SEN TAI

EVENTS & CATERING

PRIVATE FEIERN · BUSINESS EVENTS · HOCHZEITEN · CATERING



MODERN ASIAN SHARING × INTERNATIONAL KITCHEN × ALPENBLICK

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

WILLKOMMEN BEI SENTAI

Eine Eventlocation, die Restaurantgefühl mit professioneller Eventplanung verbindet.



MODERN ASIAN DINING

Unsere Küche verbindet moderne asiatische Handschrift mit internationalen, mediterranen und modernen europäischen Komponenten.

FLEXIBEL STATT STANDARD

Sharing Dinner, Flying, Buffet, Food Stations, gesetzte Menüs, Sushi Reception oder Catering außer Haus.

PLANBAR UND PERSÖNLICH

Ein Ansprechpartner, klare Abläufe und ein Angebot, das zu Gästezahl, Anlass und Budget passt.

FÜR JEDEN ANLASS DAS PASSENDE FORMAT

Privat, geschäftlich, festlich oder unkompliziert – wir bauen das Event um Ihre Gäste herum.

RESTAURANT ca. 120 · TERRASSE ca. 120
größere Eventformate je nach Aufbau bis ca. 300 Gäste

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

Aperitif – ein prickelnder Auftakt

Champagner

Crémant weiß
0,75 l | 64 €

Crémant rosé
0,75 l | 53 €

Cocktails

Yuzu Spritz | auf Wunsch alkoholfrei
8,90 €

Lychee Spritz | auf Wunsch alkoholfrei
8,90 €

Crodino Spritz | alkoholfrei
7,90 €

San Bitter Spritz | alkoholfrei
6,50 €

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

Der perfekte Begleiter zum Aperitif

Tuna Truffle Pizza
Tunatatar auf Tortilla-Boden mit Lauchzwiebeln, Jalapeños und Trüffel Creme
3,90 €
Mit 5 g Kaviar | 10 €

Salmon Rice Cracker
Lachstatar auf crispy Rice Cracker mit eingelegten roten Zwiebeln, Koriander und Kimchi Mayonnaise
3,00 €

Black Cod Croquette
Knusprige Croquette mit black Cod Füllung, Shiso Kresse, Nori und Wasabi Creme
4,50 €

Pork Trüffel Dumpling
Gebackene Blätterteigtasche mit Schweinebauch Füllung und Trüffelteriyaki
6,50 €

Crispy Chili Cauliflower
Blumenkohlröschen Tempura mit Miso Glaze, Limetten und Chili Crisp
2,90 €

Edamame
Mit Meersalz
Mit Togarashi
2,00 € | 2,10 €

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

Gemeinsam am Tisch sitzen, mit einander reden, lachen, teilen und genießen

Sharing Menü

VORSPEISEN

Sentai Starter Selection
Harmonische Komposition aus unseren Vorspeisen
Ab 2. Personen | p.P. 22,00 €

HAUPTGANG

Loup der mer
Im ganzen gedämpft mit Ingwer, Lauchzwiebeln, Karotten und Kräutern.
Garlic Pak Choi, Jasmin Reis und Soja-Ingwersauce
Für 4-10 Personen | 36,00 € p.P.

Duroc Karee
Im ganzen gegrillt in Panko-Kräutermantel mit Shiso-Salat crispy Chili Öl und Furikake Reis / Pommes
Für 5-8 Personen | 25,50 € p.P.

Lable Rouge Lachs
In Meersalzkruste gegart mit Kartoffelmousseline, wilder Brokkoli und Beurre blanc
Für 10-20 Personen | 26,00 € p.P.

Chateaubriand
Kartoffelterrine, wilder Brokkoli, Chimichurri, Demi-Glace
Für 4-8 Personen | 31,00 € p.P.

DESSERT

Dessert Platte
Auswahl der Küche
Ab 2 Personen | 14,00 € p.P.

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

Menü 1 „goldene Harmonie“

VORSPEISE

Hamachi Jalapeño
Yuzu Ponzu, Wasabi Creme, Jalapeño, Shiso Kresse

ZWISCHENGANG

Trüffel Udon
Udon Nudeln, Trüffelsauce, frischer Trüffel

HAUPTGANG

Sentai Boeuf Bourguignon New Style
Rinderfilet, Kartoffelpüree, sautierte Karotte, aromatische Teriyaki-Glasur

DESSERT

Kürbiskuchen
Kürbis, Walnusseis, eingelegter Kürbis

4-GANG-MENÜ 79 €

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

Menü 2 „spice and soul“

VORSPEISE

Tuna Tataki
Yuzu-Soja, Gurke, Sesam

ZWISCHENGANG

Miso Soup
Klare Dashi-Brühe, Lauchzwiebeln, Enoki-Pilze, Wakame

HAUPTGANG

Sea Bass Tom Yum
Wolfsbarsch, geschmorter Fenchel, Tom Yum, Kräuteröl

DESSERT

Mango Sticky Reis
Klebreis, Mangosorbet, Kokosmilchsauce

4-GANG-MENÜ 69 €

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

Menü 3 „Green“

VORSPEISE

Pimientos Ponzu
Padrón-Paprika mit Ponzu und Meersalz

ZWISCHENGANG

Miso Butter Corn
Gegrillter Mais mit Yuzu-Butter, Shishimi und Frühlingslauch

HAUPTGANG

Truffle Udon
Udon Nudeln mit Yuzu Beurre Blanc, Parmesan, Shiso und frischem Trüffel

DESSERT

Chocolate Fondant
Dunkle Schokolade, Miso-Karamellsauce und Vanilleeis

4-GANG-MENÜ 59 €

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

Menü 4 „The Asian Chapter“

VORSPEISE

Zweierlei Nigiri
Aus Lachs und Hamachi

ZWISCHENGANG

Akami Truffle Pizza
Spicy Akami Tunatatar auf Tortilla-Boden mit
Trüffelcrème und Kaviar

HAUPTGANG

Omakase Sentai´s Signature Roll´s
Verschiedene Signature Sushirollen

DESSERT

Yuzu Crème brûlée
Crème brûlée mit leichten Yuzu Aromen, dazu Pistazieneis

4-GANG-MENÜ 74 €

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

BUFFET & SHARING

Großzügig, kommunikativ und flexibel – ideal für Firmenfeiern, Sommerfeste und größere Gruppen.

ASIAN BUFFET

VORSPEISE

Seafood Springroll - Miso Chicken Karaage - Crispy Miso Cauliflower

HAUPGANG

SENTAI Curry Tofu - SENTAI Curry Crispy Duck - Jasminreis - Wok-Gemüse

DESSERT

Mochieis

ASIAN BUFFET 39 € p.P.

PREMIUM BUFFET

VORSPEISE

Vietnamese Lime Beef - Dynamite Shrimp - Signature Bites

HAUPGANG

Miso Salmon - Shaking Beef - Truffle Udon - Gemüse & Reis

DESSERT

Mango Sticky Rice - Yuzu Crème Brûlée – Mochieis

PREMIUM BUFFET 49 € p.P.

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

FLYING DINNER

Bewegung im Raum. Kleine Gänge. Große Wirkung.
Internationale, mediterrane oder moderne europäische Gerichte sowie vegetarische und vegane Varianten auf Anfrage.

PLATED DINNER– FINE DINING

Für Abende, an denen jeder Gang Teil der Inszenierung ist.

Internationale, mediterrane oder moderne europäische Menüs sowie vegetarische und vegane Varianten auf Anfrage.









SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

FRÜHSTÜCK BEI SENTAI

Für Golfturniere · Business Meetings · private Gruppen

Classic Breakfast

- Brot- & Brötchenauswahl - Croissants- Butter - Marmelade - Honig
- Käse- & Wursvariation - Weißwurst - Rührei - gekochte Eier
- Frisches Obst - Obstsalat - Joghurt - Müsli
- Asiatischer Gurken-Glasnudelsalat - Miso Suppe mit Tofu
- Hummus - Avocado-Aufstrich - Frischkäsevariationen - Dim Sum

25 € p.P.

Premium Breakfast

- Brot- & Brötchenauswahl - Croissants- Butter - Marmelade - Honig
- Käse- & Wursvariation - Weißwurst - Rührei - gekochte Eier
- Frisches Obst - Obstsalat - Chia-Pudding - Mango-Kokos-Tapioka
- Asiatischer Salat-Mix - Süßkartoffel-Hummus
- Gebeizter Lachs - Avocado-Aufstrich - Frischkäsevariationen
- Wantan Suppe - Bao Bun - Teriyaki Chicken & Veggie

28 € p.P.

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

Halfway & Welcom back

Golfturniere · Outdoor Events

Halfway classic

Frisches Obst - Grilled Chicken Roll - vegetarische Alternative
Wasser - Detox
9 € p.P.

Halfway Asian Bites

Bao Bun - Asian Canapés - Obst
Mineralwasser - Softdrinks
14 € p.P.

Welcome Back

Glasnudelsalat - Springroll - Tempura Garnele
Mineralwasser - Softdrinks - Bier
12 € p.P.

Welcome Back Premium 16 €

Glasnudelsalat - Springroll - Tempura Garnele
Mineralwasser - Softdrinks - Bier - Aperitif & Prosecco
16 € p.P.

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

SUSHI EXPERIENCE

Keine starre Preisliste – SENTAI stellt die Sushi-Auswahl passend zu Ihrem Event zusammen.

CLASSIC MAKI	NIGIRI	SASHIMI	SIGNATURE ROLLS
• Lachs • Thunfisch • Spicy Tuna • Gurke	• Lachs • Thunfisch • Hamachi • Ebi • Scallop	• Lachs • Thunfisch • Hamachi • Scallop	• Dragon Roll • Spicy Tuna Roll • Truffle Salmon Roll

z.B. als Sushi Empfang - Sushi Station - Shushi Sharing - Sushi Chef vor Ort, sofern die Location und Infrastruktur dies zulassen.

SENTAI CATERING AUSSER HAUS

Unsere Küche an Ihrer Wunschlocation – privat oder geschäftlich.

DELIVERY / DROP-OFF	Vorbereitete Speisen und größere Bestellungen zur vereinbarten Zeit.
BUFFET CATERING	Kalte und warme Komponenten, abgestimmt auf Gästezahl, Location und vorhandene Infrastruktur.
FINGERFOOD & FLYING	Für Empfang, Networking, Geburtstag, Hochzeit, Produktlaunch und Firmenveranstaltung.
SUSHI CATERING	Sushi-Platten, Signature Rolls, Nigiri, Sashimi oder Sushi Station.
LIVE COOKING	Koch oder Sushi Chef direkt vor den Gästen – abhängig von Location und Technik.
FULL SERVICE	Food, Servicepersonal, Ablauf und ergänzende Eventleistungen aus einer Planung.

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

DRINKS & WEINBEGLEITUNG

Vom Welcome Drink bis zum letzten Glas – passend zum Menü und zur Stimmung.

CHAMPAGNER & WEIN	Empfang · Toast · kuratiertes Weiß-, Rosé- und Rotwein-Sortiment · Weinbegleitung
JAPANESE BAR	Sake · Japanese Whisky · Highballs · Yuzu Drinks
COCKTAILS & ZERO PROOF	SENTAI Spritz · Asian Mule · Yuzu Highball · hausgemachte Limonaden · Mocktails
KAFFEE & TEE	Kaffee · Espresso · ausgewählte Tees

MEHR ALS ESSEN

Die Details machen aus einem Dinner ein Event.

LIVE COOKING & SUSHI CHEF	Koch oder Sushi Chef direkt vor den Gästen.
MUSIK & DJ	Von dezenter Dinner-Musik bis Sunset / Party.
DEKORATION & FLORISTIK	Tischgestaltung, Blumen, Kerzen und individuelle Farbwelt.
TECHNIK	Screen, Präsentation, Mikrofon und weitere Technik nach Bedarf.
MENÜKARTEN & BRANDING	Personalisierte Menükarten, Firmenlogo, Seating oder Welcome Sign.
SERVICE & ABLAUF	Servicepersonal und Ablaufkoordination passend zum Format.

SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

SO ENTSTEHT IHR EVENT

Klare Planung statt komplizierter Bankettkommunikation.

01 · ANFRAGE	Datum · Anlass · Gästezahl · Location · Budget · Atmosphäre
02 · KONZEPT	Format, Menü, Getränke, Raum bzw. Catering-Ablauf
03 · ANGEBOT	Transparentes Angebot mit Food, Drinks, Personal und Optionen
04 · FEINPLANUNG	Menü, Allergien, Technik, Dekoration, Timing, Personenzahl
05 · EVENTTAG	Ein Ansprechpartner koordiniert Küche, Service und Ablauf
06 · ABSCHLUSS	Verbrauchspositionen und Zusatzleistungen transparent



SEN TAI
MODERN ASIAN DINING

PLANUNGSSICHERHEIT

Transparent, persönlich und individuell.

ANZAHLUNG	40 % Anzahlung zur verbindlichen Reservierung, sofern im individuellen Angebot nichts anderes vereinbart ist.
FINALE PERSONENZAHL	Spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung, sofern im individuellen Angebot nichts anderes vereinbart ist.
ALLERGIEN & BESONDERHEITEN	Bitte bei der Feinplanung vollständig angeben.
KALKULATION	Gästezahl · Adresse · Format · Budget · Servicezeit · Infrastruktur · Equipment · Allergien

Preise außerhalb der ausdrücklich genannten Beispiele werden individuell nach Umfang, Produktwahl, Dauer, Personal und Veranstaltungsort kalkuliert.

RÄUME & MÖGLICHKEITEN

Vom privaten Dinner bis zum großen Sommerfest.

KAPAZITÄTEN	**Restaurant innen ca. 120 Gäste · Terrasse ca. 120 Gäste · größere Eventformate je nach Aufbau bis ca. 300 Gäste.**
SET-UPS	**Tafel · runde Tische · Empfang · Lounge · Buffet · Food Stations · Sushi · Catering**





SEN TAI

MODERN ASIAN DINING

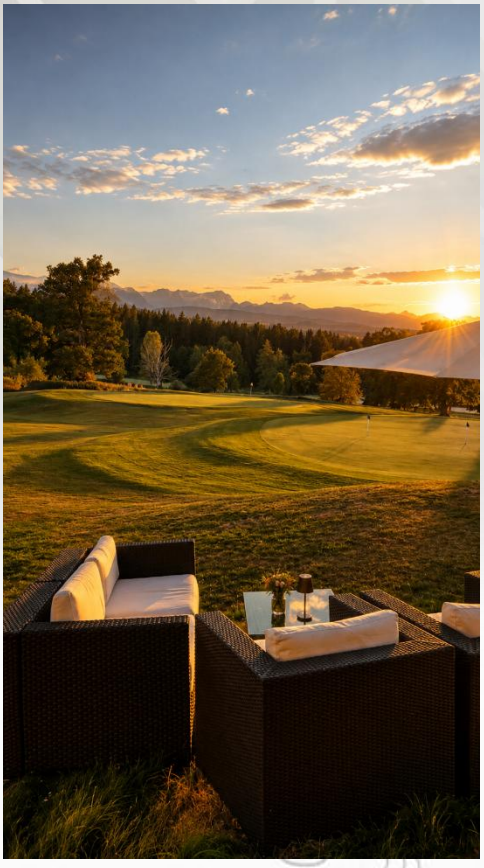














SENTAI & KINCHIA

Zwei Restaurants - eine Handschrift

KINCHIA ist das Schwesterrestaurant von SENTAI in München.

SENTAI

Eurach 8 - 92399 Iffeldorf

+49 8801 915328

info@sental-asiandining.de

KINCHIA

Auenstraße 124 - 80469 München

089 99733091

hallo@kinchia.de

