

H

HERZOG

MUC

Es weihnachtet in der Maxburg!
Ihre Weihnachtsfeier im Herzog

Im Herzen der Münchner Innenstadt, inmitten barocker und historischer Bauten, hat das Herzog Restaurant & Bar München seine Tore für Sie geöffnet. 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

MUC

MENÜ WILHELM

Auswahl an Edamame

◆◆◆

Carpaccio vom Büffel

oder*

Spinatsalat | Wasabi-Dressing | rote Bete

◆◆◆

Oktopus | Feige | Tomate

oder*

Aubergine | Joghurt | Knoblauch | Basilikum | Pinienkerne

oder*

Hirschrücken | Kastanie | Selleriepüree

◆◆◆

Herzogs Schokoladenfondant | Vanilleeis

44,0 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

MUC

SHARING MENÜ MAXBURG

Auswahl an Edamame

◆◆◆

Spinatsalat | Wasabi-Dressing | rote Bete

◆◆◆

Hummus Variation

◆◆◆

Tatar vom Rind

◆◆◆

Brotauswahl

◆◆◆

Oktopus | Feige | Tomate

◆◆◆

Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln

◆◆◆

Himbeercheesecake

54,0 pro Person

www.herzog.bar | 089 / 291 610 29

H

HERZOG

M U C

SHARING MENÜ TAFELRUNDE

Brotauswahl

Auswahl an Edamame

Spinatsalat | Wasabi-Dressing | rote Bete

Hummus Variation

Kartoffelscheiben

Pulled Duck Taco

Carpaccio vom Büffel

◆◆◆

Entenbrust

Hirschrücken | Kastanie | Selleriepüree

Oktopus | Feige | Tomate

Broccolini | Romescosauce | Apfelbalsam

Rosmarinkartoffeln

◆◆◆

Herzogs Schokoladenfondant | Vanilleeis

Himbeercheesecake

74,0 pro Person

www.herzog.bar | 089 / 291 610 29

H

HERZOG

MUC

Getränkeempfehlung bei Reservierungen ab 12 Personen:

APERITIFAUSWAHL

Herzog Spritz

Weisswein / Soda / Aperol / Grapefruit

10,5€

Strawberry Mojito

Brugal Especial Extra Dry Rum / Minze / Erdbeere / Limette / Soda

13,5 €

Yuzu Swizzle

Brugal añejo / Rum Yuzu / Limette / Matcha

13,0 €

Herzogs Gin Tonic

Sipsmith Gin / Herzog Tonic / Lavendel / Fever Tree Light Tonic

11,0 €

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.