

EVENTS &

LOCATIONS

by GIENGER



DIE LOCATIONS

Wählen Sie aus vier multifunktionale Locations den passenden Rahmen für Ihre Tagung, Ihr Event, Ihren Kochkurs mit Geschäftspartnern, Ihrem Team, Ihren Freunden und mit Ihrer Familie. Machen Sie Ihr Event zum unvergesslichen Erlebnis!



CONCEPT LOUNGE 291

Die Concept Lounge 291 ist anders, weil ihr ein außergewöhnliches Konzept zu Grunde liegt. Und weil hier ein Spirit von Mut und Phantasie zu spüren ist.
Landsberger Str. 291, München Laim

SIEMATIC by GIENGER

Das SieMatic Exklusivstudio in München bietet Ihnen ein einzigartiges Umfeld für Ihre genussvollen Kochevents.
Kreieren Sie hier Ihre ganz besonderen Events und begeistern Sie Ihre Gäste langfristig.
Landsberger Str. 287, München Laim

BULTHAUP by GIENGER

bulthaup by Gienger im Laimer Würfel lichtdurchflutet, puristisch, ästhetisch und funktional gestaltet, bietet diese ungewöhnliche Location nahezu unbegrenzte Möglichkeiten für Ihr Event.
Landsberger Str. 300, München Laim

SANLINE by GIENGER

sanline by Gienger bietet den Rahmen für ganz spezielle Events. Ihre Gäste kommen als Kunden und gehen als Freunde. Absolute Highlights sind hier unsere Barbecue Events auf der geschützten Dachterrasse.
Margot-Kalinke-Str. 9, München EuroIndustriepark

EVENT

Wo fühlen Sie sich in Ihrem Zuhause am wohlsten? Diese Frage wird von vielen Menschen in Deutschland eindeutig mit „in meiner Küche“ beantwortet?

Nützen Sie dieses „Wohlgefühl“ für Ihre nächsten Events aus, egal ob eine private Geburtstagsfeier, eine Produktpräsentation, oder ein lockeres „Come together“ zum Netzwerken.

Wählen Sie aus nachfolgenden Möglichkeiten und wir kreieren in Abstimmung mit Ihnen das besondere Erlebnis:

TAGUNG

Sie buchen die Concept Lounge 291 exklusiv für Ihre Veranstaltung und machen damit Ihre Tagung zum unvergesslichen Erlebnis.

Individualität ist hier großgeschrieben. Die multifunktionale Concept Lounge hat eine hohe Flexibilität und passt sich ganz Ihren Wünschen an.

Erleben Sie den Spirit und die Phantasie und erzielen Sie damit nachhaltigen Erfolg.



WAS KOSTET DAS?

Gerne erstellen wir ein detailliertes Angebot!
Doch vorab schon einmal ein kurzer Überblick.

CONCEPT LOUNG 291

Tagespauschale gilt von 08.00 Uhr bis 18.00 Uhr

€ 750,-

Abendpauschale gilt ab 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

€ 1500,-

Unsere Studios

Siematic - bulthaup

Abendpauschale gilt ab 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

€ 1150,-

Showroom Sanline

Abendpauschale gilt ab 18.00 Uhr bis 23.00 Uhr

€ 950,-

WAS IST INBEGRIFFEN?

Die jeweilige Pauschale beinhaltet folgende Leistungen:

- Raummiete
- Nutzung der vorhandenen Technik
- B&O TV und Soundsystem
- Blöcke und Stifte
- High Speed Internetzugang
- Kaffee, Tee und Mineralwasser
- Servicemitarbeiter vor Ort
- Abschlussreinigung
- Gruppengrößen bis 30 Personen

Was könnte sonst noch Interessant sein?

Whiteboard, Tagespauschale € 125,-

Alle oben genannten Preise verstehen sich als Nettopreise und gelten zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer



DAS CATERING

Für jedes Event – ob Tagung, Präsentation oder Empfang –
bei uns bekommen Sie immer das richtige Catering
Egal ob bayrisch, international oder extravagant,
dem kreativen Ideenreichtum sowie der kulinarischen Vielfalt sind
keine Grenzen gesetzt.

Wählen Sie aus den nachfolgenden Vorschlägen die genussvolle Begleitung
Ihres Events, Ihrer Tagung oder Präsentation.

APERITIVO I

LACHSTATAR MIT ZITRONENGRAS & KUBELENPFEFFER

GRAUBROT MIT SCHNITTLAUCH

GRAUBROT MIT GRIEBENSCHMALZ

GRAUBROT MIT KARTOFFELKÄSE

PANZANELLA TOSKANISCHER BROTSALAT

GEBACKENES SCHNITZEL
MIT PREISELBEER-ORANGENSAUCE

RICOTTA SPINAT RAVIOLI MIT ORANGENBUTTER

OBATZDA VON MASCARPONE,
BAISER & ERDBEEREN

PREIS PRO PERSON *

€ 35,-

APERITIVO II

CROSTINI MIT KALBSRILLET UND BREABURN APFEL

CROSTINI MIT THUNFISCHFRISCHKÄSE UND TOMATE

KOKOS-APFEL-BÄLLCHEN
MIT GEBRATENER BLACK-TIGER-GARNELE

ANANAS-BASILIKUM SALAT MIT HONIG-ZIEGENKÄSE

BEEF TEA MIT THAI BASILIKUM
UND GESCHMORTEM BÜRGERMEISTERSTÜCK

YAKITORI-HÄHNCHENSPIEßE
MIT PANANG-CURRY & KORIANDER SAUCE
PRÄSENTIERT IN EINER HALBEN ANANAS

LAVENDEL-TERRINE & PFEFFERMANGO

WASSERMELONE MIT ZIEGENKÄSE UND MINZE

PREIS PRO PERSON*

€ 45,-

APERITIVO III

BABYRIPS VOM IBERICO
MIT ERDNUSS-WEISSKRAUT-DIP

GESCHMORTE KALBSBACKERL
AUF SELLERIE-TRÜFFELPÜREE

JAKOBSMUSCHELN
MIT ORANGEN-SAFRANPÜREE

GELÉE VON ROTER BEETE
MIT GERÖSTETEN ENTENWÜRFELN
UND MEERRETTICH-CRÈME-FRAICHE
IM MARTINIGLAS SERVIERT

DUNKLE LUFTIGE PHILADELPHIA-CHEESE MOUSSE

JOGHURTSCHAUM
MIT KANDIERTEN PEKANNÜSSEN UND AKAZIENHONIG

BEAUJOLAISKIRSCHEN MIT MILCHREISMOUSSE

PREIS PRO PERSON *

€ 36,90





„DIE KOCHSCHULE“

Ihre Gäste und Sie stehen aktiv am Herd und kochen gemeinsam mit unseren Köchen ein genussvolles Menü.
Beweisen Sie Geschmack im Team und genießen Sie einen Abend der besonderen Art!

Miteinander Kochen verbindet!

Ob echt Bayrisch, Sushi-Kurs, vegetarisch oder das perfekte Wiener Schitzel ... Ideen haben wir genug ... sie wählen aus!

KOCHKURS I

VORSPEISE
BAYRISCHER BROTSALAT
MIT RADIESERL UND URKAROTTE

HAUPTGANG
WIESN-STEAKS
MIT FELDSALATPESTO UND NUSSIGEM SELLERIEPUREE

DESSERT
ARABISCHE MASCARPONE MIT BLAUBEEREN-SLUSHY

PREIS PRO PERSON *

€ 139,-

KOCHKURS II

VORSPEISE
SPINAT-FETA-SALAT MIT ZITRUSVINAIGRETTE
UND
THUNFISCH IM SZECHUANPFEFFERMANTEL

ZWISCHENGANG
CURRY-ZITRONENGRASSÜPPCHEN MIT GAMBERETTISPIEB

HAUPTGANG
IRISCHER RINDERRÜCKEN
NIEDERTEMPERATURGEGART
AUF NUSSIGEM SELLERIEPÜRREE, LIMETTENJUS
UND CHORIZO-CHIP

DESSERT
ERDBEER-HOLUNDER-RHABARBERKOMPOTT
MIT VANILLE BAISER

PREIS PRO PERSON*

€ 159,-



FINE DINING

Sie empfangen Ihre Gäste in der Concept Lounge 291, haben Zeit für Gespräche und Diskussion und können gleichzeitig unserem Küchenteam bei der Zubereitung des Menüs auf die Finger schauen.

Gerne geben unsere Profis Tipps und Tricks für das perfekte Menü. Damit der Rahme für Ihr Dinner perfekt ist, haben wir mit den Firmen Rosenthal für Geschirr und Besteck, sowie Leonard für die Gläser die richtigen Partner.

Unser Serviceteam verwöhnt Sie und Ihre Gäste.

FINE DINING I

VORSPEISEN

SPINAT-FETA-SALAT
MIT NASHI BIRNE & ZITRUSVINAIGRETTE

VITELLO TONNATO
KARTOFFELSALAT MIT KALBSPFLANZERL & GRÜNEM PFEFFER

HAUPTSPEISEN

TRANCHEN VOM SIMMENTALER RINDERRÜCKEN
MIT FRANZÖSISCHEN KARTOFFELN &
MEDITERRANEM OFENGEMÜSE

ODER
FORELLE MIT KARTOFFELSCHUPPEN & ZITRONENSCHAUM

NACHSPEISENBUFFET

HALBFLÜSSIGER SCHOKOKUCHEN
MIT GESCHMORTEN KIRSCHEN & VANILLEEIS
SARDISCHE JOGHURTCREME MIT WARMEN HIMBEEREN GEFÜLLTE PAPAYA
MIT BANANE & AMARETTINIS

PREIS PRO PERSON *

€ 75,-



FINE DINING II

CANAPEAUSWAHL

GRAUBROTSCHREIBEN MIT KARTOFFELKAS & ZITRONENÖL

GRAUBROTSCHREIBEN MIT ENTENRILLETTE & PICCOLO BASILKUM CROSTINI
MIT KALBSRILLET & APFEL

CROSTINI MIT THUNFISCHFRISCHKÄSE & TOMATE

VORSPEISEN EINGESETZT AUF ETAGEREN

FELDSALAT

MIT PECORINOWÜRFEL, CROUTONS &

HIMBEERENVINAIGRETTE

VITTELO TONNATO MIT POMMERYSENF & WILDKRÄUTERN CAPRESE MIT
MOZZARELLA DI BUFALO & OCHSENHERZTOMATEN

ZWISCHENGANG

TRÜFFELTAGLIATTELE

MIT CONFIERTER KIRSCHTOMATE & PARMESANHOBEL

HAUPTSPEISE

WIESNSTEAK MIT SELLERIE-KARTOFFEL-PÜREE,

OFENGEMÜSE & BAROLOJUS

LACHSSTEAK MIT ORANGEN-KARTOFFELSTAMPF, VANILLEKAROTTEN &
GRAPEFRUITHOLLONDAISE

HAUPTSPEISE

WIESNSTEAK MIT SELLERIE-KARTOFFEL-PÜREE,
OFENGEMÜSE & BAROLOJUS

LACHSSTEAK MIT ORANGEN-KARTOFFELSTAMPF, VANILLEKAROTTEN &
GRAPEFRUITHOLLONDAISE

DESSERTBUFFET

HIMBEERTIRAMISU MIT MINZPESTO

TIROLER KAISERSCHMARRN MIT STROHRUM & APFELMUS

ALLGÄUER BERGKÄSE

MIT LAVENDELHONIG & GERÖSTETEN WALNUSKERNEN

PREIS PRO PERSON*

€ 89,-



PRÄDIKAT: SEHR ERLEBENSWERT

Vieles, was die Concept Lounge291 besonders macht, lässt sich kaum beschreiben. Aber erleben, wenn Sie einfach mal vorbeikommen.

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen ganz persönlichen Besichtigungstermin. Wir zeigen Ihnen die ganze Bandbreite Ihrer Möglichkeiten. Es sind viele – versprochen.

Events & Locations by Gienger
Landsberger Str. 287
80687 München

Ansprechpartner:
Karin Kern-Kovar
Eventmanagement

Telefon: +49 (0) 89/58 98 72 00
Telefax: +49 (0) 89/58 98 72 50
Mobil: +49 (0) 170/6078766
E-Mail: Karin.Kern@gienger-kuechen.de
www.concept-lounge-291.de

Gestaltung:
Wilhelm Gienger Küchen und
Einrichtungen GmbH
Projektleiter: Ferdinand Kapfer

Inhalt:
Karin Kern-Kovar

* Die Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. und sind als Richtpreise zu betrachten. Wir bieten zu jedem Konzept eine Getränkepauschale an. Diese Starte bei € 12,- pro Person

WILHELM

GIENGER

KÜCHEN &
EINRICHTUNGEN

www.gienger-kuechen.de
www.conceptlounge291.de