# /Airport Catering M/

Vielfalt genießen

# 40 JAHRE ERFAHRUNG – DAS SIND WIR

**600** Mitarbeiter:innen
aus **72** Nationen

**30.000**
Gäste pro Tag

**51**
Bars & Restaurants

**6**
Kantinen für
Mitarbeiter:innen

**80 %**
regionale
Produkte

**34** Räume auf **3.000 m²**
im Konferenzzentrum municon

Die **Allresto Flughafen München Hotel und Gaststätten GmbH**, eine 100-prozentige Tochtergesellschaft der Flughafen München GmbH (FMG), ist seit 1978 die Verkehrsgastronomie am Flughafen München und betreibt dort circa 85 Prozent der Gastronomiebetriebe in den öffentlichen und nicht-öffentlichen Bereichen.

Neben den Fluggästen und Besuchern des Flughafens versorgen wir auch die Mitarbeiter:innen am Flughafen-Campus in unseren Kantinen mit kulinarischer Vielfalt.

Als attraktiver Gastgeber sorgen wir nicht nur für Gaumenfreuden, sondern stellen Ihnen die passenden Räumlichkeiten mit zur Verfügung - unter anderem als Betreiber des Hilton Hotels und des Konferenzzentrums municon.

Zusätzlich liefern wir Ihnen bei Bedarf innovative Eventkonzepte und sind Ihr Ansprechpartner für erfolgreiche Marken-, Lizenz- und Franchisekooperationen.

Wir bieten maßgeschneidertes Catering für alle Events und die dazu passenden Bausteine, die Sie benötigen. Unsere Speisen werden mit Leidenschaft und der Liebe zum Detail von unserer hauseigenen Küche direkt am Flughafen München zubereitet. Ob neue Trends, sowie ausgefallene oder spezielle Wünsche können wir für Ihr Event umsetzen. Wir beraten Sie gerne bei Ihrem Vorhaben und feilen mit Ihnen das perfekte Konzept passend zu Ihren Vorstellungen aus. Von der Kulinarik über den perfekten Standort bis hin zum passenden Ablaufplan – wir machen Ihr Event zu etwas Besonderem.

Platz 6 der „World's Best Airport Dining Experience 2020" & Platz 1 in Europa.

HAMBURGER FOODSERVICE PREIS 2016

Mitglied im Bundesverband der Systemgastronomie

Mitglied im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband

# QUALITÄT UND REGIONALITÄT

**90% des gesamten Einkaufsvolumens* aus Bayern**

**Unsere Heimat ist uns wichtig!**

Die Region und die Umwelt liegen uns besonders am Herzen, weshalb wir vorrangig Produkte aus dem Umland beziehen. Auch der Großteil an Fleisch- und Wurstwaren wird bewusst von bayerischen Höfen ausgewählt. Diesen Grundsatz versuchen wir stets mit dem Wohlbefinden der Gäste in Einklang zu bringen.

Des Weiteren achten wir besonders auf:

- Förderung der regionalen Landwirtschaft
- Beitrag zur Wirtschaftlichkeit in der Region
- Vorrangige Verarbeitung von regionalen und saisonalen Produkten bei wettbewerbsfähigen Konditionen (Qualität und Preis)
- Geringe Anfahrts- und Lieferwege werden bevorzugt
- Nachhaltigkeit als Kriterium bei der Ausschreibung
- Vertrauensvolle und partnerschaftliche Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten

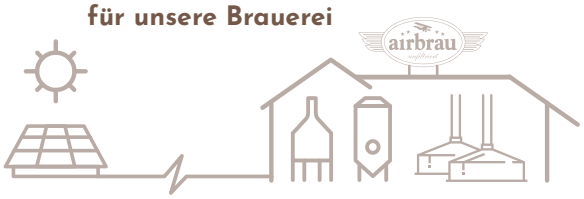
Die Verantwortung für nachfolgende Generationen ist uns bewusst und verpflichtet uns, den wirtschaftlichen Erfolg, die Interessen von Umwelt und Gesellschaft sowie das Wohl unserer Mitarbeiter in Einklang zu bringen.

* Einkaufsvolumen ist der prozentuale Anteil der regional erzeugten, verarbeiteten und gehandelten Lebensmittel

# NACHHALTIG UND BIO-LOGISCH!

## 100% Sonnenkraft

**für unsere Brauerei**




## RETHINK

**Eine Initiative der Allresto**

Too Good To Go

**Wir retten Lebensmittel durch die Partnerschaft mit Too Good To Go**

Als innovatives Unternehmen mit Vorreiterposition in der Gastronomiebranche setzen wir auf stetige Weiterentwicklung. So beschäftigen wir uns schon lange mit dem Thema Umweltschutz und ökologischer sowie sozialer Nachhaltigkeit, entlang der gesamten Wertschöpfungsketten.

Wir brauen unser Bier rein mit Sonnenenergie aus dem Strom der eigenen Photovoltaik-Anlage.

In der internen Projektgruppe „Rethink" werden Nachhaltigkeitsthemen aufgegriffen und weiter vorangetrieben.

Wir sind stetig dabei, unseren Wasser-, Strom- und Energieverbrauch zu senken. Durch den Einsatz von sparsamen Geräten, regelmäßigen Schulungen der Mitarbeiter:innen und gezielter Mülltrennung wollen wir unsere Belastungen an die Umwelt so gering wie möglich halten.

Außerdem sind wir sowohl BIO-zertifiziert und somit privilegiert, nach Richtlinien der EU-Öko-Verordnung Bio-Waren zu produzieren.

BIO

DE-ÖKO-013

**Wir sind seit 2007 BIO-zertifiziert und seit 2008 nach EMAS umweltzertifiziert**

EMAS
GEPRÜFTES UMWELTMANAGEMENT
DE-155-00273

# INHALTSVERZEICHNIS


40 Jahre Erfahrung - Die Allresto ..... S. 2

Food

- Frühstück ..... S. 6
- Fingerfood ..... S. 8
- Sushi & Bowls ..... S. 13
- Streetfood ..... S. 16
- Buffets ..... S. 21
- Menüs ..... S. 25

Events

- Braukurs ..... S. 31
- Gin Tasting ..... S. 32
- Kochkurs ..... S. 33

Locations

- Airbräu ..... S. 35
- Tante Ju's Speisenwerkstatt ..... S. 36
- Municon ..... S. 37
- Catering ..... S. 38
- Hilton Munich Airport ..... S. 39
- Mountain Hub ..... S. 40
- Information Security Hub ..... S. 41
- Eurest ..... S. 42
- Audi ..... S. 43

AGB's ..... S. 44

Kontakt ..... S. 45

# /Frühstück

Verbindung leben

# FRÜHSTÜCK

## GESTÄRKT IN DEN TAG STARTEN

**ab 10 Personen – Preis pro Person 9,90**

### BASIS FRÜHSTÜCK

Heimischer Käse und Schinkenauswahl unseres Hausmetzgers, dazu ein Brotkorb mit knusprigen Brezen, kleinen Semmeln, Baguette und ofenfrischen Croissants. Dazu Butter, dreierlei Konfitüre und Wiesenhonig.

ADD ON **WELLNESS: +5,50**

Dreierlei Wellness-Säfte
Wasser
Salat aus frischen Früchten
Joghurt
Bircher Müsli
Avocado Dip
Stückobst

ADD ON **DELUXE: +6,50**

Räucherlachs aus dem Buchenholzrauch
Senf-Dill-Sauce
Italienischer Schinken und Salami
Grissini
Gorgonzola Dolce
Melone

ADD ON **BAVARIA: +4,90**

Bayerisch originale Münchner Weißwürste
Ofenfrischer Leberkäse
Wiener Würstel
Senfauswahl

Flasche Champagner **49,00**
Flasche Prosecco **23,00**

**Egal ob Live Cooking vor Ort, Frühstück am Gate oder exklusives Frühstück über den Dächern des Flughafens. Mit unseren Angeboten machen wir Ihr Frühstück zu einem unvergesslichem Erlebnis.**

# /Fingerfood

Verbindung leben

# FINGERFOOD

## FISCH

**ab 10 Stück pro Sorte**

### KALT

**Preis pro Stück 4,90**

**LACHSTATAR**
Rettich-Carpaccio

**RÄUCHERFORELLE**
Pflücksalat | Kartoffelcubes | Zwiebeln

**THUNFISCH**
Avocado | Kaviar

**POKE BOWL**
Lachs | Klebreis | Avocado | Ingwer

**RIESENGARNELE**
Cocktaildip | Eisbergsalat | Cayennepfeffer

### WARM

**Preis pro Stück 8,50**

**ZANDERFILET**
Pasta | Trüffel

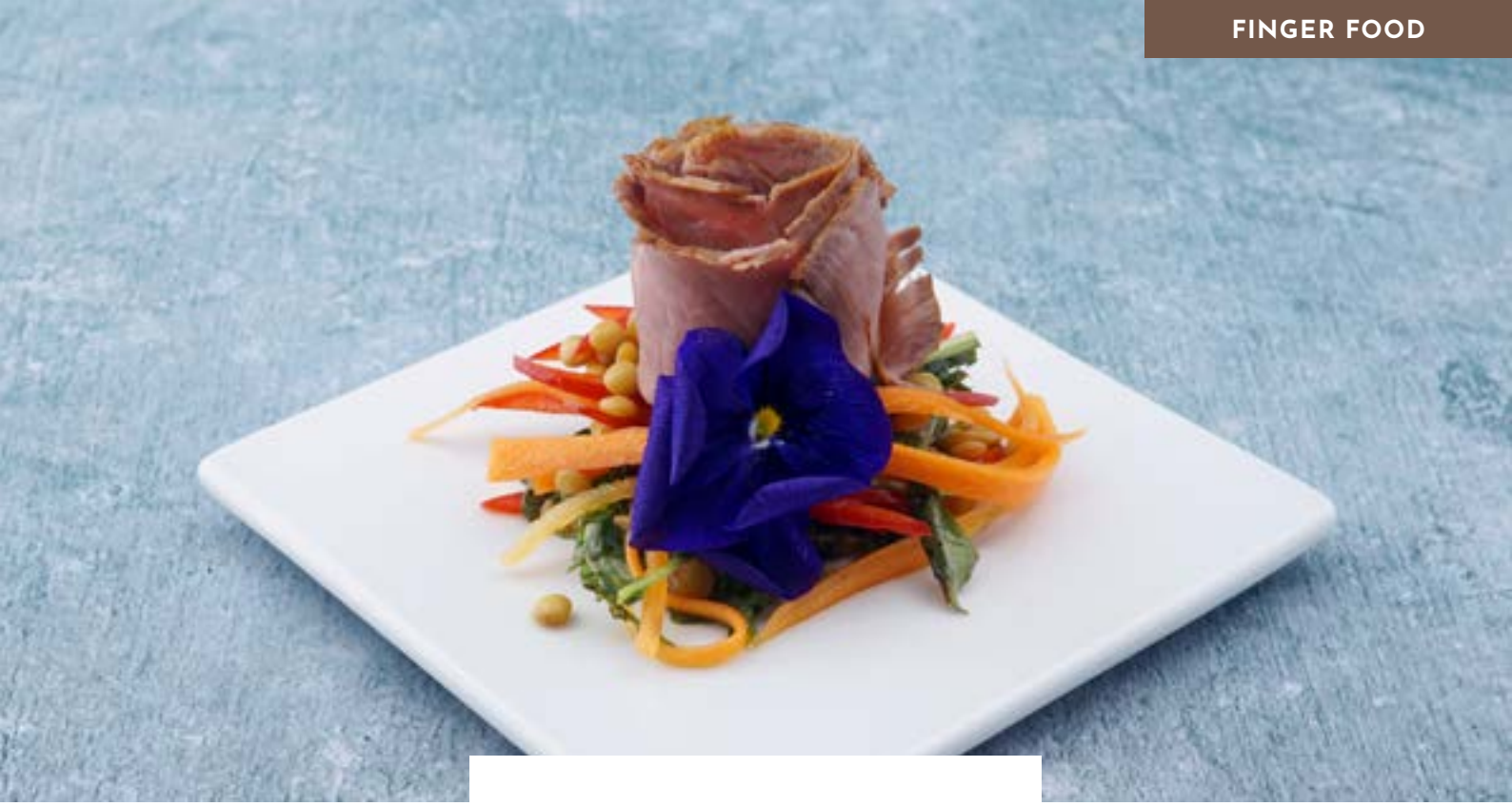
**WOLFSBARSCH**
Schmorgemüse | Oliven

**ROTBARBE**
Spinat | Kartoffel | Zerlassene Butter

**LACHSFORELLENFILET**
Gurkengemüse | Zitronen-Thymian-Jus

**RIESENGARNELEN-MIKADO**
Chili | Honig | Pfeffer

**HUMMER** **Aufpreis pro Stück 2,40**
Safranrisotto | Weißweinschaum



# FINGERFOOD

## FLEISCH

**ab 10 Stück pro Sorte**

### KALT

**Preis pro Stück 4,90**

**ROSA KALBSTAFELSPITZ**
Meerrettich-Apfelcreme | Marinierte Gemüsewürfel

**TATAR VOM BAYERISCHEN WEIDERIND**
Rauke | Schwarzbrotcrumble

**KALBFLEISCHPFLANZERL-LOLLI**
Kartoffelsalat

**PROSCIUTTO DI PARMA**
Salami Milano | Grissini | Melone

**NAM NUA**
Thai Rindfleischsalat | Koriander | Chili

**BAYERISCHES ROASTBEEF**
Apfel-Linsensalat

**VITELLO TONNATO**
Kapern | Rucolapesto | Parmesan

### WARM

**Preis pro Stück 8,50**

**OCHSENBACKEN**
Thymianjus | Kartoffel-Sellerie-Stampf

**SPANFERKEL-CUBES**
Madeirasauce | Berglinsengemüse

**LAMMHÜFT-STREIFEN**
Weiße Bohnen | Knoblauchbrot | Zwiebel-Rosmarinjus

**ZITRONEN-HÄHNCHEN**
Rosmarin | Gemüsereis

**KALBSFILET**
Sherrysauce | Polenta

**ROSA ENTENBRUST VOM GEFLÜGELHOF LUGEDER**
Cranberryjus | Gratinierte Kartoffeln | Bohnen

**KALBFLEISCHPFLANZERL**
Senfdip

# FINGERFOOD

## VEGETARISCH | VEGAN

**ab 10 Stück pro Sorte**

### KALT

**Preis pro Stück 4,50**

**AUFSTRICH-VARIATION**
Baguette | Ciabatta | Breze | Treberbrot | Gerösteter Knoblauch | Strauchtomatensalsa | Kräuterdip | Salzbutter | Obazda | Aioli | Basilikumcreme | Honig-Senf-Dip | Kräuterfrischkäse

**GURKENKALTSCHALE** Vegan
Pinienkerne

**TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSE**
Frischer Basilikum

**ANTIPASTI-GEMÜSE** Vegan
Thymian | Oliven

### WARM

**Preis pro Stück 8,50**

**SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI**
Grana Padano | Wildkräuter

**SCHLUTZKRAPFEN IN SALBEIBUTTER**
Spinat | Graukäse | Getrocknete Tomaten

**GEBACKENE REISBÄLLCHEN**
Warmer Fenchelsalat | Orange

**SPITZKRAUTFLECKERL**
Petersilie | Knusperzwiebeln

**GEFÜLLTE ZUCCHINI** Vegan
Couscous | Scharfe Tomatensauce

**GETRÜFFELTES KARTOFFELSÜPPCHEN**
aus dem Umland | Lila Chips

**TOMATENCREME**
Basilikum | Ciabatta | Grana Padano

**ZWIEBELKUCHEN VOM BRETT**
Majoran | Creme Fraîche

**RICOTTA-SPINAT-TEIGTASCHEN**
Tomatencoulis

**FALAFFEL AM SPIESS** Vegan

# FINGERFOOD

## SÜSSES

**ab 10 Stück pro Sorte**

### KALT

**Preis pro Stück 4,50**

**TIRAMISU IN DER TASSE**

**BEERENTARTE**
Vanillecreme

**MEDITERRANER OBSTSALAT**
Haselnusskrokant

**BOURBON-VANILLE-PARFAIT**
Himbeergelee

**ESPRESSO PANNA COTTA**
Portwein-Feigen

**BAYERISCHE CREME**
Waldbeeren-Ragout

**HIMBEER-TRIFLE**
Himbeeren | Mascarpone | Mandel-Biskuit

**CRÈME BRÛLÉE**
Zitronengras | Mango-Thymianragout

**MOUSSE AU CHOCOLAT**
Karamellcrunch

**Preis pro Kugel 1,60**

**HAUSGEMACHTES EIS**
aus der eigenen Eismanufaktur

### WARM

**Preis pro Stück 5,50**

**KLEINER APFELSTRUDEL**
Vanillesauce | Mandeln

**WARMER SCHOKOLADENKUCHEN**
Schokoladensauce | Schlagsahne

**Preis pro Portion 7,00**

**FRISCHER KAISERSCHMARRN**
Rosinen | Apfelmus

# M /Sushi & Bowls

Verbindung leben

# SUSHI

## FISCH

**ab 6 Stück pro Sorte**

**Preis pro Stück 3,50**

**SPICY SALMON**
Reis | Lachs | Chili | Garnele Tempura | Nori Seetangblatt | Tobiko Gold

**SPICY TUNA**
Reis | Tunfisch |Chili | Nori Seetangblatt | Sesam

**FLAMBIERTE FANCY MAKI-SALMON**
Reis | Lachs | Avocado | Surimi | Nori Seetangblatt | Teriyakisauce | Tobiko Gold | Frischkäse

**WAKAME-SEEALGENSALAT**
Seealgen | Sesam

**SUMMER SURIMI ROLL**
Reispapier | Surimi | Eichblattsalat | Gurke | Karotte | Avocado | Koriander | Thai Basilikum

**SUSHI ALASKA**
Reis | Lachs | Gurke | Nori Seetangblatt

**SUSHI NIGIRI SAKE**
Reis | Lachs

**SUSHI NIGIRI EBI**
Reis | Garnele

## FLEISCH

**ab 4 Stück pro Sorte**

**Preis pro Stück 1,90**

**FLAMBIERTE FANCY MAKI-BEEF**
Reis | Egerlinge | Shiitake Pilz | Rinderlende | Nori Seetangblatt | Teriyakisauce

**SUMMER TURKEY ROLL**
Reispapier | Putenschinken | Eichblatt-salat | Gurke | Karotte | Avocado | Koriander | Thai Basilikum

**SATE SPIESS**
Hähnchenspieß | Sesam | Koriander

**MAGURO-SPICY TUNA TARTAR**
Thunfisch | Schalotten | Sojasauce | Chili

**SAKE-SPICY LACHS TARTAR**
Lachs | Schalotten | Sojasauce | Chili

## VEGETARISCH | VEGAN

**ab 6 Stück pro Sorte**

**Preis pro Stück 1,90**

**FANCY AVOCADO** Vegan
Avocado | Sesam schwarz | Sesam Dressing

**SUMMER WAKAME ROLL**
Reispapier | Seealgen | Eichblattsalat | Gurke | Karotte | Avocado | Koriander | Thai Basilikum

**SUSHI ROLL MAKI GURKE** Vegan
Reis | Gurke | Nori Seetangblatt

**Mit über 12 Jahren Erfahrung und in Thailand erlernten Fähigkeiten, bereitet unser Sushimeister Herr Hankla jeden Tag frische Sushi-Variationen zu.**

# BOWLS

## FISCH

**ab 5 Stück pro Sorte**
**Preis pro Stück 13,50**

**POKE BOWL**
Thunfisch | Klebreis | Seealgen-salat | Avocado | Babyleaf | Mango | Wasabi

## FLEISCH

**ab 5 Stück pro Sorte**
**Preis pro Stück 12,50**

**CHICKEN TERIYAKI BOWL**
Edamame | Klebreis | Ebly | Frühlingszwiebeln | Karotten | Sesam | Teriyaki Sauce | Koriander

## VEGAN

**ab 5 Stück pro Sorte**
**Preis pro Stück 12,50**

**VEGAN BOWL** Vegan
Bunter Salat | Klebreis | Hummus | Falafel | Karotten | Quinoa | Granat-apfel | Veganes Dressing

# M /Streetfood

Verbindung leben

# STREETFOOD SANDWICHES

## VOR ORT ZUBEREITET ODER AUS DEM WAGEN*

**max. 3 Sorten – Preis pro Portion 4,90**

### NORDMANN
Geräucherter Lachs | Getoastetes Bauernbrot | Sour Cream | Salat | Zwiebeln | Gurkenrelish | Honig-Senf-Sauce

### CHEFSACHE
Gegrillte Putenbruststreifen | Getoastetes Bauernbrot | Bacon | Tomaten | Sour Cream | BBQ-Sauce

### HALLODRI
Knuspriger Schweinebraten | Getoastetes Bauernbrot | Cole Slaw | Salat | Gurkenrelish | Röstzwiebeln | Subralott-Sauce

### MONACO FRANZE (VEGGI)
Frische Tomaten | Mozzarella | Getoastetes Bauernbrot | Salat | Subralott-Sauce

### ALMÖHI
Saftige Kalbsfleischpflanzerl | Rösti | Getoastetes Bauernbrot | Emmentaler | Bacon | Sour-Cream

### PFUNDSKERL
Saftige Kalbsfleischpflanzerl | Getoastetes Bauernbrot | Zwiebeln | Tomaten | Mozzarella | BBQ-Sauce | Subralott-Sauce

**Aufpreis 0,60 pro Stück**

### SCHICKERIA
Zartes Roastbeef | Getoastetes Bauernbrot | Röstzwiebeln | Salat | Tomaten | Honig-Senf Sauce | BBQ-Sauce

VOR ORT

***zum Beispiel unser Foodtruck Subralott**:
Die perfekte Kombination aus rustikalem Geschmack und modernem Konzept für coole Eventatmosphäre!

AUS DEM WAGEN

# STREETFOOD BURGER

## VOR ORT ZUBEREITET ODER AUS DEM WAGEN*

**max. 3 Sorten – Preis pro Burger 9,50**

### RIND

**BURGER-RIA**
Beef Patty | Röstzwiebeln | Bacon | Salat | Tomaten | Honig-Senf-Sauce | BBQ-Sauce

**HAMBURGER BIG BAM**
Beef Patty | Cheddar | Tomaten | Gurkenrelish | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce | Mayonnaise

**BURGER-ÖHI**
Beef Patty | Rösti | Emmentaler | Bacon | Mayonnaise | Subralott-Sauce

### SCHWEIN

**BURGER-ODRI**
Knuspriger Schweinebraten | Bayerischer Cole Slaw | Speck | Salat | Gurkenrelish | Röstzwiebeln | Subralott-Sauce

### VEGETARISCH | VEGAN

**BURGER-NACO FRANZE**
Spinat-Linsen Patty | Tomaten | Mozzarella | Salat | Subralott-Sauce

**BURGER VEGGIE DELUXE**
Spinat-Linsen Patty | Tomaten | Gurkenrelish | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce | Mayonnaise

**BEYOND MEAT BURGER** Vegan
Beyond Meat | Veganer Käse | Avocado | Burgersauce | Pommes frites

## DAZU

**Preis pro Portion 3,50**

VOR ORT

**LAUWARME KARTOFFELCHIPS**
aus der Papiertüte

**LAUWARME GEMÜSE-KNUSPERCHIPS**
Das schaut sogar noch aus wie Gemüse

**GEILE KNUSPRIGE RÖSTI**

AUS DEM WAGEN

# STREETFOOD THAICURRY

## VOR ORT ZUBEREITET ODER AUS DEM WAGEN

### HUHN

**Preis pro Portion 9,50**

**SHANGHAI BOWL**
Hähnchenfleisch | Duftreis | Rotes Thaicurry | Paprika | Cocktailtomaten | Blumenkohl | Brokkoli | Weißkraut | Karotten | Babymais

### VEGETARISCH

**Preis pro Portion 9,50**

**FARMER BOWL**
Duftreis | Rotes Thaicurry | Paprika | Cocktailtomaten | Blumenkohl | Brokkoli | Weißkraut | Karotten | Babymais

VOR ORT

AUS DEM WAGEN

# STREETFOOD SWEETS

VOR ORT ZUBEREITET ODER AUS DEM WAGEN*

## ADD ON CANDY BAR

**Preis pro Stück 4,50**

**DAUERLUTSCHER**

**LIEBESPERLEN**
….das sind die bunten Dinger zum essen,
nicht, was Sie denken…

**100g GUMMIBÄREN & CO.**

**CRAZY POPCORN**
Homemade in verrückten Variationen,
z. B. BigRed, Bella Italia, Golden Apple

**BUNTE SCHOKOFRÜCHTE**
Klassisch oder in verrückten Farben
schon mal eine blaue Banane gegessen?

## STREETFOOD

**GEBRANNTE MANDELN | WALNÜSSE | ERDNÜSSE | KÜRBISKERNE**
**Preis pro 100g 4,50**

**LEBKUCHENHERZEN (DURCHMESSER 15 CM)**
**Text und Farbe auf Wunsch, ab 20 Stück**
**Preis pro Stück 8,50**

## WENNS WAS ANDERES SEIN SOLL:

**FRISCHER KAISERSCHMARRN**
**Preis pro Portion 7,50**
mit Apfelkompott und Mandeln
…und weil's nicht jeder mag …
mit oder ohne Rosinen

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

**SPEZIAL FRAPPE KAFFEE 0,4 L**
**Preis pro Portion 3,90**

VOR ORT

***Unsere BleedeNuss – für Schlecker-mäulchen! Von Kaiserschmarrn bis gebrannten Mandeln zaubern wir für Sie süßes Streetfood nach Wunsch!**

AUS DEM WAGEN

# /Buffet

Verbindung leben

HEIMATLIEBE BAYERN

# BUFFET

## BAYERISCH

**ab 30 Personen – 38,00 pro Person**
**ab 51 Personen – 35,00 pro Person**

## ZU BEGINN

**AUS GARTEN, WIESE & BEET**
Verschiedene Pflücksalate | Wildkräuter | Kopfsalat

**TOPPINGS**
Paprika | Karotten | Gurken | Mais | Ebly | Croûtons | Kürbiskerne

**DRESSING**
Balsamico-Creme | Kartoffel-Sauerrahmdressing

**SUPPE**
Tomatenschaumsüppchen

**SEMMELKNÖDELCARPACCIO**
Rote Zwiebeln | Kerbelcreme | Käse

**GESALZENES ROASTBEEF**
Rote & gelbe Linsen | Erdapfel

**GERÄUCHERTE LACHSFORELLE**
Gewürzbrotcroûtons | Auberginencreme

## ZUR HAUPTSACHE

**TRANCHIER-STATION**
Weiderind | Maishähnchen

*Saucen*
Perlzwiebeljus | Rotweinsauce | Sauce-Hollandaise

**FISCH-STATION**
Flusszander | Bachsaibling

*Saucen*
Rieslingsauce | zerlassene Butter

**VEGETARISCHE & VEGANE STATION**
Vegane Teigtaschen | Veganes Grillgemüse

**BEILAGEN**
Spätzle | Kartoffel-Petersilienpüree | Kräutererdapfel | Wildreis

**GEMÜSE-BEILAGEN**
Stangenbohnen | Bundkarotten | Feldgemüse | Babyspinat

## ZUM ABSCHLUSS

**KAISERSCHMARRN**
Apfelkompott | Preiselbeeren

**GEFLÄMMTE VANILLECREME**
Zuckerkruste | Beeren

**VEGANER SCHOKOKUCHEN**
Minzpesto

**KÄSEPLATTE**
Obazda | Emmentaler | Bavaria Blu | Romadur

# BUFFET

## MEDITERRAN

**ab 30 Personen – 44,00 pro Person**
**ab 51 Personen – 41,00 pro Person**

## ZU BEGINN

**AUS GARTEN, WIESE & BEET**
Verschiedene Pflücksalate | Wildkräuter | Kopfsalat

**TOPPINGS**
Paprika | Karotten | Gurken | Mais | Mozzarella | Getrocknete Tomaten | Walnüsse

**DRESSING**
Balsamico-Dressing | Kräuter-Vinaigrette

**SUPPE**
Gemüsesuppe

**ANTIPASTI-VARIATION**
Auberginen | Zucchini | Tomaten | Artischocken | Paprika | Pilze

**CARPACCIO VON DER BAYERISCHEN FÄRSE**
Radieserlsalsa | Gehobelter Bergkäse

**LACHSTATAR**
Rauke | Schwarzbrotcrumble

## ZUR HAUPTSACHE

**TRANCHEN VOM RINDERFILET**
Kräutermantel | Rosmarin-Drillinge | Glasierte Zuckerschoten | Merlotjus

**SCHWEINEMEDAILLONS**
Speckmantel | Violettes Kartoffelpüree | Ofengemüse | Malzbiersauce

**POCHIERTER FLUSSZANDER**
Buttereis | Estragonrahmgemüse

**DORADE**
Limonensalsa | Risotto | Babyspinat

**ROSMARIN-POLENTA**
Pilze | Gegrilltes Gemüse | Rotweinjus

**TAGLIATELLE**
Tomaten | Brokkoli | Geräucherter Tofu

## ZUM ABSCHLUSS

**MOUSSE AU CHOCOLAT**
Erdbeeren | Biskuit

**FRÜCHTE-CRUMBLE**
Mandelmousse

**CHEESECAKE**
mit Beerengel

# BUFFET

## LEVANTE

**ab 30 Personen – 40,00 pro Person**
**ab 51 Personen – 37,00 pro Person**

### ZU BEGINN

**COUSCOUS SALAT**
Petersilie | Mandeln | Erbsen | Minze

**FALAFEL UND DATTELN IM SPECKMANTEL**
Baba Ghanoush | Kräuterjoghurt

**FATTOUSCH**
Gurken | Tomaten | Fladenbrotchips

### ZUR HAUPTSACHE

**KAWARMA**
Mariniertes Rindfleisch (schnell und heiß gebraten) | Hummus | Zitrone | Petersilie

**KEBABS VOM GRILL**
Chicken | Mango | Curry Halloumi | Zucchini | Petersilie-Minz-Chili Dip | Knoblauch-Kräuter-Dip | Sumach | Chiliflocken

### ZUM ABSCHLUSS

**BAKLAVA**
Honig | Mandeln | Yufka

**LAYALI LUBNAN**
Orangenblüten | Grieß | Kardamom

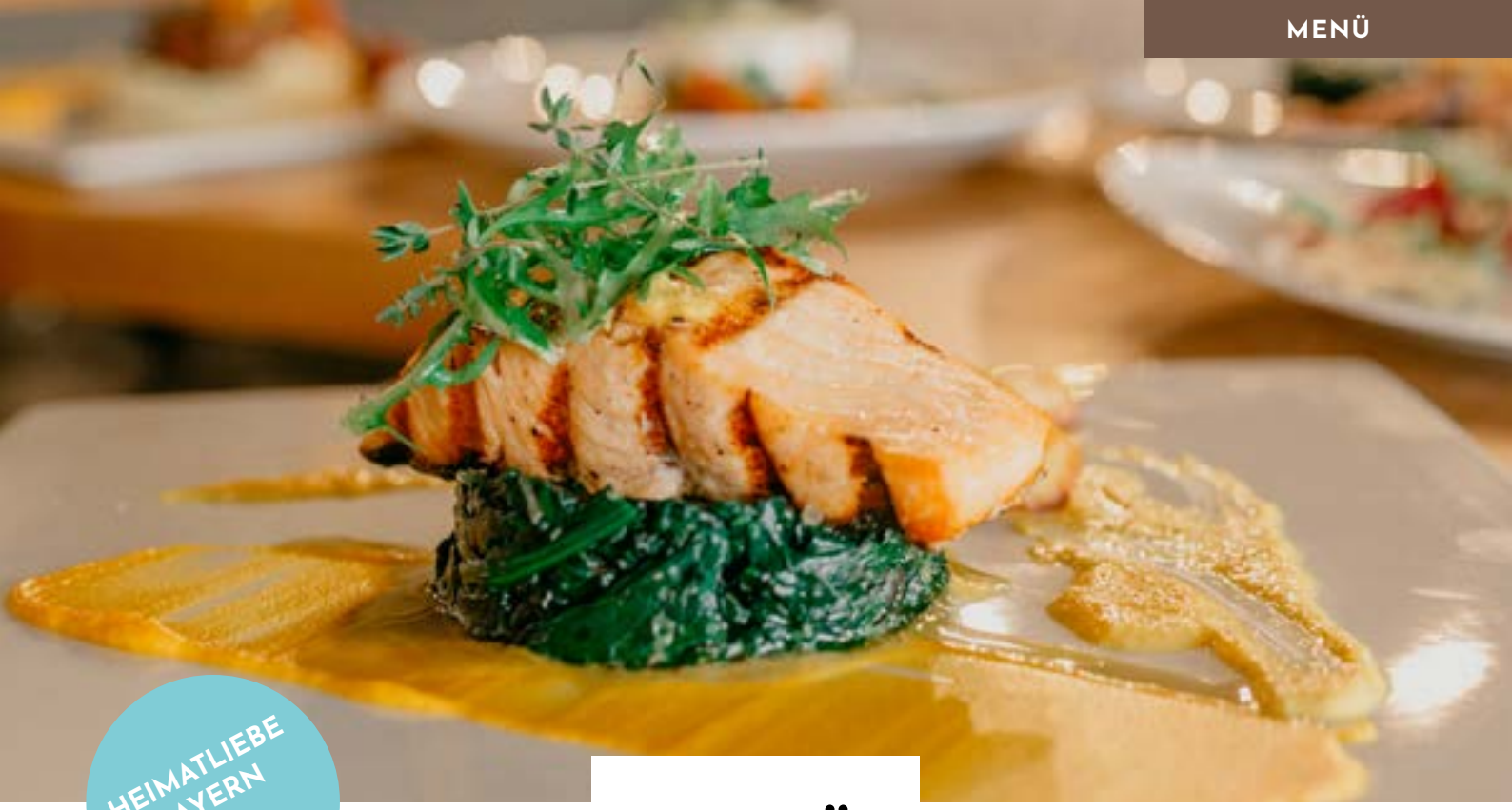
### DAZU

**PITABROTE**
Frisch vom Feuer

**MUDARDARA**
Levantinischer Reis | Linsen | Geröstete Zwiebeln

# /Menü

Verbindung leben



HEIMATLIEBE BAYERN

# MENÜ

BAYERISCH

**ab 10 Personen – 3 Gang, 34,00 pro Person oder 4 Gang, 41,00 pro Person**

## ZU BEGINN

**GEFLÄMMTER ZIEGENFRISCHKÄSE**
Rosmarin-Kruste | Orangenhonig | Wildkräutersalat | Vinaigrette

*oder*

**SUPPENZWEIERLEI**
Rinderbrühe | Blätterteigcrunch | Kartoffelsüppchen | Speck

**BROT, OFENFRISCHE BREZEN & DIPS**
Obazda | Griebenschmalz

## ZUR HAUPTSACHE

**GESCHMORTE OCHSENBACKERL**
Rotweinjus | Mandelbrokkoli | Serviettenknödel | Speckcrunch

*oder*

**SAIBLING**
Grenaille | Kartoffeln | Tomaten-Fenchel-Salat | Bergkäse | Kräuterschaum

## ZUM ABSCHLUSS

**MILLEFEUILLE BAYERISCHE CREME**
Erdbeeren | Vanille | Minzcreme

# MENÜ

## MÜNCHNER KLASSIKER

**Preis pro Person 40,00**

### ZU BEGINN

**BROTZEIT**

Riserva Rohschinken | Leberwurst | Saftiger Hinterschinken |Baldauf Wildblumenkäse | Krakauer | Obazda mit roten Zwiebeln | Radieserl | Gewürzgurken | Breze | Hausbrot

**Bayerisches Murroc-Schwein:**
Duroc-Kreuzung, Freiluft-Stall mit Stroheinstreu, extra marmoriert und zart gereift.

### ZUR HAUPTSACHE

**AIRBRÄU ÜBERSCHALL**

Gegrillte Schweinshaxe | Knuspriger Schweineschulterbraten | Gebratene Fleischente | Ismaninger Fasskraut | Apfelblaukraut | Gefüllte Kartoffelknödel | Semmelknödel | Zweierlei Saucen | Wildpreiselbeeren

### ZUM ABSCHLUSS

**KAISERSCHMARRN MIT MANDELN UND ROSINEN**

Apfelmus | Preiselbeeren | Puderzucker

# MENÜ

## MEDITERRAN

**ab 10 Personen – 3 Gang, 36,00 pro Person oder 4 Gang, 43,00 pro Person**

### ZU BEGINN

**CARPACCIO VON KOHLRABI UND KAROTTE**
Raukensalat | Ebly | Zitronen-Vinaigrette | Prosciutto di Parma

*oder*

**ZUPPA DI PESCE ALLA LIVORNESE**
Tomatensud | Seeteufel | Rotbarbe | Branzino | Crostini | Knoblauchdip

### ZUR HAUPTSACHE

**SALTIMBOCCA A LA ROMANA**
Kalbsmedaillons | Parmaschinken | Salbei | Brokkoli | Würfelkartoffeln

*oder*

**GEFÜLLTE ZUCCHINI**
Grana Padano | Pilze | Kräuter | Würfelkartoffel

### ZUM ABSCHLUSS

**KAFFEEMOUSSE**
Waldbeeren | Zuppa Romana

### DAZU

**CIABATTA MIT MEERSALZ UND PFEFFER**
dazu natives Olivenöl

WE LOVE VEGGIE

# MENÜ

## VEGETARISCH | VEGAN

**ab 10 Personen – 3 Gang, 39,00 pro Person**

### ZU BEGINN

**OFFENFRISCHE BROTAUSWAHL**
Oliventapenade | Gesalzene Butter

**MARINIERTE BUNTE BETE**
Gebackener Ziegenkäse | Ebly | Pflücksalat | Brot & Dips

*oder*

**COUSCOUS** Vegan
Minze | Frühlingszwiebeln | Gurken | Tomaten | Petersilie | Ras el-Hanout

### ZUR HAUPTSACHE

**GEFÜLLTE ZUCCHINI**
Risotto | Endivie | Pilze | Bergkäse

*oder*

**GEBRATENE ZUCCHINI UND AUSTERNPILZE** Vegan
Hummus | Gebratene Zucchini | Austernpilze | Sumach | Natives Olivenöl | Chili

*oder*

**3 GEGRILLTE GREENFORCE PFLANZERL** Vegan
Powergemüse | Ebly | Senfcreme

### ZUM ABSCHLUSS

**WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE**
Pistazien | Biskuitcrunch | Himbeerparfait

*oder*

**SCHOKOLADENMOUSSE** Vegan
Himbeeren | Minze

# /Events

Verbindung leben

# BRAU DEIN EIGENES BIER

## BIERBRAUEN IN USERER HAUSBRAUEREI

**ab 5 Personen – Preis pro Person 99,00**

### FACTS:

- Dauer: ca. 6 Stunden
- Zeit: Beginn 10:00 Uhr, Ende: ca. 16:00 Uhr
  Auch am Wochenende möglich
- Buchungsvorlauf: 10 Werktage
- Personenanzahl: 5 bis maximal 8 Personen (abhängig von den aktuellen Bestimmungen)
- Hygienemaßnahmen werden nach den aktuellen Vorgaben umgesetzt und eingehalten.
- Ergebnis: Das Bier können Sie nach 4 Wochen abgefüllt bei uns abholen oder wir liefern im Umkreis von 40 km das Bier zu Ihnen nach Hause oder ins Büro (gegen eine Lieferpauschale von 125 €)
- Zertifikat: Sie erhalten nach dem Kurs ein Airbräu Brau-Diplom von unserem Braumeister.

### ABLAUF:

Mit unserem Braumeister René Jacobsen brauen Sie 40 Liter Bier nach eigenem Rezept. Dieses Bier erhalten Sie abgefüllt in der schönen 0,75L Flasche mit Airbräuetikett. Ein personalisiertes Etikett ist gegen Aufpreis von plus 1,50€ pro Flasche erhältlich.

Nach einer ausführlichen Führung durch die Brauerei und den Blick hinter die Kulissen des Airbräu's mit dem Wirt Klaus Dörfler geht es ans Brauen. René Jacobsen weiht Sie als gelernter Braumeister in die Jahrhunderte alten Geheimnisse des Bierbrauens ein.

Brotzeit gibt es zur Mittagszeit im Airbräu, inklusive einer Maß Bier, weitere Getränke stehen Ihnen während der Veranstaltung kostenlos zur Verfügung (Wasser, Apfelsaft, Orangensaft)

**AUCH ALS GUTSCHEIN ERHÄLTLICH!**

Das perfekte Event für Ihr Team oder Ihre Veranstaltung!

# GIN TASTING

## HIGHLIGHT ZU IHREM EVENT VOR ORT

**ab 10 Personen – 49,90 pro Person**

**FACTS:**

- Dauer: ca. 1,5 Stunden
- Zeit: nach Absprache
- Buchungsvorlauf: 10 Werktage
- Personenanzahl: Persönliches Tasting 8-10 Personen; Events Tasting und Bar 50 Personen / mehr nach Absprache
- Hygienemaßnahmen werden nach den aktuellen Vorgaben umgesetzt und eingehalten.
- Ergebnis: Ein genussvoller und schöner Abend mit anregenden und interessanten Unterhaltungen unter Gin-Kennern.

Online: Sie bekommen ein Paket mit verschiedenen Ginsorten und den zugehörigen Zutaten und verkosten das Ganze per Video-Chat. (Zzgl. Versand und Verpackung je Box 10 €).

**ABLAUF:** Verkostung online oder vor Ort

Ihre Kunden kennen bereits fast alles? Dann machen sie doch einfach mal ein Tasting?

Ganz persönlich und individuell! Wir probieren mit Ihnen 4 Sorten, fachsimpeln über NOSING, BOTANICALS und die Farbe des Getränks.

Zu guter Letzt zeigen wir Ihnen noch ein paar kleine Barkeeper-Tricks zum Angeben bei Ihrer nächsten Party.

Gerne können Sie mit uns auch das Event online abhalten, wir beraten Sie gerne.

# KOCHKURS

## ONLINE ODER VOR ORT

**10-15 Personen – Preis pro Person ab 129,-**

### FACTS:

- Dauer: ca. 6 Stunden
- Zeit: Montag bis Freitag ab. 16 Uhr, Samstag und Sonntag nach Absprache möglich
- Buchungsvorlauf: 10 Werktage
- Personenanzahl: 10 bis 15 Personen
- Hygienemaßnahmen werden nach den aktuellen Vorgaben umgesetzt und eingehalten.
- Ergebnis: pro Koch-Gruppe ein Menü mit einer Vorspeise, einem Hauptgang und einem Dessert (einheitliche Vorauswahl).

In Tante Ju's Speisenwekstatt zeigen Ihnen unsere Köche ihre Tricks und Küchengeheimnisse.

IN UNSERER URIGEN Tante Ju's SPEISENWERKSTATT

MIT VIELEN ZUSATZOPTIONEN WIE MINIGOLF, FEUERSCHALEN ODER BESUCHERRUNDFAHRTEN AM FLUGHAFEN

### ABLAUF:

Start: Nach Begrüßung und Empfang werden Sie von unserem Team in die Küchen- und Hygienevorschriften eingewiesen. Danach werden die Kochgruppen eingeteilt und dann sind Sie an der Reihe!

Kochstart: Während der Kurszeit kochen Sie ein köstliches 3-Gänge-Menü. Unsere Profis stehen Ihnen für die einzelnen Schritte der Zubereitung zur Seite und geben wertvolle Insider-Tipps, für ein kulinarisches Erlebnis. Das Menü setzt sich zusammen aus:

Vorspeise: z. B. Brokkoli-Creme-Suppe im Brotlaib mit aromatischen Garnelen.

Hauptgericht: z. B. Angesmokte Brust von der Lugeder Ente in würzigem Jue mit Rosmarin Kartoffeln und selbst gemachtem Apfelblaukraut.

Dessert: z. B. in Grand Marnier flambierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster.

Abschluss: Ab ca. 19 Uhr lassen wir den Abend mit einem gemütlichen Dinner gemeinsam ausklingen. Hier können Sie ihr gekochtes Menü genießen.

**Zusätzliche Buchungs-Optionen**

- **Minigolf Challenge - Pro Person: 3,50 €**
- **Besucherrundfahrten Pro Person: 9,00 € (Pro Tour 25 Personen)**
- **Feuerschalen**

# /Locations

Verbindung leben

# AIRBRÄU

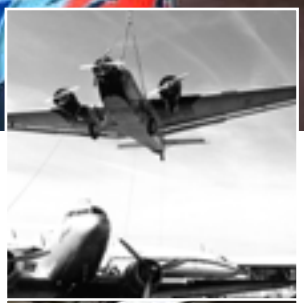
## BAYERISCH UND TRADITIONELL

Im Airbräu Restaurant verbinden wir Brauhaus-Tradition mit internationalem Flair. Genießen Sie Bayerische Spezialitäten und braufrisches Bier in Wirtshaus-Atmosphäre am Flughafen München.

Nehmen Sie Platz in unserem Restaurant zwischen kupfern glänzenden Braukesseln, feiern Sie in der über 120 Jahre alten Zirbelstube oder entspannen Sie im überdachten Airbräu Biergarten mit Eventbühne – mit bis zu 500 Sitzplätzen.

In der Airbräu Tenne – unserer Eventlocation für bis zu 250 Personen – sorgen wir für die passende kulinarische Begleitung. Von Menü bis hin zu unterschiedlichen Buffets ist alles möglich.

| Raum | Gäste | qm |
|---|---|---|
| Zirbelstube | 40 | 50 |
| Forumstube | 45 | 45 |
| Ballonstube | 12 | 25 |
| Tenne | 250 | 460 |
| Tenne Biergarten | 250 | 500 |
| Biergarten exklusiv | 500 | 1000 |



# TANTE JU'S

## ESSEN MAL GANZ ANDERS

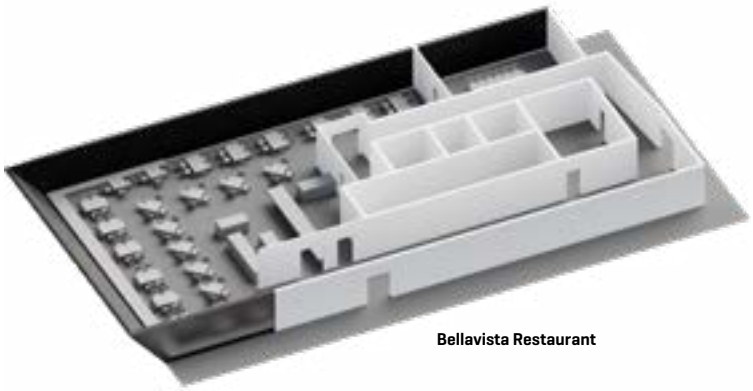
Die Tante Ju präsentiert sich als Grillrestaurant mit Werkstattcharakter.

Im Innenbereich gibt es Platz für bis zu 90 Personen. Auch die Terrasse mit 130 bis 150 Sitzplätzen (Aufstuhlung bis 300 möglich) ist Dank des tollen Ausblicks auf die historischen Flugzeuge und den Besucherhügel ein Erlebnis für Familien- oder Firmenfeiern. Durch den Spielplatz und die Minigolfanlage direkt vor Ort wird Ihr Fest für klein und groß zu einem unvergesslichen Event.

| Raum | Gäste | qm |
|---|---|---|
| Werkstatt | 90 | 200 |
| Terrasse | 150 | 150 |

# MUNICON

## TAGEN MIT BESTER AUSSICHT



**Bellavista Restaurant**

Das municon Tagungszentrum befindet sich direkt im Herzen des Münchner Flughafens auf Ebene 8 im Nordgebäude des München Airport Centers.

Durch den zentralen Standort ist es ein idealer Treffpunkt für Businessreisende und internationale Kunden. 34 lichtdurchflutete und moderne Konferenzräume auf einer Fläche von über 3.000 Quadratmetern bieten einen professionellen Rahmen für Meetings, Fortbildungsseminare, Präsentationen oder Großveranstaltungen mit bis zu 180 Personen.

| Raum | Gäste | qm |
|---|---|---|
| Bellavista Restaurant | 160 | 260 |
| Havanna Lounge | 160 | 40 |

# AIRPORT CATERING

## SO WIRD IHR EVENT ZU EINEM ERLEBNIS

### AirportCatering

Egal ob Businesscatering, private Feier oder exklusive Veranstaltung – Jedes Event ist etwas Besonderes und verdient ein individuelles, maßgeschneidertes Konzept.

Von der Kaffeepause über aufwändige Messe-Events bis hin zur glamourösen Gala – unser Team hält kulinarische Genüsse für jeden Anlass bereit und sorgt für das nötige Equipment sowie geschulte Servicekräfte.

Wir ermöglichen selbst extravagante Wünsche – der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

- Events aller Art bis zu 30.000 Personen
- Unterschiedliche Streetfood-Anhänger
- Zelte in unterschiedlichen Größen
- Vieles mehr!

| Anhänger | Einsatz |
|---|---|
| Street-Food-Trailer Subralott | z. B. für After-Work Events oder Festivals/Straßenfeste |
| Street-Food-Anhänger MirWurschd & BleedeNuss | Food-Trailer-Konzept für die Bratwurst zum Mitnehmen bzw. Süßes von Kaiserschmarrn bis gebrannte Mandeln |
| Thai-Haus & Holzhütten | z. B. für Jahrmärkte, Wintermärkte etc. |

# HILTON MUNICH AIRPORT

## FEIERN UND ÜBERNACHTEN

Wie eine Oase der Ruhe liegt das Hilton Munich Airport zwischen den Terminals 1 und 2 des Münchner Flughafens. Das Hotel verfügt über 551 Zimmer inklusive 46 Suiten. Alle Zimmer sind mit Twin- oder King-Size-Betten sowie unzähligen Extras ausgestattet.

Für Kurzaufenthalte lassen sich Tageszimmer buchen. Im gläsernen Atrium lassen sich Events für bis zu 1.200 Personen planen, und auch für einzelne Hotelgäste und kleine Gruppen lädt die Nightflight Bar zum Verweilen ein. Im Mountain Hub Spa stehen den Gästen ein durchgehend geöffnetes Fitness Center, ein beheizter Innenpool sowie Whirlpool, Sauna und Dampfbad zur Verfügung.

30 Veranstaltungs- und Tagungsräume bieten außerdem den perfekten Rahmen für Events aller Art von 2-500 Personen.

- Fußläufig erreichbar zwischen Terminal 1 und 2
- 551 Zimmer und Suiten
- 2 neue Restaurants
- 30 verschiedene Veranstaltungsräume
- Einzigartiges Atrium mit 1.300 qm sowie mehrere Terrassen und Außenflächen
- Mountain Hub Spa mit Pool, Sauna, Dampfbad und Fitness

| Raum | Gäste | qm |
|---|---|---|
| Atrium | 1200 stehend<br>450 sitzend | 1400 |
| Executive Lounge | 75 | 160 |
| Ballsaal | 340 sitzend | 485 |

# MOUNTAIN HUB

## DIE SPITZE DES GENUSSES

### Mountain Hub Social Dining

Großzügig: Nature Style trifft Airport. Ansprechend: allein, zu zweit oder in der Gruppe. Ein Platz zum Bleiben, Treffen, Genießen, Stärken und Zeitteilen. Einfach raus – und doch mitten drin. Echt. Alpin großstädtisch. Das moderne Bayerisch. Traditionelle alpenländische Gerichte erhalten hier eine internationale Strahlkraft. Je nach Jahreszeit. Dann, wenn sie am besten schmecken.

### Mountain Hub Gourmet

Tauchen Sie ein in die pure Essenz der alpinen Küche. Unverfälscht und authentisch, doch stets mit einer ganz besonderen Finesse. Eleganz trifft auf eine junge, unverbrauchte Handschrift. Lebensmittel aus der Region. Geschmacks-Ideen, gesammelt mit Zeitgeist und einem Blick, der weit über den bayerischen Tellerrand reicht.

| Raum | Gäste | qm |
|---|---|---|
| Mountain Hub Social Dining | 180 | 460 |
| Mountain Hub Gourmet | 35 | 190 |

# INFORMATION SECURITY HUB

## EVENT LOCATION, TRAINING SPACE, LAB AREA

ISH
Information Security Hub

Das ISH am Flughafen München ist die Location für unvergessliche Events, Kongresse und Workshops.

Der „Information Security Hub" (ISH) bietet Ihnen vier Trainingsräume mit state-of-the-Art Ausstattung, einen Think Tank-Raum, ein großes Auditorium für bis zu 120 Personen sowie eine Simulations- und Steuerzentrale in unserem „Tower".

Die außergewöhnliche High-Tech Location eignet sich bestens für:

- Firmen-, Mitarbeiter- und Kundenevents
- Konferenzen, Meetings und Workshops mit erstklassiger Ausstattung und Präsentationstechnologie
- Networking, Barcamps, Hackathons oder als Maker Space für IT- und Technik-Begeisterte
- Auf Ihr Unternehmen zugeschnittene IT-Trainings in einer der fortschrittlichsten immersiven Umgebungen
- Produktpräsentationen, die einschlagen – von neuen Softwarelösungen bis zum Neuwagen

| Raum | Größe | Kapazitäten |
|---|---|---|
| Training Room "Operational Technology" | 117 qm | Parlament: max. 30<br>U-Bestuhlung: max. 22 |
| Training Room "Office IT" | 74 qm | Parlament: max. 24<br>U-Bestuhlung: max. 16 |
| Executive Briefing Center | 101 qm | Reihenbestuhlung: max. 50<br>O-Bestuhlung: max. 28<br>U-Bestuhlung: max. 18 |
| Control Room | 54 qm | Reihenbestuhlung |
| Think Tank | 47 qm | Reihenbestuhlung: max. 6<br>Hochtische: 18 Personen |
| Auditorium | | Tribünen: max. 120 Personen |

* Die angegebenen Max.-Kapazitäten entsprechen dem "Vor-Corona-Zustand". Aktuell verringern sich die Raumkapazitäten durch vorgegebene Mindestabstände. Sprechen Sie uns gerne an, welche Teilnehmerzahl und Bestuhlung zur Zeit möglich ist.

# BETRIEBSRESTAURANT

## VIEL PLATZ – AUCH FÜR GROSSE FAMILIEN

Eurest

| Raum | Gäste | qm |
|---|---|---|
| Subzentrum | 450 | 500 |
| Terrasse | 450 | 400 |

Im Eurest Casino Subzentrum genießen Sie die Vorzüge einer Event-Location mit großem Außenbereich. Hier wird Platz für bis zu 900 Personen geboten – perfekt für Hochzeiten von sehr großem Ausmaß. Neben erstklassiger Ausstattung bieten wir Ihnen ein für Sie perfekt zugeschnittenes Gesamtkonzept – Ob à la carte oder ein abwechslungsreiches Buffet – wir erfüllen Ihnen Ihre Wünsche.

Für Outdoor-Veranstaltungen bietet sich unser Außenbereich mit riesiger Terrasse, auf der Sie einen einzigartigen Blick auf das Flughafen-Geschehen werfen können. Hier sind auch freie Trauungen stets willkommen.

# AUDI

## NACHHALTIG, MODERN UND GROSSZÜGIG

Unser Partner Audi bietet mit seinem Brand Experience Center die größte Location, mit weit über 2.500 m² Gesamtfläche. 2019 eröffnet, verfügt dieser Komplex über eine einzigartige umweltfreundliche Energie- und Gebäudetechnik – unter anderem mit Solarmodulen, die in die Glasfassaden integriert sind und eine CO2-Neutralität sicherstellen. Der hier erzeugte Strom wird über ein intelligentes Strommanagement in die öffentliche E-Ladetankstelle am Meteoriten eingespeist.

Sie erwartet futuristische Architektur auf drei Ebenen: Großzügige helle Foyers mit Kaffeetheken, individuell gestaltbare Eventflächen, sowie ein voll ausgestattetes Plenum mit zwei Drehscheiben und Geheimgarage. Die direkte Ein- und Ausfahrt zur angrenzenden Dynamikfläche bietet ihrer Fahrzeugshow 55.000 m² kreativen Spielraum.

Eine überdachte Outdoor-Eventfläche rundet das Angebot ab und macht diesen Ort, das ganze Jahr über, perfekt für jegliche Art von Veranstaltungen.

| Raum | Gäste | qm |
|---|---|---|
| Plenum Ebene 0 | 400 | 500 |
| Foyer Ebene 0 | 100 | 350 |
| Ebene 1 | 250 | 550 |
| Ebene 1 Foyer | 100 | 350 |
| Ebene 2 | 250 | 550 |
| Ebene 2 Foyer | 100 | 350 |
| Lemongarden | 300 | 700 |

# AGB'S

## UNSERE VERTRAGSBEDINGUNGEN

**Infos zu unseren AGB's finden Sie unter folgendem Link oder dem QR-Code.**

Alle Preisangaben in Euro, zuzüglich. gesetzlicher MwSt.

Bei Veranstaltungen können Auf- und Abbaukosten sowie separate Personalkosten für Service und Küche entstehen.

# VIELFALT GENIESSEN

ALLRESTO FLUGHAFEN MÜNCHEN HOTEL UND GASTSTÄTTEN GMBH