



ADVENT, ADVENT DIE HÜTTE BRENNT!

Deine Mitarbeiter, Kunden und Freunde haben dieses Jahr etwas Feines verdient! Für deine kleine oder etwas größere Feier kochen wir festliche Buffets und weihnachtliche Menüs, verzaubern deine Gäste mit Nikolaus-Fingerfood oder auch einem Winter-Grillfest. Wir geben uns besondere Mühe, damit du und deine Gäste eine himmlisch gute Weihnachtsfeier haben!

089 2098 7385

LEKKEREI

GLÜHWEIN & X-MAS PUSCH

Bevor es richtig losgeht, zur Einstimmung auf ein rauschendes Weihnachtsfest zelebrieren wir für euch und eure Gäste einen kleinen Glühweinpunsch, natürlich auch mit heißen Maroni oder hausgemachten Plätzchen. Unsere mobile Glühweinbar mit Service bringt eure Truppe in Schwung. Ganz unkompliziert.

Glühwein & Punsch 9,90€/ P.PERS./H

Zwei Sorten hausgemachter Glühwein (Weiss & Rot), Alkoholfreier Punsch und jede Menge Plätzchen

..



HEISSE MARONI

Zu einer richtigen Weihnachtsfeier gehören ein paar heiße Maroni mit ihrem köstlichen Duft einfach dazu. Unsere Weihnachtsköche reichen euch die warmen Kastanien in einer Papiertüte die euch die Finger wärmt. Ihr dürft noch die knusprige Schale mit einem Knack entfernen und dann die süße, mehlig Nuss genießen.



Glühweinstand & Service

Ein Weihnachtsmarktstand, eine Servicekraft, Glühweintassen, Servietten und jede Menge .Tschingelebels.

089 2098 7365

LEKKEREI



SO EIN KÄSE, UNSER FONDUE!

Irgendwo zwischen Nostalgie und Sinnlichkeit, zwischen Lust und Gaumenfreude. Ein Fondue-Abend mit Freunden oder Kolleginnen bleibt in Erinnerung: Traditionell mit Schweizer Käse, im Fond mit Fleisch oder zum Dessert als Schokobrunnen mit Früchten. Wir bringen euch alle Fondue Zutaten – ihr müsst nur noch rühren!



Käsefondue AUF ANFRAGE

Original Schweizer Käsefondue, dazu Weissbrot- und Breznwürfel, Kartoffelecken, Silberzwiebeln, Cornichons. Bis 24 Pers.

Fleischfondue 29,90€/ P.PERS

Klassisches Fondue mit Geschnetzeltem vom Rind, Huhn und Schwein, dazu Gemüse, Saucen, Salate und Brot. Ab 20 Pers.

Wildfondue 39,90€/ P.PERS

Fondue im Pilzfond mit Geschnetzeltem vom Hirsch, Reh, Hase und Wildschwein, dazu Gemüse, Saucen, Salate und Brot. Ab 30 Pers.

089 2098 7365

LEKKEREI



Schokobrunnen AUF ANFRAGE

Alpenmilch, Zartbitter, Dunkel oder Weiss. Du sagst welche Schoki es denn sein darf und wir bringen euch Früchte zum Eintunken mit!

BUFFET

Wir liefern das von unseren Köchen frisch zubereitete Weihnachtsessen als Buffet! Die warmen Speisen in Warmhalte-Einsätzen. Zu den Kosten für das Essen kommt nur noch eine Liefergebühr. Teller, Besteck und Servietten können wir euch natürlich auch besorgen.

Niklaus Pleasure

Rotkrautsalat mit Dorrkobt
& Nusskrokant
Orangen-Karotten-Salat mit
Gewürz-Quinoa

Geschmorte Entenkeule mit
Steckrübengratin & Wintergemüse
Kürbistortellini mit Romanesco
und Parmesancreme

Spekulatius-Tiramisu

29,50€ / P.PERS.

Sternenkucker

Gerösteter Blumenkohlsalat
mit Rosinen & Mandeln, Kohlrabisalat
mit Walnusskernen & Panchetta

Maishähnchenbrust im Gewürzöl
mit Balsamicolinsen
Lachs mit Pommery-Senfkruste
und Rahmlauch Gratin vom
Schwarzwurzelgemüse
Artischocken-Tomaten Ragout mit
Topinamburstampf und Bulgur

Birnenstrudel mit Vanillesoße
Schokoladen-Moccamousse
mit Beerengrütze

33,50€ / P.PERS.

Trompetengold

Tomaten-Granatapfelsalat
Kürbis-Lauchsalat mit Speck-Crumble

Kabeljau-Pflanzerl mit Rote
Beete-Gemüse und Wildreis
Geschmorte Rinderschulter mit
Serviettenknödel & Spitzkohl
Quiche mit Spinat, Ziegenkäse
und Granatapfel

Kokos-Panna Cotta auf Mangospiegel
Schokoladen Brownie mit Gewürzkirschen
Käseauswahl mit Feigensenf

38,50€ / P.PERS.

MENÜ

Möchtest du deine Gäste richtig verwöhnen, so wählst du ein Weihnachtsmenu. Dabei kochen wir das Essen frisch vor Ort und servieren euch wie im Restaurant. Zu den Kosten für das Essen kommen noch weitere Kosten für Küche, Koch und Servicepersonal.

Ruprechts Darling

Ziegenkäse mit Walnuss-Feldsalat
& Granatapfel

Rosa gebratene Entenbrust
mit Pfeffer, Blaukraut & gebräunten
Serviettenknödel
oder
Maronen-Walnuss Risotto
mit geröstetem Pumpernickel
und eingelegtem Radiccio

Zwetschgenröster mit Zimtrumble

27,50€ / P.PERS.

Christkindl Delight

Lachstatar mit Schmandgurke
& Friseesalat

Rinderlende mit Speckbohnen,
Süßkartoffelgratin
& Sauce Café de Paris
oder
Gefüllter Kohlrabi mit Rahmspinat
und Blauschimmelkäse

Spekulatius-Mousse
mit Bratapfelsalat

33,50€ / P.PERS.

Santa Deluxe

Apfel-Curry-Süppchen
mit Garnele & Zimtöl

Kapeljau in der Nusskruste
mit Schwarzwurzeln & frischem Kren

Ochsenbackerl mit geschmortem
atavia & Pastinakenstampf
oder
Balsamicofeigen mit geschmorter
Honigbirne und buntem Linsengemüse

Schokoladenbrownie
mit Gewürzkirschen

37,50€ / P.PERS.

Weihnachts-Fingerfood-Ideen

Vorspeisen

Rosa Entenbrustscheiben mit Papaya-Chutney
Knusperhuhn mit Chinakohl-Mangosalat
Wildreispraline mit getrockneter Feige
Räucherlachs mit Erbsencreme
Rosa Flanksteak mit Grünkohlchips
Jackobsmuschel mit Gurken-Relish & Salzzitrone
Kübbisstrudel mit Granatapfel

Winterliche Kartoffel-Canapes (Rauchlachs,
Entenbrustscheiben, Roastbeef)
Orangenlinsen-Pangettchips
Ziegenkäse mit Roter Beete & Thymianhonig
Kabeljau-Pflanzerl mit Lauchsalat & Kren
Wildbrätspieße mit Maronensalat

Desserts

Kokostapioka mit Ananas
Gebäckene Banane mit Passionsfrucht
Spekulatius-Tiramisu
Grießschnitte mit Weckkirschen
Bratapfelmousse mit Zimt-Crumble
Weintrauben-Schokospieße
Glühwein-Waldbeer-Grütze



Weihnachts-Plätzchen

AB 3,50€ P.PERS.

Sobald wir euch eine Platte voller kostlichster Käsesorten und Cracker hinstellen, kannst du dir sicher sein, dass eure Gäste in regelmäßigen Abständen um diese zirkeln. Ein paar Früchte, wie Birnen oder Trauben, sowie französische Macarons machen die Käseplatte zum Highlight. So können die Gäste zwischen salzig, fruchtig und süß hin und her springen, bis sie ihren Heißhunger befriedigt haben.

CHRISTKINDL' TREATS

Auch bei wunderschönen Weihnachtsfeiern gibt es den Moment, an dem die Kalorien des Abendessens verbrannt sind und der Körper Nachschub begehrt. Dann würde sich der ein oder andere über nichts lieber freuen als einen kleinen, kraftbringenden Snack. Diese kleinen Gesten hinterlassen einen bleibenden Eindruck.



Lebkuchen, Mandeln, Magenbrot

AB 3,50€ P.PERS.

Man mag es kaum glauben, aber sobald sich der feine Geruch unseres Gulaschs verbreitet, stehen selbst die hartgesottenen Rumsitzer auf und holen sich eine Portion. Manch Party-Lowe rettete das scharfe Chili oder die heiße Currywurst auch schon vor dem großen, ungewollten Abgang!



Eistecke

AB 3,50€ P.PERS.

Eine gelungene Abwechslung und Erfrischung für deine Gäste. Egal ob man ein paar Kugeln von seinem Lieblingseis mit Toppings auf der Waffel anbietet oder das selbstgemachte Eis am Stiel mit Stil hervorzaubert – deine Gäste werden Schlangenschlange stehen und alle anwesenden Kinder vor Freude ganz brav sein!



Käseplatte

AB 8,50€ P.PERS.

Sobald wir euch eine Platte voller kostlichster Käsesorten und Cracker hinstellen, kannst du dir sicher sein, dass eure Gäste in regelmäßigen Abständen um diese zirkeln. Ein paar Früchte, wie Birnen oder Trauben, sowie französische Macarons machen die Käseplatte zum Highlight. So können die Gäste zwischen salzig, fruchtig und süß hin und her springen, bis sie ihren Heißhunger befriedigt haben.

089 2098 7385

LEKKEREI

STIIIIHHLE NACHT!

Was Warmes zum Aufwärmen, was Spritziges zum Apero, was Erfrischendes nach dem Hauptgang, was Feines zum Dessert und was Fetziges für die Fete! Wir kümmern uns um eure Gäste - da bleibt keiner auf dem Trockenen!



Fusion Weisswein Cuveé

Hofmann & Willems (0,75l / 16,80€)



Blauer Zweigelt vom Haus

Roman Pfaffl (0,75l / 16,80€)



Fritz Müller Perlwein

auch in rosa oder alkoholfrei
Jürgen Hofmann (0,75l / 16,80€)



Cremant de Limoux Brut

Domaine J. Laurens (0,75l / 34,90€)

Wir zeigen dir natürlich als erstes unsere Lieblingsweine! Passen diese aus einem Grund nicht zum gewünschten Essen, dann fordert unseren Sommelier heraus - gemeinsam finden wir was Passendes!

[LEKKEREI.DE/WEINKARTE](https://lekkerei.de/weinkarte)

Aqua Monaco (1,0 l - laut & leise)	4,90 €
Chiemseer Bio Schorle (0,33 l - versch. Sorten)	2,70 €
NOW Bio Limonaden (0,33 l - versch. Sorten)	2,70 €
Orangensaft (1 l - versch. Sorten)	6,70 €
Tegernseer Helles (0,3 l)	2,90 €
Erdinger Weißbier (0,5 l)	3,20 €
Cocktails/Longdrinks (0,2 l)	ab 6,90 €
Digestive (0,02 l)	ab 2,90 €

Getränkepauschale (5 Stunden) 25,90 € p.Pers.

Aqua Monaco laut & leise, Chiemseer Fruchtschorlen, Now Bio Limonaden, Tegernseer Helles, Erdinger Weißbier, Fusion Weisswein Cuveé, Blauer Zweigelt vom Haus

Tasse Kaffee (auch entkoffeiniert)	€ 1,90
Glas Tee (versch. Sorten)	€ 1,90
Cappuccino (auch entkoffeiniert)	€ 2,60
Milchkaffee (auch entkoffeiniert)	€ 2,60
Latte Macchiato (auch entkoffeiniert)	€ 2,90
Espresso	€ 1,90
Kanne Kaffee (2,5l)	€ 24,90

089 2098 7385

LEKKEREI



SERVICE & EQUIPMENT

Gerade nichts zur Hand? Deine Weihnachtsfeier unterstützen wir gerne mit sympathischen Service-Mitarbeitern. Sie sind flink und freundlich beim Flying Buffet, sehen, wenn das Glas des Chefs leer getrunken und nachgefüllt werden muss. Du kannst dich drauf verlassen, dass du und deine Gäste nicht auf dem Trockenen sitzen werden!

Servicekraft	29,90 € / H
Supervisor	35,90 € / H
Koch	32,90 € / H

Wir kalkulieren im Schnitt eine Serviceperson für 20 Gäste. Jede Servicekraft ist für mindestens 4 Stunden zu buchen, die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich geleisteten Zeiten.

Geschirr- und Besteckpauschale	ab 2,90 € / p.Pers.
Gläserpauschale	ab 2,90 € / p.Pers.

Tischdecke	ab 5,90 €
Stuhlhusse	5,50 €
Steh­tisch mit weißer Husse	29,00 €
Buffettisch mit Husse	39,00 €

Weiteres Equipment auf Anfrage

089 2098 7365

LEKKEREI

RAUM ZUM FEIERN?!

Jetzt hast du dir überlegt was es Feines zum Essen gibt und bemerkst, dass euer Meeting Raum viel zu klein ist? Gerne könnt ihr auch bei uns in der Nymphenburger Strasse 84 feiern. Unser Eventraum ist für kleine aber feine Feiern ab 25 bis maximal 50 Personen geeignet.

FAKTS

Eventfläche innen	80m ²
Terrasse / Außenfläche	60m ²
Deckenhöhe	3,30 m
Boden	Industriebeton
Zugang	Barriere frei

BENEFITS

Absolut Zentral gelegen
Direkt an der U-Bahn Mailingerstrasse
Keine direkten Nachbarn
Kostenloses WLAN
Regelbare Beleuchtung



Vielen unterschiedliche Tischkonzepte sind möglich bei uns in der **LEKKEREI EVENTLOCATION**
Nymphenburger Strasse 84
80636 München



BUSINESS PACKAGE

Ab 79,00€ / P.PERS.

Ab 25 Pax bis 40 Pax / Montag bis Donnerstag
18 Uhr - 23 Uhr

- 3 Gänge Menü
- Getränkepauschale (Bier, Wein, Wasser, Soft)
- Hochtische mit Hockern
- Servicepersonal

PARTY PACKAGE

Ab 99,00€ / P.PERS.

Ab 25 Pax bis 40 Pax / Freitag & Samstag
18 Uhr - 23 Uhr

- Empfang (Sekt & Schnittchen)
- 3 Gänge Menü
- Getränkepauschale (Bier, Wein, Wasser, Soft)
- Hochtische mit Hockern
- Servicepersonal

OPTIONAL:

- Tische, Stühle, sonstiges Equipment
- Extra Stunde Raummiete, Servicepersonal, Getränkepauschale (+ 200€)
- Technisches Equipment

089 2098 7365

LEKKEREI

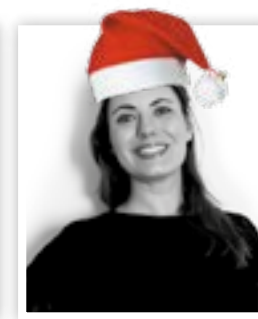


LASS' UNS REDEN!

Bevor es losgeht, hast du viele Fragen und ein unsicheres Gefühl. Wo fangen wir an? Glühwein oder Punsch? Lieber Entenbrust oder Kalbsfilet? Schmecken den Gästen gebrannte Mandeln? Wir wissen, wie wichtig euch das Weihnachtsfest ist und nehmen euch gerne ein bisschen an die Hand... Vom ersten Servus bis zum Ausblasen der Kerzen, die Liebe steckt in den Details – mit unserem bestem Team und Erfahrung verzaubern wir euch weihnachtlich!



Nora Petolillo



Julia Wagner



Laura Zwerger

Nora, Julia und Laura sind die Spezialisten für die Planung und Umsetzung von schwungvollen Weihnachtsfeiern. Wir sind Montag bis Freitag von 9-17 Uhr persönlich für euch da! Wir freuen uns von euch zu hören!

089 2098 7385

CATERING@LEKKEREI.DE