



ART
DE
NOËL

Christmas Couture

DEAR BONVIVANTS,

Celebrate the festive season with your family at the Sofitel Munich Bayerpost and savor the culinary treats created by Executive Chef Andreas Donnerbauer and his team. Enjoy a festive buffet at our Schwarz & Weiz restaurant or a selection of festive dishes in our DÉLICE La Brasserie, allow us to enchant you with heavenly flavor combinations.

The best holidays always include family, friends, joy and exquisite cuisine. Combine all four with a delicious dinner at one of our restaurants and share your best memories of the year to create a perfect evening.

Our holiday packages contained in the following pages will hopefully give you some inspiration as how to celebrate a wonderfully delicious Christmas and New Year.

Wishing you and your family a joyous holiday season and a New Year 2020 filled with peace and happiness.



Gerhard Struger
General Manager



Johannes Mayr
Hotel Manager



LIEBE BONVIVANTS,

Feiern Sie die Festtage mit Ihrer Familie im Sofitel Munich Bayerpost und erleben Sie einen Gaumenschmaus mit den kulinarischen Köstlichkeiten unseres Teams rund um Executive Chef Andreas Donnerbauer. Genießen Sie ein Buffet im Restaurant Schwarz & Weiz oder ein Menü in unserer DÉLICE La Brasserie und lassen Sie sich von dem himmlischen Geschmack verzaubern.

Familie und Freunde, Frohsinn und eine ausgezeichnete Küche gehören zu einem wunderbaren Weihnachtsfest einfach dazu. Verwirklichen Sie dies, mit einem köstlichen Abendessen in einem unserer Restaurants und lassen Sie das Jahr Revue passieren, für einen perfekten Abend.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen Feiertags-Arrangements zusammengestellt, die Sie in festliche Stimmung versetzen werden.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein besinnliches Weihnachtsfest und ein frohes und gesundes Neues Jahr 2020.



Gerhard Struger
General Manager



Johannes Mayr
Hotel Manager



Gerhard Struger



Andreas Donnerbauer



Johannes Mayr



SOFITEL MUNICH BAYERPOST CHRISTMAS MARKET

Look forward to mulled wine, chestnuts and co.

Opened on named dates from 2 p.m. to 8 p.m.
31st December 3 p.m. to 1 p.m.



29.11 – 01.12
06.12 – 08.12
13.12 – 15.12
20.12 – 31.12
(To 1.00AM on 31st December)



SOFITEL MUNICH BAYERPOST WEIHNACHTSMARKT

Freu Dich auf Glühwein, Maroni und Co.

An folgenden Tagen von 14:00 Uhr bis 20:00 Uhr geöffnet:



29.11 - 01.12
6.12 - 8.12
13.12 – 15.12
20.12 – 31.12
(AM 31.12 bis 1:00 Uhr)

SCHWARZ & WEIZ

CHRISTMAS EVE, 24TH DECEMBER 2019 FROM 6 P.M.

Enjoy a festive menu Christmas buffet with your loved ones at our Schwarz & Weiz restaurant.
€ 129,00 per person including wine, beer, hot and soft drinks

Goat's Cheese | Walnut Bread | Pear
Arctic Trout | X-Mas pickled | Orange | Shallots
Wild Boar Ham | Dijon Potatoes | Sunflowerseeds
Prawn Salad | Green Papaya Slaw
X-Mas Bowl: Chestnuts | Brussel Sprouts | Red Cabbage
Parsnipcreme | Cranberries
Stuffed Quail Leg | Portwine | Cacao | Pistachio

Consomme of Duck | Truffle

Dry Aged Rib Eye | Confit Potatoes
Red Cabbage | Braised Apple
Duck Breast | Brioche Dumplings | Kale | Red Wine
Grilled Seafood Skewer | Monkfish Cheeks | Scallop | Octopus
Prawns
Mountain Cheese Ravioli | Chestnuts | Spinach | Hazelnut
Caramelized Root Vegetables | Maple Syrup

Candid Chestnuts
Goat Cheese Mousse | Quince
Orange Crème Brûlée
Cured Cheese | Baked Apple
Saffron Pear | Redwinecream
Pyramid Cake
Buche de Noël
Macarons & Pralines

For reservations please contact us by dialing: +49 89 599 48 2480 or via email h5413-fb10@sofitel.com.
Prices for children: 0 – 6 years free of charge / 6 – 9 years 30% of the regular price / 9-12 years 50% of the regular price



SCHWARZ & WEIZ

HEILIGABEND, 24. DEZEMBER 2019 AB 18:00 UHR

Genießen Sie mit Ihren Lieben ein festliches Weihnachtsbuffet in unserem Restaurant Schwarz & Weiz.
€ 129,00 pro Person inklusive Wein, Bier, Heiß- und Softgetränken

Ziegenkäse | Walnussbrot | Birne
Eismeerforelle in der Weihnachtsbeize | Orange | Schalotten
Wildschweinschinken | Dijon Kartoffeln | Sonnenblumenkerne
Garnelensalat | Grüne Papaya Slaw
Weihnachts Bowl: Maronen | Rosenkohl | Blaukraut
Pastinakencreme | Preiselbeeren
Gefüllte Wachtelkeule | Portweinreduktion | Kakao | Pistazien

Entenconsomme | Trüffelstrudel

Dry Aged Hochrippe | Konfierte Kartoffeln
Blaukraut | Geschmorter Apfel
Entenbrust | Brioche Knödel | Grünkohl | Rotwein
Gegrillte Meeresfrüchtespieße | Seeteufelbäckchen
Jacobsmuschel | Oktopus | Garnele
Bergkäse Ravioli | Maronen | Spinat | Haselnuss
Karamellisiertes Wurzelgemüse mit Ahornsirup

Karamellisierte Maronen
Ziegenkäse Mousse | Quitten
Orangen Crème Brûlée
Topfen Mousse | Bratapfel
Mini Safran Birne mit Rotweinsahne
Baumkuchen
Bûche de Noël
Macarons & Pralinen

Um Reservierungen wird gebeten unter: +49 89 599 48 2480 oder an h5413-fb10@sofitel.com.
Kinderpreise: 0 – 6 Jahre kostenfrei / 6 – 9 Jahre 30% des regulären Preises / 9 – 12 Jahre 50 % des regulären Preises





DÉLICE LA BRASSERIE

CHRISTMAS, 24, 25 AND 26 DECEMBER 2019

from 5 p.m.

We invite you to enjoy a festive meal
at the DÉLICE La Brasserie
during the Christmas holidays.

Choose from our Christmas menu à la carte

Chestnut Soup | Cranberries | Sherry | Truffle

Venison | Pumpkin | Brussel Sprouts | Semolina Dumplings

Cod | Leek | Root Vegetable | Madeira Vinaigrette

Valrhona Ivory Chocolate | Cinnamon Flower | Rum Pot

For reservations please contact us by dialing: +49 89 599 48 2418
or via email h5413-fb11@sofitel.com.



DÉLICE LA BRASSERIE

WEIHNACHTEN, 24, 25. UND 26. DEZEMBER 2019

ab 17:00 Uhr

Wir laden Sie ein, die Weihnachtsfeiertage
in der DÉLICE La Brasserie zu genießen.

Auszug aus unserer Weihnachtskarte

Maronen Suppe | Preiselbeeren | Sherry | Trüffel

Hirschrücken | Kürbis | Rosenkohl | Grieß Knödel

Skrei | Lauch | Wurzelgemüse | Madeira Vinaigrette

Valrhona Ivory Schokolade | Zimtblüte | Rumtopf Früchte

Um Reservierung wird gebeten unter: +49 89 599 48 2418
oder an h5413-fb11@sofitel.com.





CHRISTMAS BREAKFAST AT THE SCHWARZ & WEIZ RESTAURANT

CHRISTMAS, 25 AND 26 DECEMBER 2019

Share special moments with friends and family during the Christmas holidays.
Our restaurant Schwarz & Weiz welcomes you to a Christmas breakfast including
a varied breakfast buffet featuring local delicacies and French specialties.

Opening hours: 7 a.m. – 1 p.m.
€ 40,00 per person

For reservations please contact us by dialing: +49 89 599 482480 or via email h5413-fb10@sofitel.com
Prices for children: 0-6 years free of charge | 6-9 years 30% of the regular price | 9-12 years 50% of the regular price



WEIHNACHTSFRÜHSTÜCK IM RESTAURANT SCHWARZ & WEIZ

WEIHNACHTEN, 25. UND 26. DEZEMBER 2019

Nehmen Sie sich an den Weihnachtsfeiertagen Zeit für Freunde und Familie.
Das Restaurant Schwarz & Weiz begrüßt Sie zu einem vielfältigen Frühstücksbuffet
mit lokalen Köstlichkeiten und französischen Spezialitäten.

Öffnungszeiten: 07:00 - 13:00 Uhr
€ 40,00 pro Person

Um Reservierung wird gebeten unter: +49 89 599 48 2480 oder an h5413-fb10@sofitel.com
Kinderpreise: 0-6 Jahre kostenfrei | 6-9 Jahre 30% des regulären Preises | 9-12 Jahre 50% des regulären Preises

RESTAURANT SCHWARZ & WEIZ

NEW YEAR'S EVE, 31 DECEMBER 2019 AT 6 P.M.



Celebrate new beginnings with us and treat yourself to an exclusive New Year's Eve buffet at our Schwarz & Weiz restaurant. At 6 p.m. we will welcome you with an aperitif ensuring that your transition into the New Year starts smoothly.

€ 139,00 per person inclusive wine, beer, soft drinks and all hot beverages

Chilled Seafood Bar: Lobster | King Crab | Prawn Cocktail | Oysters
French Pâté Selection
Beef Tatar Station | Caesar Salad
Spicy Bowl | Rice | Kimchi | Cucumber | Seaweed | Carrots | Shitake | Edamame | Chili Sauce
Herb Salad Bar
Bread Selection | Avocadobutter | Red Lentilcrème | Rocksaltbutter

Seafood Juice | Clams | Bouchot | Rod Shells

Grilled Butterfish | Caper-Lemon Oil | Parsley
Entrecote of Veal | Truffle puree | Sweetbread | Glazed Tongue
Guine Fowl | Smoked Celeriac Puree | Red chard | Cashew
Carnaroli Risotto | Winter Truffle
Glazed Mini Vegetables

Apple Crumble
Quince Tartlets
Chocolate Financier with Mango
Cocos-Cassis Cake
Ivory Petite Fours with Cherry
Cinnamon Cake
Missisipi Mud Cake



For reservations please contact us by dialing: +49 89 599 48 2480 or via email h5413-fb10@sofitel.com
Prices for children: 0-6 years free of charge | 6-9 years 30% of the regular price | 9-12 years 50% of the regular price

RESTAURANT SCHWARZ & WEIZ

SILVESTER, 31. DEZEMBER 2019 AB 18:00 UHR



Feiern Sie mit uns in den kulinarischen Jahresausklang und lassen Sie sich mit einem exklusiven Silvesterbuffet in unseren Restaurant Schwarz & Weiz verwöhnen. Ab 18:00 Uhr heißen wir Sie mit einem Aperitif Willkommen um Ihnen einen gebührenden Übergang ins neue Jahr zu beschenken.

€ 139,00 pro Person inklusive Wein, Bier und Soft- und Heißgetränke

Chilled Seafood Bar: Hummer | Königskrabbe | Garnelen Cocktail | Austern
Französische Pâté Auswahl
Beef Tatar Station | Caesar Salat
Spicy Bowl: Reis | Kimchi | Gurke | Algen | Karotten | Shitake | Edamame | Chili Sauce
Wildkräutersalat Bar
Brotauswahl | Avocadobutter | Rote Linsencreme | Meersalzbutter

Meeresfrüchtesaft | Herzmuscheln | Bouchot | Stabmuscheln

Gegrillter Butterfisch | Kapern-Zitronen Öl | Petersilie
Entrecote vom Kalb | Trüffelpüree | Bries und glasierte Zunge
Perlhuhnbrust | Geräuchertes Selleriepüree | Mangold | Cashewkerne
Carnaroli Risotto | Wintertrüffel
Glasiertes Mini Gemüse

Apfel Crumble
Quitten Tartlets
Schoko Financier | Mango
Kokos-Cassis Kuchen
Ivorie Petite Fours mit Kirschkern
Zimtroll Kuchen
Missisipi Mud Kuchen

Um Reservierung wird gebeten unter: +49 89 599 48 2480 oder an h5413-fb10@sofitel.com
Kinderpreise: 0-6 Jahre kostenfrei | 6-9 Jahre 30% des regulären Preises | 9-12 Jahre 50% des regulären Preises



DÉLICE LA BRASSERIE

NEW YEAR'S EVE, 31 DECEMBER 2019 AT 6 P.M.

Wrap up the year in style with an exclusive 6 – course menu in our DÉLICE La Brasserie.
At 6 p.m. we invite you for an aperitif on our ISaRBAR terrace.
Menu will start at 7 p.m.

6 – course menu € 189,00 per person incl. water and hot beverages
Corresponding wines € 89,00 per person

Lobster Croquettes | Pepper Vinaigrette
Pork Belly | Piment d'espelette
Mustard Cress | Lavender | Tomato

Wagyu Beef Tatar | Avocado | Sourcream | Violets

Lake Trout | Green Apple | Radish | Caviar

Carabiniero | Chestnut | Mandarin | Crustacean foam

Fried Potatoes | Egg Yolk | Truffle

Spezi Sorbet

Bison Filet | Almond | salty "Kaiserschmarrn" | Blueberries

Mozart Ball DÉLICE | Valrhona Kalingo Chocolate | Marzipan | Pistachio

Petit Four



For reservations please contact us by dialing: +49 89 599 48 2462 or via email h5413-fb11@sofitel.com | Prices for children: 0-6 years free of charge | 6 – 9 years 30% of the regular price | 9 – 12 years 50% of the regular price

DÉLICE LA BRASSERIE

SILVESTER, 31. DEZEMBER 2019 AB 18:00 UHR

Lassen Sie das Jahr in stilvollem Ambiente mit einem exklusiven 6-Gänge-Menü in unserer DÉLICE La Brasserie ausklingen. Ab 18:00 Uhr heißen wir Sie mit einem Aperitif auf unserer ISaRBAR Terasse willkommen
Um 19:00 Uhr ist Menübeginn.

6-Gänge-Menü € 189,00 pro Person inkl. Wasser und Heißgetränke
Weinbegleitung € 89,00 pro Person

Hummerkrokette | Paprika Vinaigrette
Schweinebauch | Piment d'espelette
Senfkresse | Lavendel | Tomate

Wagyu Beef Tatar | Avocado | Sauerrahm | Veilchen

Seeforelle | Grüner Apfel | Rettich | Kaviar

Carabiniero | Marone | Mandarine | Krustentierschaum

Bratkartoffel | Eigelb | Trüffel

Spezi Sorbet

Bison Filet | Mandel | salziger Kaiserschmarrn | Blaubeeren

Mozartkugel DÉLICE | Valrhona Kalingo Schokolade | Marzipan | Pistazie

Petit Four

Um Reservierung wird gebeten unter: +49 89 599 48 2462 oder an h5413-fb11@sofitel.com | Kinderpreise: 0 – 6 Jahre kostenfrei | 6 – 9 Jahre 30% des regulären Preises | 9 – 12 Jahre 50% des regulären Preises



PERRIER-JOUËT NEW YEAR'S EVE PARTY NEW YEAR'S EVE, 31 DECEMBER 2019, FROM 9:30 P.M.

Celebrate it the French Way!

Celebrate with us at ISArBAR in the heart of Munich
Bid a final farewell to the past year and join us in a toast to a wonderful 2020 with friends and family.

Free entrance for all guests!

To Celebrate a successful year 2020 properly, be excited for New Year's Eve Snacks,
an exclusive drinks selection and a Live DJ inside the ISArBAR itself!

Drinks and food are not included and can be ordered individually



PERRIER-JOUËT NEW YEAR'S EVE PARTY SILVESTER, 31. DEZEMBER 2019, AB 21:30 UHR

Celebrate it the French Way!

Kommen Sie gut in das neue Jahr 2020, indem Sie im Herzen von München stilvoll mit
Freunden und Familie ein Glas Prickelndes genießen.

Der Eintritt ist für alle Gäste kostenfrei!

Um ein erfolgreiches Jahr 2020 gebührend vorweg zu feiern, dürfen Sie sich auf Silves-
tersnacks, eine exklusive Getränkeauswahl sowie einen Live DJ inmitten der ISArBAR
freuen!

Getränke und Speisen sind nicht inkludiert und können individuell bestellt werden





SOFITEL MUNICH BAYERPOST

BAYERSTRASSE 12 – 80335 MUNICH – GERMANY

TEL. +49 89 599 480 – H5413@SOFITEL.COM

WWW.SOFITEL.COM

WWW.SOFITEL-MUNICH.COM



SofitelMunichBayerpost



SofitelMunichBayerpost



SofitelMunich