, ob wir für Sie einen persönlichen
Kuchen erstellen dürfen. Unser Patisserie-Chef freut sich, Ihnen einen
persönlichen Kuchen nach Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack zu backen.
Bitte beachten Sie, dass Sonderwünsche nur in Form von ganzen Kuchen erstellt
werden können und geben Sie uns 3 Tage vor der Anlieferung Bescheid.*

ICE CREAM | EISCREME

Your ice cream order automatically comes with dry ice (surcharge applies).

Ihre Eisbestellung wird automatisch mit Trockeneis geliefert (es fallen zusätzliche Kosten an).

HÄAGEN DAZS

per cup (100ml) | je Becher (100 ml)

Vanilla

Belgian Chocolate

Macadamia Nut Brittle

Cookies & Cream

Strawberries & Cream

BEN & JERRYS

per cup (150ml) | je Becher (150 ml)

Chocolate Fudge Brownie

Cookie Dough

Fairly Nuts





SPECIAL CUISINES | INTERNATIONALE KÜCHE

For those looking for a wider choice, we offer a varied menu of international specialties. To prepare each dish in the most authentic way possible, we have partnered up with exceptional Asian, Arabic and Indian restaurants in Munich and the surrounding area.

For travellers who choose to keep kosher, we offer a delicious range of dishes prepared strictly in accordance with Jewish dietary laws.

If you would like to order from our international menu, please contact our Private Aviation Catering team.

Wenn Sie eine größere Auswahl wünschen, bieten wir auch internationale Spezialitäten an. Um diese so authentisch wie möglich zuzubereiten, arbeiten wir mit ausgewählten asiatischen, arabischen und indischen Partnerrestaurants in und um München zusammen.

Für alle Reisenden, die sich kosher ernähren, bieten wir eine Reihe von Köstlichkeiten, die streng nach den jüdischen Speisegesetzen zubereitet werden.

Wenn Sie internationale Gerichte bestellen möchten, kontaktieren Sie bitte unser Private Aviation Catering team.

Please allow a minimum of 24-36 hours' notice.

Bitte beachten Sie, dass die Vorbestellungszeit mindestens 24-36 Stunden beträgt.

SUSHI

(contains alcohol)

Your sushi will be served with wasabi, pickled ginger, soy sauce and chopsticks.
Orders from this section are subject to a pick-up charge of EUR 25.00.

NIGIRI

minimum order 6 pieces

Ebi (prawn)	Ika (squid)	Tamago (egg-soy omelet)
Maguro (tuna)	Zuwaigani (snow crab)	Ikura (salmon roe)
Sake (salmon)	Hotategai (scallop)	Tako (octopus)
Saba (mackerel)	Tobiko (flying fish roe)	Hokkigai (arctic surf clam)

MAKI ROLLS

per roll – 6 pieces per roll

Tekka (tuna)	California (crab, flying fish roe, avocado)	Atlantic (tatare of tuna and salmon)
Philadelphia (salmon, cream cheese)	Spicy tuna	Waikiki (prawn, papaya, coconut)
Sake (salmon)	Alaska (salmon, avocado, sesame seeds)	

VEGETARIAN MAKI

per roll - 6 pieces per roll

Kappa (cucumber)
Oshinko (Japanese radish)
Kampyo (marinated Japanese melon)
Avocado
Kappa Philadelphia (cucumber and cream cheese)

TEMAKI

minimum order 2 pieces

Alaska (salmon, avocado, sesame seeds)
Spicy tuna
California (crab, prawn, flying fish roe, avocado)

SASHIMI

minimum order 7 pieces

Maguro (tuna)
Sake (salmon)
Hotate (scallop)
Tako (octopus)
Saba (mackerel)

SUSHI

(enthält Alkohol)

Ihr Sushi wird mit Wasabi, eingelegtem Ingwer, Sojasauce und Stäbchen serviert.
Bestellungen aus diesem Abschnitt unterliegen einer Liefergebühr von EUR 25,00.

NIGIRI

Mindestabnahme 6 Stück

Ebi (Garnele)
Maguro (Thunfisch)
Sake (Lachs)
Saba (Makrele)

Ika (Tintenfisch)
Zuwaigani (Eismeerkrabbe)
Hotategai (Jakobsmuschel)
Tobiko (Fliegenfischrogen)

Tamago (Ei-Soja-Omelette)
Ikura (Lachsrogen)
Tako (Oktopus)
Hokkigai (Arktische Trogmuschel)

MAKI ROLLS

pro Rolle – 6 Stück pro Rolle

Tekka (Thunfisch)
Philadelphia (Lachs, Frischkäse)
Sake (Lachs)

California (Krebsfleisch,
Fliegenfischrogen, Avocado)
Pikanter Thunfisch
Alaska (Lachs, Avocado, Sesam)

Atlantic (Tatar von Thunfisch und Lachs)
Waikiki (Garnele, Papaya, Kokosnuss)

VEGETARISCHE MAKI

pro Rolle – 6 Stück pro Rolle

Kappa (Gurke)
Oshinko (japanischer Rettich)
Kampyo (marinierte japanische Melone)
Avocado
Kappa Philadelphia (Gurke und Frischkäse)

TEMAKI

Mindestabnahme 2 Stück

Alaska (Lachs, Avocado, Sesam)
Pikanter Thunfisch
California (Krebsfleisch, Garnele,
Fliegenfischrogen, Avocado)

SASHIMI

Mindestabnahme 7 Stück

Maguro (Thunfisch)
Sake (Lachs)
Hotate (Jakobsmuschel)
Tako (Oktopus)
Saba (Makrele)

SUSHI

Orders from this section are subject to a pick-up charge of EUR 25.00.

SUSHI SELECTIONS

(contains alcohol)

EDO

3 Nigiri of salmon, tuna and prawn with 8 pieces mixed vegetable Maki

SUMIDA

4 premium sushi from salmon, Maguro, Ebi prawn and Hokkigai scallop, California roll

ASAKUSA

8 Nigiri of Hokkigai scallop, tuna, Ebi prawn and Ikura salmon-caviar, Alaska roll with salmon, avocado and sesame

SASHIMI SPECIAL (14 pieces)

Assorted Sashimi

YOSHIWARA CARROUSEL

(minimum order of 2 sets)

10 Nigiri from salmon, tuna, Ebi prawn, Hokkigai scallop and Ikura salmon-caviar, besides 10 Sashimi from Hotegai, tuna, Hokkigai scallop, Sake and Saba Ebi, and one California roll, Maki roll with spicy tuna tartare.

SUSHI VARIATIONEN

(enthält Alkohol)

EDO

3 Nigiri mit Lachs, Thunfisch und Garnele mit 8 Stück Gemüse Maki

SUMIDA

4 Premium Shushi vom Lachs, Maguro, Ebi Garnele und Hokkigai Jakobsmuschel und eine California Rolle

ASAKUSA

8 Nigiri mit Hokkigai Jakobsmuschel, Thunfisch, Ebi Garnele und Ikura Lachsrogen sowie eine Alaska Rolle mit Lachs, Avocado und Sesam

SPECIAL (14 Stück)

Sashimi Variation

YOSHIWARA KARUSSELL

(Mindestabnahme von 2 Sets)

10 Nigiri mit Lachs, Thunfisch, Ebi Garnele, Hokkigai Jakobsmuschel und Ikura Lachsrogen, dazu 10 Sashimi von der Hokkigai Jakobsmuschel, Thunfisch, Saba und Sake sowie jeweils eine Rolle California Maki, pikanter Thunfisch, Sake Maki und Tekka Maki

ASIAN CUISINE

Please allow a minimum of 24 hours' notice.
Orders from this section are subject to a pick-up charge of EUR 25.00.

GOI GUAN

Vietnamese spring rolls with prawns, rice noodles in rice crêpe, hoisin dip sprinkled with chopped peanuts

MISO WAN

light miso-soy soup with tofu, seaweed and shiitake mushrooms

YUM PED

grilled duck breast salad with green mango strips in lime-chilli-coriander dressing

SEN LEK PAT THAI

(contains alcohol)
rice noodles with prawns, tofu, soy sprouts, peanuts and sweet-sour tamarind sauce

BAMEE PAT PED

stir-fried Mendake noodles with duck breast and soya beans

NUA NAM MAN HOI

(contains alcohol)
Black Angus beef in oyster sauce, ginger and spring onions

ASIATISCHE KÜCHE

Mindestens 24 Stunden Vorbestellungszeit.
Bestellungen aus diesem Abschnitt unterliegen einer Liefergebühr von EUR 25,00.

GOI GUAN

vietnamesische Frühlingsrolle mit Garnelen, Reisnudeln im Reiscrêpe, Hoisin-Sauce und gehackten Erdnüssen

MISO WAN

leichte Miso-Sojasuppe mit Tofu, Seetang und Shiitake Pilzen

YUM PED

Entensalat mit sauren Mangostreifen in Limetten-Chili-Koriander-Marinade

SEN LEK PAT THAI

(enthält Alkohol)
Reisnudeln mit Garnelen, Tofu, Sojasprossen, Erdnüssen und süß-saurer Tamarindensauce

BAMEE PAT PED

stir-fried Mendake Nudeln mit Entenfleischstreifen und Sojasprossen

NUA NAM MAN HOI

(enthält Alkohol)
Black Angus Rinderlende mit Austernsauce, Ingwer und Frühlingszwiebeln

ARABIC CUISINE

Please allow a minimum of 36 hours' notice.
Orders from this section are subject to a pick-up charge of EUR 80.00.

HUMMUS

chickpea puree with sesame

MOUTABAL

eggplant puree with sesame and yoghurt

TABBOULEH

Lebanese parsley salad with kibbled and boiled wheat seeds, tomatoes and onions

FATTOUSH

Lebanese salad with roasted pitta bread, vegetables, seasonal lettuce and mint

WARAK INAB

vine leaves filled with rice and fresh vegetables

FALAFEL

(served warm)

deep fried balls of broad beans and chickpea puree served with sesame sauce

MESCHWI MSCHAKAL

3 kinds of grilled meat (chicken, lamb, beef) with pitta bread, tomatoes, bell peppers, onions and parsley

FIRRI

2 grilled quails with Lebanese spices

KHOBS

pitta bread

BAKLAWA

puff pastry filled with almonds and nuts



ARABISCHE KÜCHE

Mindestens 36 Stunden Vorbestellungszeit.
Bestellungen aus diesem Abschnitt unterliegen einer Liefergebühr von EUR 80,00.

HUMMUS

Kichererbsenpüree mit Sesampaste

MOUTABAL

Auberginenpüree mit Sesampaste und Joghurt

TABBOULEH

libanesischer Petersiliensalat mit geschrotetem und gekochtem Hartweizengrieß, Tomaten und Zwiebeln

FATTOUSH

libanesischer Salat mit gerösteter Pita, Gemüse, Blattsalat der Saison und Minze

WARAK INAB

hausgemachte Weinblätter gefüllt mit Reis und frischem Gemüse

FALAFEL

(warm serviert)

panierte Kichererbsen-Bohnen-Bällchen mit Koriander und libanesischen Gewürzen, serviert mit Sesamsauce

MESCHWI MSCHAKAL

3 gegrillte Fleischsorten (Hähnchen, Lamm, Rind) mit Pita, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Petersilie

FIRRI

2 gegrillte Wachteln mit libanesischem Gewürz

KHOBS

Pita

BAKLAWA

gefüllt mit Mandeln und Nüssen



INDIAN CUISINE

Please allow a minimum of 36 hours' notice.
Orders from this section are subject to a pick-up charge of EUR 40.00.

VEGETABLE OR MUTTON SAMOSA

(served warm)

2 patties stuffed with vegetables or minced meat

TANDOORI SELECTION

(serves 2)

mixed tandoori

TANDOORI - TIKKA

(main dish)

chicken, lamb, beef, fish, king prawn or mixed

BIRYANI

chicken, lamb, beef, king prawn, vegetable or mixed
served with basmati rice

ALU BAINGAN

grilled eggplant and potato in curry
served with basmati rice

OKRA CURRY

okra

DAL TARKA OR DAL MAKHANI

yellow or black lentil curry

NAAN

naan bread

PAPADAM

papadam bread

MIXED RAITA

yoghurt with potatoes, onions, tomatoes, cucumbers
and ground cumin

CHICKEN CHAT

(cold starter)

chicken-yoghurt salad, tamarind



INDISCHE KÜCHE

*Mindestens 36 Stunden Vorbestellungszeit.
Bestellungen aus diesem Abschnitt unterliegen einer Liefergebühr von EUR 40,00.*

GEMÜSE ODER HAMMELFLEISCH SAMOSA

*(warm serviert)
2 Frikadellen mit Gemüse oder
Hackfleischfüllung*

TANDOORI AUSWAHL

*(für 2 Personen)
gemischte Tandoori Vorspeisenplatte*

TANDOORI - TIKKA

*(Hauptgang)
Huhn, Lamm, Rind, Fisch, Riesengarnelen
oder gemischt*

BIRYANI

*Huhn, Lamm, Rind, Riesengarnelen, Gemüse oder
gemischt, serviert mit Basmatireis*

ALU BAINGAN

*gebratene Auberginen und Kartoffeln in einem
Curry mit Basmatireis*

OKRA CURRY

Okra Schoten

DAL TARKA ODER DAL MAKHANI

gelbes oder schwarzes Linsencurry

NAAN

Naan Brot

PAPADAM

Papadam Brot

MIXED RAITA

*Joghurt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Tomaten,
Gurken und Kümmel*

CHICKEN CHAT

*(kalte Vorspeise)
Hähnchen-Joghurt-Salat mit Tamarinden gewürzt*





BEVERAGES | GETRÄNKE

We offer a range of hot and cold refreshments, including freshly squeezed juices.
We are happy to provide any champagnes, wines and spirits, and we also offer a selection of local beers.

*Wir bieten eine vielfältige Auswahl an kalten und warmen Getränken inklusive frisch
gepressten Säften, Champagner, Weinen und lokalen Bieren.*

BEVERAGES | GETRÄNKE

MINERAL WATER | MINERALWASSER

SPARKLING | MIT KOHLENSÄURE

S. Pellegrino glass bottle 0.25 litre | 0.75 litre
S. Pellegrino Glasflasche 0,25 Liter | 0,75 Liter

STILL | OHNE KOHLENSÄURE

Evian PET bottle 0.33 litre | 1.5 litre
Volvic PET bottle 1.5 litre
Aqua Panna glass bottle 0.25 litre | 0.75 litre
Evian PET Flasche 0,33 Liter | 1,5 Liter
Volvic PET Flasche 1,5 Liter
Aqua Panna Glasflasche 0,25 Liter | 0,75 Liter

SOFT DRINKS

Coca Cola • Coca Cola Light • Fanta • Sprite

can 0.33 litre
Dose 0,33 Liter

Red Bull • Red Bull sugar-free (zuckerfrei)

can 0.33 litre
Dose 0,33 Liter

Schweppes Bitter Lemon • Schweppes Ginger Ale • Schweppes Tonic Water • Schweppes Soda Water • Schweppes Wild Berries • Coca Cola Zero

glass bottle 0.2 litre
Glasflasche 0,2 Liter

JUICES | SÄFTE

(0.5 litre bottle) | (0,5 Liter Flasche)

orange • grapefruit • apple • pineapple • carrot • fruit cocktail • strawberry

Orange • Grapefruit • Apfel • Ananas • Karotte • Frucht-Cocktail • Erdbeere

(0.2 litre glass bottle) | (0,2 Liter Glasflasche)

apple • orange • tomato • grape • currant

Apfel • Orange • Tomate • Traube • Johannisbeere

HOT BEVERAGES (per litre) | HEISSE GETRÄNKE (pro Liter)

coffee • espresso • decaffeinated coffee • hot water | Kaffee • Espresso • entkoffeinierter Kaffee • heißes Wasser
tea selection (20 tea bags per tea type) | Tee Auswahl (20 Teebeutel pro Teesorte)

MILK | MILCH

full milk (3.5% fat)	PET bottle 0.5 litre	Vollmilch (3,5 % Fett)	PET Flasche 0,5 Liter
semi-skimmed milk (1.5% fat)	PET bottle 0.5 litre	fettarme Milch (1,5 % Fett)	PET Flasche 0,5 Liter
skimmed milk (0.5 % fat)	PET bottle 0.5 litre	Magermilch (0,5% Fett)	PET Flasche 0,5 Liter
soy milk	PET bottle 0.5 litre	Sojamilch	PET Flasche 0,5 Liter
milk (lactose-free)	PET bottle 0.5 litre	laktosefreie Milch	PET Flasche 0,5 Liter
coffee cream	single portion	Kaffeesahne	einzelne Portion
pro biotic drink	natural orange – 100ml	probiotisches Getränk	natur / Orange - 100 ml

If you require any other drinks with your order, please let us know and we will be happy to accommodate.
Sie benötigen etwas anderes? Unser Private Aviation Catering Team steht Ihnen gerne zur Verfügung.

LOCAL BEER | LOKALES BIER

ERDINGER

WHEAT BEER | WEISSBIER

glass bottle 0.5 litre | *Glasflasche 0,5 Liter*

WHEAT LIGHT BEER | WEISSBIER LEICHT

glass bottle 0.5 litre | *Glasflasche 0,5 Liter*

DARK WHEAT BEER | DUNKLES WEISSBIER

glass bottle 0.5 litre | *Glasflasche 0,5 Liter*

NON-ALCOHOLIC WHEAT BEER | ALKOHOLFREIES WEISSBIER

glass bottle 0.5 litre | *Glasflasche 0,5 Liter*

MÜNCHNER AUGUSTINERBRÄU

HELLES (LAGER) | HELLES

glass bottle 0.5 litre | *Glasflasche 0,5 Liter*

HOFBRÄU

PILS

glass bottle 0.33 litre | *Glasflasche 0,33 Liter*

ORIGINAL "HELLES" | ORIGINAL "HELLES"

glass bottle 0.5 litre | *Glasflasche 0,5 Liter*

WHEAT BEER | WEISSBIER

glass bottle 0.5 litre | *Glasflasche 0,5 Liter*

DARK WHEAT BEER | DUNKLES WEISSBIER

glass bottle 0.5 litre | *Glasflasche 0,5 Liter*

OTHER BEERS

HEINEKEN

glass bottle 0.33 litre | *Glasflasche 0,33 Liter*

LÖWENBRÄU URTYP

glass bottle 0.33 litre | *Glasflasche 0,33 Liter*

RADEBERGER

glass bottle 0.33 litre | *Glasflasche 0,33 Liter*

WINES, CHAMPAGNE & SPIRITS | WEINE, CHAMPAGNER & SPIRITUOSEN

If you require any other champagnes, wines, spirits or aperitifs, please let us know and we will be happy to provide these for you or recommend suitable options.

We are also able to assist with sourcing glasses or other needed equipment. Please find our full wine menu online.

Suchen Sie etwas anderes? Für unsere Empfehlungen fragen Sie unser Team oder teilen Sie uns Ihre bevorzugten Marken mit, und wir freuen uns, alle in der Nähe verfügbare Sorten für Sie zu besorgen. Dazu gehören auch alle Arten von Spirituosen.

Gerne sind wir Ihnen auch behilflich, die passenden Gläser oder anderes Equipment zu erhalten. Unsere komplette Weinkarte finden Sie online.





AMENITIES & SERVICES | BESONDERE SERVICELEISTUNGEN

Passengers can enjoy their flight while we cater for their every need. Whether it's fresh flowers, gift baskets, newspapers and magazines or our laundry and pressing service, you can rely on our professional delivery.

Die Passagiere können ihren Flug genießen, während wir uns um ein perfektes Catering kümmern. Egal ob frische Blumen, Geschenkkörbe, Zeitungen und Magazine oder unser Wäsche- und Reinigungsservice, Sie können sich auf unseren Service verlassen.

AIRCRAFT AMENITIES & SERVICES



FLORAL DISPLAYS

EUROPEAN DESIGNS • LOOSE FLORAL STEMS AND EXOTIC FLOWER ARRANGEMENTS

Please provide us with the following information: preferred colours or theme of the flowers, type of flowers, dimensions of arrangement, budget

SPECIAL OCCASION GIFT BASKETS

GOURMET CULINARY SELECTION • CHILDREN'S TOYS • SPA ESSENTIALS & EUROPEAN DELIGHTS • ENTERTAINMENT ITEMS SUCH AS DVDS, CDS, CONSOLE GAMES, ETC. • CIGARS & CIGARETTES • "BUTLER SERVICE":
We source all kinds of gifts and presents in a given budget upon request.



NEWSPAPERS & MAGAZINES

EUROPEAN • ARABIC • ENGLISH • BUSINESS • DOMESTIC AND INTERNATIONAL MAGAZINES OR JOURNALS

Please note availability as follows:

- German and English newspapers as of 06:00am
- Turkish newspapers as of 08:00am
- Italian, Spanish and French newspapers as of 10:00am (limited selection)
- Russian newspapers (weekly newspapers, available every Monday as of 10:00am)
- Arabic newspapers as of 10:00am
- Magazines (English and German), wide selection of all topics
- Magazines (other languages), limited selection



CABIN SUPPLIES

TRAY LINERS • HOT TOWELS • LINEN •
 ASSORTED TOILETRIES (ON REQUEST) •
 CHINAWARE • CUTLERY • DRY AND WET ICE

Please note that dry ice has a minimum order of 9 pieces.

SERVICES

CUSTOM PRINTED MENUS • SPECIALIZED CAKES •
 TEMPORARY STORAGE OF FOOD AND BEVERAGE
 IN FRIDGE AND FREEZER • CLEANING OF BOARD
 EQUIPMENT SUCH AS DISHES, GLASSES AND
 CUTLERY • "PERSONALIZED SHOPPING"



LAUNDRY SERVICE

LINEN CLEANING • LAUNDRY • PRESSING SERVICE • DRY CLEANING

LAUNDRY TIMES

	Laundry to caterer	Laundry back
Mon - Thurs	until 8:00am	after 5:00pm same day
Mon - Thurs	until 3:00pm	after 10:00am following day
Mon - Thurs	after 3:00pm	after 5:00pm following day
Friday	until 8:00am	after 5:00pm same day
Friday	until 3:00pm	after 10:00am following Mon
Friday	after 3:00pm	after 5:00pm following Mon

LAUNDRY SERVICE ON WEEKENDS & PUBLIC HOLIDAYS

Laundry that arrives Fridays or the day prior to a public holiday after 08:00am will be returned at normal fees the following Monday or next business day after 10:00am. If you need the laundry sooner, surcharges apply as follows:

Taxi charges: EUR 160.00 • Service charge: EUR 180.00

Additionally each item will be charged double.

Please contact our service team for further information.



BLUMENARRANGEMENT

**EUROPÄISCHES DESIGN • EINZELNE UND EXOTISCHE BLUMEN •
BLUMENSTRAUSS**

*Benötigte Informationen: Bevorzugte Farben, Thema der Blumen, Art der Blumen,
Höhe | Breite | Durchmesser des Arrangements, Preisrahmen*

GESCHENKKÖRBE FÜR BESONDERE ANLÄSSE

**GOURMET SPEZIALITÄTEN • KINDERSPIELZEUG • WELLNESS-PRODUKTE
& EUROPÄISCHE SPEZIALITÄTEN • ENTERTAINMENTPRODUKTE WIE
DVDS, CDS, KONSOLENSPIELE ETC. • ZIGARREN & ZIGARETTEN •**

“BUTTLERSERVICE”: *Wir besorgen gerne Präsente jeglicher Art und
Preisklasse auf Anfrage.*



ZEITUNGEN & MAGAZINE

**EUROPÄISCH • ARABISCH • ENGLISCH • BUSINESS • NATIONALE SOWIE
INTERNATIONALE MAGAZINE ODER ZEITSCHRIFTEN**

Bitte beachten Sie folgende Verfügbarkeiten der Zeitungen und Magazine:

- Deutsche und englische Zeitungen ab 06.00 Uhr
- Türkische Zeitungen (aktueller Tag) ab 08.00 Uhr
- Italienische, spanische und französische Zeitungen ab 10.00 Uhr
- Russische Zeitungen (wöchentliche Zeitungen, jeden Montag ab 10.00 Uhr)
- Arabische Zeitungen ab 10.00 Uhr
- Zeitschriften (englisch und deutsch), großes Sortiment aller Sparten verfügbar
- Zeitschriften (andere Sprachen), eingeschränktes Sortiment verfügbar



KABINENAUSSTATTUNG

TABLETTUNTERLAGEN • HEISSE HANDTÜCHER
 • TISCHDECKEN • DROGERIEARTIKEL (AUF ANFRAGE)
 • PORZELLAN • BESTECK • TROCKENEIS UND EISWÜRFEL

Bei Trockeneis beträgt die Mindestabnahmemenge 9 Stück.

SERVICES

MENÜKARTEN • TORTEN NACH KUNDENWUNSCH, DEM ANLASS ENTSPRECHEND • ZWISCHENLAGERUNG VON SPEISEN UND GETRÄNKEN IM KÜHL- ODER TIEFKÜHLSCHRANK • REINIGUNG VON BORDEQUIPMENT WIE GESCHIRR, GLÄSER UND BESTECK • "PERSONAL SHOPPING"



WÄSCHESERVICE

Professionelle Reinigung, dem Produkt entsprechend mit Bügelservice.

WÄSCHEZEITEN

	Übergabezeit	Rückgabezeit
Montag bis Donnerstag	bis 8.00 Uhr	nach 17.00 Uhr am selben Tag
Montag bis Donnerstag	bis 15.00 Uhr	nach 10.00 Uhr am nächsten Tag
Montag bis Donnerstag	nach 15.00 Uhr	nach 17.00 Uhr am nächsten Tag
Freitag	bis 8.00 Uhr	nach 17.00 Uhr am selben Tag
Freitag	bis 15.00 Uhr	nach 10.00 Uhr am folgenden Montag
Freitag	nach 15.00 Uhr	nach 17.00 Uhr am folgenden Montag

REINIGUNG AN WOCHENENDEN UND FEIERTAGEN

Wäsche, die freitags oder am Tag vor einem Feiertag nach 08.00 Uhr bei uns eintrifft, können wir zu normalen Gebühren erst am Montag oder dem nächsten Geschäftstag um ca. 10.00 Uhr fertigstellen. Wenn Sie die Wäsche bereits früher wieder gereinigt zurück benötigen, besteht die Möglichkeit, unseren Weekendservice gegen nachfolgende Aufpreise zu nutzen:

Taxikosten: EUR 160,00 • Servicezuschlag: EUR 180,00

Zusätzlich wird jedes Teil doppelt berechnet.

Bitte kontaktieren Sie uns bezüglich der geänderten Wäschezeiten vor und an Feiertagen.

GENERAL TERMS & CONDITIONS

1. FEES

The following fees apply to all orders:

I) Airport fee

An airport fee of 6% is charged to the final total net value of an order.

II) Delivery | Pick-up charges for EDDM

An amount of EUR 30.00 is charged per aircraft delivery | EUR 25.00 pick-up. This also applies to any additions made to an order upon delivery.

III) Delivery | Pick-up charges for EDMO

A delivery charge of EUR 85.00 and pick-up charge of EUR 75.00 applies to services provided at Airport Oberpfaffenhofen. Please note that 24 hours' notice is required.

IV) Late night | Early morning charge

For all services between 10:00pm and 06:00am local time, a charge of EUR 60.00 is added to orders up to a value of EUR 500.00 net and 15% on orders exceeding EUR 500.00 net.

V) Rush order charge

For all services requested 6 (six) hours or less before delivery, an additional charge of EUR 20.00 is added up to a value of EUR 100.00 net. For invoices between EUR 100.00 net and EUR 500.00 net there will be EUR 50.00 added and 10% on orders exceeding EUR 500.00 net.

Time prior to delivery	Percentage of total catering order amount
< 12 hours	5%
< 10 hours	10%
< 8 hours	15%
< 6 hours	25%
< 4 hours	40%

Requests should be placed at least 12 (twelve) hours prior to the desired delivery time in order to guarantee availability and on time delivery. Last minute catering requests are subject to availability and workload.

2. PAYMENT METHODS

Direct billing is possible for all services provided by Private Aviation Catering. We accept all major credit cards such as Visa, Mastercard, Diners Club and American Express. In such a case please provide all credit card details (CC-number | expiry date | name of cardholder) and a billing address when you place your order. Payment for all services may also be settled via your handling partner, please note that this is subject to a surcharge.

3. PRICE QUOTATION

Please note that all prices quoted are NET. The current rate of VAT, airport fee as well as possible handling surcharges will be added to the amount quoted. If you are exempted from VAT by the LBA or the EU, please provide us with proof of such an exemption. This applies only if paying direct to Private Aviation Catering.

4. CANCELLATION POLICY

I) Cancellation – stock items

Cancellations may be made to stock items, such as cold foods, beverages and other goods in stock. Cancellation free of charge depends on the volume of the catering order. Please call us regarding any cancellations less than 12 (twelve) hours prior to scheduled delivery.

II) Cancellation – cooked items

Cooked items are those freshly prepared for your convenience. Cancellation free of charge depends on the volume of the catering order. Please call us regarding any cancellations less than 12 (twelve) hours prior to scheduled delivery.

III) Special orders

Special orders involve items which have been sourced or supplied by a third party due to exclusivity or limited availability. Cancellation free of charge depends on the volume of the catering order. Please call us regarding any cancellations less than 24 (twenty-four) hours prior to scheduled delivery.

IV) Rush orders

If there is limited time (six hours or less) between order placement and delivery, we are unable to guarantee the availability of all requested items. In such a case you will be informed upon delivery.

With the exception of stock beverages, cancellation of rush order items is not accepted, therefore all charges and fees will apply.

5. FOOD SAFETY REGULATIONS

All food is prepared and stored in accordance with FDA, HACCP and German federal hygiene and sanitation rules and regulations.

6. GENERAL TERMS & CONDITIONS

All general terms & conditions of the Allresto Flughafen München Hotel & Gaststätten GmbH c/o Hilton Munich Airport also apply.

7. CONTACTS AND OPERATING HOURS

I) Contact details

You can reach us by telephone, fax or email from 06:00am to 10:00pm local time:

T: +49 (0)89 9782 2000

F: +49 (0)89 9782 2013

E: munich@private-aviation-catering.com

W: private-aviation-catering.com

II) Operating hours

The office in EDDM is open from 06:00am until 10:00pm CET. After office hours please leave a message which we will answer the following morning.

8. REGULAR DISTRIBUTOR

All necessary approvals by the Federal Aviation Office and the airport operator are existing. We guarantee a secure supply chain!

LBA - regimented supplier - license number - DE.RSC.029

FMG - established supplier - confirmation number - DE.MUC.0049

PRIVATE AVIATION CATERING

Allresto Flughafen München Hotel & Gaststätten GmbH

Hilton Munich Airport • Private Aviation Catering

Terminalstrasse Mitte 20 • 85356 Munich • Germany

W: private-aviation-catering.com

T: +49 (0)89 9782 2000 • F: +49 (0)89 9782 2610

E: munich@private-aviation-catering.com

Managing Director: Mr Gerhard Halamoda

General Manager: Ms Dagmar Mühle

Amtsgericht München HRB 52925,

Steuernr. 115/115/40080 | Ust.-ID-Nr. DE811414254

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. GEBÜHREN

Die folgenden Gebühren gelten für alle Bestellungen:

I) Flughafengebühr

Es wird eine Flughafengebühr von 6 % auf den Nettobetrag der Gesamtrechnung verrechnet.

II) Gebühr bei Lieferung | Abholung für EDDM

Pro Lieferung zum Flugzeug werden EUR 30,00 berechnet | pro Abholung vom Flugzeug werden EUR 20,00 berechnet. Dies gilt auch für alle zusätzlichen Bestellungen, die bei der Lieferung getätigt werden.

III) Gebühr bei Lieferung | Abholung für EDMO

Für die Anlieferung am Flughafen Oberpfaffenhofen (EDMO) werden EUR 85,00 berechnet. Für die Abholung vom Flughafen Oberpfaffenhofen (EDMO) werden EUR 75,00 berechnet. Bestellungen sollten mindestens 24 (vierundzwanzig) Stunden vor

der gewünschten Liefer- | Abholzeit getätigt werden, um die Verfügbarkeit gewährleisten zu können.

IV) Gebühr bei Nacht- | Frühservice

Für alle Leistungen zwischen 22.00 und 06.00 Uhr Ortszeit wird bei einer Bestellung unter EUR 500,00 Nettorechnungsbetrag eine Gebühr von EUR 60,00 verrechnet sowie 15 % des Nettorechnungsbetrages bei Bestellungen über EUR 500,00.

V) Gebühr bei Expressbestellungen

Für alle Leistungen, die 6 (sechs) Stunden oder weniger vor der Lieferung angefragt werden, wird ein Aufpreis von EUR 25,00 bei Bestellungen bis EUR 100,00 berechnet, EUR 50,00 von EUR 100,00 bis EUR 500,00 und 10 % bei Bestellungen über EUR 500,00 Nettorechnungsbetrag.

Zeit vor Lieferung	Prozentueller Aufschlag auf den vollen Cateringbetrag
< 12 Std.	5 %
< 10 Std.	10 %
< 8 Std.	15 %
< 6 Std.	25 %
< 4 Std.	40 %

Anfragen sollten spätestens 12 (zwölf) Stunden vor der gewünschten Lieferzeit eingehen, um die Vollständigkeit der Bestellung sowie eine pünktliche Lieferung zu garantieren. Kurzfristige Catering Anfragen hängen von der Verfügbarkeit und dem Arbeitsaufkommen ab.

2. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Begleichung mit einer Kreditkarte ist bei allen Leistungen des Private Aviation Catering möglich. Wir akzeptieren alle gängigen Kreditkarten wie Visa, Mastercard, Diners Club und American Express. Bitte geben Sie bei der Bestellung alle Informationen zu Ihrer Kreditkarte (Kreditkartennummer | gültig bis | Name des Karteninhabers) und die Rechnungsadresse an. Alle Leistungen können auch über unsere Handling Partner abgerechnet werden. Bei dieser Abrechnungsmethode können Aufschläge durch das Handling entstehen.

3. PREISANGABEN

Alle Preise sind Nettopreise. Mehrwertsteuer, Flughafengebühren und anfallende Servicegebühren werden zusätzlich verrechnet. Wenn Sie von der Mehrwertsteuer befreit sind, lassen Sie uns bitte eine entsprechende Bestätigung zukommen. Dies gilt nur bei direkter Zahlungsabwicklung mit Private Aviation Catering.

4. STORNOBEDINGUNGEN

I) Storno – lagernde Waren

Lagernde Waren, wie kalte Speisen, Getränke und andere lagernde Artikel können storniert werden. Eine kostenfreie Stornierung hängt von der bestellten Menge ab. Für Stornierungen, die weniger als 12 (zwölf) Stunden vor der vereinbarten Lieferung erfolgen, kontaktieren Sie uns bitte telefonisch.

II) Storno – gekochte Speisen

Unter gekochten Speisen verstehen wir für Sie frisch zubereitete Gerichte. Eine kostenfreie Stornierung hängt von der bestellten Menge ab. Für Stornierungen, die weniger als 12 (zwölf) Stunden vor der vereinbarten Lieferung erfolgen, kontaktieren Sie uns bitte telefonisch.

III) Sonderbestellungen

Sonderbestellungen sind Waren, die auf Grund von Exklusivität oder begrenzter Verfügbarkeit von Dritten produziert oder zur Verfügung gestellt werden. Eine kostenfreie Stornierung hängt von der bestellten Menge ab. Für Stornierungen, die weniger als 24 (vierundzwanzig) Stunden vor der vereinbarten Lieferung erfolgen, kontaktieren Sie uns bitte telefonisch.

IV) Expressbestellungen

Wenn zwischen Bestellung und Lieferung begrenzt Zeit zur Verfügung steht (weniger als 6 (sechs) Stunden), können wir die Verfügbarkeit aller bestellten Waren nicht garantieren. Sie werden gegebenenfalls bei der Lieferung, über die fehlenden Artikel informiert. Mit Ausnahme von lagernden Waren, können Expressbestellungen nicht storniert werden und es werden die vollen Kosten und Gebühren in Rechnung gestellt.

5. LEBENSMITTELSICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Alle Speisen werden nach den Richtlinien der FDA, HACCP und der deutschen Lebensmittelhygieneverordnung zubereitet, zwischengelagert und ausgeliefert.

6. ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Es gelten auch alle Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Allresto Flughafen München Hotel & Gaststätten GmbH c/o Hilton Munich Airport.

7. KONTAKT UND ÖFFNUNGSZEITEN

I) Kontakt

Sie können uns per Telefon, Fax oder E-Mail von 06.00 bis 22.00 Uhr Ortszeit erreichen:

T: +49 (0)89 9782 2000

F: +49 (0)89 9782 2013

E: munich@private-aviation-catering.com

W: private-aviation-catering.com

II) Öffnungszeiten

Das Büro am Flughafen München (EDDM) ist von 06.00 bis 23.00 Uhr CET geöffnet. Außerhalb der Bürozeiten können Sie uns gerne eine Nachricht hinterlassen, die wir mit Büroöffnung am darauffolgenden Tag beantworten.

8. ZULASSUNGEN

Es liegen alle notwendigen Zulassungen seitens des Luftfahrtbundesamtes sowie des Flughafenbetreibers vor. Wir garantieren für eine sichere Lieferkette!

LBA - Reglementierter Lieferant-Zulassungsnummer: DE.RSC.029

FMG - Bekannter Lieferant-Benennungsnummer: DE.MUC.0049

PRIVATE AVIATION CATERING

Allresto Flughafen München Hotel & Gaststätten GmbH

Hilton Munich Airport • Private Aviation Catering

Terminalstrasse Mitte 20 • 85356 Munich • Germany

W: private-aviation-catering.com

T: +49 (0)89 9782 2000 • F: +49 (0)89 9782 2013

E: munich@private-aviation-catering.com

Geschäftsführer: Herr Gerhard Halamoda

General Manager: Frau Dagmar Mühle

Amtsgericht München HRB 52925,

Steuernr. 115/115/40080 | Ust.-ID-Nr. DE811414254

PRIVATE AVIATION 
CATERING

Munich