

H

HERZOG

MUC

Im Herzen der Münchner Innenstadt, inmitten barocker und historischer Bauten, hat das Herzog Restaurant & Bar München seine Tore für Sie geöffnet . Dort, wo einst Herzog Wilhelm V . von Bayern die Maxburg errichtete. Das Herzog liegt im Innenhof zwischen BMW Pavillon und dem Maxburg Ensemble und wird, geschützt von der großen Hauptstraße, zur Ruheoase in der pulsierenden Landeshauptstadt.

Der Anspruch des Herzogs ist es, ein Ort für Genussmenschen zu sein. Sowohl Speisen als auch Getränke sollen Freude bereiten und den geschmacklichen Horizont erweitern . Klassische Gerichte - neu interpretiert zu einer großen Weinauswahl mit innovativen Cocktail Eigenkreationen und Klassikern bieten die Möglichkeit, genussvoll zu verweilen . In unserer Lokalität können Sie ihren Anlass mit bis zu 160 Personen in einem zeitlos-modernen Ambiente zelebrieren . Mit unserem kompetenten Service Personal, ausgezeichneten Getränken und internationalen Gaumenfreuden der Küche, verwandeln wir Ihr Event in ein einzigartiges Erlebnis.

H

HERZOG

M U C

MENÜ WILHELM

Auswahl an Edamame

◆◆◆

Oktopus Carpaccio | Sherry Vinaigrette | Staudensellerie | Shiso

oder*

Spinatsalat | Erdnuss-Chili-Dressing | gerösteter Sesam

◆◆◆

Saibling in Miso | Rosmarinkartoffeln | Broccolini | Paprika-Mandel Pesto

oder*

U.S. IBP Prime Steak | Röstzwiebeln | Broccolini | Paprika-Mandel Pesto

oder*

Flattened King Size Potato | gebratene Aubergine | Dill-Sauerrahm | Walnuss | Rucola | Pinienkerne

◆◆◆

Herzogs Schokoladenfondant | Vanilleeis

59,0 pro Person

Bitte beachten Sie, dass es sich hierbei um kein Sharing-Menü handelt.

*Sie können vor Ort zwischen den Hauptgängen wählen. Ab einer Gruppengröße von 20 Personen bitten wir Sie um eine Auswahl der Hauptgerichte bis spätestens 24 h im Voraus.

H

HERZOG

M U C

MENÜ MAXBURG

Edamame | Meersalz, Edamame | Chili

Spinatsalat | Erdnuss-Chili-Dressing | gerösteter Sesam

Beeftatar | Rösti | Schalotten-Schmand | gebeiztes Eigelb | Schnittlauch

Herzoglicher Hummus | Spicy Hummus | gebackener Blumenkohl | gemischte Oliven

Brotauswahl

◆◆◆

U.S. IBP Prime Steak | Röstzwiebeln

Saibling in Miso | Limetten-Miso

Broccolini | Paprika-Mandel- Pesto

Herzogs Kartoffelscheiben | Jalapeno Ketchup | Ardbeg Miso Tare

◆◆◆

Herzogs Schokoladenfondant | Vanilleeis, Herzogliche Eis-Melange

79,0 pro Person

H

HERZOG

M U C

MENÜ TAFELRUNDE

Edamame | Meersalz, Edamame | Chili

Spinatsalat | Erdnuss-Chili-Dressing | gerösteter Sesam

Beeftatar | Rösti | Schalotten-Schmand | gebeiztes Eigelb | Schnittlauch

Herzoglicher Hummus | Spicy Hummus | gebackener Blumenkohl | gemischte Oliven

Herzogs Pilz Paté | Cornichons | Dijon-Senf

Brotauswahl

◆◆◆

Filet von der Färse

Saibling in Miso | Limetten-Miso

Piementos de Padron | Sherryessig | Rauchsatz

Broccolini | Paprika-Mandel- Pesto

Herzogs Kartoffelscheiben | Jalapeno Ketchup | Ardbeg Miso Tare

◆◆◆

Herzogs Schokoladenfondant | Vanilleeis, Herzogliche Eis-Melange

89,0 pro Person

H

HERZOG

MUC

Getränkeempfehlung bei Reservierungen ab 12 Personen:

APERITIFAUSWAHL

Purple High Ball Belsazar Rose Vermouth / Pea Flower / Veilchen / Tonic	12,5 €
Rose & Raspberry Cobbler Belvedere Vodka / Himbeer Shrub / Champagner / Rose	17,0€
Italian Collins Sipsmith Gin / Limoncello / Rosmarin / Zitrone / Soda	14,5€
Herzogs Gin Tonic Sipsmith Gin / Herzog Tonic / Lavendel / Fever Tree Light Tonic	14,5 €
Ferdinands Quitte Tonic Ferdinands Gin / Quitte / Limette	11,0 €
Champagner Veuve Clicquot Imperial brut 0,1l	13,5 €
Champagner Veuve Clicquot Imperial brut 0,75l	90,0 €

WEINAUSWAHL 1,5l

Franken Max Müller I Weissburgunder trocken	79€
Franken Max Müller I Silvaner trocken	89€
Rheingau Peter Jakob Kühn Riesling Rheinschiefer trocken	79€
Österreich Kamptal M. & A. Arndorfer Grüner Veltliner trocken	79€
Pfalz Studier Cuveé Matura trocken	69€
Rheinhessen Battenfeld-Spanier Spätburgunder trocken	85€

Noch mehr Aperitiv- und Cocktailmöglichkeiten, sowie weitere Weine, finden Sie auf unserer Homepage.

GASTEZAHL

Bitte geben Sie uns bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Gästezahl bekannt. Zu einem späteren Zeitpunkt getätigte Abweichungen nach unten können nicht berücksichtigt werden und fallen zu Lasten des Veranstalters. Abweichungen nach oben bedürfen einer vorherigen Absprache mit dem Restaurant und können aus platztechnischen Gründen nicht garantiert werden.

STORNIERUNG

- ✧ Stornierungen sind telefonisch oder per E-Mail möglich.
- ✧ Bis 11 Personen: Die Reservierung ist bis 2 Stunden vorab kostenfrei stornierbar, danach erlauben wir uns, den vollen Mindestumsatz zu berechnen
- ✧ 12-20 Personen: Die Reservierung ist bis 48 Stunden vorab kostenfrei stornierbar, danach werden 40% des vereinbarten Mindestumsatzes fällig. Ohne Stornierung wird der komplette Mindestumsatz in Rechnung gestellt.
- ✧ Ab 21 Personen: Die Reservierung ist bis 7 Tage vorab kostenfrei stornierbar. Bis 48h vorab werden 40% des vereinbarten Mindestumsatzes fällig, danach wird der volle Mindestumsatz in Rechnung gestellt

RESERVIERUNGSBESTÄTIGUNG

Hiermit garantiere ich

Name _____

Anschrift _____

Visa Card Mastercard American Express

Karteninhaber _____

Kartennummer _____ / _____ / _____ / _____ gültig bis _____ / _____

für die Reservierung am _____ für _____ Personen einen Mindestumsatz von _____ €

Der Mindestumsatz ergibt sich aus folgendem: _____

Datum / Ort _____

Unterschrift _____

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Team vom Herzog München

HERZOG BAR MÜNCHEN
Cafe Lido Gastronomiebetriebs GmbH & Co.KG
Maxburgstraße 4, 80333 München
Geschäftsführer Maximilian Gradl / USt.-ID: DE273707236