MANDARIN ORIENTAL
MUNICH

Heiraten Sie über den Dächern Münchens!

Können Sie sich das vorstellen? Sie sagen „Ja“ und schauen dabei über die gesamte Münchener Innenstadt. Bei uns ist das möglich. Durch unsere auf alle Seiten offene Dachterrasse „China Moon“ haben Sie und Ihre Gäste einen fantastischen Ausblick auf München und bis zu den Alpen. Wir vereinen eine schöne Architektur mit einem besonderen Ambiente und wirken dabei auf unsere ganz spezielle Weise auf Ihren Tag ein.

Auch sonst finden sich in unserem Haus noch viele Highlights, die Ihre Hochzeitsfeier zu einem unvergesslichen Ereignis machen. Unser Restaurant Mark’s und die angrenzenden 3 eleganten Salons geben Ihnen größtmöglichen Freiraum, Ihren Hochzeitstraum mit uns zu verwirklichen.

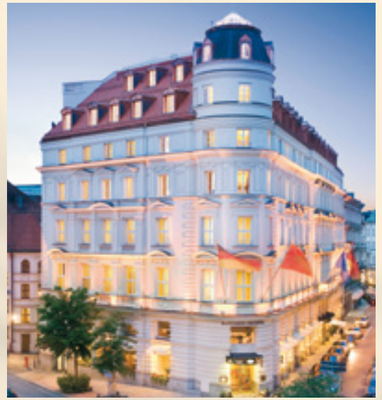
Gerne verwöhnt Sie unser Restaurant Mark’s Team durch eine gehobene internationale Küche und geht hier auf Ihre persönlichen Vorstellungen ein.

Einen romantischen Abschluss Ihrer Feier können Sie in unseren atemberaubenden Suiten und Zimmern genießen. Lassen Sie sich an Ihrem einzigartigen Tag von uns jeden Wunsch von den Augen ablesen.

In Kooperation mit der Weddingplaner-Agentur my moment nehmen wir uns auch gerne allen anderen Themen rund um Ihre Hochzeit an.

„Zuviel von einer guten Sache kann wundervoll sein!“

(Mae West)



Die richtige Location für den schönsten Tag in Ihrem Leben!

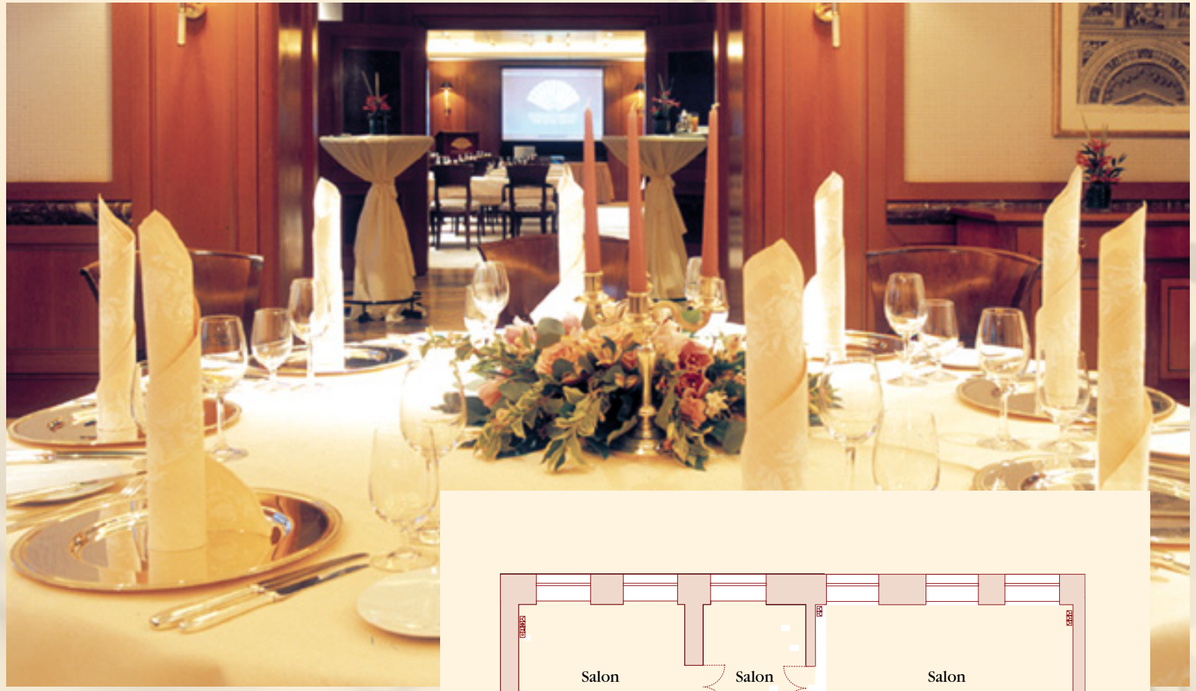
Das Mandarin Oriental, Munich ist mit seiner zentralen und dennoch ruhigen Lage in der Altstadt von München ein stilles Refugium. Das ehemalige Ballhaus wurde 1875 für gesellschaftliche Anlässe erbaut und wird seit einigen Jahren als fünf Sterne Superior Hotel von der Mandarin Oriental Hotel Group geführt.

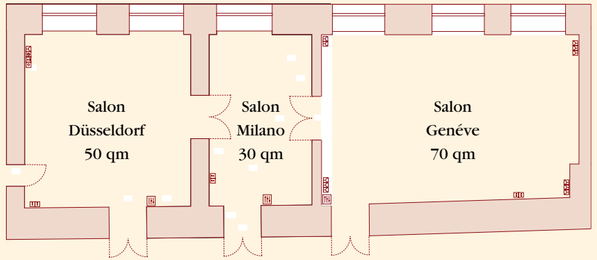
Wir vereinen besondere Architektur mit einem eleganten und dennoch sehr angenehmen Interieur. Harmonisierende Farben und beste Materialien lassen die Räumlichkeiten sehr positiv auf einen wirken.

Nur die besten Materialien, wie z.B. unser hochwertiges Parkett in allen Zimmern und Suiten machen einen Aufenthalt bei uns zu einem unvergleichlichen Erlebnis.
Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen Raumpläne und auch bereits einige Menüvorschläge zusammengestellt.

Lassen Sie sich davon inspirieren und fragen Sie individuell an.
Gerne zeigen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch unser Haus und alle Möglichkeiten der Umsetzung.

Wir freuen uns, wenn wir Ihren Hochzeitstraum für Sie Wirklichkeit werden lassen dürfen!





Salons

Hochzeits-buffets

„Deluxe“

Vorspeise

- Ofenwarmes Brotarrangement mit Butter
- Verschiedene Blatt und Rohkostsalate der Saison
- Tomaten Mozzarella-„Caprese Salat“ mit Basilikumpesto
- Nudelsalat mit Gemüsen und Kaiserfleisch
- Geräucherter Lachs mit Dillsauce und Meerrettich
- Kartoffelcrèmesuppe mit Speck und Lauch

Hauptgang

- Sûpréme von der Maispoularde mit Orientalischem Reis und Curryfumet
- Zanderfilet auf Balsamikolinsen und Gnocchi

Dessert

- Rote Grütze mit Joghurtcrème
- Crème brûlée mit marinierten Beeren
- Marmoriertes Schokoladenmousse mit Fruchtsaucen
- Exotische Fruchtspiesse
- Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

pro Person 65 Euro

„Grand Buffet“

Vorspeise

- Ofenwarmes Brotarrangement mit Butter
- Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate der Saison
- Geflügelsalat mit Curry und Nüssen, Krevettencocktail
- Variation von Räucherfischen
- Wachtelbrust auf marinierten Waldpilzen
- Gelée von Rote Bete und gebeiztem Seeteufel
- Baliklachs mit Meerrettichdip
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Velouté von jungem Lauch mit Büsumer Krabben

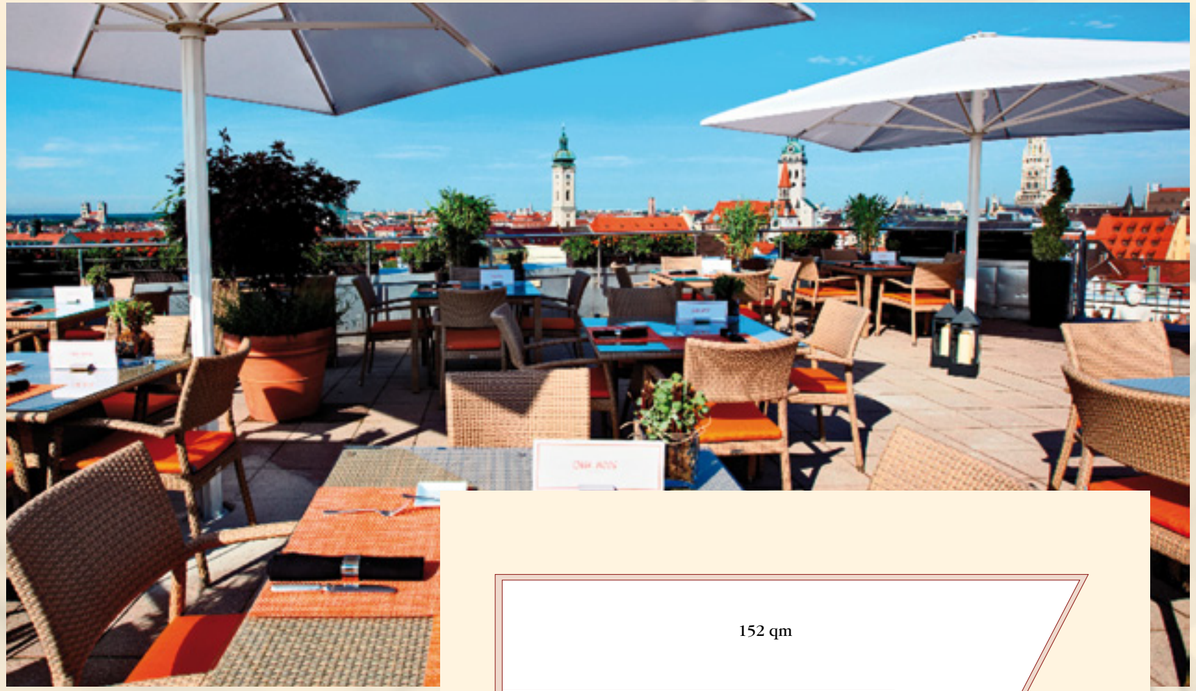
Hauptgang

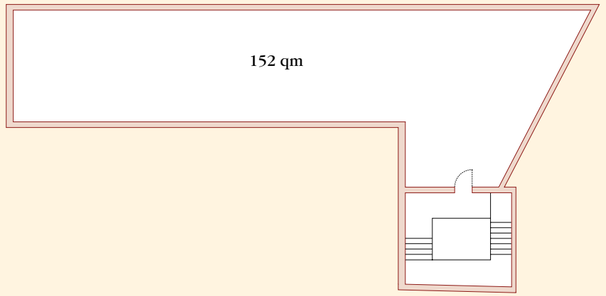
- Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Rosa Pfefferrahmsauce mit Gemüse der Saison und Kartoffelgratin
- Rosa gebratene Lammkeule mit Ratatouille und Risoleékartoffeln
- Schottischer Wildlachs mit Spinat, Basmatireis und Champagnersauce

Dessert

- Käseauswahl vom Brett
- Dessertbüffet „Mandarin Oriental“
- Verschiedene Mousse
- Terrinen, Eis, Früchteplatten
- Spezialitäten aus unserer hauseigenen Patisserie und Konfiserie

pro Person 85 Euro





China Moon Dachterrasse

Hochzeits-Barbeque

„Mediterran“

Vorspeise:

- Caprese von Büffelmozzarella und Olivettitomaten mit Basilikum
- Sommerliche Blattsalate mit sizilianischem Olivenöl und altem Balsamico
- Gurkensalat mit Joghurt und Dill
- Verschiedene provenzialische Antipasti
- Eingelegte grüne & schwarze Oliven
- Bunte Gemüsesticks mit diversen Dips (Kräuterquark, Chilimayo, Wasabicrème)
- Grissini im Glas
- Geeistes Gurkensüppchen mit Limonenöl
- Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brot, Baguette und Semmeln

Hauptgang vom Grill:

- Lammkoteletts
- Steak vom Charolaise-Entrecôte
- Lammbratwurst
- Marinierte Riesengarnelen am Spieß

dazu:
- Ofenkartoffel mit Sauerrahm
- Gegrillte Maiskolben und Gemüsespiesse
- Verschiedene Grillsaucen

Dessert:

- Panna Cotta mit Tahitivanille und Erdbeertartar
- Crème brûleé mit Aprikosenragout
- Frische saisonale Früchte

pro Person 55 Euro

„Hawaii“

Vorspeise:

- Lomi Lomi mit Räucherlachs, Tomaten und Frühlingslauch
- Tarowurzelsalat
- Blattsalate
- Salat von Meeresalgen und Sesam
- Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brot, Baguette und Semmeln

Hauptgang vom Grill:

- Pazifische Ahi Thunfischsteaks
- Mahi Mahi (Goldmakrele)
- Halbe Hummer
- Kängurusteaks
- Polynesich marinierte Hühnchenspiesse „Huli Huli“

dazu:
- Anasreis
- Süsskartoffeln
- Gemüsespiesse

Dips und Saucen:

- Curry, Chicken Chili, Süss-Sauer und Soja

Dessert:

- Exotische Fruchtauswahl
- Haupia Kokosnusspudding
- Ananastartelette

pro Person 75 Euro

„American“

Vorspeise:

- Blattsalate, Paprika, Gurke, Karotte, Mais, Bohnen
- Verschiedene Dressings
- Cole Slaw
- Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brot, Baguette und Semmeln

Hauptgang vom Grill:

- Lammracks
- Rib Eye Steaks
- Spare Ribs
- Marinierte Turkeyspiesse

dazu:
- Folienkartoffel mit Sourcream
- Gegrillte Maiskolben

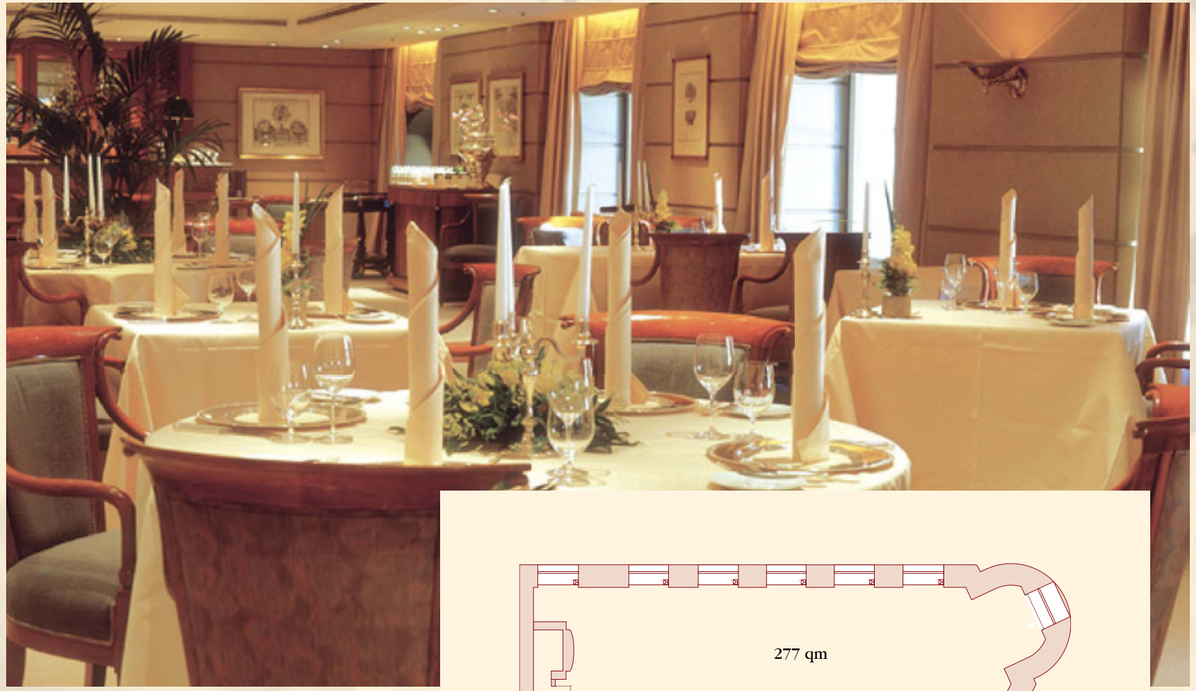
Dips und Saucen:

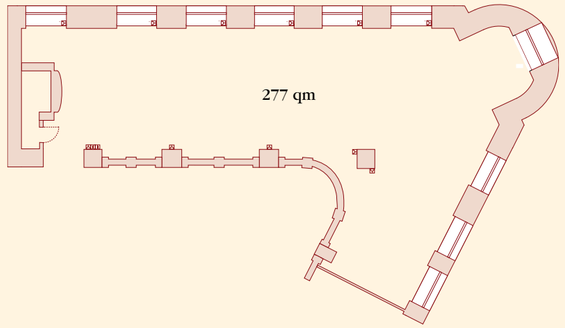
- Knoblauch, Curry, Chicken Chili, Barbeque und Aioli

Dessert:

- American Cheesecake
- Blueberry Muffins
- Bananen Milchshake

pro Person 55 Euro





Restaurant Mark´s

Hochzeits-Menüs

„Menü 1“

Salat vom lauwarmen Atlantikhummer
auf Limonen Crème fraîche mit
Wildkräutern und Blüten

Sautierte schottische Jacobsmuschel
auf Karotten-Ingwerpüree und weißer
Zitronengrasnage

Medaillon vom Bayrischen Bio-
Rinderfilet auf Kartoffelmousseline
mit Fingermöhrchen und Portweinglace

Komposition von Michel Cluizel
Plantagenschokolade mit Waldbeeren
und Blattgold

pro Person 85 Euro

„Menü 2“

Terrine von französischer Foie Gras
mit Rhabarber und Matcha Tee

Geeistes Süppchen von der
Charantaisemelone mit Champagner,
Langostino und Eisenkraut

Bretonische Rotbarbe auf feinem Ratatouille
und weißer Tomatenbutter

Chiemgauer Milchkalbsfilet auf
Pfifferling-Spargelragout mit Trüffeljus

Variation von der Aprikose mit Sauerrahm
und Madagaskar Vanille

pro Person 95 Euro

„Menü 3“

Variation vom irischen Wildsaibling
auf dreierlei Cous-Cous und Avocado-
Mangomousse

Brunnenkressevelouté mit Taschen-
krebsravioli

Filet von der Bodensee-Renke auf
Spargelrisotto

Sorbet von Rosé Champagner

Nussbutter confiertes Sûpreme
vom Schwarzfederhuhn mit Frühlingslauch
und Morcheln

Komposition von Erdbeere und
Buttermilch mit Waldmeister-Limetteneis

pro Person 105 Euro

Gerne kreieren wir für Sie ein Wunschmenü nach Ihren Vorstellungen.

Honeymoon Package

Honeymoon-Treatment

"Ihr Perfect Day"

Runden Sie Ihren perfekten Tag mit einer Übernachtung in einem unserer harmonisch eingerichteten Zimmer ab. Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Zimmerkategorien und unseren individuell geschnittenen Suiten. In all unseren Suiten haben Sie einen fantastischen Ausblick auf München.

Bei Ihrer Ankunft in Ihrem Zimmer erwartet Sie eine Flasche Champagner Ruinart rosé in Kombination mit Erdbeeren, einer exquisiten Schokoladentarte, sowie ein Strauss Rosen.

Die übrige Dekoration und Atmosphäre in Ihrem Zimmer fügt sich perfekt in das Ende Ihres wundervollen Tages.

Kosten 190 Euro für zwei Personen.
(Honeymoon Treatment ohne Zimmer)

Sollten Sie sich für eine Feierlichkeit in unserem Hause entscheiden, freuen wir uns, Ihnen das Honeymoon Treatment kostenfrei auf Ihrem Zimmer bereitzustellen.

MANDARIN ORIENTAL
MUNICH

Neuturmstraße 1
80331 München, Germany

Tel. +49 (0) 89 290 980
Fax +49 (0) 89 222 539

momuc-reservations@mohg.com
www.mandarinoriental.com