

# LOUIS HOTEL

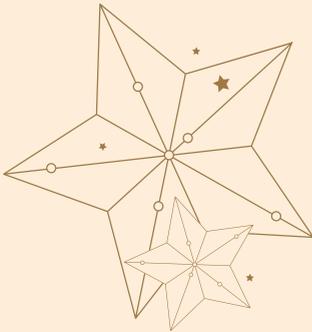
Weihnachten & Silvester 2024





# 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](mailto:hello@thelouisgrillroom.com)

LOUIS Hotel München · Viktualienmarkt 6 · 80331 München  
[www.louis-hotel.com](http://www.louis-hotel.com)



Ihre individuelle Weihnachtsfeier

**LOUIS**  
HOTEL

LOUIS Hotel München · Viktualienmarkt 6 · 80331 München  
[www.louis-hotel.com](http://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](mailto:veranstaltung@louis-hotel.com)