



LOUIS HOTEL

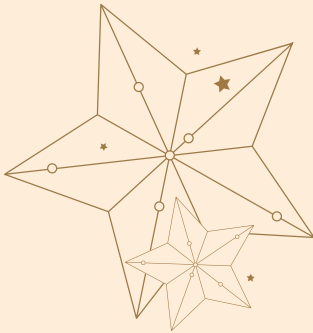
Weihnachten & Silvester 2024





LOUIS Winterzauber auf der Dachterrasse

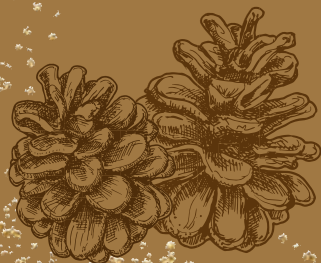
Nach einem ausgiebigen Geschenkebummel oder einem langen Arbeitstag lädt unsere Dachterrasse zu einer wohlverdienten Pause ein. Inmitten des Weihnachtstrubels der Stadt eröffnet sich Ihnen eine gemütliche Oase, liebevoll dekoriert, mit Blick auf die Dächer Münchens. Genießen Sie heißen Glühwein und ausgewählte Winterdelikatessen. Verbringen Sie gemeinsame Zeit mit Familie und Freunden und lassen Sie den Abend in nettem Beisammensein ausklingen.



*Aktuelle Infos zu unseren Specials
auf der Dachterrasse finden Sie ab
November auf Instagram*

Brunch in der Winterzeit

Wir möchten Sie herzlich zu unseren exquisiten Brunch-Highlights einladen: Lassen Sie sich verwöhnen und finden Sie Entspannung inmitten des weihnachtlichen Trubels. Eine besonders festliche Atmosphäre erleben Sie bei unserem Weihnachtsbrunch, untermalt von Piano-Live-musik.



Adventsbrunch

59 EUR pro Person

1. / 8. / 15. / 22. Dezember **11.00 - 14.00 Uhr**
inkl. Winzersekt

Weihnachtsbrunch

89 EUR pro Person

24. / 25. / 26. Dezember **11.00 - 14.00 Uhr**
inkl. Champagner & live Piano

Neujahrsbrunch

89 EUR pro Person

1. Januar 2025 **11.00 - 14.00 Uhr**
inkl. einem Glas Champagner

Brunch-Highlights

Adventsbrunch

Bratapfel-Tartelette · Vanille · geflämmtes Baiser
Mandelkuchen · Gewürz-Schmand · Crumble

Weihnachtsbrunch

Hausgebeizter Glen Douglas Lachs · Rote Bete · Dill-Crème Fraîche
Roastbeef · Kartoffelgratin · Vichy-Karotten
Gegrillter Blumenkohl · Salsa Verde

Neujahrsbrunch

Geschmorte Rinderschulter in Barolo-Jus · Rahmpolenta
Zanderfilet · Wurzelwerk
Rahmige Bergkäse Gnocchi · Mangold
Spitzkraut · Pastinake · Preiselbeere

Rund um Weihnachten

Lassen Sie sich von unserem weihnachtlichen 4-Gänge-Menü begleitet von einem fein abgestimmten Aperitif verzaubern, oder bestellen Sie ganz nach Ihrem Gusto à la Carte. In festlicher und stilvoller Atmosphäre bieten wir Ihnen im Herzen Münchens ein kulinarisches Erlebnis der Extraklasse.

Weihnachtsmenü

klassisch

139 EUR pro Person

vegetarisch

109 EUR pro Person

24. Dezember 2024

ab 19.00 Uhr

inkl. Aperitif

Weihnachtsmenü

klassisch

Gegrillte Jakobsmuschel · Duett von der Tropea Zwiebel · Imperial Kaviar

Wild Consommé · Rehmaultaschen · Wurzelwerk · Schnittlauch

Kross gebratene Entenbrust · Kürbis in Texturen · schwarze Walnuss · Marillen Essig-Jus

Baumkuchentörtchen · Marone · Dulce de Leche · Café

vegetarisch

Gegrillte Pastinake · Duett von der Tropea Zwiebel · Seealgenkaviar

Sellerie Consommé · Rote Bete Maultaschen · Wurzelwerk · Schnittlauch

Geflämmtter Spitzkohl · Kürbis in Texturen · schwarze Walnuss · Marillen Essig-Jus

Baumkuchentörtchen · Marone · Dulce de Leche · Café

Silvester & Neujahr

Verabschieden Sie sich stilvoll von diesem Jahr. Unser festliches Silvestermenü verspricht einen kulinarischen Höhepunkt, perfekt ergänzt durch eine edle Weinbegleitung und einen prickelnden Aperitif. Mitternachts laden wir Sie auf unsere Dachterrasse ein, wo Sie bei einem Glas Champagner zu den Klängen unseres DJs ins neue Jahr tanzen können. Anschließend servieren wir Ihnen einen herzhaften Imbiss.

Silvestermenü

klassisch

199 EUR pro Person

vegetarisch

169 EUR pro Person

31. Dezember 2024

ab 19.00 Uhr

inkl. Aperitif, 1 Glas Champagner auf der
Roof Terrace & Mitternachtsimbiss

Weinbegleitung

89 EUR pro Person

Silvestermenü

klassisch

Gillardeau Auster · Oyster wash · Amalfi-Zitrone

Gebratene Taubenbrust · Lavendel-Champagner-Essig Perlen ·
Brombeere · Gewürz Madeleine · Oxalis

Legierte Bouillabaisse · Safran · Kaisergranat Ravioli

Gegrillte Medaillons vom Hunsrücker Hirsch · Nougat ·
geschmortes Berberitzen-Rotkraut · getrüffelte Kartoffelpraline ·
Hibiskusblüten-Jus

Baba au Bergamotte · Kandierte Orange · Pistazieneis

vegetarisch

Gegrillter Sellerie · grüner Apfel · Amalfi-Zitrone

Gebratene Rote Bete · Lavendel-Champagner-Essig Perlen ·
Brombeere · Gewürz Madeleine · Oxalis

Legierte Minestrone · Safran · Gemüse Ravioli

Gegrillte Topinambur in Texturen · Nougat ·
geschmortes Berberitzen-Rotkraut · getrüffelte Kartoffelpraline ·
Hibiskusblüten-Jus

Baba au Bergamotte · Kandierte Orange · Pistazieneis



Festlicher Glanz im Herzen der Stadt: Genießen Sie stilvolle Tage voller Gaumenfreuden



Selina Röder

Liebe Gäste,


die festliche Jahreszeit steht vor der Tür und wir haben mit viel Liebe alles für Sie vorbereitet. Freuen Sie sich auf einen Aufenthalt, bei dem herzlicher Service und erstklassige Speisen im Mittelpunkt stehen.


Es ist uns eine besondere Freude, Sie bald im LOUIS Hotel willkommen zu heißen und Ihnen unvergessliche Momente und strahlende Festtage zu bereiten.

Mit den besten Grüßen und Vorfreude auf Ihr Kommen,

Ihr LOUIS Hotel-Team

Reservieren Sie jetzt und erleben Sie festliche Tage der Extraklasse.

 +49 89 411 190 8 - 111

 hello@thelouisgrillroom.com

LOUIS Hotel München · Viktualienmarkt 6 · 80331 München
www.louis-hotel.com



Ihre individuelle Weihnachtsfeier

LOUIS
HOTEL

LOUIS Hotel München · Viktualienmarkt 6 · 80331 München
www.louis-hotel.com

Feiern im LOUIS – Unsere Angebote

Aperitif „Winterzauber“

Genießen Sie einen winterlichen Abend in exklusivem Flair auf unserer geschmückten Dachterrasse. Ab 49 EUR pro Person servieren wir Ihnen einen Aperitif mit begleitendem Fingerfood über den Dächern Münchens (ab 20 Personen).


Private Dining „Winter Edition“


Beginnen Sie mit einem weihnachtlichen Aperitif auf unserer Dachterrasse. Anschließend genießen Sie unsere winterlichen Kreationen als 3-Gang Menü oder im Sharing Style im exklusiven Ambiente unseres Private Dining Rooms (bis 14 Personen).

Weihnachtsfeier „Deluxe“

Für eine rundum gelungene Weihnachtsfeier kombinieren Sie unsere winterliche Dachterrasse mit unserem festlichen LOUIS Grillroom. Ab 19 EUR genießen Sie zu Beginn einen Aperitif wahlweise mit Fingerfood und anschließend ab 89 EUR ein Dinner im LOUIS Grillroom. Ob exklusiv oder in kleiner Runde (ab 15 Personen), hier werden weihnachtliche Träume wahr.

Wir gestalten Ihre individuelle Feier, wenden Sie sich mit Ihren Wünschen an:

 +49 89 411 190 8 - 559

 veranstaltung@louis-hotel.com