



*„Wir feiern heut ein Fest und laden dazu ein –  
all´unsere Gäste sollen heute glücklich sein!“*

Ob Jubiläum, Taufe, Geburtstag, Kommunion, Konfirmation,  
Klassentreffen, Betriebsfeier, Versammlungen,  
Weihnachtsfeiern oder jeden anderen Anlass, den Sie feiern  
möchten –

Wir richten Ihre Feier individuell für Sie aus!

Im Kosaido Golf Club wird jede Veranstaltung zu einem  
einmaligen Erlebnis.

Zur Durchführung Ihrer Veranstaltungen bieten wir Ihnen u.a.  
die folgenden Leistungen an:

- Tischdecken und Servietten aus Stoff
- Blumenarrangements
- individuell zusammengestellte Menüs
- Stuhlhussen mit Schleife
- Bereitstellung von Raum und Infrastruktur für Ihr  
Rahmenprogramm
- speziell der Veranstaltung zugeordnetes Personal

## Canapés

Camembert mit Traube	3,00 €
Käsecreme mit Gurke und Tomate	3,00 €
Parmaschinken mit Melone	3,50 €
Roastbeef mit Thai-Spargel	3,50 €
Lachstatar mit Limonen-Crème fraîche	3,50 €
Cocktailshrimps mit Dill	3,50 €
Geräucherte Forelle mit Meerrettich	3,50 €
Riesengarnele mit Sweet-Chili-Soße	4,00 €
Rote-Bete-Lachs mit Wakame	4,00 €

## Fingerfood

Pflaume im Speckmantel	3,50 €
Frühlingsrollen mit Dip	3,50 €
Frittierte Teigtaschen mit Mango-Chili-Dip	3,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto	3,50 €
Spieß mit Parmaschinken und Feige	4,00 €
Mango-Krabbensalat auf Wantan-Chips	4,00 €
California Roll mit eingelegtem Rettich	4,50 €
Ebi-Fry an Wakame und Chili-Mayonnaise	4,50 €
Gemüse-Tempura auf Rettichsoße	4,50 €
Reibeküchlein mit Wakame und geräuchertem Thunfisch	5,50 €
Yakitori – Hähnchenspieße mit süßlicher Sojasoße	6,50 €
Spinatravioli in Trüffelschaum	6,50 €
Zander auf Rahmsauerkraut	7,50 €
Entenbrust auf Schalottenconfite	8,00 €
Waldpilz-Risotto mit Jakobsmuscheln und Champagnerschaum	8,50 €

## Vorspeisen

Japanische Vorspeisenvariation (Ebi-Fry, Lachs Teriyaki, Yakitori, Gyôza, California Roll)	16,50 €
Italienische Vorspeisenauswahl (Vitello Tonato, Tomaten-Mozzarella, Cocktailshrimps, Antipasti, Schinken-Melone)	15,50 €
Gebratenes Doradenfilet auf zweierlei Pesto an Rucolasalat mit Pinienkernen und Balsamico-Nuss-Dressing	22,50 €
Lachs Teriyaki an saisonalem Salatbukett mit Sesam-Dressing	16,50 €
Meerwolffilet mit Rieslingschaum auf einem Kräuter-Frisée-Nest	19,50 €
Seeteufelmedaillons im Parmaschinkenmantel an Safransoße und Salatbukett	19,50 €
Rucolasalat mit Sprossen, Parmesankäse, Pinienkernen und Balsamico-Nuss-Dressing	12,50 €
Salat von roten Linsen mit gebratenem Zanderfilet	16,50 €
Glacierte Wachtelbrust auf rotem Zwiebel-Confite mit Wildkräutersalat	17,50 €
Duett von Hummer und Riesengarnelen an Ananas-Chutney mit Wakame und Chili-Mayonnaise	28,50 €
Trilogie vom Lachs – Lachstatar, Lachsmedaillon Teriyaki-Art, geräucherter Rote-Bete-Lachs	19,50 €
Tranche vom geräucherten Rote-Bete-Lachs auf Wakame mit glacierten Pilzen Teriyaki, Chili-Mayonnaise und Salatbukett	16,50 €

## Suppen

Spargelcremesuppe mit eigener Einlage und Räucherlachsstreifen (saisonal)	7,50 €
Pfifferlingscremesuppe mit Daikonkresse (saisonal)	7,50 €
Champagner-Senfrahmsuppe mit Pinienkernen	7,50 €
Rahmsuppe von Frühlingslauch und Tomaten	7,50 €
Rahmsuppe von Wildkräutern und Nusscroutons	7,50 €
Kürbisrahmsuppe mit Kokos und Chili	7,50 €
Kartoffelrahmsuppe mit Brotwürfeln und Schnittlauch	7,50 €
Gazpacho	7,50 €
Essenz von Shiitakepilzen mit Korianderklößchen	7,50 €

## Zwischengerichte

Spinatravioli in Trüffelschaum mit Jakobsmuscheln	18,50 €
Pochiertes Steinbuttfilet mit Lachsmousse und gefüllter Zucchiniblüte an Safranschaum	19,50 €
Stubenkükenbrust auf Trüffelnudeln und altem Balsamico	19,50 €
Gebratene Riesengarnelen auf Kräuterrisotto an Krustentierschaum	19,50 €
Seeteufelmedaillons Teriyaki-Art auf Shiitake-Edamame-Cassoulet mit Misoschaum	21,50 €

## Sorbet

Passionsfrucht-Sorbet mit Wodka	7,00 €
Sorbet von der Williamsbirne mit Obstler	7,00 €
Orangen-Sorbet mit Prosecco	7,00 €

## Hauptgerichte (Fleisch)

Tranche vom argentinischen Roastbeef an Barolosöße mit Suzette-Kartoffeln und Gemüsepyramide	29,50 €
Medaillons vom Milchkalbsrücken unter der Kräuterkruste an rotem Zwiebel-Confite mit Kartoffel-Zucchini-Gratin	29,50 €
Tranche vom argentinischen Rinderfilet mit getrüffeltem Rahmgemüse und Thymian-Kartoffeln	34,50 €
Gebratenes Lammcarée unter der Kräuter-Senf-Kruste mit Ratatouille und Kartoffel-Salbei-Püree	29,50 €
Gebratene Entenbrust mit Teriyakisöße, Wokgemüse und Kartoffel-Bonbons	26,50 €
Saltimbocca alla Romana mit Kerbelgemüse und Kräuter-Gnocchis	22,50 €
Maispouardenbrust unter der Kräuterkruste in Salbeisöße mit feinen Rahmnudeln und sautierten Pilzen	24,50 €
Pouardenbrust in Parmaschinkemantel auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln	26,50 €

## Hauptgerichte (Fisch)

Tranche vom norwegischen Lachs auf Teriyaki-Art auf Wokgemüse und Sesamkartoffeln	24,50 €
Gebratenes Zanderfilet in Rieslingschaum auf Babyspinat und Chili-Nudeln	24,50 €
Pochiertes Kabeljaufilet in Safransoße mit Dill-Kartoffel-Püree und Karotten-Kaiserschoten-Cassoulet	21,50 €

## Vegetarische Gerichte

Gemüse-Tempura mit Reis und Sesamsoße	14,00 €
Tofu Teriyaki auf Sesam-Spinat	14,00 €
Spaghetti in pikanter Tomatensoße	9,50 €
Tagliatelle mit Trüffelschaum	11,50 €

## Kindergerichte

Reibeküchlein mit Apfelmus	8,00 €
Fischstäbchen mit Pommes frites	8,50 €
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Buttergemüse	9,50 €
Spaghetti Bolognese mit Parmesan	7,50 €

## Dessert

Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf	12,50 €
Passionsfruchttörtchen auf Früchtemarkspiegel mit Himbeereis	8,50 €
Karamell Panna cotta auf mariniertem Beerenragout	7,50 €
Karamellisiertes Vanille-Parfait mit Orangen-Erdbeer-Salat	7,00 €
Gratinierte Himbeeren mit Nougateis	7,50 €
Tiramisu von der weißen Schokolade mit grünem Tee und Passionsfrucht-Sorbet	9,50 €
Dessertvariation Kosaido (Mousse, Eis, Terrine und Obst)	12,50 €
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Zimtkirschen und Bourbon-Vanilleeis	8,50 €
Vanille-Punch-Birne mit Schokoladeneis und Mango	7,50 €
Kosaido's Special Dessert Buffet (ab 40 Personen)	18,50 €

Als krönenden Abschluss eines unvergesslichen Menüs bieten wir Ihnen ein umfangreiches Dessert- & Käsebuffet mit hausgemachten Spezialitäten an:

Bayrische Crème	Crème Caramel
Panna Cotta auf Früchtemark	Crème brûlée
Eisbombe mit Sahne	Saisonale Früchteplatte
Grießflammerie auf Himbeermark	Mousse au Chocolat
Tiramisutorte	Spiegelplatte mit Dessertvariationen
Internationale Käseauswahl	Käse-Salamiwürfel
Mariniertes italienisches Gemüse	Brotauswahl und Butter

# Buffetvorschläge ab 30 Personen

## *Buffet A*

### **Vorspeisen**

Melone mit Parmaschinken  
Vitello Tonnato von der Pute  
Mariniertes italienisches Gemüse  
Tomate mit Mozzarella und Pesto  
Räucherlachs mit Dill-Senf-Soße

### **Hauptgerichte**

Poulardenbrust in Salbeisahnesoße  
Ricottaravioli in Trüffelsoße  
Rosmarinkartoffeln  
Saisonale Gemüseauswahl

### **Dessert**

Tiramisu mit Moccasoße  
Panna Cotta mit Früchtemark  
Saisonale Früchteplatte  
Eisplatte mit Sahne

**Pro Person 55,00 €**



## **Buffet B**

### **Vorspeisen**

Marinierte Entenbrust an japanischem Gemüsesalat  
Auswahl von Terrinen mit Cumberlandsoße  
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich  
Vitello Tonnato von der Pute  
Roastbeef mit grünem Spargel

### **Salate**

Glasnudelsalat mit Koriander und Shrimps  
Thunfisch-Gemüse-Salat  
Tomaten und Mozzarella mit Basilikumvinaigrette  
Saisonale Blattsalate mit Dressing

### **Hauptgerichte**

Gebr. Zanderfilet auf getrüffeltem Kartoffel-Lauchgemüse  
Poulardenbrust „Yakitori Art“ auf Pak Choi-Gemüse  
Basmati Reis

### **Dessert**

Saisonale Früchteplatte  
Mango- und Schokoladenmousse  
Crème brûlée  
Grießflammerie auf Himbeermark  
Eisplatte mit Sahne  
Käseauswahl mit Trauben & Nüssen

**Pro Person 65,00 €**

## **Buffet C**

### **Vorspeisen**

Auswahl an Terrinen und Pasteten mit Cumberlandsoße  
Roastbeef mit Taispargel  
Französische Schinkenauswahl mit Charantell Melonen  
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich  
Shrimpscocktail

### **Salate**

Salat Cesar  
Thunfischsalat  
Saisonale Salatauswahl  
Kräuternudelsalat

### **Hauptgerichte**

Rinderfiletwürfel in Morchel-Rahmsoße  
Perlhuhnbrust in Thymiansoße  
Variation von Meeresfrüchten auf Fenchel-Safransoße  
Saisonale Gemüseauswahl  
Butternudeln und Basmati Reis

### **Dessert**

Eisplatte mit Sahne  
Saisonale Früchteplatte  
Crème brûlée  
Mousse au Chocolat  
Französische Käseauswahl  
Brotauswahl und Butter

**Pro Person 75,00 €**

## ***Frühstücksbuffet***

Käse und Wurstauswahl  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Konfitüre, Honig und Rübenkraut  
Saisonale Früchteplatte  
Joghurt mit Früchten  
Cerealien  
Müsli

Dreierlei Rührei  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Kross gebratener Bacon

Brötchenauswahl  
Brotauswahl und Butter  
Croissant  
Plundergebäck

Saftauswahl  
(Orangen-, Apfel-, Multivitamin- und Grapefruitsaft)  
Kaffee/Tee

**Pro Person 19,00 €**