Festliche Genüsse

Von der beliebten
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.

WINTER PACKAGE
NR. 01·IM AIRBRÄU

Kleine Feiern

MENU

AB 2 PERSONEN |
3-GANG-MENÜ | AIRBRÄU |
PREIS PRO PERSON 64,00 €

BROTZEITBRETTL
Kalbfleischpflanzerl | Riserva Murroc-Rohschinken | Baldauf Wildblumenkäse | Leberwurst | Obazda | saftiger Hinterschinken | Radieschen | Gewürzgurken | Breze | Hausbrot

AUS DEM REINDL
Schweinebraten | Schweinshaxe | ein Stück Lugeder Ente | Knödel | Blaukraut | Ismaninger Fasskraut

KAISERSCHMARRN
Frisch karamellisiert | Zwetschgenröster | Apfelmus | Puderzucker

INKL. GLÜHWEINEMPFANG UND 2 GETRÄNKE ZUR WAHL | WASSERKARAFFEN WERDEN AUF DEM TISCH BEREITGESTELLT

WINTER PACKAGE
NR. 02·IM AIRBRÄU

Große Feiern

MENU

AB 30 PERSONEN |
3-GANG-MENÜ | AIRBRÄU |
PREIS PRO PERSON 64,00 €

AUF DEM TISCH | Bauernbrot | Buttertaler | hausgemachte Dips

VORSPEISEN

KALT GERÄUCHERTE ENTENBRUST
mariniertes Blaukraut | Orange | Feldsalat | Knusperhippe

oder

KERNSTÜCK VON LACHS UND HEIMISCHE FORELLE aus dem Buchenholzrauch
Crème fraîche | Blini | Feldsalat | Kaviar | Crunch

oder

MARONENCREMESUPPE | Honig | Croûtons

HAUPTGANG

ROSA KALBSLENDE vom Münchner Hausmetzger
Barolo Glace | Kürbis | getrüffeltes Kartoffelgratin | gebratener Pilz

oder

LOUP DE MER
Beurre blanc | Kürbis | getrüffeltes Kartoffelgratin | gebratener Pilz

oder

GEBACKENER PANKO-KÜRBIS
Veloute | Kernöl-Pesto | getrüffeltes Kartoffelgratin | gebratener Pilz

---

DESSERT

BRATAPFELMOUSSE ZARTBITTER | Zimtcrunch | Punschsoße

oder

SPEKULATIUSCREME
weiße Schokolade | Himbeere | Marzipan-Crumble | Anis-Baiser

INKL. GLÜHWEINEMPFANG UND 2 GETRÄNKE ZUR WAHL | WASSERKARAFFEN WERDEN AUF DEM TISCH BEREITGESTELLT

WINTER PACKAGE
NR. 03·IM AIRBRÄU

Wintergenuss

BUFFET

AB 50 PERSONEN |
BUFFET | AIRBRÄU |
PREIS PRO PERSON 64,00 €

ZUM DAZU ESSEN | Brot | Brezen | Weißbierbaguette | Alpenbutter

ZU BEGINN

VERSCHIEDENE BLATT- UND PFLÜCKSALATE | Paprika | Karotten | Gurken | Krautsalat | Kartoffelsalat | Ebly | Croûtons | Kürbiskerne | Hausdressing | Himbeerdressing

MARONENCREMESUPPE | Honig | Croûtons

GEGRILLTE MARINIERTE PILZE | Trüffelcreme | Chicorée | Petersilie | Piment d´Espelette

KALT GERÄUCHERTE ENTENBRUST | mariniertes Blaukraut | Orange | Feldsalat

RÄUCHERLACHS | heimische Forelle aus dem Buchenholzrauch | Crème fraîche | Blini | Feldsalat

ZUR HAUPTSACHE

TRANCHIERSTATION

Spanferkel vom Spieß | Lugeder Ente aus dem Rohr | Krampussoße | Entensoße | Kartoffelknödel | Blaukraut | Preiselbeeren

VOM GRILL

FLUSSZANDER UND LOUP DE MER | Thymian | Zitrone | Beurre blanc | Rahmwirsing | Butterkartoffeln

RAVIOLI MIT LINSEN | geschmortes Kürbisgemüse | scharfe Kerndl

ZUM ABSCHLUSS

KAISERSCHMARRN | Apfelkompott | Preiselbeeren

KAROTTEN-MANDELKUCHEN | Punschsoße

SPEKULATIUSCREME | Himbeeren | Marzipan-Crumble

ABGEFLÄMMTE ORANGEN-VANILLECREME | Zuckerkruste

INKL. GLÜHWEINEMPFANG UND 2 GETRÄNKE ZUR WAHL | WASSERKARAFFEN WERDEN AUF DEM TISCH BEREITGESTELLT

WINTER PACKAGE
NR. 03·IM AIRBRÄU

Adventsbrunch

BRUNCH

ADVENTSBRUNCH |
BUFFET | AIRBRÄU |
PREIS PRO PERSON 44,00 €

ADVENTSBRUNCH TERMINE FÜR 2023 - 03.12. | 10.12. | 17.12
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. Auch Veganer kommen an jeder Station auf ihre Kosten! Adventsbrunch, 44,00 € Preis inkl. Filterkaffee und Saft.

ZUM DAZU ESSEN | Alpenbutter | Frischkäse | Brezenständer | Airbräubrot | Weissbierbaguette

FRÜHSTÜCKSBUFFET
Süßes Minigebäck | Croissants | Cocktailgebäck | Joghurt | Cerealien |
Früchte im Glasl | Obstkorb | Rührei | Nürnberger Würstel | Speck | Toppings |
gekochte Eier | Orginal Münchner Mini Weißwürste | Wiener | Hausmacher Senf | Brezen

ZU BEGINN
VERSCHIEDENE BLATT- UND PFLÜCKSALATE | Paprika | Karotten | Gurken | Krautsalat |
Kartoffelsalat | Ebly | Croûtons | Kürbiskerne | Hausdressing | Himbeerdressing

MARONENCREMESUPPE | Honig | Croûtons

GEGRILLTE MARINIERTE PILZE | Trüffelcreme | Chicorée | Petersilie | Piment d´Espelette

KALT GERÄUCHERTE ENTENBRUST | mariniertes Blaukraut | Orange | Feldsalat

RÄUCHERLACHS | heimische Forelle aus dem Buchenholzrauch | Crème fraîche | Blini | Feldsalat

UNSERE BROTZEITSPEZIALITÄTEN vom Muroc Schwein
Riservaschinken, Saftschinken und Leberwurst

ZUR HAUPTSACHE - **TRANCHIERSTATION & GRILL**
Spanferkel vom Spieß | Lugeder Ente aus dem Rohr | Krampussoße | Entensoße |
Kartoffelknödel | Blaukraut | Preiselbeeren

FLUSSZANDER UND LOUP DE MER | Thymian | Zitrone | Beurre blanc | Rahmwirsing | Butterkartoffeln

RAVIOLI MIT LINSEN | geschmortes Kürbisgemüse | scharfe Kerndl

ZUM ABSCHLUSS
KAISERSCHMARRN | Apfelkompott | Preiselbeeren

KAROTTEN-MANDELKUCHEN | Punschsoße

SPEKULATIUSCREME | Himbeeren | Marzipan-Crumble

ABGEFLÄMMTE ORANGEN-VANILLECREME | Zuckerkruste

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

WINTER PACKAGE
NR. 03·IM AIRBRÄU

Weihnachtsbrunch

BRUNCH

WEIHNACHTSBRUNCH | BUFFET | AIRBRÄU | PREIS PRO PERSON 49,00 €

WEIHNACHTSBRUNCH TERMINE FÜR 2023 - 25.12. | 26.12.
Genießen Sie ein besonderes Weihnachts-Special bei unserem Brunch 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. Auch Veganer kommen an jeder Station auf ihre Kosten! Der Preis beträgt 49,00 € pro Person und beinhaltet Filterkaffee und Saft.
Wir freuen uns darauf, Sie in der festlichen Atmosphäre der Airbräu Tenne zu begrüßen.

ZUM DAZU ESSEN | Alpenbutter | Frischkäse | Brezenständer | Airbräubrot | Weissbierbaguette

FRÜHSTÜCKSBUFFET
Süßes Minigebäck | Croissants | Cocktailgebäck | Joghurt | Cerealien | Früchte im Glasl | Obstkorb | Rührei | Nürnberger Würstel | Speck | Toppings | gekochte Eier | Orginal Münchner Mini Weißwürste | Wiener | Hausmacher Senf | Brezen

ZU BEGINN
VERSCHIEDENE BLATT- UND PFLÜCKSALATE | Paprika | Karotten | Gurken | Krautsalat | Kartoffelsalat | Ebly | Croûtons | Kürbiskerne | Hausdressing | Himbeerdressing

MARONENCREMESUPPE | Honig | Croûtons

GEGRILLTE MARINIERTE PILZE | Trüffelcreme | Chicorée | Petersilie | Piment d´Espelette

KALT GERÄUCHERTE ENTENBRUST | mariniertes Blaukraut | Orange | Feldsalat

RÄUCHERLACHS | heimische Forelle aus dem Buchenholzrauch | Crème fraîche | Blini | Feldsalat

UNSERE BROTZEITSPEZIALITÄTEN vom Muroc Schwein
Riservaschinken, Saftschinken und Leberwurst

ZUR HAUPTSACHE - **TRANCHIERSTATION & GRILL**
Spanferkel vom Spieß | Lugeder Ente aus dem Rohr | Krampussoße | Entensoße | Kartoffelknödel | Blaukraut | Preiselbeeren

FLUSSZANDER UND LOUP DE MER | Thymian | Zitrone | Beurre blanc | Rahmwirsing | Butterkartoffeln

RAVIOLI MIT LINSEN | geschmortes Kürbisgemüse | scharfe Kerndl

ZUM ABSCHLUSS
KAISERSCHMARRN | Apfelkompott | Preiselbeeren

KAROTTEN-MANDELKUCHEN | Punschsoße

SPEKULATIUSCREME | Himbeeren | Marzipan-Crumble

ABGEFLÄMMTE ORANGEN-VANILLECREME | Zuckerkruste

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

WINTER PACKAGE
NR. 04·IM AIRBRÄU

Duck to go

TO GO

FÜR 4 PERSONEN | DUCK TO GO |
PREIS PRO PAKET 99,00 € |

DUCK TO GO - DER FESTTAGSBRATEN ZUM MITNEHMEN

Die Box für 4 Personen beinhaltet:
1 Ente geviertelt | 6 Knödel | Blaukraut | Soße | Preiselbeeren | Stärke |
eine Flasche Randersacker Spätburgunder Rotwein 0,75 l

ADD ON ZUR DUCK AB 1 PERSON

+ Maronencremesuppe | Croûtons	6,50 €
+ Panko-Kürbis | Kernöl-Pesto | Veloute | getrüffeltes Kartoffelgratin | Apfelspitzkraut | Kräuterdip	13,50 €
+ Bratapfelmousse | Zimt-Crumble | Punschsoße	5,50 €

UND SO FUNKTIONIERT'S

Bestellung:
Im Zeitraum von 3. bis einschließlich 25. Dezember 2023.
Bitte 3 Werktage im Voraus bestellen!

Abholung im Airbräu:
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

WINTER PACKAGE
NR. 05·IN DER TANTE JU

Winter BBQ

BBQ

AB 30 PERSONEN | BBQ | TANTE JU |
PREIS PRO PERSON 64,00 €

ZU BEGINN

GEGRILLTER RÖMERSALAT | Caesar-Dressing | knackige Croûtons | geschmorte Balsamico Kirschtomaten

AMERIKANISCHER COLE SLAW MIT DÜNN GESCHNITTENEM RINDERPASTRAMI | Chipotle-Dip

PORTOBELLOPILZE VOM ROST | Kürbissalat | Kerne | Bavaria blu

ZUR HAUPTSACHE

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

ENTE
Sous-vide gegarte Lugeder Entenbrust aus dem Smoker | Cranberry-Schalotten Topping | Glühweinsoße | hausgemachtes Blaukraut | gefüllte Süßkartoffeln

BAYERISCHES SCHWEIN
Gegrillter Nacken | Maronen | Pilze | Madeirasoße | gegrillte Ahornmöhren | Kartoffelgratin

ZUM ABSCHLUSS
APFEL COBBLER | frisch gebacken vom Grill | Zimt-Zucker | Vanilleeis aus unserer Patisserie

LEBKUCHEN-MOUSSE
im Glas | Marzipancrumble

INKL. GLÜHWEINEMPFANG UND 2 GETRÄNKE ZUR WAHL | WASSERKARAFFEN WERDEN AUF DEM TISCH BEREITGESTELLT

WINTER PACKAGE
NR. 05·IN DER TANTE JU

Küchenparty

EVENT

AB 25 PERSONEN | KÜCHENPARTY | TANTE JU | PREIS PRO PERSON 45,90 €

UNSERE KÜCHENPARTY BEDEUTET:
DEN PROFIS IN DIE TÖPFE SCHAUEN, MITMACHEN, KOCHTRICKS LERNEN - UND VIEL SPASS!

VORSPEISEN/EMPFANG 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 | Wacholderschinken | Specksauerrahm | Essiggemüse
Salatecke mit saisonalem Blattsalat

HAUPTGERICHTE - für Sie tranchiert
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF mit Cranberry-Butterkruste überbacken
Kartoffelgratin | Ismaninger Blaukraut | geschwenkte Speckbohnen

BAUERNENTE AUS DEM OFEN
Ismaninger Blaukraut | kleine Knödel | karamellisierte 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

INKL. EMPFANG / WELCOMEDRINK
EXCL. GETRÄNKE | WEIN | BIER | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | SEKT | GLÜHWEIN | TAFELWASSER

WINTER PACKAGE
NR. 06·IM AIRBRÄU

Silvester

MENU

SILVESTER DINNER | 5-GÄNGE-MENÜ AB 18:00 UHR | AIRBRÄU | PREIS PRO PERSON 135,00 € ALL INKL.*

PROFITIEREN SIE VON UNSEREM EXKLUSIVEN **FRÜHBUCHER-RABATT!** WENN SIE BIS ZUM 30. NOVEMBER 2023 BUCHEN, BETRÄGT DER PREIS FÜR SIE NUR **119,00 €.**

Exklusiv im Vorverkauf erhältlich | Einlass : 18:00 Uhr | Beginn des Dinners: 19:00 Uhr | Ende: 2:00 Uhr
Wir laden Sie herzlich zu unserem magischen Jahresausklang im Airbräu ein. Ein exquisites 5-Gänge-Menü, Aperitif, Mitternachtssnack inklusive Softgetränke, Wein und Bier - alles für 135,00 € pro Person, DJ Michael Bothe sorgt für musikalische Begleitung.

BAUERNBROT | Ciabatta mit Meersalz und Pfeffer | Cocktailgebäck | Buttertaler

EIN GRUSS AUS DER KÜCHE

VORSPEISE
DREIERLEI LACHS | hausgebeizter Gin-Lachs | Tatar mit grünem Apfel | Kaviar-Schmand | Buttermilch-Zitrone | Meeresspargel

ZWISCHENGANG
TRÜFFELPASTA | Parmesanschaum | Steinpilznage | Artischocke

SORBET | Negroni

HAUPTGANG
MEDAILLON VON DER BAYERISCHEN FÄRSE | Rotwein-Hagebutten-Jus | grüner Spargel | Kartoffelschmarrn | Sauce Béarnaise

DESSERT
ZARTBITTERSCHOKOLADE | Salzkaramell-Mousse | Cassis-Bisquit | Kirsche | gebrannte Mandel | Gewürzsponge

*exkl. Spirituosen, Prosecco und Champagner

WINTER PACKAGE
NR. 07·IM AIRBRÄU

Brauereiführung

EVENT

**AB 5 BIS - MAX. 10 PERSONEN |
BIERTASTING | BROTZEIT | AIRBRÄU |
PREIS PRO PERSON 60,00 €**

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. Dauer: 1 ½ Stunden | Zeit: nach Absprache

BROTZEIT
Kalbfleischpflanzerl | Riserva Murroc-Rohschinken | Baldauf Wildblumenkäse | Leberwurst | Obazda | saftiger Hinterschinken | Radieserl | Gewürzgurken | Breze | Hausbrot

ERGEBNIS
Nach der erfolgreichen Teilnahme erhalten Sie als frischgebackene Bierexpert:innen das Airbräu-Bier-diplom.

**INKL. GLÜHWEINEMPFANG | 0,5L BIER | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
STEHEN IHNEN WÄHREND DER VERANSTALTUNG KOSTENLOS ZUR VERFÜGUNG**

MOUNTAIN HUB
SOCIAL DINING

WINTER PACKAGE
NR. 08·IM HILTON

EisstockschieBen

EVENT

AB 10 PERSONEN |
AB DEM 15.11.2023 | IM HILTON |
PREIS PRO PERSON 19,00 €

FÜR DEN WEIHNACHTSSPASS
Hier erleben Sie einen unvergesslichen Winterabend in entspannter Atmosphäre. Treten Sie ein in die zauberhafte Welt des Mountain Hub im Hilton Munich Airport und genießen Sie ein einmaliges Erlebnis, das Eissport und gemütliches Beisammensein perfekt vereint. Egal, ob Sie bereits Erfahrung mitbringen oder Neulinge auf dem Eis sind – der Spaß steht im Vordergrund. Nutzen Sie die Chance, Ihre Kollegen und Geschäftspartner in einem sportlichen Wettbewerb herauszufordern und gleichzeitig die Teamarbeit zu stärken.

Eisstockschießen mit Glühweinempfang
Pro Person und Stunde (inkl. Glühwein | Punsch) 19,00 €

MOUNTAIN HUB
SOCIAL DINING

WINTER PACKAGE
NR. 09·IM HILTON

Weihnachtsfeier

MENU

AB 10 PERSONEN |
SOCIAL DINING | IM HILTON |
PREIS PRO PERSON AB 74,00 €

WEIHNACHTSFEIER WIE IN DEN BERGEN
Freuen Sie sich auf Ihre Weihnachtsfeier im Herzen des Münchener Flughafens. Giovanni Russo, Küchenchef des Mountain Hub Social Dining Restaurants verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit alpinen Köstlichkeiten in weihnachtlicher Atmosphäre.

3-Gang Menü 74,00€ | 4-Gang Menü 79,00€

Getränkepauschale (2 Stunden) 29,00€
inkl. Rot- und Weißwein nach Wahl des Sommeliers, Mountain Hub Wasser, Bier und Softgetränke.

MOUNTAIN HUB
GOURMET

WINTER PACKAGE
NR. 10·IM HILTON

Weihnachtsfeier

MICHELIN
2023

MENU

AB 10 PERSONEN |
MOUNTAIN HUB GOURMET | IM HILTON |
PREIS PRO PERSON AB 155,00 €

DEN STERNEN SO NAHE
Im Michelin-ausgezeichneten Mountain Hub Gourmet erfahren sie Genuss und Service auf Sterneniveau.
Im Stil eines alpinen Bergchâlets mit Kamin verbringen Sie hier hochklassige Weihnachtsfeiern - versprochen!
Und für den weihnachtlichen Geschmack der Extraklasse sorgen Marcel Tauschek und sein Team.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen eine exklusive Weihnachtsfeier ganz nach Ihren Wünschen zu kreieren, um Ihnen und Ihren Gästen einen wunderbaren Abend zu bescheren. Lassen Sie sich von ausgewählten Speisen begeistern und vonder festlichen Atmosphäre und dem herzlichen Service von Karim Zarif und seinem Team verzaubern.

4-Gänge Menü 155,00 € | Weinbegleitung 69,00 €
6-Gänge Menü 185,00 € | Weinbegleitung 89,00 €

MOUNTAIN HUB
SOCIAL DINING

WINTER PACKAGE
NR. 11·IM HILTON

Silvester

PAKET

HAUSTIER-SILVESTER PACKAGE |
SOCIAL DINING | IM HILTON |
PREIS PRO PERSON AB 165,00 €

Jedes Jahr leiden Millionen Haustiere aufgrund von Silvesterfeuerwerk unter Angst und Panik. Aufgrund des Feuerwerksverbots auf dem gesamten Flughafengelände und unseren schalldichten Fenstern bieten wir eine komfortable Lösung für Haustier und Herrchen an, um einen entspannten und angstfreien Silvesterabend zu genießen. Wir sind in allen Bereichen des Hotels haustierfreundlich. Bringen Sie Ihren Vierbeiner gerne mit ins Restaurant.

HAUSTIER-SILVESTER PACKAGE **| Übernachtung mit Haustier ab 205,00 €**

SILVESTERANGEBOT **| Silvesterbuffet pro Person 165,00 €**
inkl. Mountain Hub Wasser, Kaffee und Sekt zum Anstoßen um Mitternacht

+ Weinbegleitung bis 00:00 Uhr	34,00 € pro Person
+ Frühstück	39,00 € pro Person
+ Neujahrsbrunch	69,00 € pro Person

Einzelzimmer 359,00 € | Doppelzimmer 549,00 €
inkl. Übernachtung mit Hund, Silvesterbuffet und Frühstück

Kontakt & Infos

AIRBRÄU & TANTE JU

+49 89 975 99 510 | joerg.fischer@munich-airport.de

MOUNTAIN HUB, HILTON MUNICH AIRPORT

+49 89 97 82 45 00 | mountain.hub@hilton.com

WEITERE INFORMATIONEN

Bitte legen Sie im Voraus fest, welche Auswahl Sie treffen möchten, und teilen Sie uns die gewünschten Servierzeiten spätestens drei Werktage im Voraus mit. Für Gäste mit Allergien, Unverträglichkeiten oder veganen Ernährungswünschen bitten wir ebenfalls um eine Vorankündigung von mindestens drei Werktagen.

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

Buchungsvorlauf: Bei unseren Tastings gilt ein Vorlauf von 10 Arbeitstagen

/Ein Angebot des Flughafen München