

Festliche Highlights

UNSERE ANGEBOTE

Von der beliebten Duck To Go über Weihnachtsfeiern bis hin zur perfekten Silvesterparty - Hier finden Sie einen Auszug unserer Highlights bis zum Jahresende.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.



Festtagsfreunden

MIT UNSEREN WINTERANGEBOTEN

Der Winter ist eine Zeit des Zusammenkommens, der Feierlichkeiten und des Genusses. Wir freuen uns, Ihnen unsere vielfältigen Angebote für Ihr perfektes Winterbankett vorstellen zu dürfen. Ob festliche Familienfeier, elegantes Firmenbankett oder geselliger Stunden mit Freunden – unser umfassendes Angebot bietet für jeden Anlass das Richtige.

In dieser Mappe finden Sie eine Auswahl an exquisiten Menüs, festlichen Buffet-Optionen und Events, die speziell für die kalte Jahreszeit kreiert wurden.

Jedes Angebot wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt, um Ihnen und Ihren Gästen, Mitarbeitenden oder Kolleg:innen unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu bieten.

Wir freuen uns darauf, Ihre Feierlichkeiten mit unseren kulinarischen Highlights zu bereichern und Ihnen eine unvergessliche Winterzeit zu bereiten.

Herzliche Grüße



muni**con**



Weihnachtsmenü



ZAUBERHAFTE FESTTAGS-SCHLEMMEREIEN

Erleben Sie kulinarische Höhepunkte,
die mit Liebe zum Detail für die festliche
Jahreszeit kreiert wurden.

VORSPEISE

Brot | Alpenbutter 

Rindertatar

Radicchio | Senfkaviar | Eigelbcreme | Crostini

oder

Geräucherter Heilbutt

Zweierlei Rote Beete | Pickles |
Meerrettich | Pumpernickelerde |
Frisée | Dill-Öl

Als 4-Gänge-Menü mit Suppe

Cremesuppe vom Hokkaido

Orangen-Öl | feine Kräuter

HAUPTSPEISE

Rosa Rinderhüftfilet

vom Münchner Hausmetzger

Barolo Glace

oder

Zanderfilet mit Safransalz

Beurre blanc

oder

Geschmorter Sellerie

Vegane Rotweinsauce

Überall dazu

Rosenkohl | Kartoffel-Pastinaken-
Mousseline | Balsamico Thymian
Schalotte



DESSERT

Kouignette

Apfel | Pistazieneis | Eierlikörsoße

oder

Marzipancreme

Mandelbiskuit | Glühweinzwetschge |
dunkle Schokolade



 Vегgie  Plant based/vegan

AB 30 PERSONEN

Location: Airbräu | Tante Ju | Bella Vista municon

3-GÄNGE-MENÜ

p.P. 69,00 €

4-GÄNGE-MENÜ MIT SUPPE

p.P. 74,00 €

Inkl. Glühweinpempfang | 2 Getränke zur Wahl | Wasserkaraffen am Tisch bereitgestellt |
Eisstockbahn - kostenlose Nutzung für maximal 3 Stunden bei vorab Reservierung |
5 Std. kostenlos Parken im Parkhaus P20





Bayerisch Original



GENUSSVOLLE FESTTAGSMOMENTE

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste
mit feinen Gerichten, die speziell für kleine,
gemütliche Feiern zusammengestellt sind.

VORSPEISE

Brotzeitbrett

Kalbfleischpflanzerl | Riserva Murroc-Rohschinken |
Baldauf Wildblumenkäse | Leberwurst | Obazda |
saftiger Hinterschinken | Radieschen | Gewürzgurken |
Breze | Hausbrot

HAUPTSPEISE

Aus dem Reindl



Schweinebraten | Schweinshaxe | ein Stück Lugeder Ente |
Knödel | Blaukraut | Ismaninger Fasskraut

DESSERT

Kaiserschmarrn

Frisch karamellisiert |
Zwetschgenröster | Apfelmus |
Puderzucker



 Schwein  Veggie

AB 10 PERSONEN

Location: Airbräu | Tante Ju | Bella Vista municon

3-GÄNGE-MENÜ

p.P. 69,00 €

Inkl. Glühweinpfang | 2 Getränke zur Wahl | Wasserkaraffen am Tisch bereitgestellt |
Eisstockbahn - kostenlose Nutzung für maximal 3 Stunden bei vorab Reservierung |
5 Std. kostenlos Parken im Parkhaus P20





Weihnachtsbuffet

FÜR GROSSE FEIERN UND BESONDERE ANLÄSSE

Lassen Sie sich von unserem exquisiten Weihnachtsbuffet verzaubern – eine wahre Feier des Geschmacks und der weihnachtlichen Atmosphäre.

ZU BEGINN

Brot | Brezen | Weißbierbaguette | Alpenbutter

Verschiedene Blatt- und Pflücksalate

Paprika | Karotten | Gurken | gebrühter Krautsalat | Kartoffelsalat | Ebly | Croûtons | Sonnenblumenkerne

Dazu unser Hausdressing und Holunderdressing

Cremesuppe vom Hokkaido

Orangen-Öl | feine Kräuter

Kürbissalat süß-sauer

Marinierte Linsen | Rucola | geröstete Kürbiskerne | Piment d'Espelette

Rosa gegrilltes Roastbeef

Radicchio | Senfkaviar | Remoualdencreme

Geräucherte Lachsforelle

Rote Bete Creme | Meerrettich | Pumpernickelerde | Dill

ZUR HAUPTSACH

Tranchierstation

Spanferkel vom Spieß |
Lugeder Ente aus dem Rohr | Krampussoße |
Entensoße | kleine Kartoffelknödel |
Blaukraut | Preiselbeeren

Vom Grill

Flusszander und Loup de Mer | Thymian | Zitrone |
Beurre Blanc | Rosenkohl | Kräuterkartoffeln

Ravioli Kartoffel Lauch

Geschmortes Zweierlei von der Karotte | scharfe Kerndl

ZUM ABSCHLUSS

Kaiserschmarrn

Apfelkompott | Preiselbeeren

Karotten-Mandelkuchen

Staubzucker | Punschsoße

Marzipancreme

Biskuit | Glühweinzwetschge



🐷 Schwein 🌱 Veggie 🌿 Plant based/vegan

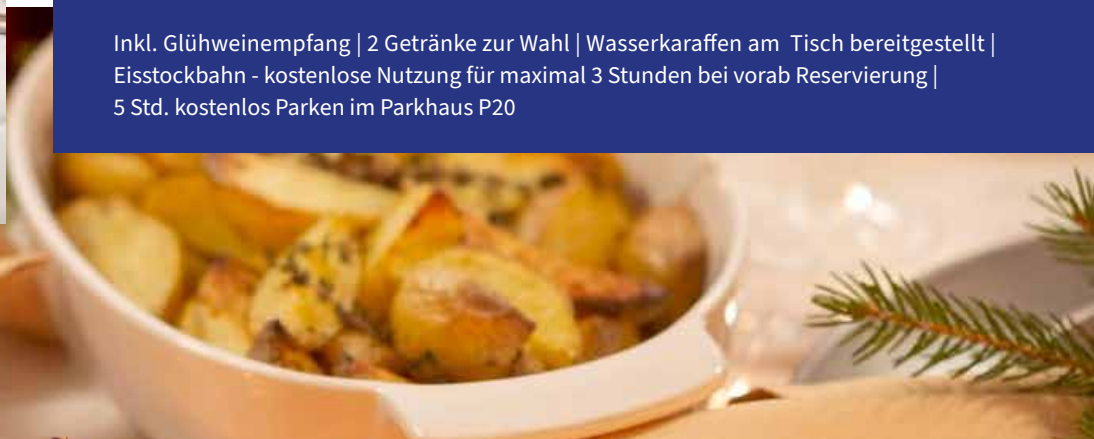
AB 50 PERSONEN

Location: Airbräu | Tante Ju | Bella Vista municon

BUFFET

p.P. 69,00 €

Inkl. Glühweinempfang | 2 Getränke zur Wahl | Wasserkaraffen am Tisch bereitgestellt |
Eisstockbahn - kostenlose Nutzung für maximal 3 Stunden bei vorab Reservierung |
5 Std. kostenlos Parken im Parkhaus P20





Brauereiführung



BIERTASTING UND BROTZEIT IN DER BRAUEREI

Ein Blick in die Welt des Bieres

Unser Braumeister zeigt Ihnen in unserer Airbräu Brauereiführung die Jahrhunderte alten Geheimnisse des Bierbrauens. Danach verkosten Sie unsere verschiedenen Biere direkt aus dem Tank. Für eine gute Grundlage und das leibliche Wohl sorgt eine bayerische Brotzeit in der Brauerei.

Dauer: 1 ½ Stunden | **Zeit:** nach Absprache

ZUR STÄRKUNG

Kalbfleischpflanzerl | Riserva Murroc-Rohschinken |
Baldauf Wildblumenkäse | Leberwurst | Obazda | saftiger Hinterschinken |
Radieserl | Gewürzgurken | Breze | Hausbrot

ABSCHLUSS

Nach der erfolgreichen Teilnahme erhalten Sie als frischgebackene Bierexpert:innen das Airbräu-Bier-Diplom.



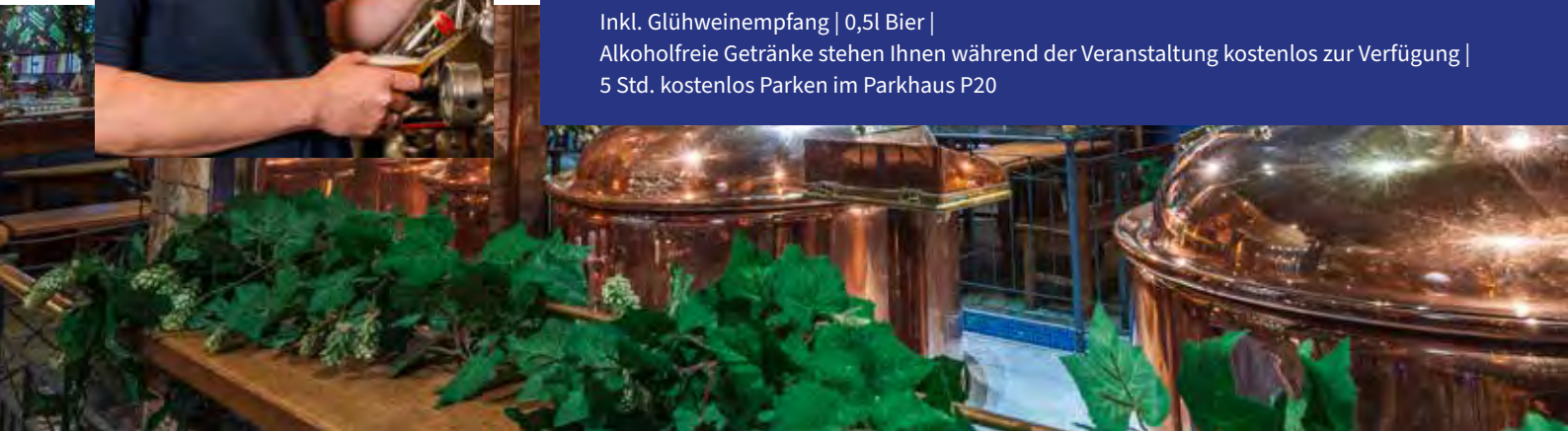
 Schwein

ZWISCHEN 5 UND 10 PERSONEN

BRAUEREIFÜHRUNG

p.P. 69,00 €

Inkl. Glühweinpfang | 0,5l Bier |
Alkoholfreie Getränke stehen Ihnen während der Veranstaltung kostenlos zur Verfügung |
5 Std. kostenlos Parken im Parkhaus P20





Winter BBQ



WINTERLICHE GRILLFREUDEN

Genießen Sie deftige Grillspezialitäten in einer winterlichen Umgebung und lassen Sie sich von unserem einzigartigen Winter BBQ überraschen.

ZU BEGINN

Gegrillter Römersalat

Caesar-Dressing | knusprige Croûtons | geschmorte Balsamico-Kirschtomaten

Amerikanischer Cole Slaw

Rinderpastrami | Chipotle-Dip

Portobellopilze vom Rost

Kürbissalat | Kerne | Bavaria blu

ZUR HAUPTSACH

Flammlachs

Norwegisches Lachsfilet auf dem Holzbrett gegart | Dilljoghurt | kleine Dampfkartoffeln | Krustenbrot

Ente

Sous-Vide gegarte Lugeder Entenbrust aus dem Smoker | Cranberry-Schalotten-Topping | Glühweinsauce | hausgemachtes Blaukraut | gefüllte Süßkartoffeln

Bayerisches Schwein

Gegrillter Nacken | Maronen | Pilze | Madeirasauce | gegrillte Ahornmöhren | Kartoffelgratin



ZUM ABSCHLUSS

Apfel Cobbler

Frisch gebacken vom Grill | Zimt-Zucker | Vanilleeis aus unserer Pâtisserie

Lebkuchen-Mousse

Marzipan crumble

 Schwein  Veggie

AB 30 PERSONEN

WINTER BBQ

p.P. 69,00 €

Inkl. Glühweinpfang | 2 Getränke zur Wahl | Wasserkaraffen am Tisch bereitgestellt





Küchenparty




GOURMET ZUM ERLEBEN

Den Profis in die Töpfe schauen, mitmachen,
Kochtricks lernen - und viel Spaß!

ZU BEGINN

Ofenfrisch und lauwarm 

Brezen | Bauernbrot | Griebenschmalz mit Zwiebeln |
Obazda mit Schnittlauchröllchen aus dem Haferl

Würzige Kartoffelsuppe *Aus dem Kessel über der Feuerschale*
mit oder ohne Würstel 

Aus der Küche


Raclettebrot | Räucherlachs | Wacholderschinken | Specksauerrahm | Essiggemüse |
Salatecke mit saisonalem Blattsalat

ZUR HAUPTSACH - FÜR SIE TRANCHIERT

Rosa gebratenes Roastbeef mit Cranberry-Butterkruste überbacken

Kartoffelgratin | Ismaninger Blaukraut | geschwenkte Speckbohnen


Bauernente aus dem Ofen

Ismaninger Blaukraut | kleine Knödel | karamellierte Maroni |
Rahmwirsing mit oder ohne Speck 


Auf Wunsch zusätzlich



In Nussbutter geschwenkte Schlutzkrapfen mit Bergkäse gratiniert 

ZUM ABSCHLUSS

Lebkuchen Leichtes Mousse im Glas serviert 

Verschiedene Strudel frisch gebacken 

Zwetschgenröster Vanilleeis | Beerengrütze 

 Schwein  Veggie

AB 25 PERSONEN

KÜCHENPARTY

p.P. 69,00 €

Inkl. Glühweinpemphang | 2 Getränke zur Wahl | Wasserkaraffen am Tisch bereitgestellt



Weitere Angebote





Advents- und Weihnachtsbrunch

mit bayerischer Live-
Unterhaltungsmusik

BESINNLICHE WINTERTAGE

Begeben Sie sich an den Adventssonntagen und den Weihnachtsfeiertagen auf eine kulinarische Reise durch die winterlichen Köstlichkeiten, die wir für Sie vorbereitet haben.

01. / 08. / 15. / 22. / 25. / 26.
Dezember 2024

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Alpenbutter und Frischkäse | Brezen | süßes Minigebäck | Croissants | Cocktailgebäck | Joghurt | Cerealien | Früchte im Glas | Obstkorb | Rührei | Nürnberger Würstl | Speck | Toppings | gekochte Eier | Original Münchner Mini Weißwürste | Wiener | Hausmacher Senf

ZU BEGINN

Brot | Brezen | Weißbierbaguette | Alpenbutter 🌱

Verschiedene Blatt und Pflücksalate 🌱

Paprika | Karotten | Gurken | gebrühter Krautsalat | Kartoffelsalat | Ebly | Croûtons | Kürbiskerne

Dazu unser Hausdressing und Himbeerdressing

Cremesuppe vom Hokkaido 🌱

Orangen-Öl | feine Kräuter

Kürbissalat süß-sauer 🌱

Marinierte Linsen | Rucola | geröstete Kürbiskerne | Piment d'Espelette

Rosa gegrilltes Roastbeef

Radicchio | Senfkaviar | Remoualdencreme

Geräucherte Lachsforelle

Rote Bete Creme | Meerrettich | Pumpnickelerde | Dill

Unsere Brotzeitspezialitäten vom Murroc-Schwein 🌱

Riservaschinken | Saftschinken | Leberwurst

ZUR HAUPTSACH

Tranchierstation 🌱

Spanferkel vom Spieß und Lugeder Enten aus dem Rohr | Krampussoße | Entensoße | kleine Kartoffelknödel | Blaukraut

Vom Grill

Flusszander | Loup de Mer | Thymian | Zitrone | Beurre blanc | Rosenkohl | Kräuterkartoffeln

Ravioli-Kartoffel-Lauch 🌱

Geschmortes Zweierlei von der Karotte | scharfe Kerndl

ZUM ABSCHLUSS

Kaiserschmarrn 🌱

Apfelkompott | Preiselbeeren

Karotten-Mandelkuchen 🌱

Staubzucker | Punschsoße

Marzipancreme 🌱

Biskuit | Glühweinzwetschge

🌱 Schwein 🌱 Veggie 🌱 Plant based/vegan

ADVENTS- UND WEIHNACHTSBRUNCH

p.P. 57,00 €

VON 9:30 - 13:30 UHR

Heißgetränke und Säfte inklusive! Auch Prosecco, Softgetränke, Biere und ausgewählte Weine. 5 Std. kostenlos Parken im Parkhaus P20





Duck To Go



DER FESTTAGSBRATEN ZUM MITNEHMEN

Der Dezember ist oft stressig mit Geschenke besorgen, Baum schmücken und weiteren Vorbereitungen. Überlassen Sie das Festessen uns – wir übernehmen das Kochen für Sie!

Die Box für 4 Personen beinhaltet:

1 Ente halbiert | 12 kleine Kartoffelknödel | Blaukraut | Soße | Preiselbeeren | Stärke | eine Flasche Rotwein 0,75l

Add on zur Duck

- + Cremesuppe vom Hokkaido 🌱
- + Panko-Kürbis | Kernöl-Pesto | Veloute | getrüffeltes Kartoffelgratin 🌱
- + Marzipancreme | Mandelbiskuit | Glühweinzwetschge 🌱

Und so funktioniert's

Bestellung:

Im Zeitraum von 3. bis einschließlich 25. Dezember 2024.
Bitte 3 Werktage im Voraus bestellen!

Abholung im Airbräu:

Täglich von 10 bis 19 Uhr, am 24.12. von 10 bis 15 Uhr.
Kostenlos parken zur Abholung (Nur im Parkhaus P20)
Gekühlt gelagert 48 Stunden haltbar.

🌱 Plant based/vegan

PREIS PRO PAKET FÜR 4 PERSONEN

99,00 €

VON 3. BIS 25. DEZEMBER ERHÄLTlich

- + CREMESUPPE p.P. 6,50 €
- + PANKO-KÜRBIS p.P. 13,50 €
- + MARZIPANCREME p.P. 5,50 €





Silvester



FESTLICHES 5-GÄNGE-SILVESTERDINNER

Amuse-Bouche, Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang und Dessert
Zudem: DJ Morange, Mitternachtshighlight, Fotobox & Tombola

Brotkorb | Ciabatta mit Meersalz und Pfeffer | Cocktailgebäck | Buttertaler

MENÜ KLASSIK

Ziegenfrischkäse Millefeuille

Tomate | Basilikum | Balsamicokaviar

Geräucherter Heilbutt

Rote Bete Savarin | Pickles | Meerrettich | Pumpnickelerde | Friseé | Dill-Öl

Gebackene Ossobuco Praline

Risotto Aquarello | Brunnenkresse | gelbes Tomatenragout | Kräuter

Sorbet vom Winterapfel

Prosecco Mionetto

Rosa Kalbsrücken vom Hofgut Schwaige

Barolojus | wilder Brokkoli | Thymian Hauberling | Schalotte | Senfschaum

Mandarinentarte

Baiser | weißes Schokoladen-Mohneis | Streusel

MENÜ VEGAN / GLUTENFREI / LACTOSEFREI

Ackerbohnenbällchen

Paprikamarmelade | Balsamicokaviar

Avocadotartar

Rote Bete Pickles | Meerrettich | Friseé | Dill-Öl

Gefülltes Artischockenherz

Risotto Aquarello | Brunnenkresse | gelbes Tomatenragout | Kräuter

Sorbet vom Winterapfel

Prosecco Mionetto

Portobellosteak

Trüffelsauce | wilder Brokkoli | Rosmarinpolenta | Schalotte | Kräuterschaum

Mandarinentarte

Baiser | weißes Schokoladen-Mohneis | Streusel

MITTERNACHTSIMBISS

Deftige Gulaschsuppe | Kartoffel | Paprika | Zweierlei Hausbrot | vegane Kartoffelsuppe | Wurzelgemüse | Schnittlauch

🌱 Veggie 🌿 Plant based/vegan



PREIS PRO PERSON ALL INKL.*

p.P. 155,00 €

FRÜHBUCHER BIS 30.11.24

p.P. 139,00 €

EINLASS: 17:30 UHR | BEGINN DES DINNERS: 19:00 UHR | ENDE: 2:00 UHR

Inkl. Aperitif, Softgetränke, Wein, Bier & Mitternachtsprosecco | Wasserkaraffen auf dem Tisch | kostenlose Fotobox | Tombola | 5 Std. kostenlos Parken im Parkhaus P20

*ausgenommen Spirituosen, Champagner, Cocktails



*Wir wünschen eine
schöne Weihnachtszeit
und einen guten Rutsch in neue Jahr!*

AIRBRÄU, TANTE JU & BELLA VISTA MUNICON

+49 89 975 99 510 | joerg.fischer@munich-airport.de

WEITERE INFORMATIONEN

Bitte legen Sie im Voraus fest, welche Auswahl Sie treffen möchten, ebenso wie Allergien, Unverträglichkeiten oder veganen Ernährungswünschen und teilen Sie uns diese sowie die gewünschten Servierzeiten spätestens **7 Werktagen** im Voraus mit.

Kosten:

Je nach Location und Personenanzahl können Auf- und Abbaukosten hinzukommen.

Buchungsvorlauf:

Bei unserer Brauereiführung gilt ein Vorlauf von **10 Werktagen**.

Bitte kontaktieren Sie uns für individuelle Angebote.

Alle angegebenen Preise sind Bruttopreise inklusive Mehrwertsteuer (19% MwSt.).

