

Weihnachts-Specials

SILVESTER



2023

Flughafen München

VON DER BELIEBTESTEN DUCK TO GO
ÜBER WEIHNACHTSFEIERN
BIS HIN ZUR PERFekten
SILVESTERPARTY -
HIER FINDEN SIE EINEN AUSZUG
UNSERER HIGHLIGHTS ZUM
JAHRESENDE.
BITTE KONTAKTIEREN SIE UNS
FÜR INDIVIDUELLE ANGEBOTE.

Angebote:

Weihnachtsfeier | Airbräu Winterzauber | Winter BBQ
Buffet | Adventsbrunch | Duck to Go |
Gin Tasting | Brauereiführung mit Biertasting |
Küchenparty | Silvester Dinner |
Weihnachten & Silvester

Merry
CHRISTMAS
&
HAPPY NEW YEAR



WEIHNACHTSFEIER

Personen: Ab 10 Pax | **Ort:** Verschiedene Locations | **Preis:** 62 €

MENÜ

**3-Gänge-Menü
+ Winterspritz Aperitif**

VORSPEISEN

Tatar vom Bayerischen Rind
Kürbis-Pickle-Radicchio | Orangenvinaigrette

oder

Dreierlei von der heimischen Lachsforelle
Rote Beete | Meerrettich | Kresse

oder

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen
Geschwenkte Egerlinge | Petersilie



HAUPTGÄNGE

Cremige Polenta
Maroni Crunch | Wirsing | Urkarotte

dazu zur Wahl:

Entenbrust vom Lugeder
Rotweinjus

oder

Auf der Haut gebratener Flusszander
Knusper-Rauke

oder

Vegane Kräuterbällchen
Ofentomatenragout



DESSERT

**Mousse von edler Vollmilch- und
Zartbitterschokolade**
Orangenkompott

oder

Lebkuchenmousse
Panettone Croûtons | Kirschkompott



Alle Preise pro Person in Brutto



Weihnachts Specials AIRBRÄU WINTERZAUBER

Personen: ab 10 Pax | **Ort:** Airbräu Biergarten | **Preis:** 62 €
von 16.11.2022 bis 05.02.2023

WINTERBIERGARTEN

Der Airbräu-Biergarten verwandelt sich in ein weihnachtliches Zauberland - wir eröffnen den Airbräu Winterzauber!

Christbäume, weihnachtliche Dekorationen und Lichterketten schmücken den Außenbereich an jeder Ecke.

Verpassen Sie nicht unsere Eisstockbahn! Direkt in unserem Biergarten können Sie sich duellieren - wir versorgen Sie mit leckerem Punsch oder Bier.

Lassen Sie sich nicht aufs Eis legen
Auf zur Eisstockbahn!



MENÜ

Brotzeitbrettl

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

Aus dem Reindl

Schweinsbraten, Schweinshaxe
und ein Stück Lugeder Ente |
Knödel | Blaukraut |
Ismaninger Fasskraut

Kaiserschmarrn

Frisch karamellisiert | Puderzucker |
Zwetschgenröster | Apfelmus

Inklusive Bier oder Heißgetränk



Alle Preise pro Person in Brutto



Weihnachts Specials

WINTER BBQ BUFFET



Personen: ab 30 Pax | **Ort:** Tante Ju's Speisenwerkstatt | **Preis:** 62 €



Winterspritz Aperitif

VORSPEISEN

Gegrillter Römersalat

Caesar-Dressing | knackige Croûtons | geschmorte Balsamico-Kirschtomaten

Amerikanischer Cole Slaw

Dünn geschnittene Rinderpastrami | Chipotle Dip

Portobellopilze vom Rost

Kürbissalat | Kerne | Bavaria Blue

AUS DEM SMOKER

Flammlachs

Norwegisches Lachsfilet auf dem Holzbrett gegart | Dilljoghurt | kleine Dampfkartoffeln | Krustenbrot

Ente

Sous Vide | gegarte Lugerer Entenbrust aus dem Smoker | Cranberry-Schalotten-Topping | Glühwein Sauce | Ismaninger Blaukraut | gefüllte Süßkartoffeln

Bayerisches Schwein

Gegrillter Nacken | Maronen | Pilze | Madeira Sauce | gegrillte Ahornmöhren | Kartoffelgratin



DESSERTS

Apfel Cobbler

Frisch gebacken vom Grill | Zimt-Zucker | Vanilleeis aus unserer Pâtisserie

Lebkuchen

Als leichtes Mousse im Glas serviert | Marzipan crumble

Alle Preise pro Person in Brutto





Weihnachts-Specials ADVENTSBRUNCH

An allen 4 Adventssonntagen | Einlass 10:30 Uhr | Beginn: 11:00 Uhr | Ort: Airbräu Tenne

JA, ES GIBT WIEDER EIN AIRLEBNISBUFFET!

An allen Adventssonntagen verrichten wir einen leckeren Adventsbrunch in der Airbräu Tenne. Packen Sie Ihre Liebsten ein und kommen Sie vorbei! Wir richten Ihnen ein abwechslungsreiches und hochwertiges Buffet an, bei dem Sie nach Herzenslust schlemmen können.

Termine:

27.11.2022
04.12.2022
11.12.2022
18.12.2022

Auch Veganer kommen an jeder Station auf ihre Kosten!
Preis inklusive Filterkaffee und Saft.

39 €

Bei zu geringer Anmeldezahl behalten wir uns vor, die jeweilige Veranstaltung abzusagen. Die Absage erfolgt spätestens 7 Tage vor Veranstaltung.



VORSPEISENBUFFET

Verschiedene Blatt- und Pflücksalate

Paprika | Karotten | Gurken | gebrühter Krautsalat | Airbräu Kartoffelsalat | Ebly | Croûtons | Kürbiskerne

dazu unser Hausdressing und Himbeerdressing

Semmelknödel-Carpaccio

Rote Zwiebeln | Kerbelcreme | Bergkäse

Brotzeitspezialitäten vom Murroc Schwein

Riservaschinken | Saftschinken | Leberwurst

Geräucherte Lachsforelle aus der Moosmühle

Sahnemeerrettich | rote Beete

Airbräu Brot | Brezen | Weißbierbaguette | Alpenbutter

Kartoffelsuppe mit oder ohne Speck

dazu frisch geschnittene Petersilie



ZUR HAUPTSACH

Tranchierstation

Spanferkel vom Spieß | Lugeder Ente aus dem Rohr | Krampussoße | kleine Kartoffelknödel | Ismaninger Blaukraut

Grill

Flusszander | Kräuter | Rieslingsoße | Schwenkgemüse | Wildreis Panache

Vegane Maultaschen

Schwammerlsoße | Bohnen | Ofentomaten

ZUM ABSCHLUSS

Kaiserschmarrn

Apfelkompott | Preiselbeeren

Veganer Schokoladenkuchen

Salzkaramell

Lebkuchenmousse

Panettone Croûtons | Kirschkompott

Abgeflämte Vanillecreme

mit Zuckerkruste

Alle Preise pro Person in Brutto



Weihnachts-Specials

DUCK TO GO



Paketgröße: 4 Pax

DUCK TO GO

Der Festtagsbraten zum Mitnehmen

Die Box für 4 Personen beinhaltet:

1 Bauernente vom Geflügelhof Lugeder

12 kleine Knödel

Ismaninger Blaukraut

Soße & Preiselbeeren

1 Flasche Rotwein

Weihnachtsgebäck

Die Holzkiste gibt's geschenkt!

97,90 €

Add on zur Duck

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen

geschwenkte Egerlinge

6,50 €

Lebkuchenmousse

Zimt Sauerkirchkompott

5,50 €

Kürbisstrudel mit Pilzen

Apfelspitzkraut | Kräuterdip

13,50 €

 vegetarisch



Und so funktioniert's:

- Die Duck to Go ist im Zeitraum von 4. bis einschließlich 25. Dezember 2022 erhältlich.
- 3 Werktage im Voraus bestellen
- Das Duck to Go Paket im Airbräu abholen: **täglich von 10 bis 19 Uhr, am 24.12. von 10 bis 15 Uhr.** Kostenlos parken zur Abholung (Nur im Parkhaus P20)
- Gekühlt gelagert 48 Stunden haltbar

Bestellung per Mail an ducktogo@airbraeu.de

Alle Preise in Brutto

Weihnachts Specials

GIN TASTING

Personen: Persönliches Tasting max 10 Pax | **Preis:** 59 € | **Ort:** Airbräu

Für Liebhaber:innen hochwertiger Spirituosen ist unser Tasting das Highlight zu Ihrem Event vor Ort!

SPANNENDES WISSEN

Zu Beginn der Pandemie mussten rund 4.000 Liter wertvolles Airbräu Bier vor der Vernichtung gerettet werden.

Nun ist das Bier in einen nach Gin-Machart einzigartigen Bierbrand veredelt worden.

Unser Master Distiller Renè Jacobsen führt Sie durch die Mountain Hub Spirituose und erklärt Ihnen, wie der „Infused Bierbrand“ entstanden ist.



GIN TASTING

Dauer: 1 Stunde

Tasten Sie den einzigartigen Mountain Hub Bierbrand - ob pur oder als Gin-Tonic.



SNACKS

Für den Hunger zwischen drin oder um kulinarische Höhen zu erreichen, werden passend zum Gin Snacks gereicht.



Alle Preise pro Person in Brutto



Weihnachts-Specials BRAUEREIFÜHRUNG MIT BIERTASTING

Personen: Gruppen von 5 bis 10 Pax | **Ort:** Airbräu Brauerei | **Preis:** 50 €

Blicken Sie mit Braumeister René Jacobsen hinter die Kulissen der Brauerei und probieren Sie ausgewählte Biere.

BIERTASTING

Dauer: 1 ½ Stunden
Zeit: nach Absprache

Ergebnis: Nach der erfolgreichen Teilnahme erhalten Sie als frischgebackene Bierexperten das Airbräu-Expertendiplom.



ABLAUF

Unser Braumeister zeigt Ihnen in einer Führung die Jahrhunderte alten Geheimnisse des Bierbrauens im Airbräu.

Danach verkosten Sie unsere verschiedenen Biere (je nach Saison) direkt aus dem Tank.

Für eine gute Grundlage und das leibliche Wohl sorgt eine bayerischen Brotzeit in der Brauerei.



VERPFLEGUNG

Brotzeit

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

inklusive einer Halben Bier

Alkoholfreie Getränke stehen Ihnen während der Veranstaltung kostenlos zur Verfügung



Alle Preise pro Person in Brutto



Weihnachts-Specials KÜCHENPARTY

Personen: 25 bis 45 Pax | **Ort:** Tante Ju's Speisenwerkstatt | **Preis:** 62 €

Unsere Küchenparty bedeutet: den Profis in die Töpfe schauen, mitmachen, Kochtricks lernen - und viel Spaß!

VORSPEISEN und EMPFANG

inklusive einem Welcomedrink

Ofenfrisch und lauwarm

Brezen | Bauernbrot |
Griebenschmalz mit Zwiebeln | Obazda
mit Schnittlauchröllchen aus dem Haferl

Aus dem Kessel über der Feuerschale

Würzige Kartoffelsuppe | mit oder ohne Würstel

Aus der Küche

Raclettebrote | Räucherlachs | Wacholder-
schinken | Specksauerrahm | Essiggemüse

Salatecke mit saisonalem Blattsalat



Stimmungsvolle Feuerschalen im Außenbereich

HAUPTGERICHTE - für Sie tranchiert

Rosa gebratenes Roastbeef mit Cranberry-Butterkruste überbacken

Kartoffelgratin | Ismaninger Blaukraut |
geschwenkte Speckbohnen

Bauernente aus dem Ofen

Ismaninger Blaukraut | kleine Knödel |
karamellierte Maroni |
Rahmwirsing mit oder ohne Speck

Auf Wunsch zusätzlich

In Nussbutter geschwenkte Schlutzkrapfen mit Bergkäse gratiniert



DESSERT

Lebkuchen

Leichtes Mousse im Glas serviert

Verschiedene Strudel
frisch gebacken

Zwetschgenröster

Vanilleeis | Beerengrütze

EXCL. GETRÄNKE

Wein | Bier | alkoholfreie Getränke |
Sekt | Glühwein | Tafelwasser



Alle Preise pro Person in Brutto



Weihnachts Specials SILVESTER DINNER

Welcome Drink: 18:00 Uhr | Beginn des Dinners: 19:00 Uhr | Ende: 2:00 Uhr

Bitte reservieren Sie unter Tel. 089 975 931 11 oder per E-Mail an reservierung@airbraeu.de

Wir laden Sie herzlich zu einem magischen Jahresausklang im Airbräu ein. Verbringen Sie mit uns einen schönen Abend mit Aperitif, 5-Gänge-Menü, Mitternachtssnack und Prosecco.

Den ganzen Abend gibt es
musikalische Begleitung
und ein
Mitternachts-Highlight



5-GÄNGE-MENÜ

Welcome Aperitif

Vorspeise

Bayerischer Fischeintopf | Flusskrebse |
Lachs-Cube | buntes Gemüse |
Knoblauchdip nach französischer Art |
Weißbrotcrostini

Zwischengericht

Tranche von der polierten Maispoularde mit
Petersilienhaut | glasierte Apfelspalten
Selleriepüree

Sorbet

Himbeer-Sorbet mit Prosecco

Hauptgang

Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon vom Hofgut
Schwaige unter der Pilzhaube |
Balsamico-Glace | Rahmwirsing |
hausgemachter Kartoffelstrudel

Dessert

Birne Helene nach Art des Hauses |
Schokoladenmousse auf Biskuit | Birnen-
zweierlei | Vanilleeis | Crunch

Mitternachtssnacks

Wahlweise mit Wiener oder Weißwurst
oder Gulaschsuppe

und

ein Glas Prosecco

89,-



Alle Preise in Brutto

WEIHNACHTEN & SILVESTER

Personen: ab 2 Pax | **Ort:** Mountain Hub, Hilton Munich Airport



UNSER NEW YEAR'S PET PACKAGE

Sie und Ihr Liebling sehnen sich nach einem Silvester ohne den jährlich wiederkehrenden Feuerwerkskrach? Bei uns finden Sie gemeinsam mit Ihrem Vierbeiner einen ruhigen Unterschlupf.

Freuen Sie sich zudem auf ein liebevoll zusammengestelltes Silvesterbuffet in gemütlicher Atmosphäre mit Live Band und DJ in unserem Mountain Hub Social Dining Restaurant.

LIVE BAND & DJ | 149€ PRO PERSON

BUFFET INKL. APERITIF, WASSER/KAFFEE,
EIN GLAS SEKT ZUM ANSTOßEN, 8 STUNDEN
PARKEN IM P26

Social Dining: Gloria Ugovsek
089 9782 4100
gloria.ugovsek@hilton.com



STEFAN BARNHUSEN

**PERFEKTIONIST. STARKE AROMEN.
SELBSTBEWUSST MODERN.**

Ein junges Talent aus der Riege der deutschen Meisterköche nimmt Sie im Mountain Hub Gourmet mit zu kulinarischen Highlights. Stefan Barnhusen ist wieder da: Mit seinem unverwechselbaren Stil setzt er seine Gerichte in Szene.



MICHELIN
2022

EXKLUSIV. HERZLICH. NAH. WEIHNACHTSFEIERN IM MOUNTAIN HUB GOURMET

Unser Fine Dining Restaurant Mountain Hub Gourmet ist das kulinarische Herzstück des Hotels und genau die richtige Wahl für Ihre Weihnachtsfeier. Lassen Sie sich von Küchenchef Stefan Barnhusen in seine Welt der Aromen und Kreationen mitreißen und in Empfang nehmen von unserem Gastgeber Johannes Gahberger.

5-GANG MENÜ | 169 € PRO PERSON
7-GANG MENÜ | 199 € PRO PERSON

Mountain Hub Gourmet: Johannes Gahberger
089 9782 4510
johannes.gahberger@hilton.com

Weihnachtsfeiern: Judith Kirch
089 9782 3650
judith.kirch@hilton.com



Alle Preise pro Person in Brutto



Weihnachts-Specials

KONTAKT & INFOS



*Wir freuen uns
auf Sie!*



JÖRG FISCHER

erreichbar unter

Tel: +49 1522 26 27 415

E-Mail: joerg.fischer@munich-airport.de

Montag bis Freitag 9 bis 17 Uhr

Terminalstraße Mitte 18
85356 München Flughafen

Merry
CHRISTMAS
— & —
HAPPY NEW YEAR

WEITERE INFORMATIONEN

Kosten

Je nach Location und Personenanzahl können Auf- und Abbaukosten hinzukommen.

Buchungsvorlauf

Bei unseren Tastings gilt ein Vorlauf von 10 Arbeitstagen.

