

# Eure Traumhochzeit

Ludwig-Bölkow-Allee 1, 82024 Taufkirchen



PHOENIX  
KITCHEN & BAR

# INHALT

- Über uns
- Unsere Locations & Räumlichkeiten
- Food & Drinks Impressionen
- Der Anlass und die passende Dekoration
- Menüs, Buffets und unsere Getränke
- Neugierig ?



# ÜBER UNS

Jedes Event erfordert viel Planung. Wir nehmen Ihnen diese Arbeit ab.

Neben der Buchung unserer Location, bieten wir auch diverse Leistungen an, um Ihr Erlebnis unvergesslich zu machen.

Des Weiteren haben wir seit dem 01.01.2026 die Gastronomie in der Jochen Schweizer Arena übernommen. Südliche Leichtigkeit trifft moderne Kreativität. Hier bieten wir nicht nur Genuss, sondern auch die Planung und Umsetzung individueller Events, wie für Familien, Firmen, Hochzeiten und Weihnachtsfeiern. Aufgrund unseres **Full Service Angebots** können wir Ihnen ein umfassendes Paket präsentieren:

- Catering über Phoenix Kitchen & Bar
- Servicepersonal über Phoenix Catering & Personal GmbH
- Musik (DJ oder Live Band)
- Fotografen
- Dekoration
- Show Acts
- weitere Locations (außerhalb der Jochen Schweizer Arena)



# UNSERE LOCATIONS & RÄUMLICHKEITEN

Eventsaal



bis zu 160  
Personen

Restaurant Phoenix Kitchen & Bar



bis zu 250  
Personen

Terrasse



bis zu 300  
Personen



# FOOD & DRINKS IMPRESSIONEN



# DER ANLASS UND DIE PASSENDE DEKORATION

Mit unserem Equipment vor Ort lassen sich unsere Räumlichkeiten einfach zu einer Hochzeitslocation umfunktionieren.

Zusätzlich verfügen wir über eine große Auswahl an Partnern, um die Gestaltung und Dekoration des Events zu Ihrer Zufriedenheit zu gestalten, um Ihre Ideen Wirklichkeit werden zu lassen.



# MENÜS, BUFFETS UND UNSERE GETRÄNKE

Wir planen individuelle Menüs und Buffets ganz nach Ihren Wünschen und passend zu Ihrem Event.

Ob elegante Firmenfeier, Hochzeit oder privates Fest – wir legen großen Wert auf Qualität, Kreativität und persönliche Beratung.

Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir ein kulinarisches Konzept, das Ihre Gäste begeistert und perfekt zu Anlass, Stil und Budget passt.



# UNSERE GETRÄNKE

## Aperitif

Martini Fiero Spritz  
Martini Bianco Spritz  
Limoncello Spritz  
Hugo Spritz  
Phoenix Spritz - Aperol  
Wildberry Lillet  
Sarti Spritz

## Alkoholfrei

Phoenix Floreale Spritz  
Phoenix Vibrante Spritz  
Virgin Hugo Spritz

## Prosecco

Martini Prosecco  
scavy & Ray Ice

## Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial  
Moët & Chandon Rose Imperial  
Moët & Chandon Ice Imperial

## Biere

Paulaner Hell  
Paulaner Hell  
Paulaner Weißbier  
Paulaner Weißbier  
Paulaner Weißbier alkoholfrei  
Paulaner Radler  
Paulaner alkoholfrei  
Chiemseer Hell

## Cocktails

Espresso Martini  
Pornstar Martini  
Mojito  
Pina Colada  
Margarita  
Cosmopolitan  
Daiquiri  
Virgin Mojito  
Virgin Colada  
Ipanema

## Longdrinks

Gin Tonic  
Vodka Bull  
Vodka Lemon  
Vodka Soda  
Whisky Cola  
Bacardi Cola  
Jägermeister Red Bull

**Gerne bieten wir auch Heißgetränke und Digestifs an**



# UNSERE WEINE

## Weißwein:

Hauswein Weiß, trocken

Weißburgunder 2024, Weingut Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen  
lebendig, spritzig & sehr fruchtig

Flor Natural blanco, trocken

Cuvée 2024, Weingut Flor Natural, Spanien  
feine Apfel- und Zitronenaromen

Tognazzi Cascina Ardea POD

Lugana 2024, Weingut Lombardei, Italien  
weich, frisch, würzig & nachhaltig

## Rosewein:

Hauswein Rose, feinherb

Spätburgunder 2024, Weingut Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen  
fein fruchtig

Flor Natural Rosado, feinherb

Cuvée 2024, Weingut Flor Natural Rosado, Spanien  
florale Note

## Rotwein:

Hauswein Rot, trocken

Dornfelder QBA 2022, Weingut Bretz, Bechtolsheim/Rheinhessen  
reife Beerenaromen

Flor Natural Tinto, trocken

Cuvée 2024, Weingut Flor Natural, Spanien  
saftige Kirscharomatik

Anticaia, trocken

Primitivo 2024, Cantina San Donaci, Apulien, Italien  
blumig & fruchtig



# FINGER FOOD VORSCHLÄGE

## vegetarisch / vegan:

Antipastiröllchen Zucchini mit Humus auf Rucolabett  
Tomate Mozzarella mit Basilikum -gespießt-  
Couscous-Salat mit Gemüse auf Kräuter-Joghurt-Dip  
Bruschetta mit Humus und Grillgemüse (vegan)  
Crostini mit Tomate und Basilikum  
Asiatischer Glasnudelsalat mit Tofu und Koriander  
Frühlingsrollen mit sweet Chili Dip  
Pumpernickel mit Rote Bete Hummus, Granatapfel und Mandel (vegan)  
Mini Falafel mit Joghurt Minz Dip  
Blätterteiggebäck mini, verschiedene Sorten  
Quiche mini mit Gemüse  
Käse-Trauben-Spieße



## Fleisch / Fisch:

Datteln im Speckmantel -gespießt-  
Bruschetta mit Vitello Tonnato  
Mini Cheeseburger mit Cheddar, Gewürzgurke, Zwiebeln & Cocktailsauce  
Hähnchenspieß auf Couscous-Salat mit Gemüse und Minze  
Konfekt vom Schwarzwälder Schinken mit Frischkäse auf Pumpernickel  
Mini Fleischpflanzerl mit Senf Dip  
Hähnchen Yakitori Spieß mit Erdnuss Dip  
Quiche Lorraine mini mit Speck  
Scampi im Kartoffelmantel mit pikantem Dip  
Crostini mit Räucherlachs  
Mini Wraps, verschiedene Sorten



# BEISPIELMENÜS

## **Menü 1:**

- Burrata mit Tomaten Carpaccio und Basilikumcreme
- Maispoularde an Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln
- Schoko-Soufflé mit Vanille Eiscreme

## **Menü 2:**

- Parmigiana Melanzane -Auberginen Auflauf- mit Mozzarella überbacken
- Rinderbraten an Portweinsauce mit gedünstetem Gemüse und Polenta
- Kokos-Panna-Cotta mit Passionsfruchtspiegel

## **Menü 3 (vegan):**

- Wildkräutersalat mit Falafel, mariniertem Kürbis, Kürbiskernen und Tahin Vinaigrette
- Orangen Rote Bete Risotto
- Kokos-Panna-Cotta mit Passionsfruchtspiegel

## **Menü 4:**

- Caesar-Style-Salad mit Maispoularde oder Garnelen
- Lachs mit Zitronen Kapern Sauce, Babyspinat und Salzkartoffeln
- Schoko-Soufflé mit Vanille Eiscreme



# NEUGIERIG ?

Sie können sich vorstellen, Ihre Hochzeit bei uns auszurichten ?

Wir sind uns der Einzigartigkeit dieser Augenblicke bewusst und möchten Ihnen deshalb eine Atmosphäre schaffen die Ihren Erwartungen in jeder Hinsicht gerecht wird.  
Wir sind gespannt von Ihren Vorstellungen zu erfahren und Sie zu unterstützen.

**E-Mail: [catering@phoenix-event.com](mailto:catering@phoenix-event.com)**

**Tel: 01520 5236658**

