

Menüvorschläge

Willkommen im ROY, willkommen bei Freunden



ROY, Herzog-Wilhelm-Straße 30, 80331 München
food & beverage management
Tel.: +49 89 54 344 141
Email: anfragen@roy.email



WILLKOMMEN IM ROY, WILLKOMMEN BEI FREUNDEN

Wir freuen uns sehr darüber, Sie bei uns im ROY verwöhnen zu dürfen!

Die fein „abgeschmeckte“ Komposition aus unterhaltsamem Programm, anspruchsvollem Interieur, aufmerksamen Mitarbeitern und exquisiter Gastronomie macht Ihren Aufenthalt bei uns im ROY zu einem mehr als stilvollen Erlebnis.

Für bis zu 60 Gäste gestalten wir professionell und mit Herz Ihre Feierlichkeiten nach Ihren Wünschen und Sie profitieren zusätzlich von unserem Know-how im Show- und Entertainment-Business.

Das ROY wandelt sich dazu 5 mal im Jahr - passend zur Jahreszeit - in ein Paradies um! Ob das Motto der Dekoration nun Fasching, Frühling, Sommerwiese, Oktoberfest oder Weihnachtswelt lautet, das ROY ist sicherlich zu jeder Jahreszeit ein Genuss.

Anbei finden Sie eine Auswahl von Einzelgerichten, die sich einfach als individuelles Menü zusammenstellen lassen. Für Änderungswünsche stehen Ihnen unsere freundlichen Mitarbeiter gerne zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass die nachfolgenden Preise nur bei einheitlichen Menüs ab 10 Personen gelten. Anderenfalls behalten wir es uns aus logistischen Gründen vor, einen Aufpreis von 2,50€ pro Gericht zu verlangen. Außerdem kann es zu Wartezeiten kommen.

SUPPEN

Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen	4, 50 €
Frische Kräuterrahmsuppe	4, 80 €
Hausgemachte Kartoffelsamtsuppe	4, 80 €
Hummercremsuppe mit Krabben	6, 80 €
ROY's Chili-Zimt-Tomatencremesuppe mit gebratenen Garnelen	6, 50 €
Broccolicremesuppe mit Speckkrusteln und Sahnehäubchen	3, 90 €
Kartoffel-Lauchcreme-Süppchen mit Schinkenwürfeln	4, 50 €
Gemüsesuppe	3, 80 €
Kraftbouillon mit Pfannkuchenstreifen und viel Schnittlauch	3, 50 €
Kraftbouillon mit Leberspätzle und viel Schnittlauch	3, 80 €
Wildkraft-Brühe mit Sherry verfeinert und Steinpilz-Ravioli	5, 50 €
Tafelspitzbrühe mit zwei Kalbsbratnockerl und Gemüsejulienne	4, 30 €
Kraftbouillon mit einem Grießnockerl	3, 90 €

... weitere Suppen auf Anfrage

VORSPEISEN

Mozzarella-Tomaten-Spießchen auf Ruccolasalat mit Creme Balsamico	7,90 €
Vitello Tonnato (Kalbsnuss geschnitten mit Thunfischsoße)	10,50 €
Feldsalat mit Speckwürfeln und gehacktem Ei	8,90 €
Mediterraner Vorspeisenteller	9,80 €
Mexikanischer Vorspeisenteller	9,80 €
Parmaschinken mit Melone	10,50 €
Krabbencocktail mit Butter und Baguette	8,80 €
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust an Sauce Cumberland und Feldsalat-Bouquet	8,90 €
Carpaccio von der Gänsebrust an Feldsalat - Bouquet	9,90 €
Geräucherter Fischvorspeisenteller (Lachs, Forelle, Shrimps-Cocktail)	10,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan	10,80 €
Räucherlachs auf Reiberdatschi mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet	11,50 €
Bunter Salat mit gebackenem Ziegenkäse und Preiselbeeren	9,50 €
ROY's Vorspeisenteller: Feldsalat mit Mangowürfeln und Balsamico, Birne im Speckmantel, gefüllte Salatgurke	9,90 €
Fischvorspeisenteller (Lachs, Shrimps-Cocktail, Seezungenenterrine)	11,90 €

... weitere Vorspeisenteller auf Anfrage

WARME VORSPEISEN

Cocktailtomaten mit frischem Knoblauch und Kräutern gebraten	8,90 €
Asiatischer Vorspeisenteller „ ROY “ mit verschiedenem Fingerfood auf Salatbett und Dip	11,90 €
Blattsalate mit drei in Kräuterbutter gebratenen Riesenschampi	14,90 €

... weitere warme Vorspeisen auf Anfrage

HAUPTGERICHTE

Spanferkel in Natursoße mit Kartoffelknödel und Krautsalat	19,50 €
Schweinefilet im Ganzen gebraten auf frischem Steinpilzrahm mit Tagliatelle und Tagesgemüse	19,80 €
Schweinelachs gefüllt mit Lauch, Sellerie, Serrano-Schinken auf Basilikum-Weißwein-Sauce mit Babymöhren und Petersilienkartoffeln	17,80 €
Zarte Schweinefilet-Medaillons auf Cognac-Rahmsauce mit Butterspätzle und Zuckerschoten	17,90 €

Zarte Schweinefilet-Medaillons auf Steinpilzrahm mit Tagliatelle und Zuckerschoten	19, 50 €
Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle und buntem Gemüse	15, 90 €
Kalbsrückensteak auf feinem Trüffelschaum mit bunten Tagliatelle und Zuckerschoten	23, 90 €
Berner Kalbssteak mit Käse überbacken, Champignonsoße, Spätzle und Babymöhrrchen	21, 80 €
Zarter Kalbstafelspitz in Meerrettich-Schnittlauchsoße mit Petersilienkartoffeln und Babymöhrrchen	16, 80 €
Kalbsfiletsteak auf Steinpilzrahm mit Rösti und Tagesgemüse	28, 80 €
Schwabenteller mit Kalbs- & Schweinefilet auf Rahmchampignons mit Spätzle und Babymöhrrchen	19, 80 €
Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit Kartoffelgratin auf Meerrettich-Wirsing	27, 80 €
Kalbssteak auf frischer Steinpilzsauce mit Baby-Semmelknödel	
Filetspieß mit Kalb, Schwein, Pute auf buntem Letscho - Gemüse mit Petersilienkartoffeln	16, 90 €
Rinderroulade "bürgerlich" mit Kartoffelpüree und Gemüse	16, 90 €
Putengeschnetzeltes in Cognac-Rahm mit frischen Champignons, Butterspätzle und Broccoli	14, 80 €
Filetsteak vom Angusrind auf Cognac-Pfefferrahm-Soße mit Kroketten und Tagesgemüse	25, 90 €
Rinderfilet-Geschnetzeltes in Gemüsekräutersoße mit Trüffel-Tagliatelle und Broccoliröschen	19, 90 €
Argentinisches Rinderfiletsteak mit in Kräuterbutter gebratenen Scampi, Sauce Béarnaise, Rosmarinkartoffeln und Tagesgemüse	26, 50 €
Burgunderbraten in Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	16, 90 €
Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Rotwein-Jus mit Broccoliröschen und Rösti	18, 90 €
1/4 ofenfrische Ente mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Apfelblaukraut	18, 90 €
Hähnchenbrustfilet auf Basilikum-Gorgonzola-Sauce mit bunten Tagliatelle und Tagesgemüse	15, 80 €

... weitere Hauptgerichte auf Anfrage

FISCH

Lachsfilet auf Dillrahmsauce mit Reis und Broccoliröschen	18, 80 €
Fischtrilogie (Lachs, Zander, Scampi) an Blattspinat und Petersilienkartoffeln	22, 50 €
Forelle " Müllerin " mit Petersilienkartoffeln*	18, 90 €
Schwarze und weiße Linguini auf Trüffelsahne, gekrönt von einer gebratenen Jacobsmuschel	18, 90 €

...weitere Fisch-Spezialitäten auf Anfrage

VEGETARISCHE ALTERNATIVEN

Gemüseteller mit Karotten, Auberginen, Zucchini, Paprika, Kartoffeln, Dillrahmsoße und Spiegelei	14, 50 €
Folienkartoffel mit Kräuterquark und Salat	9, 50 €
Tagliatelle an Trüffelschaum mit schwarzem italienischem Trüffel und Broccoliröschen	17, 90 €

...weitere vegetarische Hauptspeisen auf Anfrage

DESSERT

Vanilleeis mit heißen Waldbeeren	5, 90 €
Tiramisu	4, 90 €
Erdbeer-Tiramisu „Royal Stephanie“, im Glas serviert	5, 50 €
Dreierlei Mousse Variation mit frischen Früchten garniert	6, 90 €
Topfen- oder Zwetschgenstrudel mit Vanillesoße	4, 90 €
Eispalatschinken mit heißen Waldbeeren	7, 80 €
Vanilleeis mit Amarenakirschen	5, 50 €
3 Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis	7, 50 €
Käseplatte mit verschiedenen Sorten sowie Butter, Weintrauben und Baguette	p. P. 9, 50 €

ROY's Schokokuchen mit frischen Früchten und Vanilleeiskugel 6, 90 €

Crème brûlée	6, 90 €
Mangocreme und Mousse au Chocolat auf Fruchtspiegel, mit Beeren garniert	6, 90 €
Zitronen-Joghurt-Parfait und Mousse au Chocolat mit frischen Früchten	7, 50 €

... weitere Desserts oder Sorbets nach Saisonangebot.

Zu späterer Stunde servieren wir Ihnen gerne auf Anfrage unsere beliebte hausgemachte Gulaschsuppe (6, 50 €).

Das Roy verfügt über eine professionelle Musik- und Gesungsanlage, die wir Ihnen neben dem gesamten Equipment gerne kostenlos zur Verfügung stellen. Für die Gestaltung Ihres individuellen Wunschtermines empfehlen wir Ihnen gerne passende Künstler aus jedem Genre und sind Ihnen gerne auch bei der Buchung behilflich: Ob Sänger/in, DJ, Clown, Zauberer, Travestie, Kabarett oder Comedy - die Zusammenarbeit mit führenden Künstleragenturen macht die Realisierung vieler Wünsche möglich. Ein einzigartiges musikalisches Rahmenprogramm trägt ganz einfach zum Erfolg Ihrer Feier bei!

Ein DJ für Musik der 50er, 60er, 70er, 80er, 90er Jahre und für Partyhits von heute kann Ihnen den ganzen Abend ab 200,- € gestellt werden.

Und noch ein Tipp: „Der Singende Wirt vom Roy“, Günther Grauer, trägt gerne auch persönlich zum musikalischen Wohl Ihrer Gäste bei!