

KULINARISCHER KALENDER
MANDARIN ORIENTAL, MUNICH

Januar bis April
2012





HERZLICH WILLKOMMEN IM MANDARIN ORIENTAL, MUNICH



INHALT:

- » RUSSISCHER WINTER
IN DER MANDARIN BAR
- » WINE AND DINE
IM RESTAURANT MARK'S
- » US PRIME BEEF
IM BISTROMO
- » KULINARISCHES PACKAGE –
"A TASTE OF MUNICH"
- » VALENTINSTAGSMENÜ
- » VALENTINS-PACKAGE
DER BESONDEREN ART
- » ZIGARREN MASTERCLASS
IN DER MANDARIN BAR
- » NOBU PROMOTION
IM RESTAURANT MARK'S
- » OSTERMENÜ
IM RESTAURANT MARK'S
- » DER "BEAUTY-GIPFEL" IM
MANDARIN ORIENTAL, MUNICH

Die kalte Jahreszeit hat begonnen – passend hierzu haben wir Ihnen einige interessante kulinarische Highlights zusammengestellt, welche Sie in das Frühjahr begleiten.

Entdecken Sie eine Vielfalt von Ideen und Vorschlägen, bei denen wir uns von unseren Gästen, aber auch verschiedenen Kulturen haben inspirieren lassen. Gleich im Januar feiern wir den Russischen Winter.

Mein Team und ich würden uns glücklich schätzen, wenn wir Sie demnächst wieder bei uns begrüßen dürften.

Herzlichst,

Ihr

Lars Wagner
Generaldirektor

WEITER »



« ZURÜCK



JANUAR 2012

RUSSISCHER WINTER IN DER MANDARIN BAR

Als Hotel mit internationalen Gästen ist es uns ein Bedürfnis, verschiedene Kulturen willkommen zu heißen und Ihnen ein „Home away from home“ zu bieten. Das Jahr 2012 beginnen wir mit der Russischen Weihnacht und speziellen Angeboten hierzu in unserer Mandarin Bar.

3 Canapees mit Foie Gras oder 3 Austern mit jeweils einem Glas Dom Perignon Champagner zu 59 Euro pro Person.

Reservierungen nehmen unser Mandarin Bar-Manager José Hernandez und sein Team gerne unter folgender Telefonnummer entgegen: +49 (0)89 290 98 829.



WEITER »



« ZURÜCK »



28. JANUAR 2012 WINE AND DINE IM RESTAURANT MARK'S

Zusammen mit der renommierten und traditionellen Weinhandlung, Carl Tesdorpf aus Lübeck und dem erstklassigen spanischen Weingut Marqués de Murrieta, veranstalten wir am 28. Januar 2012 ein exklusives Wine & Dine im Restaurant Mark's.

- Tian vom „King Crab“ mit Avocado, Kressesalat und Kräutern Ver-Jus & Curry Öl
- Spinatschaumsüppchen mit brauner Butter und gebratener Jakobsmuschel
- Gebratene Gänseleber mit leichtem Selleriepüree und Balsamicosauce
- Geräucherter und gebratener Lammrücken, cremiges Kartoffelmousseline, geschmorte Schalotten und Rosmarinsauce
- Milkschokoladenmousse mit einem Bratapfel „Cremeux“, Pralinen „Feuillantine“ und Nashi Birnensorbet

Der Menüpreis pro Person inklusive der begleitenden Getränke beträgt 195 Euro. Der Abend beginnt um 19 Uhr.

Reservierungen tätigen Sie bitte direkt über die Firma Carl Tesdorpf:
Carl Tesdorpf GmbH, Postfach 2136, 23509 Lübeck
E-Mail: Bestellung@tesdorpf.de, Telefon: 0451-799270



WEITER »



« ZURÜCK

JANUAR BIS MÄRZ 2012

US PRIME BEEF IM BISTROMO



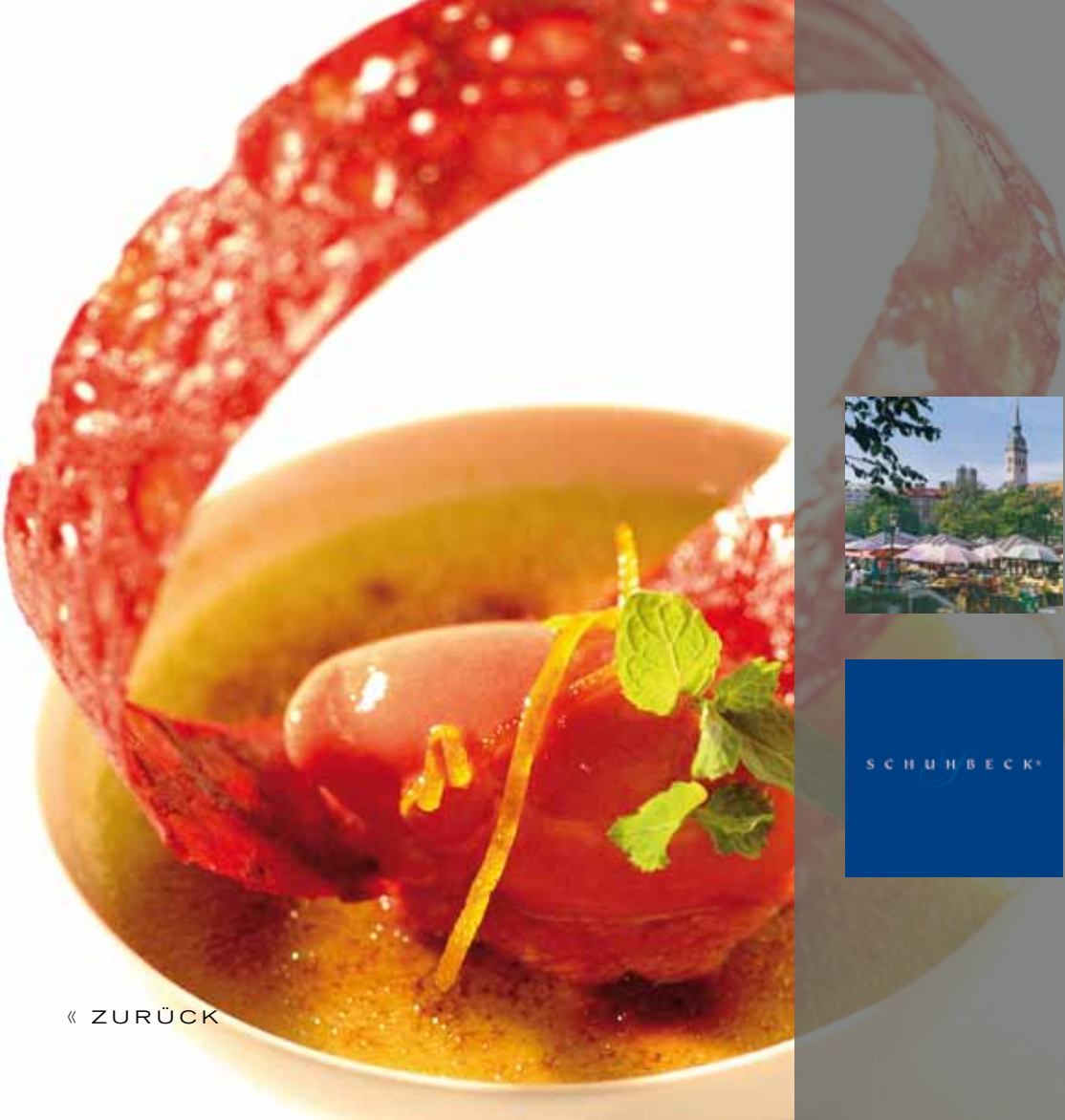
Für die kältere Jahreszeit haben wir uns in unserem BistroMO für ein herzhaftes Thema entschieden. Bis März dreht sich im BistroMO alles um das US Prime Beef. Anbei schon einmal ein kleiner Auszug aus der Speisekarte:

- Carpaccio vom Prime Beef Filet mit Ruccola und Parmesan
- 6 frische Austern
- Hüftsteak vom US Prime Rind (180 g oder 250 g)
- Filet vom US Prime Rind (180 g oder 250 g)
- Entrecote vom US Prime Rind (350 g oder 500 g)

Reservierungen nimmt unser Restaurant-Team gerne unter Telefon +49 (0)89 290 98 875 entgegen. Oder buchen Sie online über unsere Internetseite: www.mandarinoriental.com/munich



WEITER »



« ZURÜCK



1. JANUAR BIS 31. DEZEMBER 2012 KULINARISCHES PACKAGE – “A TASTE OF MUNICH“

München ist bekannt für seine Michelin Sterne Restaurants. Lernen Sie von dem bekannten Sternekoch Alfons Schuhbeck in seiner Kochschule, wie man Sterneküche auch zu Hause nachkochen kann. Danach verwöhnt Sie unser Sterne-Koch Simon Larese bei einem Gourmetdinner im Restaurant Mark's. Eine exklusive Probiertour über den Viktualienmarkt ist ein weiteres Highlight dieses Arrangements.

Das Package beginnt ab 2.164 Euro im Doppelzimmer und beinhaltet folgendes:

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer im Mandarin Oriental, Munich
- 7-Stündiger Kochkurs für zwei Personen in der Schuhbeck´s Kochschule am Platzl von 10 bis 17 Uhr (Mitmachkurs)
- Tägliches Frühstück im Restaurant Mark's
- 6-Gang Degustationsmenü (zuzüglich Weine) im Restaurant Mark's
- Persönliche Kochschürzen als Geschenk mit beiden Logos
- Exklusive Viktualienmarkt Probiertour für 2 Stunden

Reservierungen nimmt unser Reservierungsteam gerne unter folgender Telefonnummer entgegen: +49 (0)89 290 98 0.



WEITER »



« ZURÜCK



14. FEBRUAR 2012 VALENTINSTAGSMENÜ



Für Sie und Ihren Partner kann es am Tag der Liebe nicht exklusiv genug sein. Daher hat sich Küchenchef Simon Larese etwas ganz besonderes einfallen lassen. Ein aphrodisierendes 6-Gang-Valentinstagsmenü. Genießen Sie mit Ihrer oder Ihrem Liebsten ein romantisches Essen in einer stilvollen und zugleich gemütlichen Atmosphäre.

- Austern & St James Kaviar, gratinierte Gillardeau
- Leichtes Safransüppchen mit bretonischem Hummer, Radieschen und Zuckerschoten
- Confiertes Filet vom Kabeljau mit Vanille und Pastinakenmousseline
- Granatapfelsorbet mit Champagneraufguss
- Gebratenes Kalbsfilet mit schwarzem Trüffel, glasierten Schwarzwurzeln und Schupfnudeln
- Pochierte Feige glasiert mit Rotweingelee, „Pat Sable“ mit Raz el Hanout, leichter Joghurtsauce und Bitterschokoladensorbet
- Petit Fours

Preis für das aphrodisierende-Valentinstagsmenü pro Person 119 Euro. Dazu begleitend Ruinart rosé Champagner für 59 Euro pro Person.

Reservierungen nehmen unser F&B-Manager Clemens Heinrich und sein Team gerne unter Telefon +49 (0)89 290 98 875 entgegen. Oder buchen Sie online über unsere Internetseite: www.mandarinoriental.com/munich

WEITER »



Pomellato



FEBRUAR 2012

VALENTINS-PACKAGE DER BESONDEREN ART

Valentinstag, der Tag an dem man seine Liebsten verwöhnt und überrascht.

Schenken Sie Ihrer Partnerin einen einmaligen Aufenthalt in einem romantisch dekorierten Deluxe Room im Mandarin Oriental, Munich. Als unvergessliche Erinnerung an den Valentinstag 2012 überraschen wir Sie mit einem „NUDO“ Ring von Pomellato.

Das Valentinstag-Arrangement des Mandarin Oriental, Munich in Kooperation mit Pomellato beinhaltet:

- Einen „NUDO“ Ring aus der neuen Kollektion von Pomellato – die Farbe ist wählbar
- Eine Nacht in einem romantisch dekorierten Zimmer und einem mit Rosenblättern dekorierten Kingsize-Bett
- Einen Willkommensgruß mit kandierten Schoko-Erdbeeren und einer Flasche Jahrgangschampagner Dom Pérignon Vintage
- Ein Champagnerfrühstück für zwei im Bett
- Ein 7-Gänge Valentinsmenü am 14. Februar 2012 im Restaurant Mark's

Das extravagante Valentinstag-Luxus Arrangement für zwei Personen im exklusiven Zimmer kostet 3.314 Euro pro Nacht.

Reservierungen nimmt unser Reservierungsteam gerne unter folgender Telefonnummer entgegen: +49 (0)89 290 98 0.



« ZURÜCK

WEITER »



« ZURÜCK

9. FEBRUAR 2012

ZIGARREN MASTERCLASS IN DER MANDARIN BAR

Einen ganz speziellen Abend können Sie im Februar in unserem Rum Club erleben. Sie erhalten Einblicke in die Welt des Tabaks oder können einmal live die Kunst des Zigarren-Rollens erleben.

Unser Zigarrensommelier und die Zigarrenhostess werden Sie durch das Thema Zigarre am Veranstaltungsabend professionell begleiten und die Zigarren vor Ort für Sie anschneiden und anzünden. Dazu erläutern und probieren Sie zusammen mit unserem Spezialisten die Raffinesse und Eleganz von ausgesuchten Hennessy Cognacs.

Preis pro Person ist 59 Euro. Der Zigarrenabend beginnt um 20 Uhr.

Besuchen Sie gern vorher unser BistroMO, um sich mit einer der US Prime Beef Spezialitäten zu stärken.

Reservierungen nehmen unser Mandarin Bar-Manager José Hernandez und sein Team gerne unter folgender Telefonnummer entgegen:
+49 (0)89 290 98 829



WEITER »



« ZURÜCK

16. – 24. MÄRZ 2012 NOBU PROMOTION IM RESTAURANT MARK'S



Nach einem sehr erfolgreichen ersten Gastspiel des „NOBU“ Teams des japanischen Starkochs Nobuyuki Matsuhisa im letzten Jahr, möchten wir Ihnen auch in diesem Jahr ermöglichen, die berühmten köstlichen NOBU's bei uns zu genießen.

Vom 16. bis zum 24. März 2012 findet dieses kulinarische Highlight im Gourmetrestaurant Mark's des Mandarin Oriental, Munich statt. Ein Team von sieben Köchen des Nobu Restaurants Matsuhisa Mykonos wird jeden Abend exklusiv das Nobu Signature „Omakase“ 6-Gang Menü zelebrieren.

Das Menü inkludiert Highlights der japanisch-peruanischen Küche des Restaurants z. B. „Black Alaskan Cod with Miso“ oder sein „Beef Teriyaki“. Dieses kulinarische Gastspiel wird eine gelungene Symbiose von den gefeierten Küchen-Kreationen von Chef Nobu Matsuhisa und der Eleganz und dem Service des Mandarin Oriental, Munich.

Das 6-Gang Menü kostet 119 Euro pro Person.

Reservierungen nehmen unser F&B-Manager Clemens Heinrich und sein Team gerne unter Telefon +49 (0)89 290 98 875 entgegen. Oder buchen Sie online über unsere Internetseite: www.mandarinoriental.com/munich

WEITER »



« ZURÜCK

8. UND 9. APRIL 2012

OSTERMENÜ IM RESTAURANT MARK'S



Für den Ostersonntag sowie den Ostermontag hat unser Küchenteam ein klassisches Ostermenü zusammengestellt, bei dem Sie die traditionellen Speisen von Ostern genießen können. Lassen Sie sich kulinarisch von uns überraschen.

- Terrine vom Kalbstafelspitz mit Gänselebermousse, Rote Bete Salat und leichtem Meerrettichgelee
- Schaumige Bisque vom bretonischen Hummer mit Sternanis und weißem Portwein, Erbsenflan
- Filet vom Zander auf Auberginengemüse & Tomaten-Safranschaum
- Gebratener Rücken vom Osterlamm mit gebackenen Bohnen im Speckmantel, Kartoffelstampf und Gemüsesenf, Bärlauchsauce
- Käseauswahl vom Wagen
- Schokoladen Dome mit Holunderbeeren-Gelee, Bitterschokoladen-sorbet und Beerenmousse
- Österliche Petit Fours

Menüpreis pro Person: 119 Euro

Reservierungen nehmen unser F&B-Manager Clemens Heinrich und sein Team gerne unter Telefon +49 (0)89 290 98 875 entgegen. Oder buchen Sie Online über unsere Internetseite: www.mandarinoriental.com/munich



WEITER »



« ZURÜCK

7. MÄRZ 2012

DER "BEAUTY-GIPFEL" IM MANDARIN ORIENTAL, MUNICH



Der "Beauty-Gipfel" im Mandarin Oriental, Munich

11.30 Uhr Welcomedrink

12.00 Uhr Beauty-Vorträge im Salon Genève

Christine Kaufmann, Schauspielerin, Schriftstellerin und Geschäftsfrau
"Schönheitsgeheimnisse"

Der ganzheitliche Ansatz für die Schönheitspflege



Dr. med. Josip Bill, Fachmann für ästhetische Gesichtschirurgie,
kieferorthopädische Chirurgie und zahnärztliche Implantologie,
und Dr. med. Boris Bill, Fachmann für ästhetische Dermatologie

"Beauty-Konzepte heute"

Wie viel Chirurgie ist nötig oder möglich

Mit freundlicher Unterstützung von Ortho-Regi Vital, Togonal

13.00 Uhr Küchenchef Simon Larese (1 Michelin Stern) lädt zum Beauty-
Lunch im Gourmetrestaurant Mark's

Menüpreis pro Person beträgt 49 Euro inklusive dem Willkommensdrink,
Vorträgen und 2-gängigem Mittagessen mit Wasser und einem Glas Wein.

Reservierungen nehmen unser Event-Team gerne unter Telefon
+49 (0)89 290 98 888 entgegen.



WEITER »



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

Reservierungen über unser Restaurant-Team unter Tel. +49 (0)89 290 98 875.
Parkmöglichkeiten finden Sie im gegenüberliegenden Parkhaus.