

WEINE | HOUSE SELECTION

Wählen Sie aus unserer House Selection drei Weine zu Ihrem Dinner-Package.

weiss

Riesling

Trocken | A. Diehl | Pfalz, Deutschland
————— 1 | € 34 —————

Grauer Burgunder

Trocken | A. Diehl | Pfalz, Deutschland
————— 1 | € 34 —————

Grüner Veltliner

Trocken | Weingut Stift Kloster Neuburg | Klosterneuburg, Österreich
————— 1 | € 34 —————

Pinot Grigio

Trocken | Valoro | Veneto, Italien
————— 1 | € 37 —————

Chardonnay IGP OC

Trocken | Maison Lavelle | Languedoc, Frankreich
————— 1 | € 36 —————

rosé

Portugieser Weißherbst

Lieblich | A. Diehl | Pfalz, Deutschland
————— 1 | € 30 —————

rot

Blaufränkisch

Weingut Stift Kloster Neuburg | Klosterneuburg, Österreich
————— 1 | € 34 —————

Primitivo IGT

Trocken | Larinum Castello Farnese | Apulien, Italien
————— 1 | € 37 —————

Cabernet Sauvignon Pays d'Oc

Trocken | Maison Lavelle | Languedoc, Frankreich
————— 1 | € 34 —————

Merlot Pays d'Oc

Trocken | Maison Lavelle | Languedoc, Frankreich
————— 1 | € 34 —————

Tempranillo Vino Tinto

Trocken | Oromonte | Castilla, Spanien
————— 1 | € 34 —————

Sie möchten Ihr Getränkepackage verlängern? Für jede weitere Stunde fallen 7 € p.P. an. Unabhängig davon können Sie auch grundsätzlich eine Abrechnung nach Verbrauch (pro geöffnete Flasche) wählen.

Sie sind auf der Suche nach etwas Besonderem? Wählen Sie Weine aus unserer Gourmet Selection gegen Aufpreis.

WEINE | GOURMET SELECTION

Wählen Sie drei Weine zu Ihrem Dinner-Package*

weiss

Chardonnay

Trocken | Weingut Margarethenhof | Pfalz, Deutschland
————— 0,75 l | € 37 —————

Grauer Burgunder

Trocken | Weingut Margarethenhof | Pfalz, Deutschland
————— 0,75 l | € 38 —————

Chardonnay, Weißburgunder, Welschriesling No 4

Trocken | Weingut Thomas Lehner | Burgenland, Österreich
————— 0,75 l | € 42 —————

Passerina Bianco IGT

Trocken | Villa Medoro | Abruzzen, Italien
————— 0,75 l | € 46 —————

Chardonnay Les Salices IGP

Trocken | Francois Lurton | Languedoc-Roussillon, Frankreich
————— 0,75 l | € 42 —————

Chateau du Plantier

Trocken | Bordeaux Blanc entre deux mers | Bordeaux, Frankreich
————— 0,75 l | € 43 —————

Rosé

Rosé

Trocken | Weingut Margarethenhof | Pfalz, Deutschland
————— 0,75 l | € 32 —————

rot

Schwarzriesling

Halbtrocken | A. Diehl | Pfalz, Deutschland
————— 0,75 l | € 41 —————

Zweigelt No 2

Trocken | Thomas Lehner | Burgenland, Österreich
————— 0,75 l | € 44 —————

Primitivo QVID IGT

Trocken | Tenute Giustini | Apulien, Italien
————— 0,75 l | € 46 —————

Syrah Terra Sana IGP

Trocken | Francois Lurton | Languedoc-Roussillon, Frankreich
————— 0,75 l | € 42 —————

Merlot Les Salices IGP

Trocken | Francois Lurton | Languedoc-Roussillon, Frankreich
————— 0,75 l | € 38 —————

Goru

Trocken | Ego Bodegas | Jumilla, Spanien
————— 0,75 l | € 40 —————

* Aufpreis: CLASSIC Dinner Package 5 € p.P. (2h). / INFINITY Dinner Package 6,50 € p.P. (3h).
Sie möchten Ihr Getränke-Package verlängern? Für jede weitere Stunde fallen 9,50 € p.P. an. Unabhängig davon können Sie grundsätzlich eine Abrechnung nach Verbrauch (pro geöffnete Flasche) wählen.

INFINITY RECEPTION

Wählen Sie drei Optionen aus unseren alkoholischen Getränke-Highlights für Ihre Reception (inkludiert im INFINITY Dinner Package) oder buchen Sie unsere Reception exklusiv für Ihr Event.

Prosecco

Lanson Champagner*

Aperol Spritz

Hugo

Lillet Wildberry

Weihenstephaner Original Helles & Hefeweißbier

Crew Republic Munich Easy**

Crew Republic Drunken Sailor**

Wein | rot, weiss, rosé

Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack aus unserer House Selection.
Sie sind auf der Suche nach etwas Besonderem? Wählen Sie gegen Aufpreis Weine aus unserer Gourmet Selection,

Winter Special

Glühwein

Punsch (alkoholfrei)

Mineralwasser & Soft Drinks sind inklusive

Buchen oder verlängern Sie Ihre INFINITY Reception ganz individuell!
30 Min. - € 10 € | 1 Stunde - € 17

*Aufpreis: Champagner: 30 Min. - € 9 | 1 Stunde - € 16

**Aufpreis: Craft Beer: 30 Min. - € 1 | 1 Stunde - € 2

Alle Preise gelten pro Person.

COCKTAILS & LONGDRINKS

Für das Partyfeeling bei Ihrem Event bieten wir eine große Auswahl an Cocktails & Longdrinks.
Wählen Sie fünf Cocktails aus unserem Angebot.

Gin Mule

Gin | Limettensaft | Ginger Beer

Gin Tonic

Gin | Tonic Water

Moscow Mule

Vodka | Ginger Beer | Gurke

Vodka Fizz

Vodka | Zitronensaft | Zuckersirup | Sodawasser

Vodka Lemon

Vodka | Bitter Lemon

Caipirinha

Cachaça | Limettensaft | Rohrzucker

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey | Zitronensaft | Zuckersirup

Whiskey Cola

Bourbon Whiskey | Cola

Cuba Libre

Rum | Limettensaft | Cola

Mojito

Rum | Minze | Limettensaft | Zuckersirup | Sodawasser

alkoholfrei

Ipanema

Limetten | Rohrzucker | Ginger Ale

Shirley Temple

Sprite | Ginger Ale | Grenadine

Fruit punch

Zitronensaft | Grenadine | Orangen- & Maracujasaft

14 €/Stunde

Alle Preise gelten pro Person.

NETWORKING RECEPTIONS

WINE EXPERIENCE

Ein blumiges Bouquet, eine filigrane Textur - unser Wein-Tasting lädt zum Fachsimpeln und zugleich Kontakte knüpfen ein. Genießen Sie erlesene Weine bei dieser Experience.

ab 10 bis 350 Personen

Weine aus unserer House Selection

2 Weißweine

2 Rotweine

1 Roséwein

Adelholzener Wasser

mit & ohne Kohlensäure

Bio Apfel-, Johannisbeer- & Rhabarberschorle

Käseauswahl & knuspriges Brot

34 € für die 1.Stunde
Verlängerung 10 €/30 Min.*

*

CRAFT BEER EXPERIENCE

Craft Beer hat sich schon lange als Besonderheit in unserem Sortiment etabliert – nicht zuletzt wegen unserer benachbarten Brauerei Crew Republic. Stoßen Sie mit einem kühlen Bier nach einem erfolgreichen Meeting auf Ihren Feierabend an.

ab 10 bis 350 Personen

Crew Republic MUNICH EASY

Crew Republic DRUNKEN SAILOR

Crew Republic IN YOUR FACE

Adelholzener Wasser

mit & ohne Kohlensäure

Bio Apfel-, Johannisbeer- & Rhabarberschorle

Auswahl an Chips & Nüssen

30 €/Stunde
Verlängerung 11 €/30 Min.*

Alle Preise gelten pro Person.

*Die Verlängerung der Experience ist nur für Getränke möglich.

SPRITZ EXPERIENCE

Erfrischende Sommerdrinks hoch drei! Lassen Sie Ihr Event mit unserer Experience bei heißen Temperaturen und netten Gesprächen auf unseren Sommerterrassen ausklingen.

ab 10 bis 350 Personen

Hugo

Prosecco | Sodawasser | Minze | Limette | Holunderblütensirup

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc | Schweppes Wildberry | Beeren

Cullet 2.0

Lillet | Angostura Bitter | Creole Bitter | Sprite | Gurke | Thymian

Elderflower Tonic (alkoholfrei)

Angostura Bitter | Tonic Water | Holunderblütensirup

Adelholzener Wasser

mit & ohne Kohlensäure

Bio Apfel-, Johannisbeer- & Rhabarberschorle

Grissini mit Parmaschinken

29 €/Stunde

Verlängerung 10 €/30 Min.*

*

GIN EXPERIENCE

Wacholder, Zitrone, Lorbeer & weitere Aromen. Auch bei uns gehört die exklusive Gin-Auswahl zum Repertoire. Nutzen Sie die Gunst des Gins zum Netzwerken.

ab 10 bis 350 Personen

Tanqueray 10 – English Gin

The Illusionist – Munich Gin

The Duke – Munich Gin

Jeweils gemixt mit Schweppes Tonic

Magic (alkoholfrei)

Zitronensaft | Orangensaft | Tonic Water | Erdbeersirup

Adelholzener Wasser

Mit & ohne Kohlensäure

Bio-Apfel-, Johannisbeer- & Rhabarberschorle

*

Gemischte Oliven & Antipasti

38 €/Stunde

Verlängerung 13 €/30 Min.*

Alle Preise gelten pro Person.

*Die Verlängerung der Experience ist nur für Getränke möglich.

COCKTAIL EXPERIENCE

Ein paar cl hiervon, ein Spritzer Zitrone, mit einer Zeste garnieren – et voilà! Unsere Barkeeper mixen Klassiker, Eigenkreationen und beliebte Drinks mit Leidenschaft und besonderen Zutaten. Lassen Sie es sich schmecken.

ab 50 bis 200 Personen

Berry Mojito

Rum | Limette | Beeren | Minze | Soda Water

Ice Gimlet

Tanqueray Gin | Rose's Limettensaft | Limette | Eissirup

Classic Mai Tai

Havana añejo 3 años Rum | Goslings Black Seal Rum | trockener Orangenlikör | Limette | Mandelsirup

Virgin Margarita (alkoholfrei)

Limettensaft | Zitronensaft | Orangensaft | Zuckersirup

Adelholzener Wasser

Bio-Apfel- Johannisbeer- & Rhabarberschorle

Tortilla-Chips mit Guacamole & Salsa

34 €/Stunde

Verlängerung 10 €/30 Min.*

Alle Preise gelten pro Person.

*Die Verlängerung der Experience ist nur für Getränke möglich.

INFINITY

HOTEL & CONFERENCE RESORT MUNICH