

KULL & WEINZIERL



LIEBE GÄSTE,

gerne organisieren wir Ihnen Ihre Veranstaltung in unseren gastronomischen Betrieben: **Buffet Kull**, **Bar Centrale**, **riva bar pizzeria im Tal**, **CORTINA Bar**, **brenner**, **riva Schwabing** und **EMIKO im LOUIS HOTEL**.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Beschreibung des jeweiligen Betriebes mit Eckdaten über Einrichtung, Kapazitäten, Veranstaltungsmöglichkeiten, einem Auszug aus unserem Angebot (alle Preise enthalten die gesetzlich geltende Umsatzsteuer), den üblichen Öffnungszeiten und unseren Kontaktdaten. Sollten Sie weiteres Fotomaterial, Menüvorschläge oder eine Ortsbesichtigung wünschen, stehe ich Ihnen selbstverständlich gerne unter Telefon +49 (89) 550 624 27 zur Verfügung.

Schon heute dürfen wir Ihnen versichern, dass wir alles uns mögliche tun werden, um zu einer gelungenen Veranstaltung beizutragen.

Schöne Grüße, Ihre Veranstaltungsberaterin
Kerstin Kunst
Leitung Sales & Marketing
E-Mail: events@kull-kg.de



Inh.: Kull & Weinzierl GmbH & Co. KG – Operngrill GmbH & Co. KG – riva bar Schwabing GmbH & Co. KG
Thierschstraße 25 – 80538 München – Telefon: +49 (89) 550 624 27 – E-Mail: events@kull-kg.de
Geschäftsführer: Rudolf Kull, Albert Weinzierl

buffet *Kull* bar



BUFFET KULL BAR

Die **Buffet Kull Bar** befindet sich in bester Lage beim Hotel Mandarin Oriental im Herzen von München, in der Marienstraße 4. Im modernen französischen Bistrostil eingerichtet, steht die **Buffet Kull Bar** für großstädtische kommunikative Atmosphäre. Die Küche zeichnet sich durch zeitgemäße, französisch-inspirierte Speisen mit internationalen Einflüssen aus. Veranstaltungen bis zu 120 Personen mit Tanzfläche sind möglich, auf Wunsch mit DJ und eigener Bar.

EINRICHTUNG

Moderner, lässig-chicer Pariser Bistrostil, karierte Tischwäsche, große Spiegel, bodentiefe Fenster, Tafeln für 16 Personen möglich.

KAPAZITÄT

80 Personen sitzend, 120 stehend im Restaurant und an der Bar. Fläche: 84 m², mit Tanzfläche auf Wunsch.

VERANSTALTUNGEN

Zwanglose Abendessen, Geschäftsessen, Meetings, Tagungen, Pressekonferenzen, Produktpräsentationen, Familienfeiern, Hochzeitsfest, Geburtstage.

ANGEBOT

- 4-Gänge-Menüs, Preis pro Person 51,00 – 69,00 €
- All inclusive Pauschale, 4-Gänge-Menüs inklusive einem Aperitif, Wein, Bier, Softgetränke, einem Espresso, Preis pro Person 119,00 – 144,00 €
- Exklusive Anmietung möglich, Preis auf Anfrage

ÖFFNUNGSZEITEN

Öffnungszeiten: täglich 18:00 – 1:00 Uhr;

Tagungen: täglich 8:00 – 18:00 Uhr.

VERANSTALTUNGSBERATUNG

Events@kull-kg.de, Marienstraße 4, 80331 München, Telefon +49 (89) 550 624 27

Tragen Sie sich in unsere Online-Kundenkartei ein: www.buffet-kull.de.

buffet *Kull* bar



EVENTPLAN

Sitzplan für á la carte, 120 Personen stehend

BAR CENTRALE



FAI LA TUA FESTA AL BAR CENTRALE

Die **Bar Centrale** hat Ihren Standort in der Ledererstraße in einem denkmalgeschützten Haus. Eintauchen in Italien pur: beim Eintreffen spürt man sofort die Lebensfreude Italiens und hat das Gefühl in einer Bar mitten in Florenz zu stehen. Im vorderen Bereich erleben Sie lebendige Bar-Atmosphäre, in der hinteren Lounge ein lässiges Ambiente. Im Untergeschoss befindet sich die historische Backstube, in der heute geschlossene Veranstaltungen bis zu 70 Personen stattfinden. Die **Bar Centrale** ist bekannt für Pasta- und Risottogerichte, die mit Liebe von unserem Küchenchef zubereitet werden. „Prinz München“ empfiehlt die **Bar Centrale** als „Ort mit dem besten Cappuccino der Stadt“.

EINRICHTUNG

Im Untergeschoss ist die ehemalige Backstube noch mit Original-Ofen, Original-Wandfliesen und Terrazzoböden, selbst entworfenen und maßgefertigten Möbeln, liebevollen Details des Original-Interiors, im puristischen, gemütlichen Tavernenstil. Tische für 10–20 Personen mit Sitzbänken.

KAPAZITÄT

46–70 Personen im separaten Veranstaltungsraum im Untergeschoss. Fläche: 47 m², mit Tanzfläche auf Wunsch.

VERANSTALTUNGEN

Frühstückstermine, Geburtstage, Aperitivo-Partys, lockere Abendessen, Hochzeitsfeste, Geschäftsessen, Meetings, Tagungen.

ANGEBOT

- Tutto incluso, 3–4-Gänge-Menüs inklusive einem Aperitif, Wein, Bier, Softgetränke, einem Espresso, Preis pro Person 58,00–71,00 €
- Anti-Pasti-Pasta-Menüs, 3–4-Gänge-Menüs, Preis pro Person 27,00–32,00 €
- Aperitivo-Drinks-Festa, Preis nach Verbrauch und Preisliste

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag: 8:00–1:00 Uhr

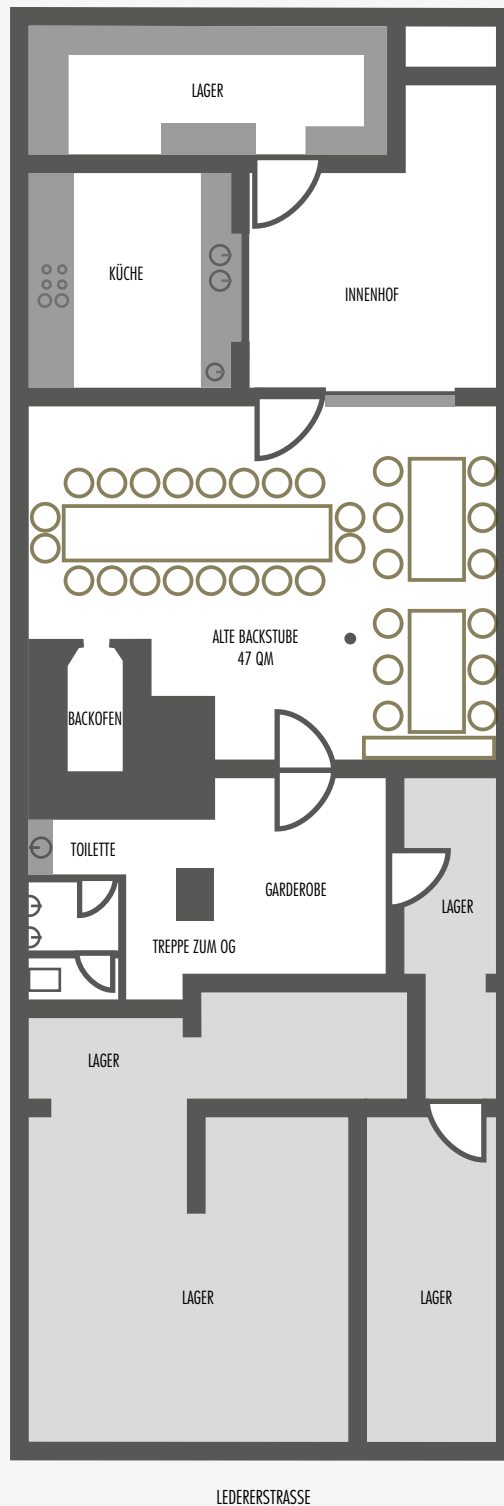
Sonntag: 9:00–1:00 Uhr.

VERANSTALTUNGSBERATUNG

Events@kull-kg.de, Ledererstraße 23, 80331 München, Telefon +49 (89) 550 624 27

Tragen Sie sich in unsere Online-Kundenkartei ein: www.bar-centrale.com.

BAR CENTRALE



EVENTPLAN

Sitzplan Untergeschoss für 60 Personen, 90 Personen stehend



RIVA TAL

Das **riva Tal** befindet sich im Herzen von München, direkt am Isartor, Im Tal 44. Die **riva**-Küche setzt auf mediterrane Klassiker: Ein kulinarischer Mix aus frischen, qualitativ hochwertigen Zutaten, südländischem Temperament und typisch italienischer Leichtigkeit. Traditionell ausgebildete Pizzabäcker bestücken die dünnen Teigfladen mit kreativen Pizzabelägen. Das Herzstück – der original italienische Buchenholzofen. Satt statt schwer! Anstelle fettem Edamer wird grundsätzlich fettarmer und geschmacklich exzellenter Mozzarella verwendet. Neben progressiv-modernen Pizza-Kompositionen findet man hier traditionell hausgemachte Pasta, hervorragende italienische Weine, ein attraktives Frühstücksangebot, den wunderbar-italienischen Cappuccino und die leckeren **riva**-Dessert-Klassiker. Feste für 8–120 Personen können in unkomplizierter italienischer Art mit Bar gefeiert werden.

EINRICHTUNG

Helles Ambiente mit selbst entworfenen Tischen und Stühlen aus Eiche- und Teakholz. Große Spiegelflächen und ein gemauerter Original-Holzofen mit Glasmosaikfliesen. Tafeln bis 30 Personen. 6 Personen-Hochtische und Bar.

KAPAZITÄT

80 Personen im Restaurant sitzend, 18 Personen an Stehtischen und 20 an der Bar, mit Tanzfläche auf Wunsch. Fläche: 84m². Zusätzlich 40 Personen auf der Terrasse sitzend.

VERANSTALTUNGEN

Frühstück, Mittagstisch, Geschäftsessen, lockere Abendessen, After-Work-Dinner, Familienfeiern, Geburtstage, Taufe, Kommunion.

ANGEBOT

- Cappuccino und Brioche/Pannini Frühstück, Preis pro Person 5,50 €
- Mittags-Spezial-Menüs, 3-Gänge-Menüs, Preis pro Person 15,50 – 24,50 €
- All inclusive-Pauschale, 3-Gänge-Menüs inklusive einem Aperitif, Wein, Bier, Softgetränke, einem Espresso, Preis pro Person 58,00 €
- 3-4-Gänge-Pizza-Menüs, Preis pro Person 18,50 – 28,00 €
- Sonntags-Kinder-Pizzabacken, Preis auf Anfrage
- Exklusive Anmietung möglich, Preis auf Anfrage

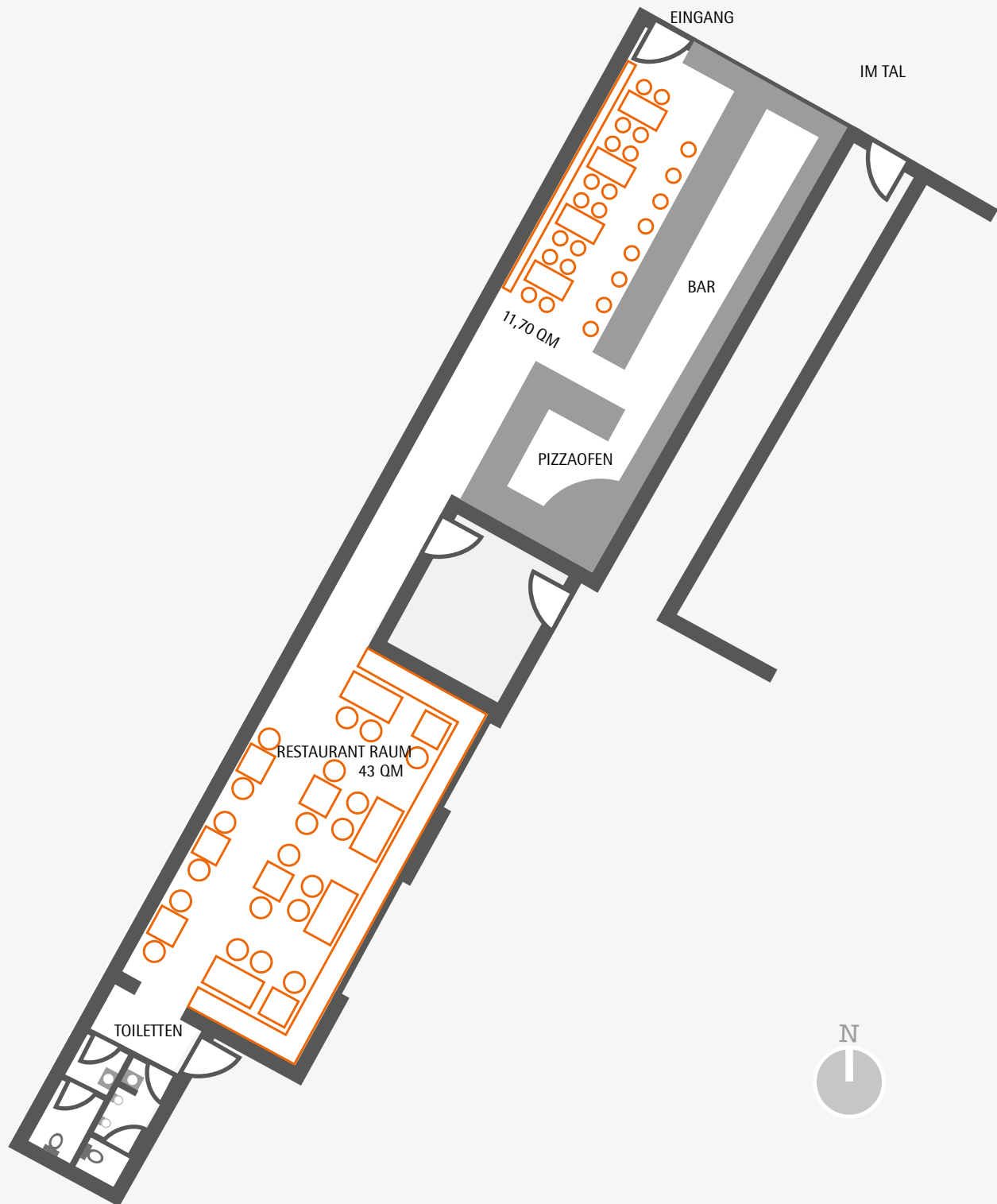
ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich: 8:00 – 1:00 Uhr.

VERANSTALTUNGSBERATUNG

Events@kull-kg.de, Im Tal 44, 80331 München, Telefon +49 (89) 550 624 27

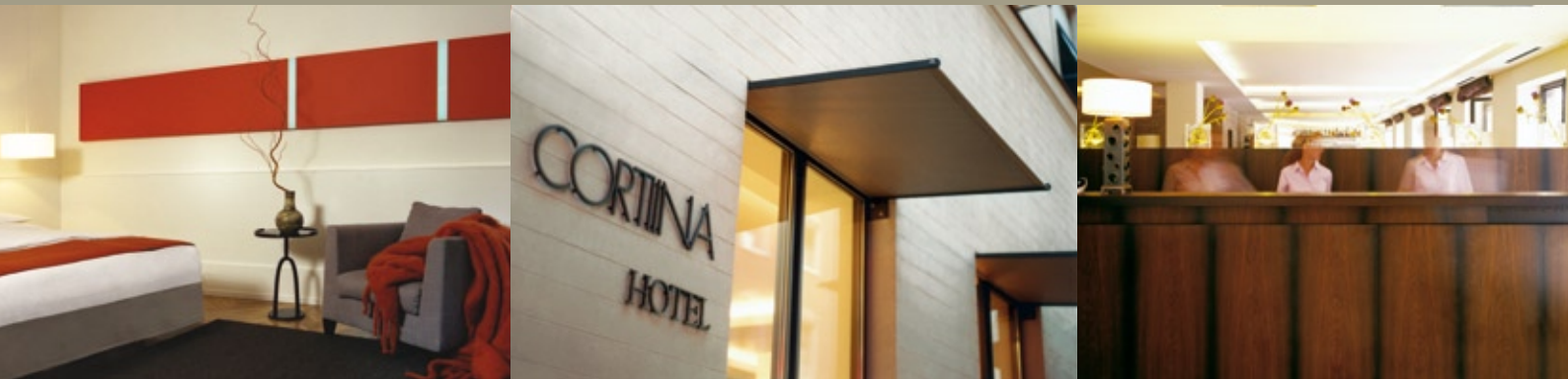
Tragen Sie sich in unsere Online-Kundenkartei ein: www.rivabar.com.



EVENTPLAN

Sitzplan für 78 Personen, 150 Personen stehend

—|— = 1 m



CORTIINA HOTEL

Italien fängt in München an. Sagen viele. Vielleicht, weil diese Stadt für Charme und Lebendigkeit steht. Genau wie unser Hotel. Wir haben es **CORTIINA** genannt.

DIE LOCATION

Das Hotel liegt mitten im Herzen Münchens zwischen Oper, Marienplatz und Viktualienmarkt. Restaurants, Shopping, Museums-Besuche sind bequem zu Fuß zu erreichen, Sightseeing beginnt bereits vor der Haustür. Trotz seiner zentralen Lage im Zentrum der Stadt liegt das **CORTIINA** jenseits hektischer Betriebsamkeit in einer ruhigen Seitenstrasse. So bleibt der Alltag vor der Tür.

DIE ZIMMER

Schönheit zeigt sich im Detail. Jura-Naturstein in den Bädern und frische Blumen in allen Zimmer sowie dunkle Mooreiche, schaffen Behaglichkeit. Natürlich setzen wir auf größten Schlafkomfort – mit Matratzen aus reinem Naturkautschuk und Bettwäsche, die aus unbehandelter Baumwolle gefertigt wurden. Im neu gestalteten Teil unseres Hauses mit privatem Eingangsbereich, wurden überwiegend Möbel aus einheimischem Zirbenholz gefertigt. Dieses edel duftende Holz sorgt für sehr gesunden Schlaf. Einige dieser Zimmer sind mit vollausgestatteten State-of-the-Art-Kitchenettes bestückt. Alle unsere Zimmer verfügen über Telefone mit persönlicher Mailbox, W-Lan Internetverbindung, einer iPod-Station, LCD-Fernseher und DVDPlayer sowie Safe, Minibar und Klimaanlage.

KAPAZITÄT

75 Zimmer, davon 7 Suiten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich: 18:00 – 1:00 Uhr

VERANSTALTUNGSBERATUNG

Events@kull-kg.de, Ledererstraße 8, 80539 München, Telefon +49 (89) 550 624 27

Tragen Sie sich in unsere Online-Kundenkartei ein: www.cortiina.com.



CORTIINA BAR

Die **CORTIINA Bar** befindet sich in der traditionsreichen Ledererstraße unweit vom Marienplatz und Viktualienmarkt. „Italien fängt in München an“, sagen viele. Vielleicht, weil diese Stadt für Charme und Lebendigkeit steht, genau wie unser Hotel. Wir haben es **CORTIINA** genannt. Mit Doppel-i, weil Extravaganz für Spannung sorgt. Und für uns Komfort und Service – die Basis des Wohlfühlens – selbstverständlich sind. Designhotel mit Charme und Lebendigkeit auf kosmopolitischen Niveau. Wertige regionale Materialien wie Mooreiche, Jura-Naturstein, Leinenvorhänge sowie Bronzemöbel kreieren eine „Casual Chic“-Atmosphäre. Die exklusive Lounge eignet sich hervorragend für Ihre Bedürfnisse. Das **CORTIINA Hotel** wurde von der „Vogue“ zum Hotel des Monats gewählt und vom „Manager Magazin“ zu den „Top Ten-Boutique Hotels“ in Deutschland. Kreative Cocktails auch in der **CORTIINA Bar**? Ausprobieren! Vielleicht in unserer Lounge, auf bequemen Ledersesseln vor dem offenen Kamin. Ab mittags können wir Tagungen, Pressekonferenzen oder Produktpräsentationen für 30–80 Personen in extravaganter Atmosphäre organisieren.

EINRICHTUNG

Offener Kamin, Loungemöbel, Glasfenster bis zum Boden. Exklusives Designmobiliar in der **CORTIINA Bar**. Tafeln für bis zu 18 Personen möglich. Leder-Sitzbänke, mooreichene Holztische.

KAPAZITÄT

45 Personen im Restaurant sitzend, 20 Personen in der Lounge, 20 Personen an der Bar, 100 Personen stehend. Fläche: 84m². Zusätzlich 40 Personen auf der Terrasse sitzend.

VERANSTALTUNGEN

Geschäftsessen, zwanglose Abendessen, Get-together mit Lounge-Snacks und Cocktails, Produktpräsentationen, Presseempfang, After-Work-Dinner, Incentives, Familienfeiern, Hochzeitsfest, Geburtstage, Taufe, Kommunion.

ANGEBOT

- 3–4-Gänge-Menüs
- Cocktail-Dinner, 4-Gänge-Menüs mit korrespondierenden Cocktails, Preis auf Anfrage
- Fingerfood, Getränke nach Verbrauch
- Samstags-Teatime, 14:00–17:30 Uhr mit hausgemachten Scones, Obsttarte und Sandwiches
- Exklusive Anmietung möglich, Preis auf Anfrage

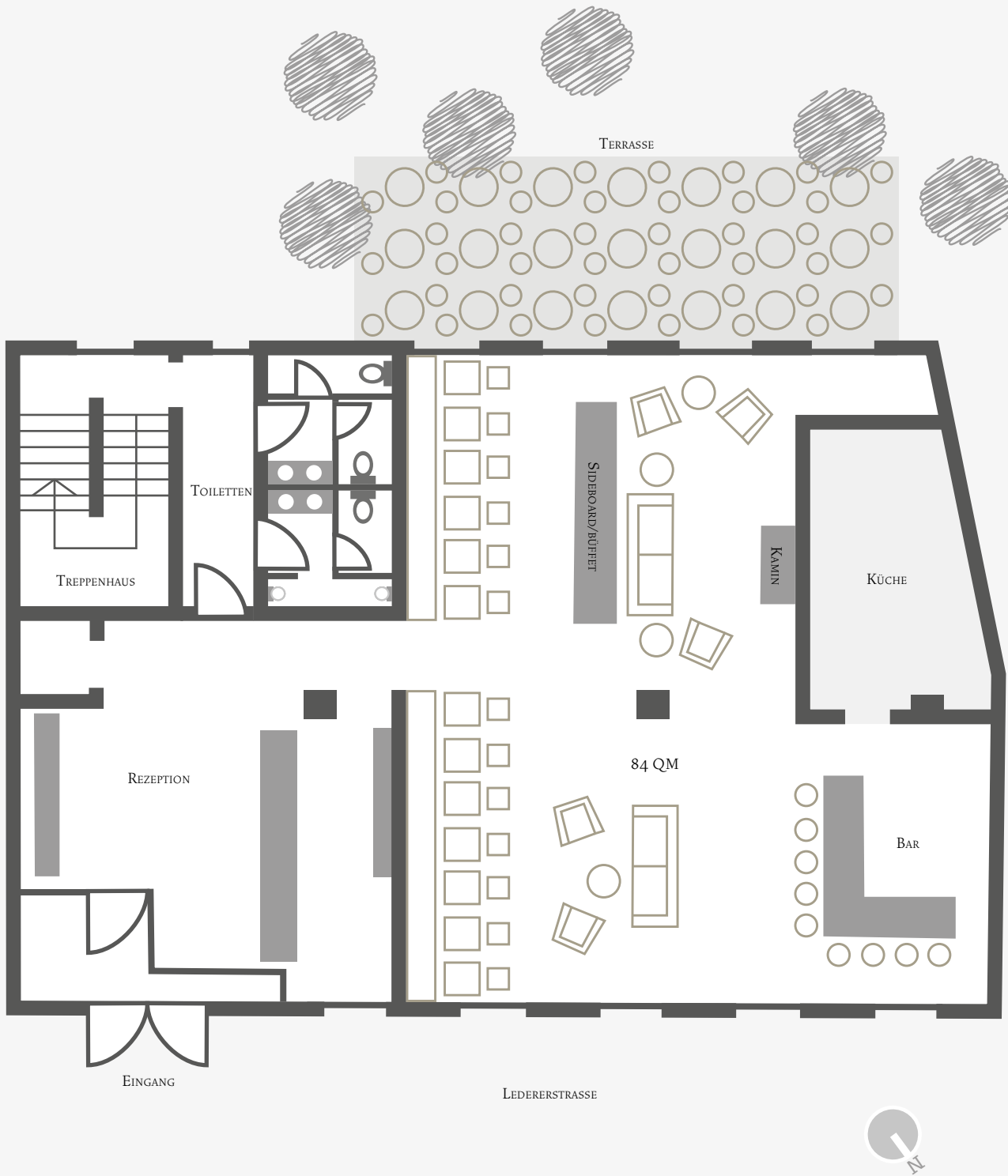
ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich: 18:00–1:00 Uhr

VERANSTALTUNGSBERATUNG

Events@kull-kg.de, Ledererstraße 8, 80539 München, Telefon +49 (89) 550 624 27

Tragen Sie sich in unsere Online-Kundenkartei ein: www.cortiina.com.



EVENTPLAN

Sitzplan für 60 Personen, 150 Personen stehend

brenner



BRENNER

Der **brenner** befindet sich in den neuen Maximilianhöfen in einer denkmalgeschützten Säulenhalle, dem ehemaligen Pferdestall der Residenz. Das architektonisch einzigartige Lokal mit der Verbindung von alter Substanz und modernsten Stilelementen ist in drei Bereiche aufgeteilt: dem authentischen Grillbereich mit offener Feuerstelle, dem Pastabereich mit hausgemachten Nudeln und dem Barbereich, einem Meeting-Point schon zum ersten Cappuccino, Frühstück, zum Aperitivo vor dem Essen oder zum Cocktail!

Der **brenner** zeichnet sich durch eine gesundheitsbewusste Trennkost-Küche aus, bei der qualitativ hochwertige Fisch- und Fleischgerichte, pur – ohne Sauce oder Marinade – auf Buchenholz gegrillt werden. Nach dem Grillen wird nur Zitrone, ausgesuchtes Olivenöl sowie Meersalz verwendet. Zur Küchenphilosophie gehören hausgemachtes Brot und frische hausgemachte Pasta. Ein Großteil unserer Desserts und Kuchen wird von unserem Konditormeister nach eigenen Rezepten gebacken. Um das Wohl der Gäste kümmert sich ein bestens geschultes 180 Mitarbeiter starkes Team. Der **brenner** wurde neben der „Schumanns Bar“ als einziges Münchner Restaurant vom „Feinschmecker Magazin“ und von der Zeitschrift „Bunte“ zu den zehn führenden Trendlokalen in Deutschland gewählt.

EINRICHTUNG

Ausstattung und Mobiliar richten sich mit viel Gespür nach der historischen Bausubstanz. So wurde der Terrazoboden von italienischen Handwerksmeistern im traditionellen und aufwändigem Verfahren verlegt. Schmiedeeiserne Elemente aus Münchener Herstellung trennen die einzelnen Bereiche, dazu gibt es viel warmes Holz für Tische und Bänke mit Lederpolsterungen sowie original Thonet-Bestuhlung. Es können Tafeln für 10–20 Personen mit weißen Tischdecken und Stoffservietten eingedeckt werden.

KAPAZITÄT

450 Personen sitzend, 800 stehend in Grill-, Pastabereich und an der Bar. Fläche: 784m². Terrasse zum Marschallplatz 400m² für 350 Personen sitzend, kleine intime Terrasse im Innenhof mit bis zu 80 Personen sitzend.

VERANSTALTUNGEN

Frühstückstermine, Mittagstisch, Geschäftsessen, zwanglose Abendessen, Familienfeiern, Hochzeitsfest, Geburtstage, Taufe, Kommunion, Aperitivo an der Bar oder in der Lounge.

ANGEBOT

- Mittags-Special-Menüs, 3-Gänge-Menüs, Preis pro Person 19,00 – 45,00 €
- 4-Gänge-Menüs, Preis pro Person 63,00 – 72,00 €
- All inclusive Pauschale, 4-Gänge-Menüs inklusive einem Aperitif, Wein, Bier, Softgetränke, einem Espresso, Preis pro Person 133,00 – 144,00 €
- Exclusive Anmietung möglich, Preis auf Anfrage

ÖFFNUNGSZEITEN

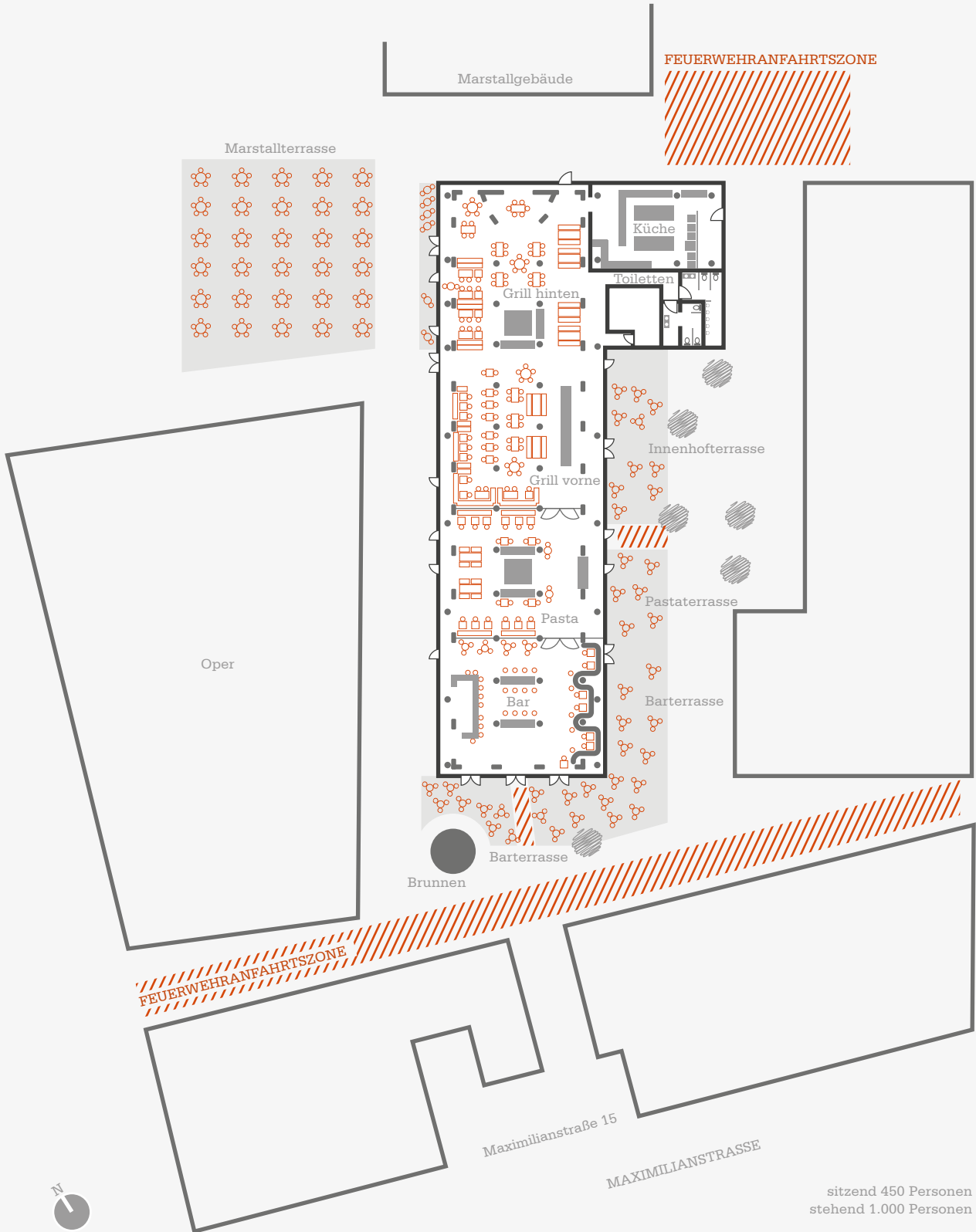
Mo bis Do: 8:30 – 1:00 Uhr; Fr/Sa: 8:30 – 2:00 Uhr; So: 9:30 – 1:00 Uhr; warme Küche tägl. bis 0:00 Uhr

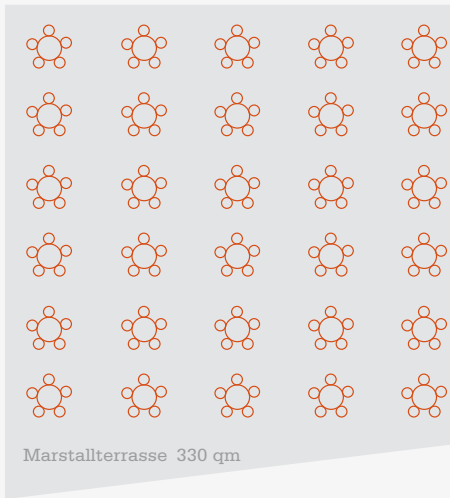
VERANSTALTUNGSBERATUNG

Events@kull-kg.de, Maximilianstraße 15, 80331 München, Telefon +49 (89) 550 624 27

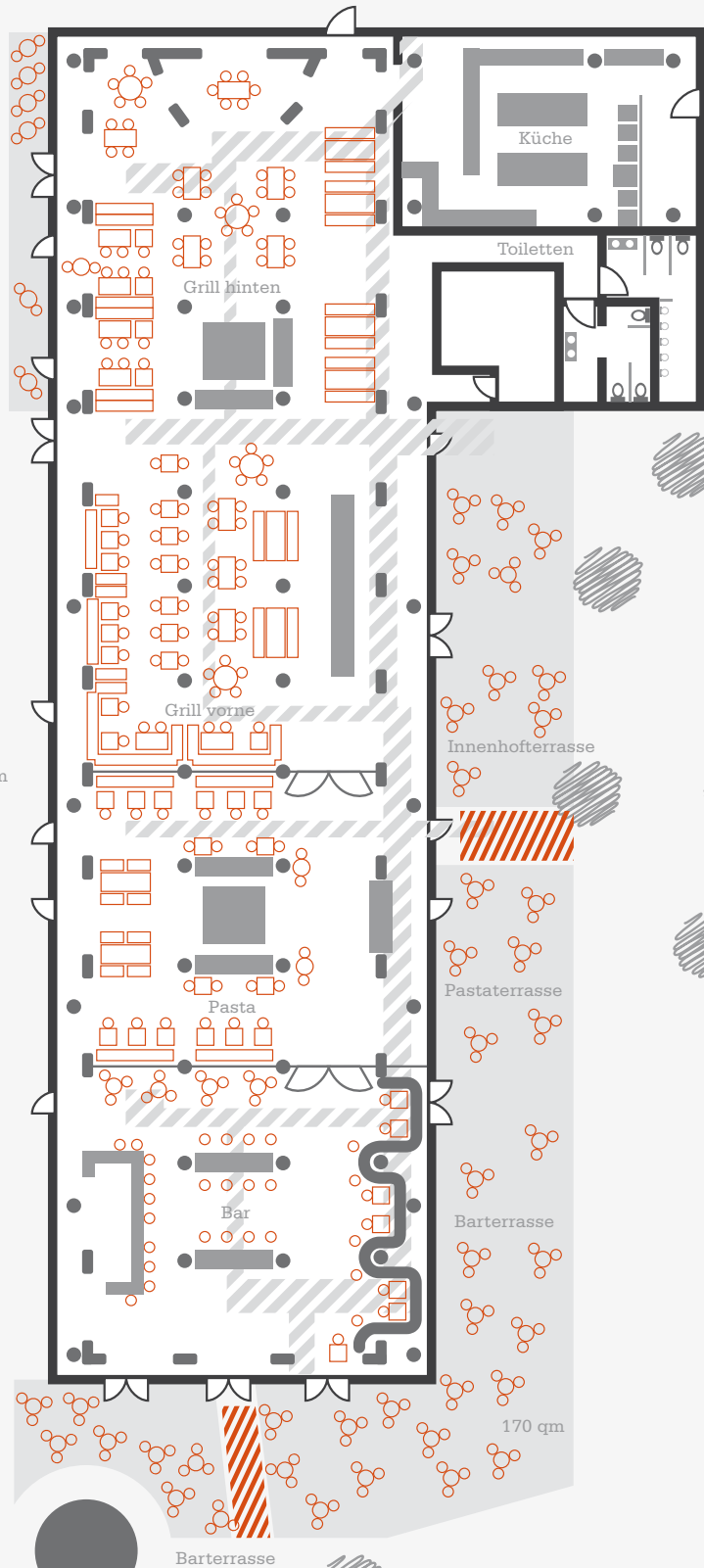
Tisch-Reservierungen online unter: www.brennergrill.de.

brenner





Grill Pasta Bar 1.000 qm



Brunnen



EVENTPLAN

Interaktiver Grundriss

Zum Ein- und Ausblenden der verschiedenen Ebenen benutzen Sie bitte das linke Menü

1m = 1m



RIVA SCHWABING

Das **riva Schwabing** befindet sich an der Münchner Freiheit/Leopoldstraße in der Nähe des Englischen Gartens. Dort servieren wir die besten Grillgerichte und Pizzas Schwabings! Von den beiden großen Terrassen sehen Sie das pulsierende Treiben auf den Schwabinger Flaniermeilen. Klar – die Architektur. Weitläufig – das Raumkonzept. Erfrischende Farben – als Kontrast zu den lichtdurchfluteten Räumen. Die cremefarbene Holzvertäfelung der Wände erinnert an ein italienisches Strandhaus. Lässiges Vintage-Interior unterstreicht die unbekümmerte Urlaubs-Atmosphäre. Italienischer Lifestyle – mitten in München.

Das **riva**-Synonym für kulinarische, italienische Authentizität: ein Mix aus frischen, qualitativ hochwertigen Zutaten, südländischem Temperament und der typisch italienischen Leichtigkeit. Für die Speisen verwenden wir nur ausgesuchte und hochwertige Waren. Dazu wählen wir ausschließlich frische Produkte und lassen uns mit ausgesuchten Spezialzutaten direkt aus Italien beliefern. Ganz klar im Trend "Wellness-Food": unser Fleisch und unser Fisch werden ganz pur, ohne Marinade gegrillt, dazu frisches Gemüse oder „Tossed“ Salate und progressiv-moderne Pizza Kompositionen, zum Teil mit geschmacklich exzellentem, fettarmem Mozzarella: Pizza „Vitello Tonnato“, „Chicken Curry“, „Salmon“, „Diavolo“... Dazu zelebrieren wir die Aperitivo-Kultur, mixen köstliche Cocktails und servieren ausgewählte, wohl temperierte italienische Weine aus den Regionen Gardasee über Sardinien nach Südtirol bis nach Sizilien. Zu unseren Grappas bieten wir den wunderbaren italienischen Cappuccino oder Espresso an.

EINRICHTUNG

„Gardasee-Feeling“ durch helle Hölzer, warme Einrichtung und gedeckte Farben. Große Glasfenster, hohe Decken, Holzofen und viele italienische Details verschaffen eine leichte und lockere Atmosphäre. Tische für 4 – 20 Personen, Holztische mit/ohne weiße Tischdecken und Stühle mit/ohne weiße Hussen.

KAPAZITÄT

Innenraum Restaurant: 180 Pers., 20 Pers. an Stehtischen und 20 Pers. an der Bar, 40 Personen in der Lounge
Außen Terrassen: 360 Pers. (Terrasse I: 120 Personen, Terrasse II: 240 Personen).
Fläche: 240 m² Innenraum und 360 m² Außenbereich.

VERANSTALTUNGEN

Mittagstisch, Geschäftsessen, Kunden-/Firmenfeiern, Terrassen-Partys, lockere Abendessen, Geburtstage, Familienfeiern, Hochzeitsfest (Nähe Standesamt Mandelstraße), Taufe, Kommunion.

ANGEBOT

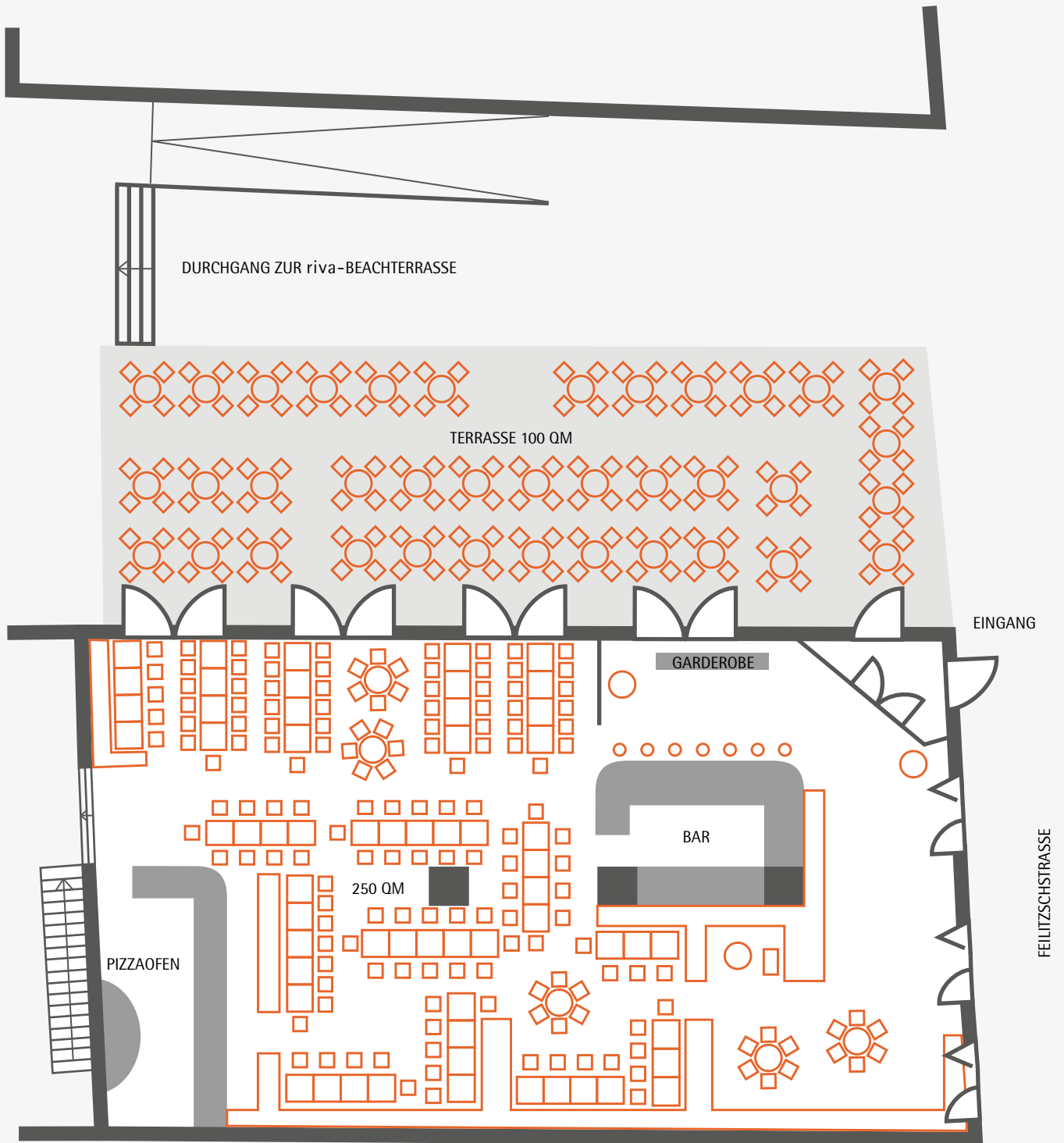
- Mittags-Special-Menü, 3-Gänge, Preis pro Person 16,50 – 34,50 €
- 3 – 4-Gänge-Pizza-Menü, Preis pro Person 19,50 – 35,00 €
- All inclusive-Pauschale, 3 – 4-Gänge-Grill-Pizza-Menü inklusive einem Aperitif, Wein, Bier, Softgetränke, einem Espresso, Preis pro Person 65,00 – 92,00 €
- Fisch oder Fleisch vom Grill-Menü, 3 – 4-Gänge-Menü, Preis pro Person 29,50 – 59,00 €

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich 11:30 – 1:00 Uhr

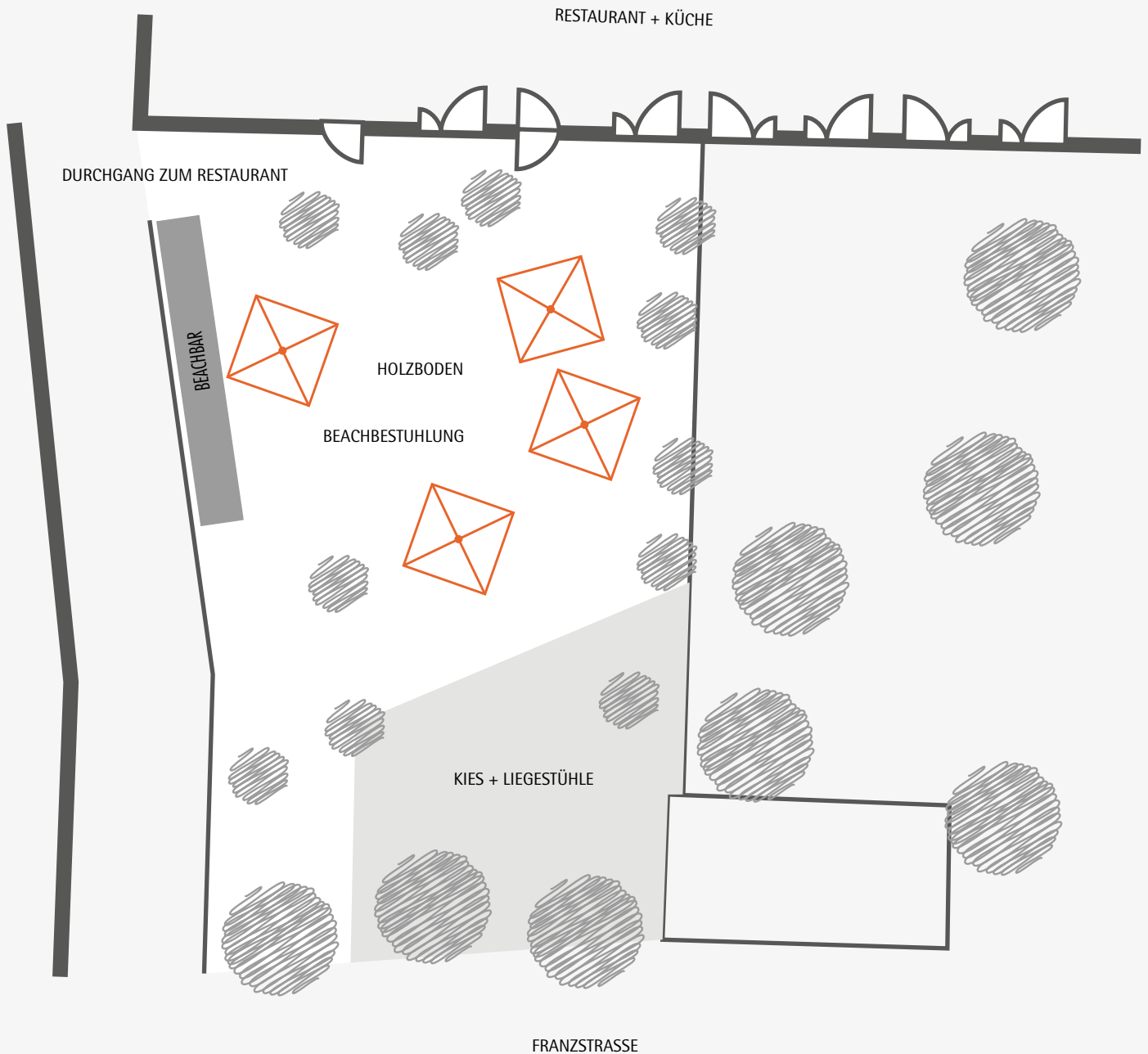
VERANSTALTUNGSBERATUNG

Events@kull-kg.de, Feilitzschstraße 4, 80802 München, Telefon +49 (89) 550 624 27
Tisch-Reservierungen unter: www.rivabar.com.



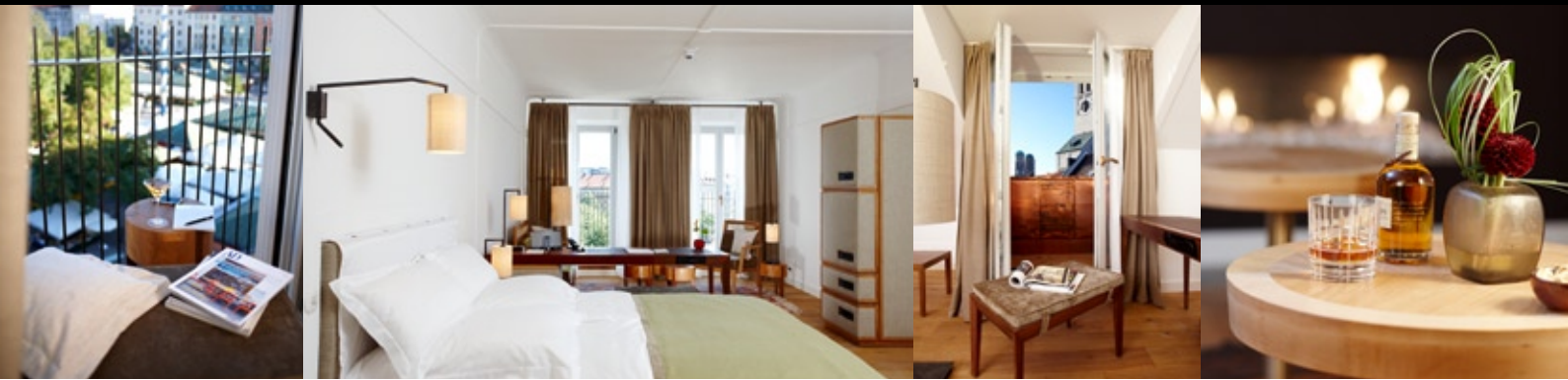
EVENTPLAN

Sitzplan für 200 Personen, 300 stehend



EVENTPLAN

Sitzplan Terrasse – variable Bestuhlung bis 300 Personen sitzend



LOUIS HOTEL

Viele große Gedanken entspringen dem Herzen. So auch das **LOUIS HOTEL**. Im September 2009 eröffnete das neue Juwel der Kull & Weinzierl Gruppe im Herzen Münchens, direkt am Viktualienmarkt zum ersten Mal seine Pforten.

Mit einer der prominentesten Sehenswürdigkeiten Münchens gleich vor der Tür und den anderen nur wenige Gehminuten entfernt, ist das **LOUIS HOTEL** der ideale Ausgangspunkt, um Oper, Theater, Fußgängerzone, Maximilianstraße, Fünf Höfe oder Restaurants zu Fuß zu erreichen.

ZIMMER

Weltreisende fühlen sich in den 72 Zimmern des **LOUIS HOTELS** zu Hause. Liebevolle Details und hochwertige Materialien erschaffen den perfekten Ort zum Relaxen und lassen sich am Besten mit Adjektiven beschreiben wie: edel, hochwertig, modern und entspannt. Handgefertigte Möbel aus Nuß- und Eichenholz, Naturstein und edle Fliesen in den Bädern, die an die Pariser Metro erinnern, machen den Aufenthalt in den Zimmern zu einem unvergesslichen Erlebnis.

KAPAZITÄT

72 Zimmer inklusive The Louis Room

VERANSTALTUNGEN

2 Veranstaltungsräume mit Tageslicht und separatem Eingang:

- Market Room mit Blick auf den Rindermarkt, 35 m²
- Courtyard Room mit Blick auf den ruhigen Innenhof, 38 m²

Tagungstechnik wie Beamer, Leinwand und Flipchart

I-pod-Docking-Stations

Veranstaltungen mittags 11:30 – 16:00 Uhr im **EMIKO**, ab 10 Pers.

EMIKO

Das Restaurant **EMIKO** führt sie durch Tokio und verbindet die traditionelle, japanische Esskultur mit den Einflüssen moderner, internationaler Küche. Es erwarten Sie besondere Geschmackserlebnisse, perfekte handwerkliche Zubereitung und das Zusammenspiel von Aromen aus verschiedenen asiatischen Ländern. Die besondere Art, die Gerichte nach dem „Sharing Prinzip“ in der Mitte des Tisches zu servieren, bietet die perfekte Plattform für angeregte Gespräche und lange Nächte. Lassen Sie sich durch die in Tokio ausgebildeten Köche in die Entstehungsorte dieser Küchenkulturen versetzen - London, New York, Sao Paulo, Hong Kong oder Mexico City – mit einem atemberaubenden Blick auf den Viktualienmarkt.

EMIKO BAR

Entdecken Sie die Aromen der asiatischen Küche neu - die **EMIKO BAR** stellt eigens entwickelte, neue und handwerklich hochwertige Cocktail-Kreationen vor. Ihre Signature Cocktails verbinden frische Zutaten, wie Mandarine, Litschi, Zitronengras, Ingwer und Thaibasilikum mit hochwertigen Spirituosen. Kombiniert mit leichten asiatischen Gerichten in unserer Lounge erwartet sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

VERANSTALTUNGSBERATUNG

Events@kull-kg.de, Viktualienmarkt 6/Anfahrt Rindermarkt 2, 80331 München, Telefon +49 (89) 550 624 27

www.louis-hotel.com

EMIKO



MITTAGESSEN MIT TRAUMHAFTEM BLICK

Ab sofort bieten wir Ihnen in unserem Restaurant **EMIKO** im **LOUIS HOTEL** für Reservierungen ab 10 Personen mittags einen „PRIVATE LUNCH“ an. Genießen Sie unser modernes japanisches Speisenkonzept für Ihre Weihnachtsfeier, Ihren exklusiven Business-Lunch, Ihre Produkt-Präsentation oder Ihre Familienfeier mit einmaligem Blick über den Viktualienmarkt. Auf Wunsch geben wir Ihnen vor oder nach Ihrer Veranstaltung gerne eine Führung durch das **LOUIS HOTEL**. Untenstehend finden Sie einen Auszug über unsere Möglichkeiten.

MENÜVORSCHLÄGE

MENU 1

Louis light

Bento Box mit Kräuterreis, Babyleafsalat und japanischem Gemüse und wahlweise Chicken Teriyaki oder Lachs in Saikyo Miso

••

Frische Ananas

3-Gänge-Menü Preis p. P. 29,00 €

MENU 2

Modern Style EMIKO

Die Vorspeisen werden zum Teilen angerichtet und in der Mitte des Tisches platziert:

••

Tataki Maguro, dünne Scheiben vom Thunfisch mit Sesam-Teriyaki-Sauce

••

Lachscarpaccio „Lable Rouge“

••

Miso Suppe mit Tofu und Lauchzwiebeln

••

Maispoularde mit weißer Sesam Sauce und Gurke ODER

Heilbuttfilet mit Enoki Pilzen und Nori Ponzu Sauce

••

Milchreis-Crèmepudding mit Kokos und Mango Eis

4-Gänge-Menü Preis p. P. 39,00 €

MENU 3

EMIKO Sharing-Lunch

Gerne reichen wir Ihren Gästen eine Auswahl von Spezialitäten, die zum Teilen angerichtet und in die Mitte des Tisches gestellt werden:

••

Dorade Royal mit Sesam Pfeffer Sauce

Lachs Carpaccio mit Mango Yuzu Sauce und Chilli

Japanische Hokkaido Jakobsmuscheln

mit Yuzu Reissessig Sauce

••

Schweinebauch-Würfel, mariniert mit Sake-Soja-Dressing

Sweet Potato mit Dashi Brühe und Chilifäden

••

Sushi Variation EMIKO

••

Crème Brûlée mit Jasminblütengeschmack und Eis vom schwarzen Sesam

Sharing-Menu Preis p. P. 49,00 €

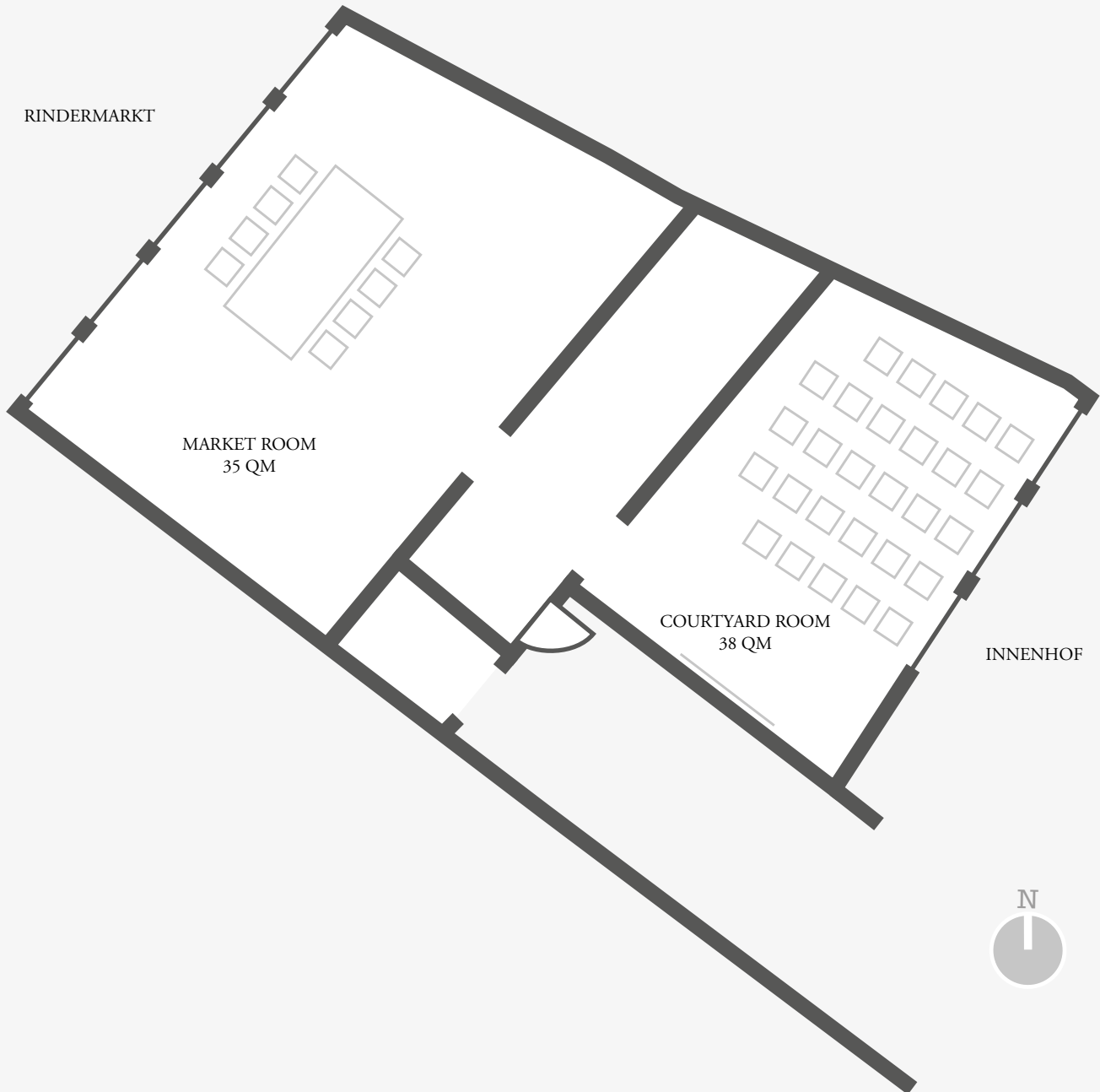
GETRÄNKE

Gerne beraten wir Sie persönlich nach Auswahl des Menüs.

Gerne reservieren wir auch abends für Sie für Gruppen bis zu 40 Personen.

VERANSTALTUNGSBERATUNG

Events@kull-kg.de, Viktualienmarkt 6/Anfahrt Rindermarkt 2, 80331 München, Telefon +49 (89) 550 624 27
www.louis-hotel.com



EVENTPLAN

Sitzplan Market Room 30 Personen und
Sitzplan Courtyard Room 30 Personen

— = 1m