

LE MERIDIEN
MÜNCHEN

Le MERIDIEN



INFORMATIONEN

Hotelinformationen	04
Tagungspauschalen	06
Vorschläge Rahmenprogramm	08

VERANSTALTUNGSRÄUME

Raumbeschreibungen + Raumpläne	11
--------------------------------	----

TECHNIK

Tagungstechnik Preisliste	22
---------------------------	----

IMBISS + KAFFEIPAUSEN

Kaffeepausen	24
Fingerfood	28
Tapasvariationen	30

BUFFETS

Frühstück	32
Stehbuffets	33
Internationale Buffets	37

MENÜS

Jahreszeitliche Menüs	45
Menüs aus Bayern und den deutschen Landen	51
Vegetarische Menüs	52

GETRÄNKE

Auszug Getränkekarte	54
----------------------	----

Le MERIDIEN

INFORMATIONEN

Le MERIDIEN

ANSCHRIFT

Bayerstrasse 41
80335 München
T +49 89 2422 0
F +49 89 2422 1111
lemeridienmunch.com

LAGE

Mitten im Herzen der Stadt gelegen, bietet Le Méridien München die perfekte Verbindung von Komfort und Eleganz. Le Méridien München befindet sich in der Nähe des Hauptbahnhofs, mit direktem Anschluss an den Flughafen und Zugang zu öffentlichen Verkehrsmitteln. Alle wichtigen Sehenswürdigkeiten der Stadt sowie kulturelle Einrichtungen und Unterhaltungsangebote sind von hier aus bestens zu erreichen. Zahlreiche Restaurants, Bars und Einkaufsmöglichkeiten befinden sich in unmittelbarer Nähe.

Innenstadt	500 m
Hauptbahnhof	50 m
Messe	7 km, in ca. 25 Minuten erreichbar
Flughafen	35 km, in ca. 40 Minuten erreichbar

ZIMMER

381 Zimmer

Offen, großzügig und geschmackvoll gestaltet, verfügen unsere klimatisierten Zimmer über Minibar, Safe, Schreibtisch, einen Sitzbereich, High-Speed Internetzugang, Flatscreen-TV (Satellit oder Kabel) mit persönlichem Film- und Musikprogramm sowie teilweise über eine Bose Stereoanlage. Raumhohe Fenster sorgen dabei für eine lichtdurchflutete, kreative Atmosphäre. In Ihrem Bad befindet sich neben einer Badewanne auch eine separate Massagedusche.

Zusätzlich erwartet Sie in den wegweisend hell gestalteten Zimmern der neuen PLUS Kategorie unser individuelles LM Bett und darüber eine faszinierende Lichtinstallation an der Wand. Auch eine Bügelstation zählt zur Ausstattung.

SERVICES

Business Centre
Concierge
Flugreservierung und Autovermietung
Guest Relations
kostenfreie Zeitung
Limousinentransfer
Schuhreinigung
24 Stunden Zimmerservice
Wäscheservice und Reinigung

Le MERIDIEN

SPORT + ERHOLUNG

Im Spa-Bereich erwarten Sie ein Fitnessraum mit Geräten für Ausdauer- und Krafttraining, ein beheiztes Schwimmbad, Whirlpool, Dampfbad und eine Sauna. Außerdem können Sie hier bei verschiedenen Massagen aus aller Welt entspannen.

AUSFLÜGE + AKTIVITÄTEN

Viktualienmarkt, Frauenkirche, Englischer Garten, Bayerische Staatsoper, Residenz, Schloss Nymphenburg, Einkaufsstrassen

Museen:

Pinakotheken im Kunstareal, Kunsthalle der Hypo Kulturstiftung, Museum Brandhorst, Haus der Kunst

RESTAURANT + BAR

Kulinarisch verwöhnen wir unsere Gäste in unserem Restaurant „le potager“ sowie in unserer „Le Bar“. In all unseren kulinarischen Angeboten vereinigt sich Innovatives aus der französischen Küche, mit raffiniert-mediterranen Hochgenüssen.

Öffnungszeiten:

le potager Restaurant: Montag – Freitag:
6:30 – 10:30 Uhr (Frühstück)
12:00 – 14:30 Uhr
18:00 – 23:00 Uhr
Samstag + Sonntag:
6:30 – 13:00 Uhr (Frühstück)
13:00 – 14:30 Uhr
18:00 – 23:00 Uhr

Le Bar: Montag – Freitag:
8:00 – 1:00 Uhr
Samstag + Sonntag:
9:00 – 1:00 Uhr

ZAHLUNGSARTEN

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten:
American Express, Diners Club, Visa, Eurocard/Mastercard, JCB

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Le MERIDIEN

TAGUNGSPAUSCHALE HALBTAGS

- Raumbereitstellung des Haupttagungsraumes bis zu 4 Std.
(wenn die Mindestteilnehmerzahl erreicht wurde)
- Schreibblöcke und Stifte von Le Méridien
- Standardtechnik (Flipchart, Beamer [2500 AL] mit Beamertisch, Leinwand)
- 3 Tagungsgetränke je 0,2l im Haupttagungsraum
- Themenkaffeepause mit Snackauswahl
- Mittagessen in Form eines 3-Gänge-Lunchbuffet oder Menü laut Küchen-
chef in unserem Restaurant inklusive unbegrenztem Mineralwasser

Pro Person + Tag inkl. MwSt. und Service € 68

TAGUNGSPAUSCHALE ECONOMY

- Raumbereitstellung des Haupttagungsraumes
(wenn die Mindestteilnehmerzahl erreicht wurde)
- Schreibblöcke und Stifte von Le Méridien
- Standardtechnik (Flipchart, Beamer [2500 AL] mit Beamertisch, Leinwand)
- 3 Tagungsgetränke je 0,2l im Haupttagungsraum
- Themenkaffeepause am Vormittag mit Snackauswahl
- Mittagessen in Form eines 3-Gänge-Lunchbuffet oder Menü laut Küchen-
chef in unserem Restaurant inklusive unbegrenztem Mineralwasser
- Themenkaffeepause am Nachmittag mit Snackauswahl

Pro Person + Tag inkl. MwSt. und Service € 78

TAGUNGSPAUSCHALE BUSINESS

- Raumbereitstellung des Haupttagungsraumes
(wenn die Mindestteilnehmerzahl erreicht wurde)
- Schreibblöcke und Stifte von Le Méridien
- Standardtechnik (Flipchart, Beamer [2500 AL] mit Beamertisch, Leinwand)
- Unbegrenzte Tagungsgetränke im Haupttagungsraum
- Themenkaffeepause am Vormittag mit Snackauswahl
- Mittagessen in Form eines 3-Gänge-Lunchbuffet oder Menü laut Küchen-
chef in unserem Restaurant inklusive unbegrenztem Mineralwasser
- Themenkaffeepause am Nachmittag mit Snackauswahl

Pro Person + Tag inkl. MwSt. und Service € 82

TAGUNGSPAUSCHALE THINK GREEN

- Raumbereitstellung des Haupttagungsraumes
(wenn die Mindestteilnehmerzahl erreicht wurde)
 - Schreibblöcke und Stifte von Le Méridien
 - Standardtechnik (Flipchart, Beamer [2500 AL] mit Beamertisch, Leinwand)
 - Edelholzener Wasser und biozertifizierte Apfel- oder Johannisbeerschorle im Haupttagungsraum
 - Themenkaffeepause am Vormittag:
Marinierte Marktsalate im Glas mit gebackenem Bergkäse,
Bio-Sonnenblumenbagel mit bayrischen Schmankerln
 - Mittagessen in Form eines 3-Gänge-Menüs:
 - Bayerische Maki von der Königssee-Lachsforelle
mit Wiesenkräutern und Blüten
 - Kross gebratener Saibling vom Königssee mit Kräuteremulsion
auf Kartoffel-Lauchpüree
 - „Apfel und Strudel“ mit Joghurteis
 inklusive Edelholzer Wasser, Apfel- und Johannisbeerschorle
 - Themenkaffeepause am Nachmittag:
Haferflockenkekse, Weihenstephaner Joghurtterrine mit Bodenseeäpfeln
- Pro Person + Tag inkl. MwSt. und Service € 84
 ab 20 Personen buchbar

TAGUNGSPAUSCHALE FIRST CLASS

- Begrüßungskaffee inklusive Müsliriegel, Teegebäck oder Croissant
 - Raumbereitstellung des Haupttagungsraumes
(wenn die Mindestteilnehmerzahl erreicht wurde)
 - Schreibblöcke und Stifte von Le Méridien
 - Standardtechnik (Flipchart, Beamer [2500 AL] mit Beamertisch, Leinwand)
 - Unbegrenzte Tagungsgetränke im Haupttagungsraum
 - Themenkaffeepause am Vormittag mit Snackauswahl
 - Mittagessen in Form eines 3-Gänge-Lunchbuffet oder Menü laut Küchen-
chef in unserem Restaurant inklusive aller Getränke (Softgetränke,
Hauswein, Bier) sowie Kaffee/Tee nach dem Essen
 - Themenkaffeepause am Nachmittag mit Snackauswahl
- Pro Person + Tag inkl. MwSt. und Service € 91

Bitte beachten Sie, dass für unsere Tagungsräume bei Wahl einer Tagungspauschale eine Mindestpersonenzahl gilt. Bei Unterschreitung dieser erlauben wir uns, Ihnen zusätzliche Bereitstellungskosten für den Hauptveranstaltungsraum zu berechnen. Für genaue Informationen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Eine erfolgreiche Veranstaltung oder ein festlicher Abend wird durch das passende Rahmenprogramm abgerundet. Nachfolgend erhalten Sie einige Anregungen, um Sie für ein Gästeprogramm zu inspirieren:

COCKTAIL-MIXKURS

ENTDECKUNG

Mixen Sie Ihre Lieblingscocktails unter professioneller Anleitung. Unser Barteam weicht Sie in die Geheimnisse der Barkunst ein.

Der Kurs dauert ca. 1,5 Stunden und es können max. 10 Personen teilnehmen. Die Kurskosten belaufen sich auf € 250 pro Kurs, für jede weitere Person berechnen wir € 15.

Größere Kursgruppen auf Anfrage.

WEINMODERATION

GENUSS

Genießen Sie korrespondierende Weine zu kulinarischen Höhepunkten! Wählen Sie ein Menü ganz nach Ihren Vorstellungen. Hierzu präsentiert Ihnen ein erfahrener Sommelier eine Vielfalt an hochwertigen Weinen aus aller Welt und erläutert die Herkunft und deren Geschichte. Erleben Sie die Kombination aus erlesenen Weinen und feinen Speisen auf eine andere Art.

Für die Weinmoderation werden ca. € 350 pro Abend berechnet. Speisen und Getränke sind im Preis nicht enthalten.

LA TABLE GOURMAND

Genießen und erleben Sie ein etwas anderes private dining:

KOMFORT

Sektempfang im Innenhof (je nach Wetterlage)

3-Gänge Menü laut Küchenchef

Raummiete inklusive

Jahreszeitliche Dekoration im Raum

pro Person..... € 52

EXKLUSIV

Champagnerempfang und Fingerfood

4-Gänge Menü (wählen Sie aus den Vorschlägen unseres Küchenchefs)

Jahreszeitliche Dekoration im Raum

Raummiete inklusive

pro Person..... € 78

Zusätzlich zu Komfort und Exklusiv buchbar: Getränkepauschale für
3 Stunden (ausgewählte Rot- und Weißweine, Bier sowie Softgetränke)

pro Person..... € 30

jede weitere Stunde € 11

Salzgebäck

pro Person..... € 3

Gerne richten wir Ihren Empfang auch auf eine etwas andere Art und Weise aus, wie z.B. „Apéritif selbst gemacht oder mixen Sie sich Ihren Apéritif unter professioneller Anleitung“.

Unsere Arrangements sind in unserem „La Table Gourmand“ von 4 bis 14 Personen nach Anfrage und Verfügbarkeit buchbar.

Sollten unsere Vorschläge nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, dann melden Sie sich gerne bei uns und wir werden gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Angebot erstellen.

VERANSTALTUNGSRÄUME

Le MERIDIEN

UNSERE TAGUNGSRÄUME

Neun Konferenz- und Meetingräume mit Tageslicht für Gruppen bis zu 250 Personen, von Nebenräumen für einzelne Arbeitsgruppen bis zum Ballsaal. Von dort aus besteht Zugang zum begrünten Innenhof. Audiovisuelle Ausrüstung und drahtloser High-Speed Internetzugang sind in allen Räumlichkeiten vorhanden. Ein professioneller Sekretariatservice kann über das Business Centre im Erdgeschoss bereitgestellt werden.

RAUM	m ²	BANKETT	BANKETT + TANZFLÄCHE	BLOCK	PARLAMENT	PARLAMENT MIT PODIUM	THEATER	U-FORM	STEHENPFANG	KABARETT
Elysee I	112	60	50	38	60	50	100	32	110	40
Elysee II	112	60	50	38	60	50	100	32	110	40
Elysee I+II	224	150	130	70	150	140	250	60	230	65
Vendome	98	50	/	39	50	/	90	32	100	36
Rivoli	100	50	/	39	50	/	90	32	100	36
Louvre	86	40	/	33	40	/	70	26	90	30
Orleans	32	10	/	12	12	/	20	10	30	12
Orsay	17	6	/	6	/	/	/	/	/	/
Trocadero	27	12	/	12	/	/	/	/	/	/
Versailles	27	10	/	12	/	/	16	10	/	/
Telepresence Room	18	/	/	6	/	/	/	/	/	/



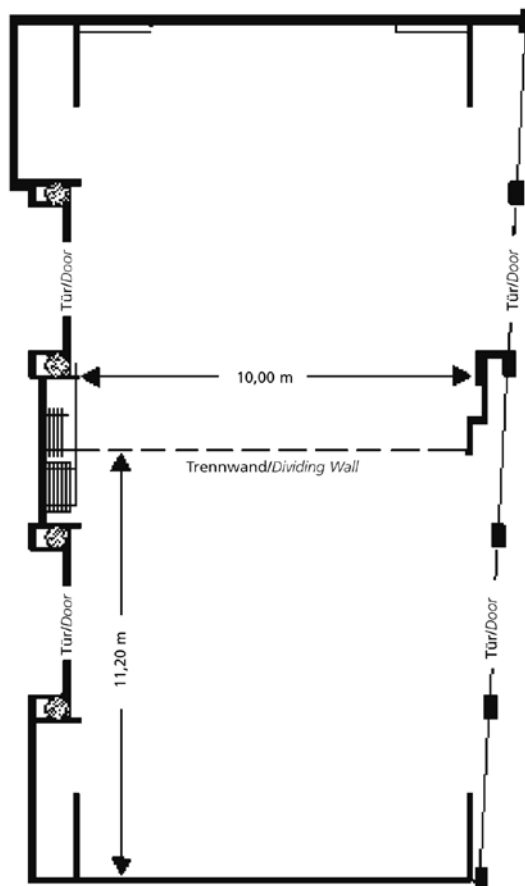
ELYSEE I + II

Maße

RAUM	m ²	LÄNGE IN M	BREITE IN M	HÖHE IN M	TÜR BXH IN M	AUSSENTÜR BXH IN M
Elysee I	112	11,20	10	3,25		
Elysee II	112	11,20	10	3,25	2,00 x 2,80	1,80 x 2,00
Elysee I+II	224	22,40	10	3,50		

Kapazitäten

RAUM	m ²	BANKETT	BANKETT + TANZFLÄCHE	BLOCK	PARLAMENT	PARLAMENT MIT PODIUM	THEATER	U-FORM	STEH- EMPFFANG	KABARETT
Elysee I	112	60	50	38	60	50	100	32	110	40
Elysee II	112	60	50	38	60	50	100	32	110	40
Elysee I+II	224	150	130	70	150	140	250	60	230	65



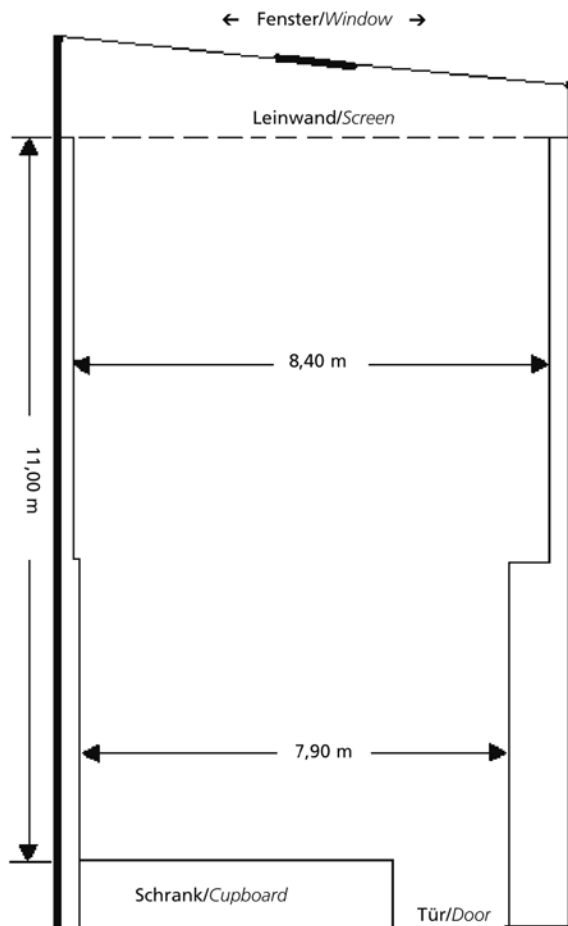
VENDOME

Maße

RAUM	m ²	LÄNGE IN M	BREITE IN M	HÖHE IN M	TÜR BXH IN M
Vendome	98	11	8,40	2,50	2,51 x 2,13

Kapazitäten

RAUM	m ²	BANKETT	BANKETT + TANZFLÄCHE	BLOCK	PARLAMENT	PARLAMENT MIT PODIUM	THEATER	U-FORM	STEH- EMPFANG	KABARETT
Vendome	98	50	/	39	50	/	90	32	100	36



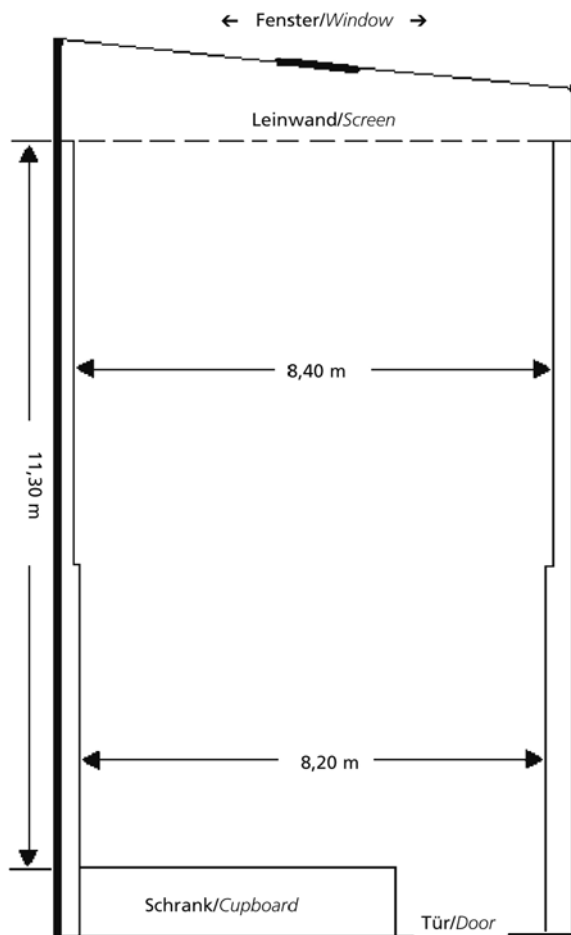
RIVOLI

Maße

RAUM	m ²	LÄNGE IN M	BREITE IN M	HÖHE IN M	TÜR BXH IN M
Rivoli	100	11,30	8,40	2,50	2,51 x 2,13

Kapazitäten

RAUM	m ²	BANKETT	BANKETT + TANZFLÄCHE	BLOCK	PARLAMENT	PARLAMENT MIT PODIUM	THEATER	U-FORM	STEH- EMPFANG	KABARETT
Rivoli	100	50	/	39	50	/	90	32	100	36



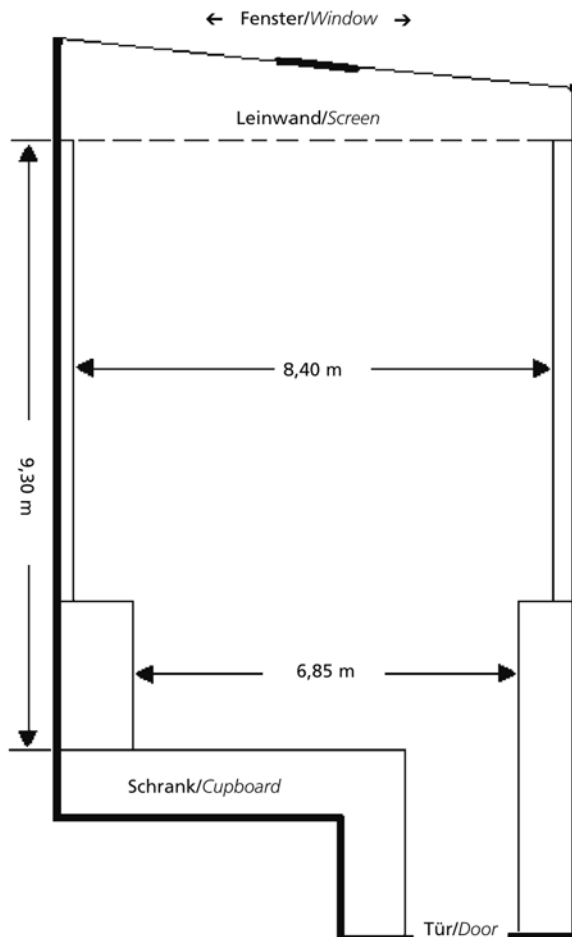
LOUVRE

Maße

RAUM	m ²	LÄNGE IN M	BREITE IN M	HÖHE IN M	TÜR BXH IN M
Louvre	86	9,30	8,40	2,50	2,51 x 2,13

Kapazitäten

RAUM	m ²	BANKETT	BANKETT + TANZFLÄCHE	BLOCK	PARLAMENT	PARLAMENT MIT PODIUM	THEATER	U-FORM	STEH- EMPFANG	KABARETT
Louvre	86	40	/	33	40	/	70	26	90	30



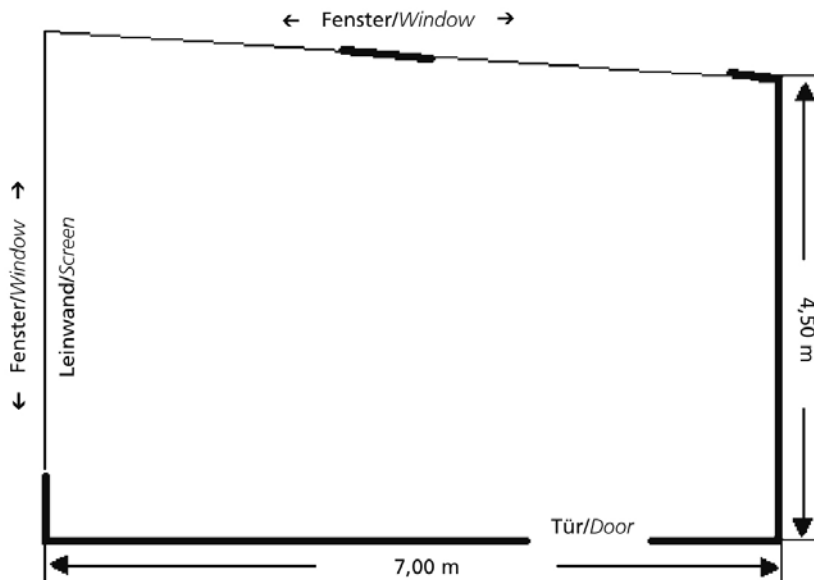
ORLEANS

Maße

RAUM	m ²	LÄNGE IN M	BREITE IN M	HÖHE IN M	TÜR BXH IN M
Orleans	32	7	4,50	2,50	1,00 x 2,13

Kapazitäten

RAUM	m ²	BANKETT	BANKETT + TANZFLÄCHE	BLOCK	PARLAMENT	PARLAMENT MIT PODIUM	THEATER	U-FORM	STEH- EMPFANG	KABARETT
Orleans	32	10	/	12	12	/	20	10	30	12



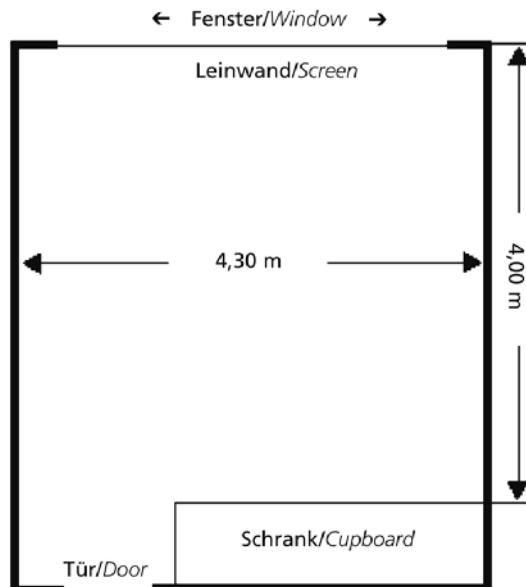
ORSAY

Maße

RAUM	m ²	LÄNGE IN M	BREITE IN M	HÖHE IN M	TÜR BXH IN M
Orsay	17	4	4,25	2,50	1,00 x 2,13

Kapazitäten

RAUM	m ²	BANKETT	BANKETT + TANZFLÄCHE	BLOCK	PARLAMENT	PARLAMENT MIT PODIUM	THEATER	U-FORM	STEH- EMPFANG	KABARETT
Orsay	17	6	/	6	/	/	/	/	/	/



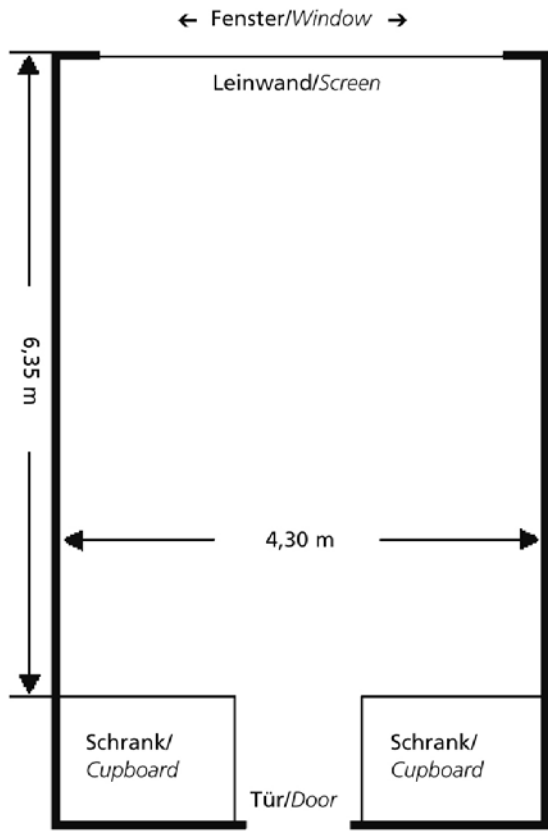
TROCADERO

Maße

RAUM	m ²	LÄNGE IN M	BREITE IN M	HÖHE IN M	TÜR BXH IN M
Trocadero	27	6,35	4,30	2,50	1,00 x 2,13

Kapazitäten

RAUM	m ²	BANKETT	BANKETT + TANZFLÄCHE	BLOCK	PARLAMENT	PARLAMENT MIT PODIUM	THEATER	U-FORM	STEH- EMPFANG	KABARETT
Trocadero	27	12	/	12	/	/	/	/	/	/



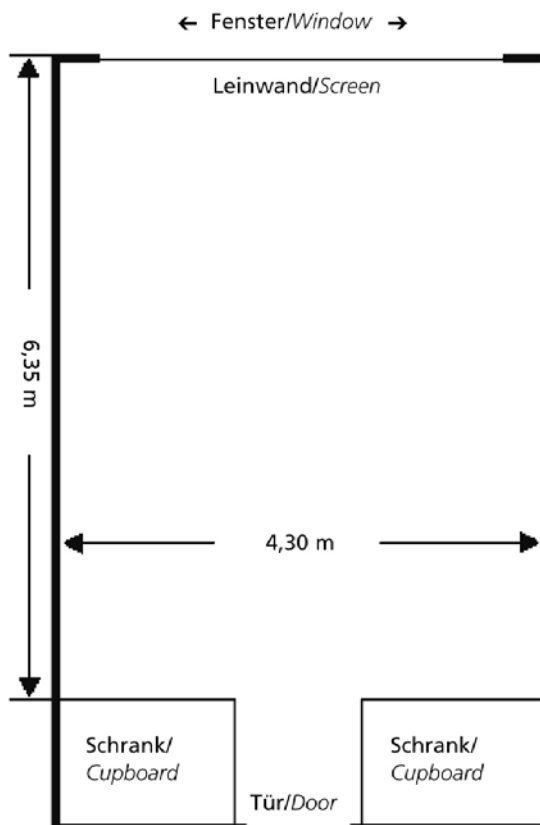
VERSAILLES

Maße

RAUM	m ²	LÄNGE IN M	BREITE IN M	HÖHE IN M	TÜR BXH IN M
Versailles	27	6,35	4,30	2,50	1,00 x 2,13

Kapazitäten

RAUM	m ²	BANKETT	BANKETT + TANZFLÄCHE	BLOCK	PARLAMENT	PARLAMENT MIT PODIUM	THEATER	U-FORM	STEH- EMPFANG	KABARETT
Versailles	27	10	/	12	/	/	16	10	/	/



TELEPRESENCE ROOM

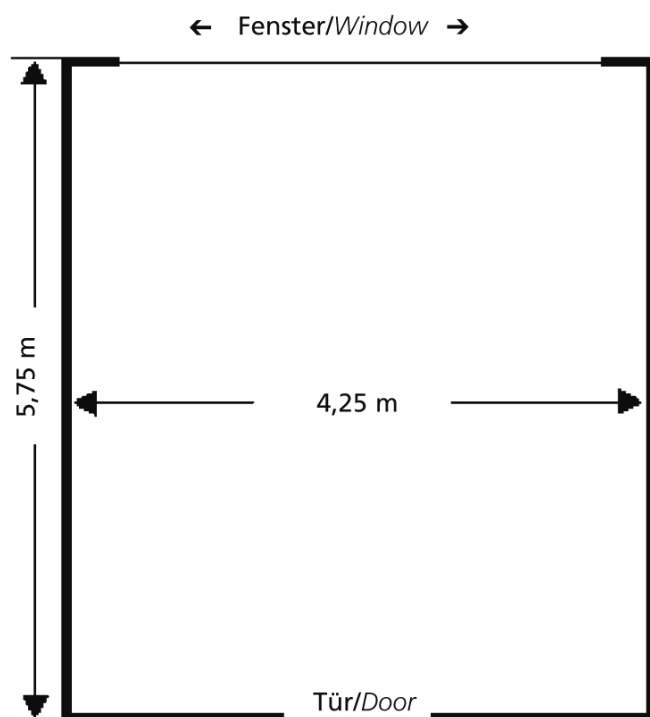
Telepresence ist eine innovative Videokonferenztechnologie, die Ihnen in einem komfortablen Meetingumfeld lebensechte Konferenzmöglichkeiten in hochauflösender Qualität bietet – mit ausgezeichneten Audio- und Video Funktionen. Gemeinsam mit Tata Communications bietet Ihnen Le Méridien München jetzt Zugriff auf diese faszinierende Meeting-Lösung.

Maße

RAUM	m ²	LÄNGE IN M	BREITE IN M
Telepresence Room	18	5,75	4,25

Kapazitäten

RAUM	m ²	BANKETT	BANKETT + TANZFLÄCHE	BLOCK	PARLAMENT	PARLAMENT MIT PODIUM	THEATER	U-FORM	STEH- EMPFANG	KABARETT
Telepresence Room	18	/	/	6	/	/	/	/	/	/



Le MERIDIEN



TECHNIK

Le MERIDIEN

BESCHALLUNG

Preise pro Tag in €

Mikrofon kabelgebunden.....	25
CD-Player.....	30
Funkmikrofon (Hand oder Clip).....	75
Funkmikrofon (Headset).....	85
Tonanlage (Elysee I oder II, Rivoli, Louvre, Vendome).....	150
Tonanlage (Elysee I und II).....	200
Mischpult 8-Kanal.....	auf Anfrage
Mischpult 16-Kanal.....	auf Anfrage

VIDEO/DATEN-PROJEKTOREN

Overheadprojektor, 575 W.....	45
DVD-Recorder.....	65
Videokamera VHS-PAL/S-VHS.....	100
40" Medienwagen inkl. DVD Player.....	120
LCD Projektor (Beamer), 2500 AL.....	150
LCD Projektor (Beamer), 3500 AL.....	200
50" Plasma auf Standfuß.....	390
LCD Projektor (Beamer), 6500 AL.....	500

KOMMUNIKATIONSTECHNIK

Laserpointer.....	10
W-LAN Internet 24h Flatrate pro Laptop.....	19
Pinnwand / Flip-Chart.....	25
Moderatorenkoffer.....	45
Whiteboard.....	45
Bühnenelement.....	45
AV Techniker Betreuung / Stunde.....	60
19" TFT Datenmonitor.....	85
Faxgerät (inklusive 250 Blatt).....	90
Telefonkonferenzsystem (bis zu 6 Personen).....	95
Laptop, CD-ROM, MS Office Standard.....	125

Alle unsere Veranstaltungsräume sind mit Telefon, Modem- und ISDN-Anschlüssen sowie Highspeed Internet über W-LAN ausgestattet.

The image features a complex, abstract graphic composed of numerous thin, white, straight lines of varying lengths and orientations. These lines radiate from a central point, creating a dense, starburst-like pattern that fills most of the frame. The background is a solid, deep black, which makes the white lines stand out sharply. In the upper right corner, there is a white rectangular area containing the text 'IMBISS + KAFFEERPAUSEN'.

IMBISS + KAFFEERPAUSEN

Le MERIDIEN

BASELINE

Preise in €

Laugenstange mit Butter, Hüttenkäse und Tomatenpesto
Blechkuchen
Kaffee, Tee

€ 11 pro Person / für 30 Minuten bereitgestellt

Gerne können Sie Ihre Kaffeepause mit folgenden Leckereien erweitern:

Hefezopf.....	Stück.....	2
Plundergebäck.....	Stück.....	2
Marmorkuchen.....	Stück.....	2,50
Tiramisu im Glas.....	Portion.....	3,50
Schwarzwälder Kirsch im Glas.....	Portion.....	3,50
Biskuitrolle mit Himbeer-Sahne-Creme.....	Stück.....	3,80
Belegte Vollkorn oder Müslibrötchen.....	Stück.....	3,80

Gegen Aufpreis bieten wir Ihnen die zusätzlichen Leckereien auch als Alternative zu Baseline.

ELEMENTS OF AMERICA

Hausgemachte Brownies
Muffins
Variation von American Wraps mit Römersalat
Schokoriegel
Kaffee, Tee

€ 13 pro Person / für 30 Minuten bereitgestellt

Gerne können Sie Ihre Kaffeepause mit folgenden Leckereien erweitern:

American Apple Pie.....	Stück.....	2,80
American Cheese Cake.....	Stück.....	3,50
American Chocolate Cake.....	Stück.....	3,50

Gegen Aufpreis bieten wir Ihnen die zusätzlichen Leckereien auch als Alternative zu Elements of America.

N48° 8' E11° 33'

Preise in €

Mini Weißwürste mit Händelmeiersenf und Brez'n
 Bayrische Alpentapas
 Gewürzter Tomatensaft mit Selleriestange
 Apfelstrudel mit Vanillesauce
 Kaffee, Tee

€ 15 pro Person / für 30 Minuten bereitgestellt

Gerne können Sie Ihre Kaffeepause mit folgenden Leckereien erweitern:

Warmer Leberkas mit Senf und Brötchen.....	Portion.....	6
Bayrischer Wurstsalat im Einweckglas.....	Portion.....	2,50
Hausgemachter Obazda.....	Portion.....	1,80
Warme Apfelküchle mit Zimtzucker.....	3 Stück.....	2,80
Weißbirtiramisu im Glas.....	Portion.....	3,50
Germknödel mit Vanillesauce.....	Portion.....	4,50

Gegen Aufpreis bieten wir Ihnen die zusätzlichen Leckereien auch als Alternative zu N48° 8' E11° 33'.

RELAX

Lassie nach Saison
 Körnerspitzsemmel mit rosa gebratenem Kalbfleisch und Rucolapesto
 Frischkornmüsli mit Früchten der Saison
 Frische Gemüsesticks der Saison
 Kaffee, Tee

€ 18 pro Person / für 30 Minuten bereitgestellt

Gerne können Sie Ihre Kaffeepause mit folgenden Leckereien erweitern:

Scharfer Tomaten-Kräuter-Drink im Glas.....	Portion.....	3,80
Melonen-Ingwermüsli.....	Portion.....	3,80
Bircher Müsli mit Feigen und Beeren.....	Portion.....	4,20

Gegen Aufpreis bieten wir Ihnen die zusätzlichen Leckereien auch als Alternative zu Relax.

KAFFEEPAUSE A LA CARTE

Preise in €

FRUCHTIGES

Obstsalat.....	3,50
Handobst.....	4
Fruchtjoghurt.....	2,50

SÜSSES + SALZIGES

Teegebäck.....	2,60
Salzgebäck.....	2
Müsliriegel.....	2,50
Mini-Croissant.....	2,50
Brez'n.....	2,50
Cookies (2 Stück).....	2,50
Muffin.....	2,50
Blechkuchen.....	3
Plundergebäck.....	2
Obstkuchen.....	3,50
Apfelstrudel mit Vanillesauce.....	4,50

BROTZEIT + BAGUETTES

Butterbrez'n.....	3
Baguette belegt.....	3,80
Bagel belegt.....	3,80
Croissant belegt.....	3,80
Semmel belegt.....	3,80
Laugenstange belegt.....	3,80

SANDWICHES

Büffelmozzarella, Tomaten und Pesto.....	5
Parmaschinken und Rucola.....	4,50
Tramezzini mit Thunfischkrem oder Roastbeef und Antipasti.....	3,80
Klassisches Club Sandwich.....	19
Hamburger oder Cheese Burger.....	17

Bitte beachten Sie, dass die einzelnen Speisenelemente pro Portion abgerechnet werden.

LUST AUF ETWAS GESUNDES?

Preise in €

Melonen-Ingwermüsli.....	Portion.....	3,80
Geeistes Granny Smith Süppchen mit Chili, Limette und frischem Koriander.....	Portion.....	4
Frischer Früchtequark der Saison.....	Portion.....	3
Tatar vom Label-Rouge-Lachs mit Avocado, Tobikko und Wildkräutern.....	Portion.....	6
Hüttenkäse mit frischer Gartenkresse.....	Portion.....	3,20
Frisch aufgeschnittene Thai-Mango oder Papaya.....	Portion.....	8
...und eine Portion frische Beeren im Sommer.....	Portion.....	6,50

ODER LIEBER ETWAS WARMES?

Mini Weißwürste mit Händelmeier Senf und Brez'n.....	4 Stück.....	5,20
Nürnberger Würst'l mit Sauerkraut.....	5 Stück.....	6,50
Mini Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Rucolasalat und Radieserl.....	Portion.....	2,80
Chicken Wings mit Sweet Chili.....	3 Stück.....	3,80
Apfelstrudel mit Vanillesauce.....	Portion.....	4,50
Mini Germknödel mit Vanillesauce.....	Portion.....	4,50
Grießschmarrn mit Apfel- oder Sauerkirschkompott.....	Portion.....	4,50

Bitte beachten Sie, dass die einzelnen Speisenelemente pro Portion abgerechnet werden.

BAYRISCH

ab 10 Personen

Obazda auf Brotchips
 Radieserl, Radi und Breznsalat
 Bayrische Alpentapas
 Wurstsalatspieß mit roten Zwiebeln und Gurken
 Nürnberger Rostbratwürst'l auf Sauerkraut
 Kaiserschmarrn mit saisonalem Kompott

Pro Person..... € 21

SUPERIOR

ab 10 Personen

Mediterrane Tomatencrêpe, gefüllt mit Oliven und Parmaschinken
 Ceasar Salad im Glas mit Brotnuggets
 Eingelegter Ziegenkäse und Gemüse auf Toskanische Art
 Saté Spieß vom Huhn in der Erdnussmarinade
 Zitronen-Kokos-Panna Cotta mit Mangomark

Pro Person..... € 24

DELUXE

ab 20 Personen

Sandwich mit Antipasti, Parmaschinken und Tomaten-Pesto
 Auberginencarpaccio mit Zitrone, Honig und Rucola
 Marinierte gebratene Kalbsscheiben in Olivenvinaigrette und Rucola
 Toskanischer Panzanellasalat im Glas
 Wiener Saftgulasch mit Semmelknödel
 Kao Soi im Einweckglas
 Frühlingsrolle mit Gemüse
 Katalanisches Tiramisu

Pro Person..... € 26

EXECUTIVE

ab 20 Personen

Variation von belegten Crostinis

Glasnudelsalat mit frischem Koriander, Shrimps und Zwiebellauch

Marinierter Kalbshaxensalat mit Tomaten und Basilikum

Cesar Salad im Glas mit Backhendl

Mini Piccata a la Milanese mit Tomaten-Oregano und Pasta

Krosse Lachswürfel auf Erbsen-Zitronenpüree

Mariniertes Stubenküken mit Honig-Chili-Marinade
und bunten Bratkartoffeln

Mousse von Milkschokolade mit Heidelbeersauce

Schwarzwälder Kirsch im Glas

Pro Person..... € 32

Bitte beachten Sie, dass wir bei weniger als 20 Personen (Deluxe + Executive)
einen Aufschlag von € 5 pro Person erheben.

Die Speisen sind jeweils für eine Stunde kalkuliert.

TAPASVARIATIONEN

Preise in €

Hüttenkäse mit Avocado, Kräutern und Taggiasca-Oliven	3
Vitello „Le Méridien“	3,50
Roh marinierte Rinderfiletscheiben mit Pesto und Rucola	3,80
Rilette vom Label-Rouge-Lachs mit Tobbiko-Gold	4
Roastbeef mit Oliven-Vinaigrette und Kapern	3,50
Gebeizter Bachsaibling mit Crème fraiche	3,50
Serranoschinken mit frischen Feigen	3,80
Rettichcannelloni mit Königssee Forellentatar	4,20
Kalbstatar mit Wachtelei	3,50
Surimi und Rote Beete Tatar	3,80
Bulgur mit Entenbrust auf Orientalische Art	3,50
Parmaschinken mit Melonenkugel	3,50
Garnelen Salat nach Thai-Art	5
„Spicy Tuna“	4,20
Hummer auf Tomatenconfit	6,50

Alle Speisen werden auf oder mit Bruschetta, Crostini oder geröstetem Toast serviert und pro Person berechnet.

Weitere individuelle Fingerfood-Snacks und Tapasmöglichkeiten erstellen wir Ihnen gerne gezielt auf Ihr Budget und Ihre Anfrage.

BUFFETS

Le MERIDIEN

CONTINENTAL

Diverse Teesorten und Kaffee
 Frischer Orangensaft, Grapefruitsaft
 Fruchtojoghurt und Naturjoghurt
 Aufschnittplatte mit Wurst und Käse
 Butter, Margarine, Marmelade und Honig
 Brotkorb mit Semmeln, Croissants und süßen Teilchen

Pro Person..... € 18

BAYRISCH

Diverse Teesorten und Kaffee
 Weißwurst mit süßem Senf
 Leberkäse mit mittelscharfem Senf
 Obazda und Radieschen
 Brez'n, Semmeln und Butter

Pro Person..... € 21

AMERICAN

Diverse Teesorten und Kaffee
 Frischer Orangensaft, Grapefruitsaft
 Fruchtojoghurt und Naturjoghurt
 Aufschnittplatte mit Wurst und Käse
 Geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich
 Grill-Tomaten und Speck
 Rührei und Grill-Würstchen
 Butter, Margarine, Marmelade und Honig
 Brotkorb mit Semmeln, Croissants und süßen Teilchen

Pro Person..... € 26

Bitte beachten Sie, dass wir bei weniger als 15 Personen einen Aufschlag von € 2 pro Person erheben.

BAYRISCHES SCHMANKERL BUFFET

ab 20 Personen

KALT

- Speckwurst auf Radiesersalat, Griebenschmalz, Bierradi und Radieserl
- Kleine Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffel-Gurkensalat
- Kalter Schweinebraten mit Kren und Gewürzgurken
- Spanferkelsülze
- Wurstsalat
- Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
- Graubrot mit Schnittlauch, Griebenschmalz und Tomaten

HEISS

- Bayrische Schwammerlsuppe mit Schinkenschöberl
- Spanferkel in Dunkelbiersauce
- Rosa gebratener Kalbs-Tafelspitz
- Frische Bayrische Enten aus dem Ofenrohr
- Bayrisch Kraut, Rotkraut
- Kartoffel- und Semmelknödel

DESSERT

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Dampfnudeln mit Zwetschgenröster
- Gemischter Käse aus Bayern

Pro Person..... € 38

INTERNATIONAL I

ab 20 Personen

KALT

- Marinierte Scheiben vom Roastbeef in Olivenvinaigrette
- Vitello Tonnato
- Mediterranes Gemüsetörtchen
- Melonensalat mit Caipiepesto
- Ceasar Salad im Glas mit Brotnuggets
- Ziegenkäse mariniert mit Olivenöl und Kräutern
- Tomatensalat mit Zitronendressing
- Auswahl an verschiedenen Blattsalaten und diversen Dressings
- Brotvariationen mit Butter

HEISS

- Gebrautes Stubenküken mit Thymianjus,
- Möhren-Erbsengemüse und Gemüse-Cous-Cous
- Krosse Lachswürfel mit Selleriepüree und Rosmarinkartoffel

DESSERT

- Joghurtterrine mit Himbeersauce
- Mousse von weißer Schokolade mit Mangosauce
- Katalanisches Tiramisu
- Crème brûlée von Zitronengras

Pro Person..... € 40

„DER KLEINE THAI“

ab 20 Personen

KALT

- Glasnudelsalat mit Shrimps und frischen Korianderblättern
- Asiatischer Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, Gemüse und Sweet Chili
- Mango-Frühlingslauchsalat mit Riesengarnelen
- Saté Spieße im Bambustöpfchen serviert mit Thai Dip Saucen
- Pikanter Gurken- und Papayasalat

HEISS

- Kao Soi – Mendakenudeln mit Hühnerfleisch, Stangensellerie und Kokos-Currysauce
- Knusprige Entenbrust auf Pak Choi Gemüse
- Putenfleisch mit Brokkoli und Cashewnüssen
- Gebackene Fischmedaillons im Bananenblatt gegart
- Wokgemüse und Yasminreis

DESSERT

- Sagopudding mit Früchten
- Kokoscrème mit Litchikompott
- Karamellisierte Bananen und Ananas

Pro Person..... € 40

PIEMONTE – LOMBARDEI – VENETIEN

ab 20 Personen

KALT

- Eingelegte Sardinen in Peperonatamarinade
- Coppa und Mailänder Salami auf Fenchel-Orangensalat
- Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- Radicchio und Rucola mit Parmesan in Balsamicodressing
- Salat von Staudensellerie und getrockneten Tomaten
- Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

HEISS

- Lammkeule Apulische Art mit Rosmarinkartoffeln
- Saltimbocca à la romana an Waldpilzrisotto
- Gegrillte Rotbarbe auf Orangen-Thymian-Sauce
- Tomaten-Artischocken-Ragout
- Polenta mit Ricotta
- Tagliatelle

DESSERT

- Panna Cotta mit Himbeercoulis
- Orangensalat mit Maraschino
- Karamellisierte Limonencrème
- Crème von Latte Macchiato
- Italienische Käseauswahl mit Provolone, Gorgonzola, Taleggio

Pro Person..... € 40

ASIATISCHES STEHBUFFET

ab 30 Personen

KALT

- Sojasprossensalat mit Krabbenfleisch und süß-scharfem Dressing
- Ananas-Tomaten-Salat mit Koriander
- Sashimi mit Rettich und Sojasauce
- Salat mit Entenbrust und Bambus

HEISS

- Thailändische Geflügelsuppe mit Zitronengras und Kaffir-Limetten
- Saté Spieße vom Huhn mit Erdnussauce
- Kao Soi mit Zwiebellauch, Chili und Sojasprossen
- Chili-Korianderröllchen mit Riesengarnelen und Chili Sauce
- Meeresfische im Tempurateig auf Wokgemüse
- Reis nach kantonesischer Art
- Yaki Soba – Buchweizennudeln mit Wokgemüse

DESSERT

- Exotischer Fruchtsalat
- Gebackene Ananas mit Honig
- Mangomousse
- Ingwer-Grieß-Flammerie

Pro Person..... € 42

LA DOLCE VITA

ab 20 Personen

KALT

- Caprese – Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
- Antipasti famosi – gebratenes Gemüse und Pilze in Olivenöl und Balsamicoessig
- Melonenauswahl mit Parmaschinken
- Gebratene Scampis in Knoblauch und Kräutern auf grünem Spargelsalat
- Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen
- Ciabatta, Focaccia und Grissinistangen

SUPPEN

- Minestrone mit frischem Gemüse, Olivenöl und Parmesan

WARM

- Hausgemachte Pasta in pikanter Garnelen-Tomatensauce
- Saltimbocca vom Kalb mit Prosciutto di Parma
- Piccata Milanese auf Tomatenspaghetti
- Frittata di Pesce – Frittierte Fische
- Grillgemüse und Pasta bianca

DESSERT

- Panna Cotta mit Fruchtmark
- Tiramisu
- Crema di vino con frutti canditta
- Käseauswahl mit Garnitur und rustikalem Brotsortiment

Pro Person..... € 44

FRANZÖSISCHES STEHBUFFET

ab 30 Personen

KALT

- Savoyer Schafskäse mit frischer Minze
- Tatar vom Lachs mit Honig-Senf-Sauce
- Feigen mit provenzalischem Landschinken
- Gegrilltes Bachforellenfilet in Thymian-Olivenmus
- Kichererbsen-Tomaten-Salat
- Bunte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

HEISS

- Bouillon von Meeresfischen und Früchten mit Safran
- Navarin vom Lamm mit grünen Bohnen und Kirschtomaten
- Rotbarben mit Artischocken, Oliven und Tomaten
- Brust und Keule von der Bresse Poularde mit feinen Kräutern
- Kartoffelgratin
- Gemüseauswahl der Saison
- Gemüsereis

DESSERT

- Tarte Tatin
- Quarkkuchen
- Gratin von Zitrusfrüchten
- Mousse von weisser Schokolade an Mokkasauce

Pro Person..... € 45

INTERNATIONAL II

ab 20 Personen

KALT

- Anitpasti mit Parmaschinken, Coppa di Parma und Serranoschinken
- Tomaten-Mozzarellatörtchen mit Pesto und süßem Balsamico
- Auberginencarpaccio mit Parmesan, Zitrone und Honig
- Thailändischer Glasnudelsalat mit Koriander und Shrimps
- Vitello in „Le Méridien Style“
- Fatoush Salat
- Mediterraner Gemüsesalat mit Mozzarella
- Auswahl an verschiedenen Blattsalaten und diversen Dressings
- Brotvariationen mit Butter

SUPPE

- Gelbe Paprikakrem mit Olivenöl

HEISS

- Rosa gebratene Kalbshüftsteaks mit provenzalischem Gemüse und Chili-Vanille-Nudeln
- Krosse Doradenfilets
- Tomaten-Paprika-Ragout und Risottoknödel
- Hausgemachte Lauchtagliatelle mit Pinienkernen und Kirschtomaten

DESSERT

- Crème brûlée mit Beeren
- Mallorquinische Zitronentarte
- Kaiserschmarrn mit saisonalem Kompott
- Kokosnusscrème mit Mangosauce

Pro Person..... € 48

ITALIENISCH-MEDITERRANES BUFFET

ab 30 Personen

KALT

- Vitello tonnato – vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern
- Panzanella – Toskanischer Brotsalat mit Ciabatta, Tomaten und Basilikum
- Terrine von gegrilltem Gemüse mit Parmesan
- Mediterran eingelegtes Gemüse mit Coppa di Parma und Parmaschinken
- Tomaten-Mozzarellasalat mit Pesto
- Auswahl an verschiedenen eingelegten Anti-Pasti-Gemüsen

SUPPE

- Tortellini in Rinderbrühe mit Gemüse

HEISS

- Osso Bucco – Geschmorte Kalbsbeinscheiben mit Rucola-Pinienkernrisotto
- Gerösteter Pancetta mit Tomaten-Bohnen-Kompott
- Seeteufelmedaillons unter der Thymiankruste mit Safran-Limonenschaum,
- Orrecchiette „alla boscaiola“
- Rigatoni al salsiccia mit Tomaten und Rucola
- Melanzane alla parmigiana – Überbackene Auberginen

DESSERT

- Panna Cotta mit saisonalem Kompott
- Tiramisu
- Mascarponecrème mit Feigenkompott
- Ricottatörtchen mit Himbeermark

Pro Person..... € 49

ASIATISCHES BUFFET

ab 30 Personen

KALT

Salat von Shrimps, Glasnudeln und Lauch in Soja-Limonenmarinade
 Asiatischer Rindfleischsalat mit Paprika und Sesam
 Reissalat mit grünem Curry und Papaya
 Geflügel Saté Spieße mit Erdnusssauce
 Reisbällchen mit Lachskaviar
 Yam Nua vom Label-Rouge-Lachs mit roten Zwiebeln
 Fischsalat mit Kräutern
 Pikanter Gurkensalat

SUPPE

Tom Yam Gong – Süß scharfe Hühnersuppe mit Gemüse und Dim Sums
 Tom Kha Gai – Thailändische Curry-Kokossuppe mit Shrimps

HEISS

Rosa gebratene Entenbrust mit Five-Spice-Sauce,
 Sojasprossengemüse und Singapurnudeln
 Schweinefleisch mit feurig rotem Curry,
 scharfen Austernpilzen und Frühlingsröllchen
 Hühnerpfanne mit Curry, Kokos, Ananas, Kaffirlimonen
 und Yasmin-Korianderreis

DESSERT

Karamellisierte Bananen
 Ananas Loempia mit Kokos-Vanillesauce
 Bananenpudding mit Mangochutney
 Kaffir-Limonen crème mit Galgantsauce
 Exotische Früchteplatte

Pro Person..... € 54

INTERNATIONAL III

ab 30 Personen

KALT

Auswahl an Antipasti und Tapas
 Roastbeefsalat mit Thaigemüse
 Paprika-Auberginen-Terrine
 Ceviche vom Sashimi-Thunfisch mit Avocado
 Kalbscarrapaccio mit Zitronenmarinade und Thymian
 Soffritto mit Büffelmozzarella
 King Crab im Reisblatt mit Thai-Mango, Chili und Frühlingslauch
 Tatar-Variationen in der Crispy Cone Waffel
 Auswahl an verschiedenen Blattsalaten und diversen Dressings
 Brotvariationen mit Butter

SUPPE

Zitronengrasessenz mit Riesengarnelen und Dim Sum
 Möhren-Kokos-Suppe

HEISS

Rosa gebratene Rinderfiletmedaillons mit Auberginenmarmelade
 und Kartoffel-Apfelgratin
 Medaillons von Seeteufel und Rotbarbe mit Safran-Limonenschaum
 und Artischocken-Olivengemüse
 Gemüselasagne
 Oliventagliatelle

DESSERT

Internationale Käseauswahl vom Tölzer Kasladen mit Feigensenf,
 Trauben und Nüssen
 Passionsfruchttörtchen mit Himbeermark
 Katalanisches Tiramisu
 Panna Cotta mit Beerensauce
 Weißbier-Tiramisu mit Heidelbeerkompott

Pro Person..... € 68

Bitte beachten Sie, dass wir bei Unterschreitung der Mindestteilnehmerzahl
 einen Aufschlag von € 5 pro Person erheben.

MENÜS

Le MERIDIEN

Jahreszeitliche Menüs auch frei kombinierbar in den übereinstimmenden Monaten, Preis jeweils auf Anfrage (ab 10 Personen).

JANUAR + FEBRUAR

I

Tom-Yam Goong – Süß-Saure Geflügelsuppe mit Garnelen, Zitronengras und Kaffir-Limette

Maispoulardenbrust auf Rahm-Schinkenwirsing, Pastismöhren und gefüllten Briekartoffeln

Crème brûlée mit Zitrusfrüchtekompott

Pro Person..... € 38

II

Gebackenes Kaninchenrückenfilet auf Artischocken Barigoulé und Wintersalaten

Rosa gebratene Kalbssteakhüfte auf Selleriepüree, Thai-Spargel-Möhrengemüse und abgeschmälzter Grießknödel

Nougatparfait mit karamellisierten Äpfeln

Pro Person..... € 45

III

Asiatisch gebeizte Eismeer-Fjordforelle auf Avocadostampf mit Wildkräutersalat und sautierten Calamaretti

Möhren-Ingwer-Schaum mit Hummer

Filet vom iberischen Schwarzschwein auf Scheiben vom Semmelknödel, Baby-Fenchel und Orangen

Crème brûlée von Grand Marnier mit weißem Kaffeeis

Pro Person..... € 65

MÄRZ + APRIL

I

Bärlauchschaum mit Seeteufel-Lachscarpaccio
 Kross gebratene Dorade auf Artischocken-Olivengemüse
 und Ziegenfrischkäse-Bonbons
 Zitronentarte mit weißem Schokoladenschaum

Pro Person..... € 38

II

Marinierter Saibling vom Königssee in der Sesam-Limonenmarinade
 mit gefüllter Kartoffel
 Rosa gebratenes Entrecôte mit Senfkornremolata und Erbsenpüree,
 Baby-Pak-Choi und Grießcannelloni
 Apfel-Vollmilchtörtchen mit Joghurtmousse

Pro Person..... € 45

III

Zitronengras-Saté von Jakobsmuschel und Langostino
 mit mariniertem Thaispargel, Limonenkaviar und Tobikko Gold
 Bärlauchrisotto mit Gamba und Calamaretti
 Husumer Lammrücken unter der Kräuterkruste, Bergpfefferjus,
 Vanille-Fingermöhren, frische Erbsen und Quinoa
 Weiße Nespresso Crème brûlée, Nespresso-Gelee und Himbeerrahmeis

Pro Person..... € 65

MAI + JUNI

(Bis 15. Juni verfügbar)

I

Grüne Gazpacho mit Tatar vom Label-Rouge-Lachs und Avocado
 Filet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein auf glasiertem
 Schrobenhausener Spargelpotpourri und Bamberger Hörndl Kartoffeln
 Dessertvariation „Le Méridien“

Pro Person..... € 38

II

Törtchen und Salat vom Schrobenhausener Stangenspargel
 mit asiatisch marinierter Forellenhaube
 Schrobenhausener Stangenspargel, wahlweise mit geklärter Butter
 oder Sauce Hollandaise mit Kalbsrücken und neuen Kartoffeln
 Süße Spargelcrème mit marinierten Erdbeeren und Erdbeer-Pfeffereis

Pro Person..... € 48

III

Crottin de Chavignol mit San Daniele Schinken, sommerlichen Salaten und
 Kräutern in Honig-Thymianvinaigrette
 Kross gebratener Saibling auf Erbsenstampf mit Soja-Paprikaschaum
 Filet vom Kalb im Brotmantel mit Taggiasca-Olivensauce
 auf glasiertem Frühlingsgemüse
 „Variation von Rhabarber“

Pro Person..... € 65

JULI + AUGUST

I

Bayrischer Maki vom Saibling mit Wasabi-Mayonnaise
und Wildkräutersalat

Kräuterglasierte Schnitte vom Kalbsrücken auf Kresse-Graupen
mit Parmesanluft

Schaum von Mascarpone mit Erdbeeren und Vanille

Pro Person..... € 38

II

„Interpretation von Cesar Salat“ mit Backhänder'l vom Stubenküken
Seeteufel im Tomaten-Ingwersud auf Oliventagliatelle

Tobleroneschaum im Baumkuchenmantel mit Joghurt-Limetteneis
und Kirschragout

Pro Person..... € 45

III

Tatar vom Label-Rouge-Lachs mit Limonenöl, Tobikko-Gold-Rogen
und gebratener Jakobsmuschel

Kross gebratener Wolfsbarsch mit Orangen-Thymian-Nage
auf Selleriepüree und Tomatenmarmelade

Medaillon vom Simmentaler Rinderfilet mit Trüffeljus,
Steinpilzen und gefülltem Grießknödel

Crème brûlée von Grand Marnier mit weißem Kaffeeis

Pro Person..... € 65

SEPTEMBER + OKTOBER

I

Kürbisschaumsüppchen mit Jakobsmuscheln und Steirischem Kernöl
 Gefüllte Perlhuhnbrust mit Madeirajus, Spitzkohl-Pilzsackerl
 und Wirsing-Maultaschen
 Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

Pro Person..... € 38

II

Mariniertes Kingfish mit Limonenkaviar, Meerwassergelee und Blüten
 Kräuterglasierter Rehrücken, kandierter Rotkohl, Selleriepüree
 und Pflaumenplätzchen
 Kürbiskernparfait mit Heidelbeerkompott

Pro Person..... € 45

III

Variation vom Thunfisch mit Quitten
 Shii-Take-Schaumsüppchen mit Carabinero und Seeteufelspieß
 Brust von der Nantaiser Ente in Kakaojus auf Kerbelknollengemüse
 mit gefülltem Pfifferlingscrêpe
 Birnenstrudel mit Orangenragout, Grießknödel und Kürbiskernöl-Eis

Pro Person..... € 65

NOVEMBER + DEZEMBER

I

Geräucherter Ikarimi-Lachs auf Guacamole, Mangochutney
und Wintersalaten

Geschmortes Kalbsbackerl auf weißer Petersilienwurzelcrème
und Auberginenmarmelade

Milchschokoladenschnitte mit Zitrusfrüchteconfit und Orangensabayon

Pro Person..... € 38

II

Rote Beete Schaumsuppe mit pochiertem Kaisergranat

Rehrücken unter der Haselnusskruste in Kakaojus, Selleriepüree,
Rosenkohlblättern und geschabten Mohnspätzle

Schokoladendome mit Cassisbirne und Vanillesorbet

Pro Person..... € 45

III

Königskrabbe, Thunfisch und Scampi-Koriander-Röllchen
auf Mango-Zwiebellauch

Cappuccino von Blumenkohl und Kabeljau

Fasanenbrust im Spitzkohlblatt mit Gänsestopfleberkern,
Apfel-Rosmarinmus und abgeschmälztem Grießknödel

Flüssiger Schokoladenkuchen mit Tonka-Bohneneis

Pro Person..... € 65

I

Bayrischer Breznsalat und Blattsalate mit knusprigem Entenfleisch und Preiselbeeren

Kalbsrahmbraten mit kleinem Gemüse und Spätzle

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Pro Person..... € 31

II

Sendlinger Hochzeitssupp'n mit Grießnockerl, Markkloß, Leberknödel und Flädle

Knuspriger Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce, Bayrisch Kraut und abgeschmälztem Kartoffelknödel

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Pro Person..... € 33

III

Blumenkohlschaumsuppe mit gemischten Pilzen und gebratenem Fleischpflanzerl

Gebratener Kalbstafelspitz auf grünem Bohnen-Speckgemüse mit Kartoffel-Lauchgratin

Tannenhonigparfait und Bayrisch Crème mit marinierten saisonalen Früchten

Pro Person..... € 36

IV

Praline vom Ochsenschwanz auf marinierten Linsen und Wildkräutersalat

Wiener Schnitzel mit kleinen Speck-Kartoffeln und Preiselbeeren

Warmer Birnenstrudel mit Lavendelkrokant und Schokoladen-Chilieis

Pro Person..... € 36

I

Salat von Rucola und frischen Kräutern mit gebratenen Waldpilzen und gehobeltem Parmesan

Gemüsemaultaschen mit Petersilienschaum und gebackenem Gemüsestroh

Buttermilchterrinen mit Zitronenmelisse, marinierten Früchten und Cassissorbet

Pro Person..... € 28

II

Salat von gegrilltem Gemüse mit marinierten Mozzarellakugeln und Basilikumpesto

Gebackener Tofu auf Curry-Wok-Gemüse

Warmer marinierter Birnen-crêpe mit Vanillesauce und Karamelleis

Pro Person..... € 28

III

Klare Kartoffeleessenz mit Grießklößchen und Schnittlauchbrötchen

Crêpes Rino Casati gefüllt mit Ziegenfrischkäse in Walnussauce und Salbeibutter

Mille feuille von Mandeln mit geeister Praline und saisonalen Früchten

Pro Person..... € 28

GETRÄNKE

Le MERIDIEN

WARM

Preise in €

Kaffee.....	Tasse.....	3,80
Cappuccino.....	Tasse.....	3,80
Espresso.....	Tasse.....	3
Doppelter Espresso.....	Tasse.....	5
Tee.....	Tasse.....	3,80
Kaffee/Tee.....	Kanne.....	21

ALKOHOLFREI

Coca Cola ⁴ , Coca Cola light ^{5,6} , Sprite, Fanta ^{1,6}	0,2l.....	4,20
Vaihinger Fruchtsäfte.....	0,2l.....	4,20
Apfelsaftschorle.....	0,2l.....	4,20
Schweppes Tonic ³ , Ginger Ale, Bitter Lemon ³	0,2l.....	4,20

MINERALWASSER

Staatlich Fachingen Mineralwasser.....	0,25l.....	4,20
Staatlich Fachingen Mineralwasser.....	0,75l.....	9,50
Vittel.....	1,0l.....	11

BIERE

Becks Pils.....	0,33l.....	4,50
Franziskaner Weißbier.....	0,33l.....	4,50
Becks alkoholfrei.....	0,33l.....	4,50

APERITIFS

Campari ¹	5cl.....	7
Campari ¹ Soda oder Orange.....		9
Aperol Orange oder Prosecco.....		9
Sherry.....	5cl.....	7
Port White/Tawny.....	5cl.....	7
Martini bianco.....	5cl.....	7
Martini rosso.....	5cl.....	7
Pernod.....	4cl.....	7

DIGESTIFS

Ramazotti.....	4cl.....	7
Averna.....	4cl.....	7
Calvados.....	4cl.....	9
Remy Martin VSOP.....	4cl.....	10

Le **MERIDIEN**

1 mit Farbstoff / 3 Chininhaltig / 4 Koffeinhaltig /
 5 Phenylalaninquelle / 6 mit Antioxidationsmittel.

SEKT	Preise in €	
Le Méridien Sondercuvée Geldermann.....	0,1l	7,50
Le Méridien Sondercuvée Geldermann.....	0,75l	45
Prosecco.....	0,75l	38

CHAMPAGNER

Laurent Perrier Brut.....	0,1l	12
Laurent Perrier Brut.....	0,75l	85
Veuve Cliquot Ponsardin.....	0,75l	92

WEIN jeweils 0,75l

BAYERNWEIN

WEIN AUS FRANKEN

Schaumwein

Frizzante St. Valentin Rosé, Winzerkeller Sommerach.....	35
--	----

Weißwein

Silvaner CC trocken QbA, Fürstlich Castell'sches Domänenamt.....	32
Riesling Escherndorfer Lump Kabinett, Divino Nordheim.....	51

Rosé

Rotling QbA, Fürstlich Castell'sches Domänenamt.....	32
--	----

Rotwein

1224, Fürstlich Castell'sches Domänenamt.....	38
Weinreich E1NS Cuvée Cabernet QbA, Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin, Cabernet Mitos, Winzer Sommerach.....	59

DIE MEDITERRANE CONNECTION

WEINE AUS ITALIEN

Weißwein

Vermentino di Sardegna DOC, Pala, Sardinien.....	32
Vernaccia di San Gimignano DOCG, Teruzzi & Puthod, Toskana.....	38
Pomino bianco, Marchesi de Frescobaldi, Toskana.....	58

Rosé

Chiaretto Bardolino DOC, Tommasi, Venetien.....	34
---	----

Rotwein

Primitivo del Tarantino, I Monili, Apulien.....	33
Chianti DOC, Castiglioni, Toskana.....	42
Cannonau di Sardegna DOC, Pala, Sardinien.....	45

INTERNATIONAL

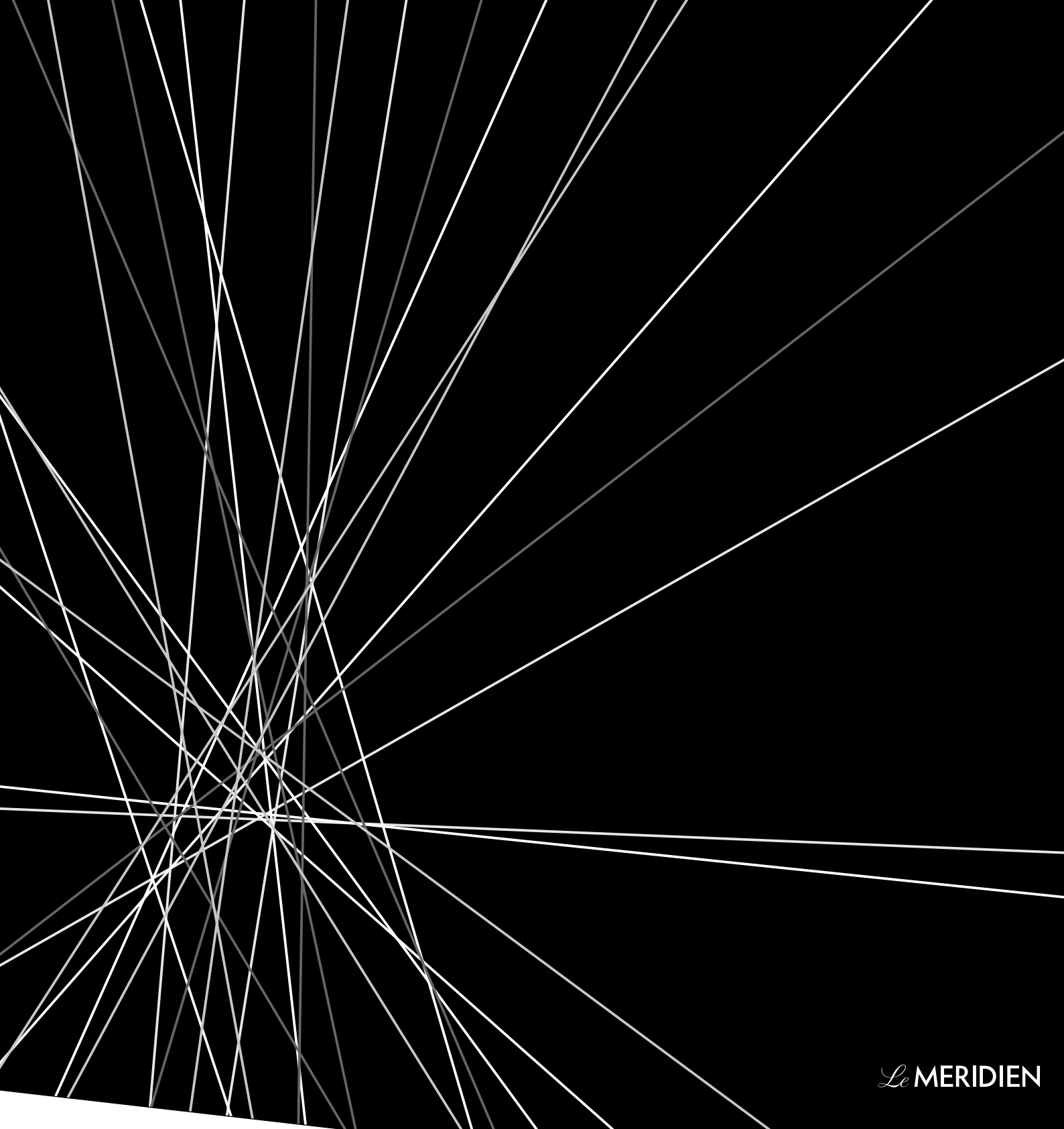
WEINE AUS ALLER WELT

Weißwein

Mas Rabell von Miguel Torres.....	28
Grüner Veltliner Steinfeder Terrassen, Domäne Wachau, Wachau.....	32
Villa Wolf Pinot Gris QbA, Weingut J. L. Wolf, Pfalz.....	33
Macon Villages blanc, Joseph Drouhin, Burgund.....	43

Rotwein

Mas Rabell von Miguel Torres.....	30
Stamp of Australia, Shiraz Cabernet Sauvignon, Australien.....	31
Rosso di Montepulciano DOC, Poliziano, Toskana.....	51
Les Allees de Cantemerle AC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot Château Cantemerle, Bordeaux – Médoc.....	69



Le MERIDIEN

KONTAKT

Für Veranstaltungsanfragen und Gruppenreservierungen
banqueting.muenchen@lemeridien.com

T +49 89 2422 2994
F +49 89 2422 2005

LE MERIDIEN
MÜNCHEN
BAYERSTRASSE 41
80335 MÜNCHEN, GERMANY
T +49 89 2422 0
F +49 89 2422 1111
lemeridienmunchen.com