



## Top Five Catering

Wer seine Gäste in den eigenen vier Wänden bewirten möchte, ohne sich dem Stress der Zubereitung auszusetzen, der findet in München tolle Catering-Firmen, die das exzellent und zuverlässig erledigen.

### Schoco Catering

Der „Caterer des Jahres“ arbeitet nach dem Motto „Begehren mit allen Sinnen“. So sorgt das Schoco-Team nicht nur für hochwertige lukullische Genüsse, sondern kümmert sich auch gerne um Eventdesign, Floristik und Entertainment. ► Ismaninger Str. 3/Rgb., Haidhausen, Tel. 36 03 56 60, [schoco.de](http://schoco.de)

### Dahlmann Catering

Die Rohstoffe für die Speisen werden nicht nur selbst zubereitet, sondern auch selbst erzeugt: Die Familie Dahlmann-Schmidt produziert Obst für Catering-Pâtisserie und die selbst gebrannten Digestifs und Edel-Branntweine. ► Mies-van-der-Rohe-Str. 4, Schwabing-Freimann, Tel. 30 65 89 80, [dahlmann-catering.de](http://dahlmann-catering.de)

### München Catering

Ob mehrgängiges Menü für die Familie oder Häppchen für 5000 Leute – für jeden Anlass und jeden Geschmack gibt's eine individuelle Lösung. Und die Servicemitarbeiter kommen auch schon mal in Polizeiuniform, wenn der Anlass es erfordert. ► Riedweg 41, Straßlach bei Grünwald, Tel. 08170/92 56 84, [muenchen-catering.com](http://muenchen-catering.com)

### Feinkost Käfer

Münchens Edelcaterer organisiert die Feste der Reichen und Schönen. Das 180-köpfige Küchenteam kreiert individuelle Köstlichkeiten, die in Top-Locations wie dem Haus der Kunst, der Messe München oder gleich auf einem Schloss vertilgt werden. ► Heimstettener Str. 1, Parsdorf, Tel. 416 80, [feinkost-kaefer.de](http://feinkost-kaefer.de)

### Unikorn Catering

Einfaches Fingerfood inklusive Dips und Baguette gibt's ab schon 13,90 Euro pro Person, wobei die Firma natürlich auch den Auf- und Abbau übernimmt. Zur Auswahl stehen thailändische, französische, bayrische oder mediterrane Häppchen. ► Marchioninstr. 7, Großhadern, Tel. 97 34 69 56, [unikorcatering.de](http://unikorcatering.de)



## Vice

### Leckere Laster

Vice ist das englische Wort für Laster. In dieser neuen Location im Zentrum kann man derer einiger frönen.

Küche ★★☆☆

Atmosphäre ★★☆☆

**International** Im Vice finden sich Lasterhafte rundum versorgt: Auf drei Etagen gibt es Frühstück, Lunch, Kaffee, Süßigkeiten, Abendessen, Cocktails und außerdem eine schicke Bar und einen Club zum Feiern. Da das Vice nahe der Fußgängerzone liegt, geben sich hier vom shoppenden Tourist bis zum Münchner Nachtschwärmer die unterschiedlichsten Menschen wahlweise der Faulheit, dem Geiz oder auch dem Stolz hin. Bei üppigen Portionen, leicht scharfen Spaghetti an Tomatensugo und Hähnchenstreifen sowie knackfrischem Caesars Salad, haben wir uns wohl einige Laster aufs Kerbholz geholt – aber was soll's. Übrigens gibt es im Erdgeschoss auch Take-Away-Snacks und die Laster-Halle kann auch gemietet werden. ns

► Kaufingerstr. 9, Tel. 23 88 55 790, Mo/Di 9-20, Mi-Sa ab 9 Uhr, [vice-muenchen.de](http://vice-muenchen.de)

## Le Pain Quotidien

### Belgische Verführer

Im ehemaligen Seven Fish am Gärtnerplatz residiert nun ein **belgisches Franchise-Lokal**: Le Pain Quotidien.

Küche ★★☆☆

Atmosphäre ★★☆☆



**Belgisch** Aufgepasst, hier sind Waschbrettbauch und Bikinifigur in akuter Gefahr: in den Regalen prangt Brotaufstrich aus weißer Schokolade, in den Theken locken Waffeln und zarte Eclairs. Der Clou: Tartines – mit Ricotta, Hummus oder Lachs belegte Weizenbrotschnitten. Die Plätze am sonnigen Gärtnerplatz sind meist voll besetzt, es gibt aber vieles aus der Boulangerie auch zum Mitnehmen. ns

► Gärtnerplatz 6, Tel. 242 07 86 10, tägl. 7.30-23 Uhr, HG 4,50-12,95 Euro, [lepainquotidien.info](http://lepainquotidien.info)



## Getränke Sutherlandia

Ballonerbe ist kein sehr eindrucksvoller Name für ein Gewächs, dem belebende, stimmungsaufhellende und sogar immunisierende Kräfte nachgesagt werden. Sutherlandia frutescens, so der Name des Wunderkrauts in der botanischen Nomenklatur, klingt da schon besser. Darum taufen die Münchner Erfinder ihren neuen Softdrink „Sutherlandia Johannisbeer Bitter“ – ein Softdrink ohne künstliche Aromastoffe. Die importierten Pflanzen werden im Allgäu zu einem Teeaufguss mit schwarzer Johannisbeere verarbeitet und sind in ausgewählten Bars und Restaurants zu haben. ► [sutherlandia-bitter.de](http://sutherlandia-bitter.de)

## Gastro-News



**Sonja Mäser-Luksch** und **Ralf Mäser** haben ihr Café Maelu vergrößert und bieten den Törtchen- und Pralinen-Fans nun auch rund 60 Innenplätze. Neben Confitserie-Theke und Call-a-Törtchen-Service lockt aber auch weiterhin die sonnige Freischankfläche. ► [maelu.de](http://maelu.de)

Auch **Panem** ist mittlerweile mit einer Filiale im neuen Stachus UG vertreten – und die mit Bio-Zutaten belegten Brote und Sandwiches gibt es neuerdings auch als Lieferung ins Büro. ► [panem.de](http://panem.de)

Die Open Kitchen hat Geburtstag. Seit fünf Jahren serviert das **Gast** im Gasteig nicht nur Besuchern des Haidhauser Kulturzentrums frische Pizzen und Pasta – auch Familien, Angestellte und Jugendliche aus dem Viertel lieben die schnellen Essen, die à la minute vor vor ihren Augen und nach ihren Wünschen zubereitet werden. ► [gast-muenchen.de](http://gast-muenchen.de)

Aus dem Yam Yam ist die **Café Bar Manuela** (Augustenstr. 5) geworden. Dort gibt es elf Sorten losen Tee, Trendgetränke von Aloha bis Black Forest und jede Menge feine Snacks. Per Twitter informiert Manuela täglich, ob es etwa Tomaten-Brot-Salat, Schokokuss-Semmel oder Fladenbrot mit Hummus gibt. ► [cafebarmanuela.de](http://cafebarmanuela.de)