

KITCHEN PARTY

Bekanntlich finden die besten Partys in der Küche statt – daher ist unsere Event Show Küche, angrenzend an das Auditorium, ein absolutes Highlight Ihrer Veranstaltung. Selbst kochen, den Köchen über die Schulter schauen oder sich einfach bekochen lassen, es gibt unzählige Möglichkeiten.

Ihr Event

Die etwas andere Weihnachtsparty für bis zu 200 Personen und eine Zeit, die legendär werden wird.

P +49 89 452202 719
event@roomers-munich.com





KITCHEN PARTY

DRINKS

Winter Drinks – by Roomers Bar

Roomers Hot White Punch

Weißwein, Rum, Vanille, Kräuter, Rohrzuckersirup, Zitronenöl

Roomers Clarified Milk Punch

Rum, Aprikose, Kräuter und Gewürze, Milch

Egg Nog

Brandy, Kaffee Likör, Ei, Sirup, Muskat, Tonkabohne

Drop Of Jokull

Gin, Eis Zucker Sirup, Zitronensaft, gefärbtes Eis

Christmas Royal

Kirsch Brandy, Sauerkirsche, Umeshu Sake, Champagner

ab 9 EUR pro Drink

KITCHEN PARTY

FOOD

WINTER MENU / DELUXE

Oh Du Fröhliche

Mit weihnachtlichen Gewürzen konfiert Lachs auf Bulgursalat
Kurzgebratenes Beef mit Verjus, Ingwer und Pflaume
Geschmorte Rote Beete mit Apfel, Meerrettich und Walnüsse
Geräucherte Entenbrust mit Gewürzbirne und Feldsalat
Ofen Kürbis mit Mais-Paprika Chutney und Gewürzschmand
Maronicremesuppe mit Apfel und Pistazie

Oh Du Heilige

Rinderschulter mit Spekulatius, rotem Bayrischkraut und Kartoffeltaler
Zanderfilet auf Linsengemüse und Selleriepüree
Live: Risotto aus dem Parmesanlaib mit Wintertrüffel

Oh Du Süße

Tonkabohnen Crème Brûlée mit Rumtopf Früchte
Cheesecake mit Rotweincoulis
Quitten Trifle

78 EUR pro Person exkl. Getränke

WINTER MENU / PREMIUM

Oh Du Fröhliche

Räucherlachs mit weihnachtlichen Gewürzen auf Bulgursalat
Geschmorte Rote Beete mit Apfel, Meerrettich und Walnüsse
Geräucherte Entenbrust mit Gewürzbirne und Feldsalat
Maronicremesuppe mit Apfel und Pistazie

Oh Du Heilige

Rinderschulter mit Spekulatius, rotem Bayrischkraut und Kartoffeltaler
Zanderfilet auf Linsengemüse und Selleriepüree
Kürbis-Graupenrisotto mit roh mariniertem Rosenkohlblättern

Oh Du Süße

Tonkabohnen Crème Brûlée mit Rumtopf Frücht
Cheesecake mit Rotweincoulis
Quitten Trifle

44 EUR pro Person exkl. Getränke