



Basis-Informationen

Informationen / Reservierungen

fresh@RED

Jennifer Vogl / Anna Simmel

Dornierstr. 4

82205 Gilching

Tel.: 08105/79 89 91 7

E-Mail: info@freshatred.de

www.freshatred.de

Geeignet für

Geburtstagsfeiern, Jubiläen, Firmenfeiern, Familienfeiern, Catering, Konferenzbewirtung

Belegbarkeit

Ganzjährig buchbar, nicht während der regulären Öffnungszeiten von Montag bis Freitag 07:00 – 16:00 Uhr

Raum / Höchstbelegung

- Gastraum: geeignet ab 20 Personen bis je nach Aufbau 100 Personen
- Gastraum inkl. Sonnenterasse: geeignet bis zu 100 Personen
- Dachterrasse: bis 100 Personen
 - o Aufwandpauschale: 150,00 €
 - o Bestuhlung, Mobiliar und Technik: nach Bedarf
 - o Strom: wird separat abgerechnet

Raumgröße:

- Gastraum: 106 m²
- Sonnenterasse: 96 m²

Einrichtung

- Tonanlage inkl. Lautsprechern
- Lichteffektmaschine
- Bar
- Garderobenständer
- Behinderten gerecht
- Tische und Stühle

Bewirtung

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot. Verschiedene Möglichkeiten der Getränke- und Speisenzusammenstellung finden Sie auf den folgenden Seiten. Die Miete der Räumlichkeiten ohne Bewirtung ist nicht möglich. Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei von 6-12 Jahre zahlen die Hälfte des Preises.

Zusätzliche Kosten

- Auf- und Abbaupauschale: 100,00 €
- Jede weitere Stunde nach 01:00 Uhr: 45,00 €
- Reinigungspauschale: 50,00 €
- Auf Wunsch Dekorationspauschale (Serviervten, Kerzen, Blumen, Menükarten): 60,00 €

Sonstiges

- Öffentliche Parkplätze vorhanden
- S-Bahn-Station (Neu-Gilching) 3 km entfernt
- Die Location befindet sich in einem Gewerbegebiet, daher keine Probleme mit lauter Musik

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.



Getränke

Vor Ihrer Veranstaltung können Sie sich entscheiden, ob Sie die Getränke Ihrer Gäste lieber nach tatsächlichem Verbrauch oder anhand einer Getränkepauschale abrechnen möchten. Gerne können Sie neben der Getränkepauschale zusätzliche Getränke separat bezahlen. Sollten Sie Getränkewünsche haben, die sich nicht auf unserer Karte befinden, sprechen Sie uns gerne bei der Unterbreitung des Angebots darauf an. Auf Wunsch werden Wein- und Wasserflaschen direkt auf den Tischen eingedeckt.

Einzelpreise Getränke

Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,60 €
Großer Cappuccino / Milchkaffee <i>m</i>	3,30 €
Kleiner Cappuccino <i>m</i>	2,90 €
Latte Macchiato <i>m</i>	3,30 €
Chai Latte <i>m</i>	3,90 €
Heiße Schokolade <i>m</i>	3,60 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato mit Sirup <i>m</i>	2,40 € + 0,50 €
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2,20 €
Frische Minze	3,20 €
Heißer Ingwer mit Zitrone	3,20 €

Wein- und weinhaltige Getränke

Cono Sur Merlot Tocornal 0,2 l <i>s</i>	4,50 €
Flasche 0,75 l <i>s</i>	15,50 €
Cono Sur Sauvignon Blanc 0,2 l <i>s</i>	4,50 €
Flasche 0,75 l <i>s</i>	15,50 €
Cono Sur Merlot rosé 0,2 l <i>s</i>	4,50 €
Flasche 0,75 l <i>s</i>	15,50 €
Aperol Spritz 0,3 l 2, 3, <i>s</i>	5,20 €
Hugo 0,3 l <i>s</i>	5,20 €
Glas Prosecco 0,1 l <i>s</i>	3,50 €
Flasche Prosecco 0,75 <i>s</i>	19,50 €

Softgetränke

Wasser 0,2 l	2,10 €
Cola 0,2 l 1, 3, 5	2,40 €
Cola light 0,2 l 1, 3, 5, 6	2,40 €
Saft und Nektar (vers. Sorten) 0,2 l	2,70 €
Arizona Ictea 0,33 l	3,70 €
Proviand Rhabarber Limo 0,33 l	2,70 €
Proviand Ingwer-Zitrone Limo 0,33 l	2,70 €
Fritz Apfelschorle 0,33 l	2,70 €
Fritz Mischmasch 0,33 l 1, 5, 5	2,70 €

Bier

Tegernseer Hell 0,33 l <i>g</i>	3,20 €
Schneider Weiße 0,33 l <i>g</i>	3,50 €
Gösser Radler 0,33 l <i>g</i>	3,20 €
Alkoholfreies Hell Paulaner 0,33 l <i>g</i>	3,20 €

Zusatzstoffe / Allergene (s. auch Gebinde)

(1) koffeinhaltig (2) chininhaltig (3) mit Farbstoff (4) taurinhaltig (5) Konservierungsstoff (Benzoessäure)(6) mit Süßstoff / enth. eine Phenylalaninquelle (g) Weizengluten (m) Milcheiweiß (s) enth. Sulfide

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.



Getränkepauschalen

- Cono Sur Sauvignon Blanc 0,75 l, Cono Sur Merlot Tocornal 0,75 l, Cono Sur Merlot rosé 20,50 € pro Person
- Weißbier 0,33 l, Helles 0,33 l, alkoholfreies Weißbier 0,33 l und Helles 0,33 l
- 0,75 l Wasser (still und Sprudel)
- Orangen- und Apfelsaft

- Cono Sur Sauvignon Blanc 0,75 l, Cono Sur Merlot Tocornal 0,75 l, Cono Sur Merlot rosé 22,50 € pro Person
- Weißbier 0,33 l, Helles 0,33 l, alkoholfreies Weißbier 0,33 l und Helles 0,33 l,
- 0,75 l Wasser (still und Sprudel)
- Orangen- und Apfelsaft
- Kaffeespezialitäten

- Begrüßungsgetränke: Prosecco, Orangensaft 24,50 € pro Person
- Cono Sur Sauvignon Blanc 0,75 l, Cono Sur Merlot Tocornal 0,75 l, Cono Sur Merlot rosé 0,75 l, Prosecco 0,75 l
- Weißbier 0,33 l, Helles 0,33 l, alkoholfreies Weißbier 0,33 l, Helles 0,33 l,
- 0,75 l, Wasser (still und Sprudel)

- Begrüßungsgetränke: Prosecco, Granatapfel-Spritz 25,50 € pro Person
- Cono Sur Sauvignon Blanc 0,75 l, Cono Sur Merlot Tocornal 0,75 l, Cono Sur Merlot rosé 0,75 l, Prosecco 0,75 l
- Weißbier 0,33 l, Helles 0,33 l, alkoholfreies Weißbier 0,33 l, Helles 0,33 l,
- 0,75 l, Wasser (still und Sprudel)
- Kaffeespezialitäten

- Begrüßungsgetränke: Prosecco, Granatapfel-Spritz 27,50 € pro Person
- Cono Sur Sauvignon Blanc 0,75 l, Cono Sur Merlot Tocornal 0,75 l, Cono Sur Merlot rosé 0,75 l, Prosecco 0,75 l
- Weißbier 0,33 l, Helles 0,33 l, alkoholfreies Weißbier 0,33 l, Helles 0,33 l,
- 0,75 l, Wasser (still und Sprudel),
- Softgetränke auf Anfrage
- Kaffeespezialitäten

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.



Speisen

Buffet

Bei der Darreichung in Buffetform haben Ihre Gäste die Möglichkeit, sich die Speisen selbst am Buffet zusammenzustellen und dabei eine angepasste Portionsgröße zu wählen. Zudem ist man bezüglich der Essensauswahl und -zeit variabel.

Auswahlmöglichkeiten

1 x Vorspeise, 2 x Hauptspeisen, 1x Dessert	19,50 € pro Person
2 x Vorspeisen, 2 x Hauptspeisen, 2x Desserts	21,50 € pro Person
2 x Vorspeisen, 1 x Suppe, 2 x Hauptspeisen, 2 x Desserts	23,50 € pro Person
2 x Vorspeisen, 1 x Suppe, 3 x Hauptspeisen, 2 x Desserts	25,50 € pro Person
3 x Vorspeisen, 1 x Suppe, 3 x Hauptspeisen, 3 x Dessert	28,50 € pro Person

Grillbuffet

2 x Salate, Speisen vom Grill (Fleisch und Vegetarisch), 1 x Dessert	22,50 € pro Person
3 x Salate, Speisen vom Grill (Fleisch und Vegetarisch), 2 x Dessert	25,50 € pro Person

Extra Mitternachtssnack

4,50 € pro Person

Tellergeld bei selbstmitgebrachten Speisen

2,50 € pro Person

Flying Buffet

Beim „Flying Buffet“ werden Ihre Gäste von unserem Serviceteam direkt dort bedient, wo sie sich gerade aufhalten – egal ob sie an Tischen sitzen oder sich im Raum bewegen. Bei diesem Angebot werden die Speisen als Fingerfood in kleinen Schalen, Gläsern oder auf Tellern gereicht. Es ist eine kommunikative Servierart für Anlässe bei denen eine lockere Stimmung und ein wenig Bewegung unter den Gästen erwünscht ist.

Auswahlmöglichkeiten

1 x Vorspeise, 2x Hauptspeisen, 1 x Dessert	23,50 € pro Person
2 x Vorspeisen, 2 x Hauptspeisen, 2 x Desserts	25,50 € pro Person
3 x Vorspeisen, 2 x Hauptspeisen, 3 x Desserts	27,50 € pro Person
3 x Vorspeisen, 3 x Hauptspeisen, 3 x Desserts	29,50 € pro Person

Extra Mitternachtssnack

6,50 € pro Person

Gesetztes Essen

Bei einem servierten Menü werden Ihre Gäste von unseren Servicekräften direkt an ihrem eingedeckten Platz bewirtet. Dieses Angebot eignet sich für eine Personenanzahl bis zu 35 Gästen.

Auswahlmöglichkeiten

1 x Vorspeise, 1 x Hauptspeise, 1 x Dessert	23,50 € pro Person
1 x Vorspeise, 1 x Suppe, 1 x Hauptspeise, 1 x Dessert	25,50 € pro Person
1 x Vorspeise, 1 x Suppe, 2 x Hauptspeisen in Buffetform, 1 x Dessert	27,50 € pro Person

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

fresh@RED * Dornierstraße 4 * 82205 Gilching *
08105 7989917 * info@freshatred.de



Speisenvorschläge

Bayerisch

Vorspeisen

Gemischtes Brotzeitbrett mit Wurst und Käse
Weißwurstsalat mit Zwiebeln
Wurstsalat mit Radieschen
Dreierlei vom Obatzda
Reiberdatschi mit geräuchertem Lachs

dazu gemischter Brotkorb

Suppe:

Grießnockerlsuppe mit Gemüseinlage
Klare Leberknödelsuppe
Kartoffelcremesuppe mit Brezncroutons

Hauptspeisen

Vegetarisch:

Spinat-Spätzle in Honig-Zwiebel-Schmelze
Kaspressknödel mit knackigem Salat
Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Semmelknödel in Rahmschwammerlsauce

Fleisch:

Schweinemedallions in Champignon-Rahmsauce mit Reis
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Fleischpflanzerl
Schweinebraten mit Knödel
Krustenbraten in Biersauce mit Bayerisch Kraut

Fisch:

Matjes nach Hausfrauen Art mit Kartoffeln
Saibling in Meerrettichsauce mit Kroketten
Zander auf bayerischen Rahmkraut

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayerisch Creme
Apfelkücherl mit Vanillesauce
Hausgemachter Kaiserschmarrn



Italienisch

Vorspeisen

Hausgemachte Antipasti Platte
Tomaten Mozzarella Platte mit frischem Basilikum
Ofenfrische italienische Frittata
Honigmelone-Parmaschinkenhasen
Meeresfrüchtesalat in Knoblauch

dazu gemischter Brotkorb

Suppe

Italienische Minestrone
Cremige Tomatensuppe
Rucolacremesuppe mit Pinienkernen

Hauptspeisen

Vegetarisch:

Hausgemachte Gemüselasagne
Gnocchi in grünem Pesto mit Kirschtomaten, Rucola, Parmesan und Pinienkernen
Orichiette in cremiger Gorgonzola-Weißweinsauce
Cassareccia in pikanter Arrabiatta

Fleisch:

Hausgemachte Lasagne
Hackbällchen „Toskana“ mit Reis
Rind nach Saltimbocca-Art mit Kartoffelecken
Hähnchen „Caprese“ mit Orichiette

Fisch:

Pasta in Meeresfrüchtesauce mit Weißwein
Lachsauflauf mit mediterranem Gemüse
Gnocchi-Thunfisch-Auflauf

Dessert

Panna Cotta
Tiramisu im Becher
Mousse mit weißer Schokolade
Vanilleeis mit Obst in Eierlikörsauce



Asiatisch

Vorspeisen

Frühlingsrollen mit süß-sauer Sauce
Glasnudelsalat mit buntem Gemüse
Garnelen-Gemüse-Spieße mit Limetten-Dip
Saté-Spieße mit Erdnussauce

dazu gemischter Brotkorb

Suppe:

Tom Khaa Gai Suppe
Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse
Süßkartoffel-Kokos-Suppe

Hauptspeisen

Vegetarisch:

Rotes Curry mit Erdnussreis
Gebratene Nudeln mit buntem Gemüse
Gemüsecurry mit Linsen
Ananas-Süßkartoffel-Curry mit Reis

Fleisch:

Bunte Chinapfanne mit Erdnussauce und Cashewreis
Hähnchen süßsauer mit Reis
Kokos-Puten-Curry
Pad Thai mit Hähnchen und Nudeln

Fisch:

Gelbes Fischcurry mit Reis
Gebratener Reis mit Lachs

Dessert

Gebackene Banane mit Honig
Kokosmilchreis dazu frischer Obstsalat
Gebackene Ananas mit Vanillecreme



Afrika bis Zypern

Vorspeisen

Couscous-Salat mit buntem Gemüse
Falafel mit Hummus, Auberginendip und Schafskäsecreme
Blini mit Lachs
Griechischer Kartoffelsalat mit Feta

dazu gemischter Brotkorb

Suppe:

Borschtsch mit Sahnehäubchen
Orientalische Gemüsesuppe
Indische Dal-Suppe

Hauptspeisen

Vegetarisch:

Gebackene Auberginen und Zucchini mit Tsatsiki
Linsenbratlinge mit geschmortem Gemüse
Indisches Gemüsecurry mit Kartoffeln
Überbackene Enchiladas mit Tomatensauce

Fleisch:

Hausgemachte Cevapcici mit Djuvec Reis
Persischer roter Reis mit Hack und Granatapfelkernen
Hähnchen-Tajine mit Couscous
Moussaka mit Aubergine und Hackfleisch

Fisch:

Überbackener Fisch griechischer Art
Englische Fish and Chips
Bunte Paella

Dessert

Orientalischer Pistazien-Grießauflauf
Hausgemachtes Baklava
Russischer Zupfkuchen
Crema Catalana



Amerikanisch

Vorspeisen

Taco-Salat mit Hähnchen
Club-Sandwich mit krossem Bacon
Radicchio-Spinat Salat mit Apfel und karamellisierten Nüssen
Caesar Salad mit Hähnchen und Croutons

dazu gemischter Brotkorb

Suppe:

Cremige Erdnussuppe
Kartoffel-Käse-Suppe mit Röstzwiebeln
Maiscremesuppe

Hauptspeisen

Vegetarisch:

Mac and Cheese
Veggie-Burger mit Wedges
Baked Potatoe mit knackigem Gemüse und Sour Creme

Fleisch:

Spare Ribs mit Kartoffelsalat
Chicken Wings mit Herzoginkartoffeln
Pulled Pork mit Blaukraut und Cole Slaw
fresh@RED Burger mit Wedges

Fisch:

Zander mit Tomaten-Avocado-Salat
Gumbo mit knackigem Gemüse und Flusskrebse
Fischburger mit Wedges

Dessert

Schokoladen-Brownies
NYC Cheesecake
Appel-Pie



Weitere Gerichte

Vorspeisen

Gemischter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse
Pikanter Süßkartoffelsalat
Linsensalat mit Ingwer und Feta
Reissalat mit buntem Gemüse

dazu gemischter Brotkorb

Suppe

Geeiste Melonensuppe
Kalte Gurkensuppe
Knoblauchschaumsuppe
Proseccosuppe

Hauptspeisen

Vegetarisch:

Buntes Ratatouille mit Kartoffelbrei
Kartoffelgratin
Ricotta-Spinat-Pfannkuchen
Gemüse-Paella mit Nüssen

Fleisch:

Gulasch mit Paprika und Spätzle
Geschnetzeltes vom Schwein mit Reis
Schnitzel vom Schwein mit Kartoffelsalat
Salzbraten mit Schupfnudeln
Hähnchenfilet mit Tomate-Mozzarella
Bayerische Königsberger Klopse mit Reis

Fisch:

Lachspäckchen mit buntem Gemüse
Cremiges Meeresfrüchte-Risotto
Bunte Fisch-Paella

Dessert

Gemischtes Mini-Eis
Bunte Obstspieße
Gemischte Käseplatte