

SOFITEL
LUXURY HOTELS

SOFITEL MUNICH
BAYERPOST

INSPIRED MEETINGS



MASSGESCHNEIDERTER TAGUNGSSERVICE VON SOFITEL INSPIREDMEETINGS®.

Sofitels Tagungsadressen verbinden typisch französisches Flair mit regionalem Charme und bieten einen fantastischen Rahmen für kreative Business-Meetings. Von Aufsichtsrats- und Vorstandssitzungen über hochkarätige Firmenseminare bis hin zu Konferenzen von Weltrang überlassen wir nichts dem Zufall. Unsere InspiredMeetings™ Eventplaner gestalten Ihre Veranstaltung bis ins letzte Detail, inklusive neuester Tagungs- und Videokonferenztechnik sowie Dolmetscherkabinen.

SOFITEL INSPIREDMEETINGS™ STEHT FÜR HÖCHSTE KREATIVITÄT UND QUALITÄT.

Lassen Sie sich überall auf der Welt von der kreativen Eventplanung der Sofitels inspirieren: Ob Soirée im kleinen Kreis oder opulentes Bankett, Sitzung im Board Room oder vielbeachtete Produkteinführung, französische und internationale Menüs oder Champagner und Cocktails - der Einfallsreichtum unserer Eventplaner kennt keine Grenzen.

1

DIE PLANUNGSPHASE

Geben Sie Ihrem Event einen persönlichen Touch

Die InspiredMeetings™ Eventplaner von Sofitel stehen Ihnen während des gesamten Planungsprozesses als persönliche Ansprechpartner zur Verfügung und stimmen Ausstattung und Tagungstechnik auf Ihre persönlichen Bedürfnisse und Ziele ab. Sechs Exzellenzkriterien garantieren ein unvergessliches Tagungserlebnis:

- 1. Individuell ausgestattete Tagungsräume
- 2. Modernste Tagungstechnik
- 3. Erlesene Gastronomie und Menüauswahl
- 4. Maßgeschneidertes Rahmenprogramm
- 5. Individuell gestaltete Tagungsbereiche
- 6. Serviceleistungen nach Wunsch

2

AM TAG DER VERANSTALTUNG

Personalisierter Service und Engagement

Am Tag der Veranstaltung steht Ihnen der InspiredMeetings™ Concierge mit Rat und Tat zur Seite, und stellt für Ihr erfolgreiches Event sicher, dass alles wie geplant abläuft. Wir bei Sofitel setzen alles daran, Ihre Veranstaltungen vom ersten Augenblick an in InspiredMeetings™ zu verwandeln.

Mit unserem Meetings&Events Online-Buchungsservice können Sie einfach per Mausklick aus den besten Sofitel Standorten rund um den Globus die Tagungsorte wählen, die Ihre Anforderungen am besten erfüllen.

1

INSPIRED EVENT PLANNER

Gestalten Sie Ihr ganz persönliches Meeting

Als verlässlicher und kompetenter Ansprechpartner für Sofitels herausragende Tagungseinrichtungen begleitet Sie der Sofitel InspiredMeetings™ Experte durch den gesamten Planungsprozess, damit die Räumlichkeiten auf Ihre persönlichen Bedürfnisse und Ziele abgestimmt werden.

Sechs maßgebliche Kriterien bieten unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten für ein unvergessliches Erlebnis:

- Individuell angeordnete Tagungsräume
- Modernste Technik
- Edle Bankette
- Anlassgerechte Aktivitäten
- Stimmig hergerichtete Räume
- Bedarfsgerechte Serviceleistungen

2

INSPIRED EVENT CONCIERGE

Individuelle Lösungen, Engagement und Vorfreude

Mit Leib und Seele darauf bedacht, dass alles wie geplant abläuft, steht Ihnen am Veranstaltungstag der Sofitel InspiredMeetings™ Concierge zur Seite, damit Ihr Event ein voller Erfolg wird.



Life is Magnifique in Munich!



Sofitel Munich Bayerpost

INFORMATIONEN

ADRESSE

SOFITEL Munich Bayerpost
 Bayerstraße 12
 80335 München
 Tel: 089 599480
 Fax: 089 599481000
 h5413@sofitel.com
 www.sofitel.com



LAGE

Das SOFITEL Munich Bayerpost verbindet die reizvolle Ausstrahlung eines historischen Gebäudes mit modernstem Interior Design der Architekten Haller & Klein. Hinter der wilhelminischen Fassade des ehemaligen königlich-bayerischen Postamtes erwartet Sie eine Essenz eleganter, weltoffener und zeitgenössischer Hotelkultur. Die französische Lebensart steht hierbei im Vordergrund und wird deutlich spürbar.

Inmitten einer Landschaft mit vielen Seen und Wäldern liegt die Metropole München: Bayerische Lebensfreude und ein Potpourri aus Kultur und Mode sind zu jeder Jahreszeit eine Reise wert.

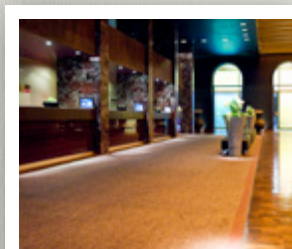
Im Herzen Münchens und somit in direkter Nähe der besten Adressen für Kultur, Gastronomie und Shopping gelegen, eignet sich das Sofitel Munich Bayerpost als idealer Ausgangspunkt zum Erkunden der Stadt und der bayerischen Lebensfreude. Und im Hotel selbst steht alles bereit, um jeden Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

ENTFERUNGEN

INNENSTADT	500 M
HAUPTBAHNHOF	15 M
MESSE	7 KM
FLUGHAFEN	41KM



Spa



Lobby

INFORMATIONEN

AKTIVITÄTEN & SEHENSWÜRDIGKEITEN

Entdecken Sie das Rathaus am Marienplatz, die Frauenkirche, die Residenz, den Odeonsplatz und den Viktualienmarkt. Besuchen Sie berühmte Museen wie die Alte und die Neue Pinakothek oder die Pinakothek der Moderne, sowie das Deutsche Museum. Atmen Sie durch im Olympiapark, im Englischen Garten oder in der Parkanlage von Schloss Nymphenburg.

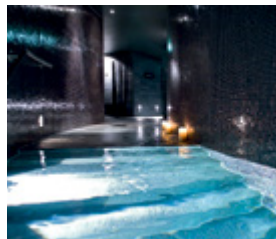
Life is Magnifique in Munich!

SO SPA

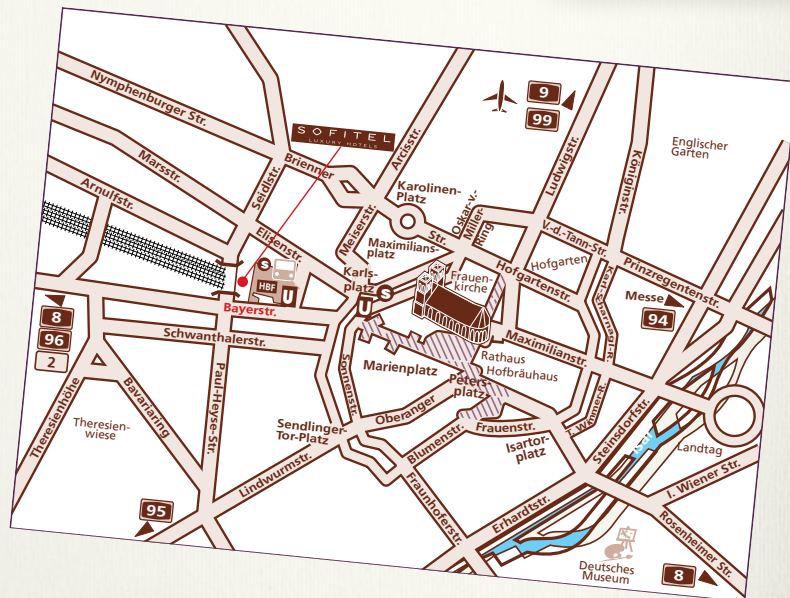
In dem 570 m² großen „So SPA“ mit hochwertig ausgestattetem Fitness-Studio, schneckenförmigem Pool mit Gegenstromanlage, Sauna, Dampfbad und Deep-Relaxation-Raum steht Ihnen ein breites Angebot an Aktivitäten zur Auswahl. Darüber hinaus können Massagen und Kosmetikbehandlungen gebucht werden. Erleben Sie Schönheitsbehandlungen von Cinq Mondes und die exquisite Hautpflegeserie Carita aus Paris.



So Spa



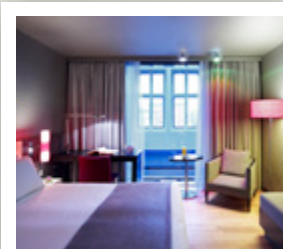
So Spa



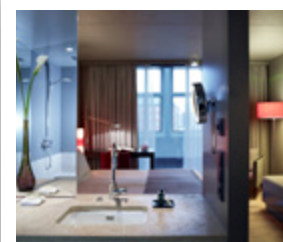
INFORMATIONEN

ZIMMER

- 396 Zimmer
- inklusive
- 12 Junior Suiten
- 31 Duplex Junior Suiten
- 4 Executive Junior Suiten
- 4 Prestige Suiten
- 4 Opera Suiten
- 1 Imperial Suite „Pearl“
- 1 Magnificent Apartment „Oyster“



Superior Room



Luxury Room

Die 339 elegante Zimmer und 57 Suiten, die auf höchste Ansprüche zugeschnitten sind kombinieren edle Materialien wie Leder, Holz, Chrom und Glas.

Genießen Sie Komfort-Highlights wie das exklusive Softel „My Bed™“-Konzept oder die in den Wohnbereich integrierten Naturstein-Wellness-Bäder.

Die farbenfrohen, zweistöckigen Duplex Junior Suiten in der obersten Etage bieten einen wunderbaren Blick über die Dächer Münchens oder zu den Alpen.

Die Suiten Pearl und Oyster eignen sich auch hervorragend für exklusive Präsentationen, Meet & Greets im kleinen und persönlichen Rahmen in einer besonderen Atmosphäre.



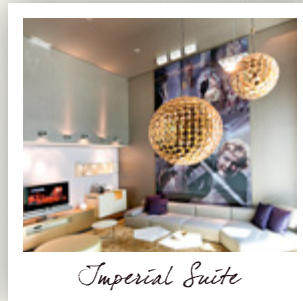
Luxury Bathroom

INFORMATIONEN

IMPERIAL SUITE «PEARL»

Was für ein Glanz! Was für ein Glamour! Ein Raum wie eine Diva, inspiriert von berühmten Hollywood Klassikern mit Grace Kelly: pur und doch extravagant, modern und doch zeitlos und mit einer unnachahmlichen Grandezza. Funkelnde Leuchten tauchen die sechs Meter hohe Decke in silbriges Licht. Tapeten mit goldenen Glasperlen schimmern stilvoll.

- Glamouröse Suite mit 80m² mit separatem Wohn- und Schlafbereich
- Sehr großzügiger Living-Room mit separatem Essbereich, Balkon und Designer Kamin
- Brillante Bang & Olufsen Technologie im TV- und Hifi Bereich



Imperial Suite



INFORMATIONEN

MAGNIFICENT APARTMENT «OYSTER»

Mondän, modern, mit sechs Meter hohen Decken, imponierenden Fensterfronten und großzügigster Raumgestaltung. Feinste Materialien in außergewöhnlicher Verarbeitung treffen hier auf die Freiheit des Raumes. Ein Wohnerlebnis das beeindruckt – und mit dem man beeindruckt.

- Die größte Suite des Hauses mit separatem Wohn-, Schlaf und Arbeitszimmer auf 175m² inklusive eigener Küche
- Kann auf Wunsch mit einem weiteren Zimmer verbunden werden
- Einzigartiges Lichtambiente durch individuell mit Touch Paneleinstellbarer Deckeninstallation
- Brillante Bang & Olufsen Technologie im TV- und Hifi Bereich
- 13m² große Monitorwand für Filme, Porträts und Präsentationen



Magnificent Apartment



INFORMATIONEN

GAUMENFREUDEN

Kulinarisch verwöhnen wir unsere Gäste mit Innovativem aus der französischen Küche und anderen raffinierten Hochgenüssen.



*Event Restaurant
Schwarz & Weiß*

SCHWARZ & WEIZ

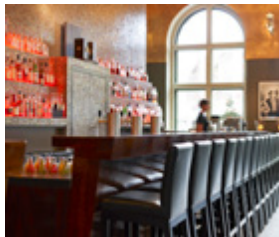
Das Event Restaurant Schwarz&Weiz begrüßt Sie morgens mit einem reichhaltigem SOFITEL Frühstücksbuffet, mittags mit einem ausgewogenem Lunch Buffet und kann abends exklusiv gemietet werden.



Délíce La Brasserie

DÉLICE LA BRASSERIE

DÉLICE La Brasserie bietet eine einfache aber hochwertige Küche auf französischer Basis mit modernem Touch.



Isarbar

ISARBAR

In der ISARBAR finden Sie ein stilvolles Ambiente, um ein Glas Wein zu genießen oder mit Freunden den Tag bei unserem besonderen Drink „Isargold“ ausklingen zu lassen. Kosten Sie moderne Variationen internationaler Klassiker, edle Weine und Spirituosen in der Lounge, Bibliothek oder auf der Terrasse.

SOFITEL MUNICH BAYERPOST



Veranstaltungskapazitäten

VERANSTALTUNGSKAPAZITÄTEN

GESAMTÜBERSICHT

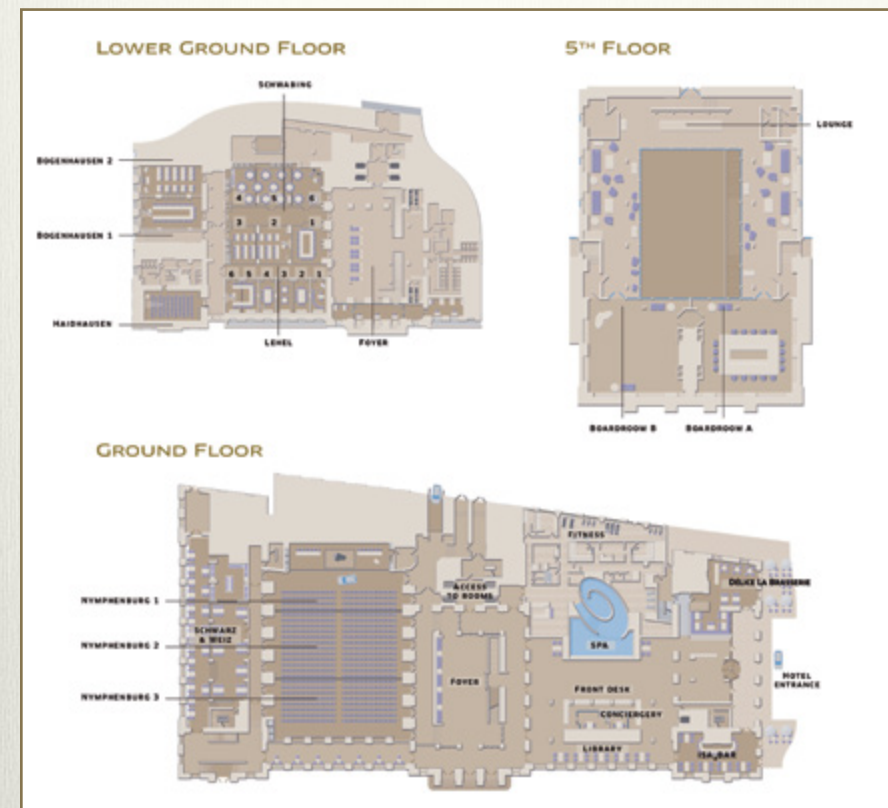
Meetings, Konferenzen und Galaveranstaltungen sind Events von höchster Bedeutung für Ihr Sie und Ihr Unternehmen. Um eine reibungslose Abwicklung dieser wichtigen Termine zu gewährleisten, bietet das SOFITEL Munich Bayerpost professionelle und maßgeschneiderte Lösungen an. Unsere erfahrenen Teams übernehmen die gesamte Organisation Ihrer Veranstaltung und betreuen Sie und Ihre Gäste mit dem für Sofitel typischen exzellenten Service, damit Ihr Aufenthalt zu einem unvergesslichen Moment wird.

20 MEETING ROOMS	FLACHE (QM ²)	LÄNGE (M)	BREITE (M)	HÖHE (M)	PARLAMENT	THEATER	U-FORM	BLOCK	BANKETT	COCKTAIL
LEHEL 1	23	6,89	3,36	3,10	-	-	-	8	-	-
LEHEL 2	25	6,89	3,56	3,10	-	16	-	12	-	-
LEHEL 2&3	50	6,89	7,23	3,10	16	26	16	16	10	-
LEHEL 3	25	6,89	3,56	3,10	-	16	-	12	-	-
LEHEL 4	24	6,89	3,54	3,10	-	-	-	10	-	-
LEHEL 5	24	6,89	3,47	3,10	-	16	-	12	-	-
LEHEL 5&6	49	6,89	7,05	3,10	16	26	16	16	10	-
LEHEL 6	24	6,89	3,47	3,10	-	16	-	12	-	-
HAIÐHAUSEN	76	12,20	6,20	3,10	39	60	25	22	30	-
BOGENHAUSEN 1	92	13,20	7,00	3,10	54	72	29	26	40	-
BOGENHAUSEN 2	83	13,20	7,00	3,10	54	72	29	26	40	-
SCHWABING 1-6	405	20,70	19,30	3,80	156	250	-	-	250	270
SCHWABING 1	51	8,20	6,30	3,85	24	40	16	16	20	-
SCHWABING 2	59	8,20	7,55	3,85	32	48	16	16	20	-
SCHWABING 3	43	8,20	5,25	3,85	18	32	12	16	20	-
SCHWABING 4	46	8,75	5,25	3,85	18	32	12	16	20	-
SCHWABING 5	64	8,75	7,55	3,85	32	48	16	16	20	-
SCHWABING 6	51	8,15	6,30	3,85	24	40	16	16	20	-
SCHWABING 1-2	110	8,20	13,85	3,85	62	90	36	32	60	-
SCHWABING 2-3	103	8,20	19,30	3,85	48	90	36	32	60	-
SCHWABING 1-3	153	8,20	19,30	3,85	72	96	46	50	90	-
SCHWABING 1-3 & CORRIDOR	230	12,20	19,30	3,85	126	140	-	-	130	-
SCHWABING 4-5	110	8,75	12,80	3,85	48	90	36	32	40	-
SCHWABING 5-6	115	8,75	16,30	3,85	62	90	36	32	40	-
SCHWABING 4-6	161	8,75	19,30	3,85	72	96	46	50	90	-
SCHWABING 4-6 & CORRIDOR	238	12,75	19,30	3,85	126	140	-	-	130	-
NYMPHENBURG 1-3	923	35,50	26,00	5,90	516	800	-	-	400	800
NYMPHENBURG 1&2	614	19,20	26,00	5,90	348	496	-	-	250	-

VERANSTALTUNGSKAPAZITÄTEN

GESAMTÜBERSICHT

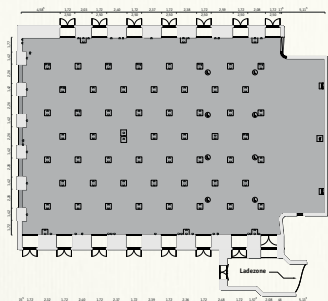
- Alle Tagungsräume sind voll klimatisiert und verdunkelbar
- Modernste Konferenz- und Präsentationstechnik, innovative Licht- und Tontechnik
- In allen Räumen ist analoge-, ISDN- und High Speed Internet verfügbar
- Einzigartiges, designorientiertes Ambiente
- Großzügige Foyerbereiche bieten Platz für Ihr individuelles Veranstaltungskonzept



VERANSTALTUNGSKAPAZITÄTEN

VERANSTALTUNGSBEREICH ERDGESCHOSS

Nymphenburg 1 - 3



RAUMBEZEICHNUNG	LÄNGE (M)	BREITE (M)	HÖHE (M)	FLÄCHE (QM²)	BANKETT	BLOCK	THEATER	PARLAMENT	U-FORM
NYPHENBURG 1-3	35,5	26	5,9	923	400		800	516	
NYPHENBURG 1&2	19,2	26	5,9	614	250		496	348	
NYPHENBURG 2&3	23,5	26	5,9	611	220		450	312	
NYPHENBURG 1	12	26	5,9	297	90	50	166	132	60
NYPHENBURG 2	12,2	26	5,9	317	160	50	206	144	60
NYPHENBURG 3	11,3	26	5,9	294	160	50	166	120	60

VERANSTALTUNGSKAPAZITÄTEN

VERANSTALTUNGSBEREICH UNTERGESCHOSS

Schwabing 1-6

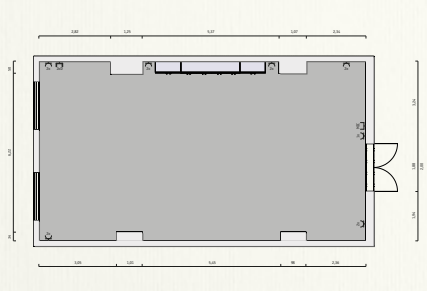


RAUMBEZEICHNUNG	LÄNGE (M)	BREITE (M)	HÖHE (M)	FLÄCHE (QM²)	BANKETT	BLOCK	THEATER	PARLAMENT	U-FORM
SCHWABING 1-6	20,70	19,30	3,85	405	250		210	130	
SCHWABING 1	8,20	6,30	3,85	51	20	20	42	30	15
SCHWABING 2	8,20	7,55	3,85	59	30	20	46	30	15
SCHWABING 3	8,20	5,25	3,85	43	20	20	36	21	12
SCHWABING 4	8,75	5,25	3,85	46	20	20	36	21	12
SCHWABING 5	8,75	7,55	3,85	64	30	20	46	30	15
Schwabing 6	8,15	6,30	3,85	51	20	20	36	30	15
Schwabing 1-2	8,20	13,85	3,85	110	60	30	86	62	35
Schwabing 2-3	8,20	19,30	3,85	103	60	32	86	51	35
Schwabing 1-3	8,20	19,30	3,85	153	90	50	118	72	52
Schwabing 1-3 Plus12,20	19,30	3,85	230	130		150	100		
Schwabing 4-5	8,75	12,80	3,85	110	60	32	86	51	35
Schwabing 5-6	8,75	16,30	3,85	115	60	32	86	62	35
Schwabing 4-6	8,75	19,30	3,85	161	90	50	118	70	52
Schwabing 4-6 Plus12,75	19,30	3,85	238	130		148	100		

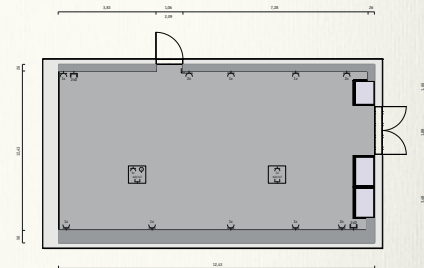
VERANSTALTUNGSKAPAZITÄTEN

VERANSTALTUNGSBEREICH UNTERGESCHOSS

Bogenhausen 1 - 2, Haidhausen



Bogenhausen



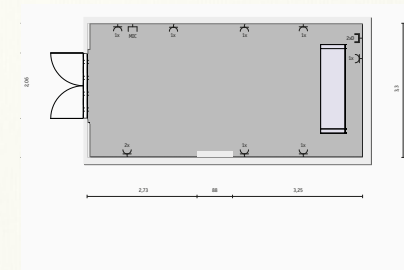
Haidhausen

RAUMBEZEICHNUNG	LÄNGE (M)	BREITE (M)	HÖHE (M)	FLÄCHE (QM²)	BANKETT	BLOCK	THEATER	PARLAMENT	U-FORM
Haidhausen	12,20	6,20	3,10	76	30	22	60	39	25
BOGENHAUSEN 1	13,20	7,00	3,10	92	40	26	72	54	29
BOGENHAUSEN 2	13,20	6,30	3,10	83	40	26	72	54	29

VERANSTALTUNGSKAPAZITÄTEN

VERANSTALTUNGSBEREICH UNTERGESCHOSS

Lehel 1-6

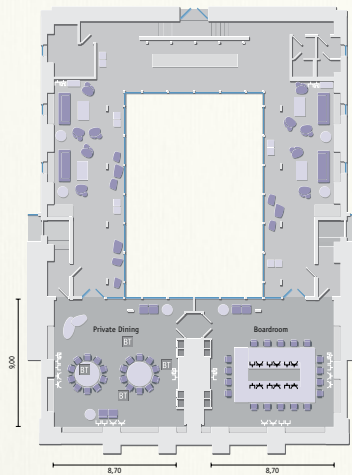


RAUMBEZEICHNUNG	LÄNGE (M)	BREITE (M)	HÖHE (M)	FLÄCHE (QM²)	BANKETT	BLOCK	THEATER	PARLAMENT	U-FORM
LEHEL 1	6,89	3,36	3,10	23		12	16		
LEHEL 2	6,89	3,56	3,10	25		12	16		
LEHEL 2&3	6,89	7,23	3,10	50	10	16	26	16	15
LEHEL 3	6,89	3,56	3,10	25	-	12	16		
LEHEL 4	6,89	3,54	3,10	24	-	12	16		
LEHEL 5	6,89	3,47	3,10	24	-	12	16		
Lehel 5&6	6,89	7,05	3,10	49	10	16	26	16	15
Lehel 6	6,89	3,47	3,10	24		12	16		

VERANSTALTUNGSKAPAZITÄTEN

VERANSTALTUNGSBEREICH 5TE ETAGE

Boardroom A&B



RAUMBEZEICHNUNG	LÄNGE (M)	BREITE (M)	HÖHE (M)	FLÄCHE (QM ²)	BANKETT	BLOCK	THEATER	PARLAMENT	U-FORM
BOARDROOM A	8,00	10,00	3,10	83		20			16
BOARDROOM B	8,00	9,87	3,10	83	40	20	60	45	22

ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN

TECHNISCHE AUSSTATTUNG



*KFP Five Star Conference Service
ist Ihr Anbieter für audio-visuelle Konferenztechnologie*

KFP ist in Deutschland führend als Business Process Outsourcing Anbieter für audio-visuelle Konferenztechnologie und betreut in langjährigen Partnerschaften führende internationale Hotelgruppen und Konzerne mit entsprechenden Konferenz-Facilities.

Wir bieten Ihnen als Planer oder Gast individuelle Servicelevels auf höchstem Niveau. Professionell ausgebildete AV Medientechniker begleiten Sie vor Ort bei der fachlichen Konzeption, der ergebnisorientierten Budgetkalkulation und selbstverständlich bei der operativen Umsetzung.

Als Spezialist auf dem Gebiet der AV Medientechnik garantiert KFP neben state-of-the-art Technologie vor allem eins: Dass Sie sich um die technische Umsetzung keine Sorgen machen müssen - Technik und Funktionalität ist bei uns kein Wunder.

Unsere Dienstleistungen richten sich dabei nach Ihnen - von klein bis groß:

- Benötigen Sie vor Ort eine Funkmaus?
- Planen Sie eine Hauptversammlung mit weltweitem Live-Streaming?
- Wollen Sie kurzfristig eine HD Videokonferenz initiieren?
- Sorgt Sie noch das fehlende Bühnendesign oder Lichtkonzept im Corporate Design?
- Oder benötigen Sie vernetzte Computer für interaktive Anwendungen?

KFP ist langjährig im Hotel und kennt alle technischen Komplexitäten vor Ort und hat individuell auf das Hotel abgestimmtes Material. Darüber hinaus können wir Ihnen Ihre Veranstaltung dreidimensional und individualisiert darstellen und bieten Ihnen gerne auch komplette Lösungspakete an. Dies spart Zeit und Aufregung und schont das Budget durch minimale Logistikprozesse - fordern Sie uns!

ZUSÄTZLICHE LEISTUNGEN

MASSGESCHNEIDERTER SERVICE

Dekoration:

Gerne erstellen wir in Zusammenarbeit mit unseren kreativen Floristen von Stela Pur ein individuelles Angebot zur Dekoration Ihrer Veranstaltung.



PARTNER SIXT LIMOUSINEN SERVICE

Wenden Sie sich an unseren Inspired Meeting Team um Ihre Abholung von Flughafen zu arrangieren. Auch für Gruppen organisieren wir gerne einen Shuttleservice. Wir bieten Ihnen eine Vielzahl an Luxus- und Standardfahrzeugen, darunter auch BMW 7er, Mercedes S-Klasse und Audi A8. Zudem bieten wir Ihnen einen Chauffeurservice mit erfahrenen, mehrsprachigen Fahrern.



Weitere Nützliche Informationen:

Präsentverteilung

Verteilung, nicht personalisiert

Verteilung, personalisiert

pro Person 3,50 €
pro Person 4,50 €

Tiefgaragenplatz

Tiefgaragenplatz

pro Stunde 9,00 €
pro 24 Std. 35,00 €

Servicepersonal

Für zusätzliches Personal bzw. Nachzuschlag pro Stunde ab 24 Uhr

pro Person/pro Std. 35,00 €

Sicherheitsdienst

Haustechniker

Veranstaltungstechniker

pro Person/pro Std. 35,00 €
pro Person/pro Std. 55,00 €
pro Person/pro Std. 65,00 €

Entsorgung von Verpackungsmaterial

pro m³ 75,00 €

BE INSPIRED TAGUNGSPAUSCHALEN

	BE INSPIRED BUSINESS	BE INSPIRED PREMIUM	HALBTAGES-PAUSCHALE	HALBTAGES-PAUSCHALE
	BE INSPIRED BUSINESS	BE INSPIRED PREMIUM	BE INSPIRED BUSINESS	BE INSPIRED PREMIUM
KAFFEPAUSE VORMITTAGS	☺☺	☺☺	☺☺	☺☺
LUNCH - BUFFET ODER 3-GANG MENÜ	☺☺	☺☺	☺☺	☺☺
1 SOFTGETRÄNK ZUM LUNCH	☺☺		☺☺	
UNLIMITIERTE SOFTGETRÄNKE ZUM LUNCH		☺☺		☺☺
KAFFEPAUSE NACHMITTAGS	☺☺	☺☺		
2 TAGUNGSGETRÄNKE	☺☺		☺☺	
UNLIMITIERTE TAGUNGSGETRÄNKE		☺☺		☺☺
	€ 89,00	€ 99,00	€ 74,00	€ 84,00
			Nutzung des Tagungsraums bis 13:00 Uhr oder ab 13:00 Uhr	

In allen Pauschalen enthaltene Leistungen:

- Inklusive Raummiete bei erreichter Mindestteilnehmerzahl des angebotenen Raumes
- Kostenfreier Internetzugang für den Referenten
- festinstallierter LCD Projektor und Leinwand je nach Raum bereits in der Pauschale inkludiert
- Flipchart und Moderatorenkoffer
- Betreuung durch unsere InspiredMeetings Concierge
- Digitale Beschilderung mit Ihrem Logo sowie Mobiltelefon

Unsere Tagungspauschalen sind ab 10 Personen buchbar

Kreieren Sie Ihre individuelle Tagungspauschale nach Ihren Vorlieben mit folgenden Elementen:

- Tagungsgetränke kalt 0,2l bzw. 0,25l unlimitiert EUR 14,00 pro Person
- Permanente Kaffee- und Teestation vor oder im Raum EUR 8,00 pro Person
- Begrüßungskaffee mit Kaffee und Tee EUR 5,00 pro Person
- Aufpreis zu Ihrer Pauschale für ein Stehbuffet vor dem Raum EUR 4,00 pro Person

Begrüßungskaffeepause



KLEINES FRÜHSTÜCK - 28,00 €

Buffet ab 15 Personen

Auswahl an bayrischem Brot, Weizen- und Vollkornsemeln, Croissants und Plundergebäck, frisch geschnittene Früchte der Saison, Birchermüsli, Auswahl von Cerealien, Früchte- und Naturjoghurt, Käse- und Wurstaufschnitt, Fettarme Milch und Vollmilch, Kaffee und Tee



BAYERISCHES FRÜHSTÜCK - 30,00 €

Buffet ab 15 Personen

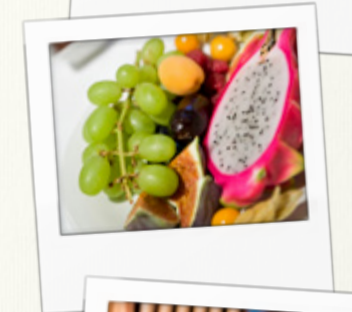
Auswahl an bayrischem Brot, Weizen- und Vollkornsemeln, mini Ausgezogene und gefüllte Krapfen, Frischer Obstsalat, Natur- und Fruchtjoghurt, Schnittlauchbrot, Obatzta, Ofenfrischer Leberkäs, Weißwurst mit süßem Senf, frische Brez'n, gekochte Eier, Nürnberger Bratwurst, Fleischpflanzerl, 0.3l Paulaner Weißbier oder Kaffee und Tee



GROBES FRÜHSTÜCK - 34,00 €

Buffet ab 15 Personen

Auswahl an Semmeln, Laugengebäck, Brot und French Baguette, Croissants und Plundergebäck, frisch geschnittene Früchte der Saison, Birchermüsli, Auswahl von Cerealien, Früchte- und Naturjoghurt, Käse- und Wurstaufschnitt, fettarme Milch und Vollmilch, Rühreier mit Wiesenkräuter, gebratener Speck, bunte Kartoffeln mit karamellisierten Zwiebeln, Nürnberger Würstl, Grilltomate, Kaffee und Tee



DELIGHT FRÜHSTÜCK - 32,00 €

Buffet ab 15 Personen

Auswahl an verschiedenen Sorten von dunklen Broten und Vollkornsemeln, Fettarme Brotaufstriche und Aufschnittplatten, Bio- und Probiotische Joghurts, frischer Obstsalat und Fruchtkorb, Birchermüsli und Bio Cerealien mit fettarmer Milch, Auswahl an Trockenfrüchten, Nüssen und Rohgemüse, Eiweißfritatta mit Pilzen, Tomaten, Marmelade



Kaffeepause



BAYERPOST PAUSE - 12,00 € *

Frisch gebrühter Kaffee und ausgewählte Teesorten
Auswahl von frischen Säften
Mini Butterbreze mit Schnittlauch

PAUSE NACH IHRER WAHL - 18,00 € *

Frisch gebrühter Kaffee und ausgewählte Teesorten
Auswahl von frischen Säften
Bitte wählen Sie von unserem Pausen Sortiment
zwei (2) Snacks für Ihre Pause



Pausensortiment

Früchte Smoothie
Auswahl an Finger Sandwiches
Kleine belegte Französische Flutes
Belegte Mini Semmeln
Blondies & Brownies
Frischer Bio Joghurt mit Früchten
Nussecken, Mandelecken
Mini Laugenstangen mit Obatzda
Canapes mit verschieden Belegt
Hausbrot mit Schnittlauch und Schmalz

Bruschetta mit Roma Tomaten und Basilikum
Belegte Bagels
Quiche Lorraine
Quarkkuchen mit Früchten
Karotten Schnitte
Zwetschgendatschi mit Sahne
Schinken und Käse Croissant
Obst Tartlets
Quarkbällchen gefüllt mit Nougat
Auswahl an gefüllten Croissants

* PREISE PRO PERSON UND TAG

DIE BAYERISCHEN PAUSEN - 22,00 € *

Morgens: Topfenplunder, Butterbrezen mit Schnittlauch
Vormittags: Plaumen Röster mit Streusel, verschieden belegte Brötchen
Nachmittags: Apfelstrudel mit Vanillesoße, Obatzda Praline mit Laugenchips

DIE FRANZÖSISCHEN PAUSEN - 26,00 € *

Morgens: Auswahl von Croissants mit Butter und Marmelade, Pain au Vanille und Schokolade
Vormittags: Belegte französische Flutes, Auswahl an französischen Petit Fours
Nachmittags: Französischer Patisserie Laden, Auswahl vom Käsebrett mit Feigensenf und Brotkorb

DIE VITALEN PAUSEN - 24,00 € *

Morgens: Müsli Station mit verschiedenen Zutaten, Joghurts und Milch, frisches Obst der Saison
Vormittags: Karotten Kuchen mit Frischkäse, Rohgemüse mit verschiedenen Dips
Nachmittags: Fruchtwasser Station, glasierte Schokofrüchte

*Pausensortiment **

Gemüse Topf mit Kräuterquark	4,50 €
Früchte und Beeren Spieße	5,00 €
Auswahl von Cookies und Plätzchen	5,50 €
Käseplatte mit Brotkorb und Feigen Senf	8,50 €
Geräucherte Platte mit Schinken und Lachs	12,50 €
Schokoladen Station mit Französischen Petit Four und Bayrischer Torten Auswahl	18,50 €

* PREISE PRO PERSON UND TAG



Fingerfood



Vorspeisen

Chickenstick's mit Mango Chutney

Herzhaft gefüllte Mini Cones

Ziegenkäse-Tomaten Terrine

Mille feuille von Blini und hausgebeiztem Goldlachs

Geräucherte Garnele mit konfiertem Kartoffel und Wasabi

Carpacciorolle vom Kalb mit Apfel und Sellerie

Gebeiztes Roastbeef mit Seeweed Salat und

Pasionsfrucht

Desserts

French Lemon tartlet

Cassis mousse tartlet

Mango Rosemary mousse tartlet

Blueberry tartlet

Nougat Frangipan tartlet

Classic Crème brûlée

Crème Catalan

Bayerisch Crème mit Himbeeren Sauce

Suppen

Rinderconsomme unter der Blätterteighaube

Karotten-Ingwer Süsschen mit Korianderschaum

Hauptgänge

Gebratene Perlhuhnbrust mit getrüffeltem Kartoffelsalat

Brioche mit gebratener Gänseleber
und karamellisierten Äpfeln

Kalbsbäckchen mit Zweierlei vom Sellerie

Tranchen vom kurzgebratenem Rind
mit Kartoffeln und Tomatensugo

Steckerlfisch à la Bayerpost

In Milch pochierter Kabeljau mit Blattspinat und
Tomaten-Salbeibutter

Gebackener Büffelmozzarella mit Waldpilzen

3 SPEISEN AB 26,00 € *

4 SPEISEN AB 32,00 € *

5 SPEISEN AB 39,00 € *

* PREISE PRO PERSON UND TAG

Imbissbuffets



BAYERISCHER IMBISS - 34,00 €

Kalbs Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Bruppenkresse Salat
Semmelknödel Carpaccio mit Kräutermousse
Gebeizte Lachsforelle mit buntem Linsensalat

Spanferkelrücken mit Kartoffel-Mangold Stampf
Bergkäsknödel mit Bayrisch Kraut und Spinat Sauce
Zanderfilet mit Kartoffel Risotto und Senfgurke

Aprikosen-Topfen Creme
Rote Grütze mit Vanille Sauce
Apfel Tartlet mit Streusel

FRANZÖSISCHER IMBISS - 36,00 €

Quiche Lorraine mit Saurrahm und Kräuter
Crème Brûlée vom Blumenkohl, Roquefort, Karamel Birne
Entenpastete mit Orangenlack

Gebratene Buttermakrele mit Artischocken-Linsenragout
Coq ou Vin mit Perlzwiebeln und Croutons
Ratatouille mit gebackenem Brie

Choux mit Vanille Füllung
Französische Zitronen Tartlets
Mousse au Chocolate



MEDITERRANER IMBISS - 32,00 €

Bayerpost Caprese mit Basilikum-Oliven Öl
Panzanella Salat mit weißen Sardinen und Roma Tomaten
Rauken und Spinat Salat, Feigen, Gorgonzola, Walnuß

Gebratener Kabeljau, Schwarzes Oliven Risotto, Tomatensoße
Maispoulardenbrust, Chorizo, Polenta & Basilikumrahm
Waldpilzfregola mit gebackenem Büffelmozzarella

Vanille Panna Cotta mit frischen Beeren
Classic Tiramisu im Glas
Gefüllte Cannoli

INTERNATIONALER IMBISS - 38,00 €

Glasnudelsalat mit Soja marinierter Hühnerbrust
Sortiment an Sushi und Nori Rollen, Soja Soße, Wasabi
Thailändischer Rindfleisch Salat mit Limonen Dressing

Im Ofen gegartes Tandoori Huhn mit Duftreis
Pochierter Wolfsbarch mit Shitake Pilzen und Koriander
Massaman Curry mit Kartoffeln und Cocosnußmilch

Lycheetart
Crème Brûlée vom Grünen Tee
Mango & Sago Pudding



Buffets & Menüs

Bayrisch

Auswahl an Brot, Brötchen und Baguette

Bayrische Forellensülze im Glas mit Waldkräutersalat
 Feldsalat mit gekochten Eiern, Speck und Rotweindressing
 Geräuchertes Rind, glasierte Apfel, Sellerie,
 Walnusskrokant

Rehschinken, mariniertes Erdapfel, Malzbier, Preiselbeer

Schwammerlsalat mit Tafelspitz Carpaccio

Leberspätzle in Rinderkraftbrühe

Bayrische Entenbrust mit Rahmwirsing und
 Kartoffelpuffer

Pochierter Bachsaibling mit Gurken Gemüse

Krauschupfnudeln mit Speck und Majoran

Spanferkelbraten mit Apfelkraut und Starkbier Sauce

Knödelvariation

Bayrisch Creme mit Himbeeren

Rote und Grüne Grütze im Einmachglas

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Zwetschgenröster

Grießknödel mit Vanille Sauce

52,00 €



Französisch

Auswahl an Brot, Brötchen und Baguette

Rilette von der Ente, Birnen Chutney
 Tartar vom Rind mit getoastetem Schwarzbrot
 Jakobsmuscheln in der Schale mariniert mit Fenchel
 Mille feuille vom Rind und Shrimp
 Nicoise Salat mit Weißen Sardinen

Salatbar mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

Weißer Französische Zwiebelsuppe, Brie Crouton

Coq au vin vom Schwarzfederhuhn

Rotbarbenfilet mit Sauce Vierge

Lammrücken mit Ratatouille Gemüse und Portweinsauce

Glasierte Pommes Fondant

Perlgrauenragout

Panache vom Babygemüse

Tarte Tatin

Kaffee Crème Brûlée

Marinierte Feigen mit Roquefort

Opera Schnitte

52,00 €

Frühling

Auswahl an Brot, Brötchen und Baguette

Duett vom Spargel

Crepinette vom Lachs mit Kräutersalat

Variation vom Kalb und weißen Bohnen

Gegrillte Zucchinirolle mit Schafsfrischkäse

Gebeitzte Lachsforelle mit roter und goldener Beete

Weißer Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

Schweinefilet mit Brezenknödel, Tomaten-Salbeiragout

Maispoulardenbrust mit Tomaten-Basilikumgrauen

Kabeljau in der Gewürzmilch, Kartoffel-Spinat Ragout

Orichette mit Grünem Spargel und Getrockenen Tomaten

Frisches Frühlingsgemüse aus der Pfanne mit Pesto

Frisches Topfen Mousse mit Himbeeren

Tiramisu in der Espresso Tasse

Rhabarber Käsekuchen

Kirschen Clafoutis

Auswahl an Beeren Tartlets

52,00 €



Sommer

Auswahl an Brot, Brötchen und Baguette

Ziegenkäse Terrine mit Rotem Paprika

Gegrillte Melone mit Serano Schinken

Geräucherter Lachs mit Kräutercreme und Zitrone

Garnelen im Glass und Champagner Gelee

Geflügelpraline mit Papaya-Pfeffer Chutney

Karotten, Saffran und Ingwer Suppe

Seehecht mit Kartoffelstampf, Erbsen, Zwiebelfond

Geschmorte Kalbshaxe mit Käsespätzle, Sellerie-Apfelsalat

Hähnchenbrust mit Waldpilzfregola, Sauce Vierge

Zucchini Parmigiana, gratiniert mit Ziegenkäse

Buntes Sommergemüse in Olivenöl

Valrhona Schokoladentart

Limencello Panna Cotta mit Fruchtsalsa

Aprikosen-Marzipan Tartlets

Opera Schnitte

Crepes Suzette

52,00 €



Herbst

Auswahl an Brot, Brötchen und Baguette

Zweierlei vom Kürbis mit Frischkäse

Räucherfischmousse mit zweierlei Orange

Sus Vide gegartes Schweinefilet, Walnußdressing, Aprikose

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Lauch-Pilzsalat

Triologie von Sellerie

Süßkartoffelsuppe mit Lauch

Zanderfilet mit Linsenragout und Kerbelrahm

Lammshulter mit Kürbismousseline und Sauce Medici

Kalbsbrust mit Sellerie und Salbeisauce

Graupenrisotto mit Wurzelgemüse und Halloumikäse

Buntes Rübengemüse

Pistazien Creme

Zwetschgenröster

Weißer Mini-Schokoladentorte mit Himbeergeist

Zitronen Tarte mit Meringue

Gefüllte Crepes mit Vanilla Mascarpone

52,00 €



Winter

Auswahl an Brot, Brötchen und Baguette

Marinierter Wintersalat mit Roquefort

Rote Beete Gazpacho mit Forellensalat, Sauerrahm

Hausgebeitztes Roastbeef mit Kartoffelpraline

Geräucherte Entenbrust mit Auberginentartar

Rehrücken mit Feldsalat und Kartoffel-Speck Dressing

Waldpilzconsomme mit Majoranklößchen

Entenbrust auf Ofenschlupfer, Rosenkohl und Orangensauce

Geschmorte Ochsenbacke mit Parsnippuree und Chicoree

Lachsfilet mit Blumenkohl, Frischkäse und Winterspinat

Dreierlei vom Kürbis

Rahmwirsing

Apfel Tarte mit Vanille Creme

Rotwein Birne mit Karamell

Gebrannte Krenn

Louis XV. Schnitte

Warmer Zimtpudding

52,00 €



Menü 1

Rote Beete Carpaccio mit
gebeiztem Saibling und Sauerrahm

Gebratenes Schweinefilet mit Pfifferling Knödel,
bunte Karotten, Schalotten-Speck Sauce

Waldbeerenuppe mit Aperol Sorbet

58,00 €

Menü 3

Roh marinierte Lachsforelle mit
brauner Butter und Kürbis

Tomatenessenz mit Grießnockerln

Perlhuhnbrust mit Serano Schinken,
Bohnenngemüse, Polenta, Tomatenjus

Crème Brûlée mit Früchten

68,00 €



Menü 4

Gebeiztes Roastbeef mit Schalottentarte,
roter Beete und Passionsfrucht

Gebratene Jakobsmuschel mit Chorizo, Kürbispüree

Rinderfilet mit Waldpilzen, grüner Spargel,
getrüffeltes Kartoffelmousseline

Louis XV mit Baileys Eis und Honigwaffel

74,00 €

KREIEREN SIE IHR EIGENES MAGNIFIQUE MENÜ!

Vorspeisen

Auswahl an Brot, Brötchen und Baguette

Gebratene Jakobsmuscheln, Chorizo und Kürbispüree

Caesar Salat mit gebratenen Garnelen und Parmesankäse

Variation von der Ente

Geräuchertes Renkenfilet mit Kartoffel-Feldsalat

Carpaccio vom Rind, marinierte Schwammerl,
Brunnenkresse

Suppen

Weißer Zwiebelbrühe mit Brie Croûton
Brokkolisuppe mit Mandelcreme
Ochsenschwanz Suppe mit Sherry
Hummerbisque mit Garnelen

Zwischengerichte

Offener Ravioli mit Pilzen und Garnelen

Ragout fin vom Kalb mit grünem Spargel und Blätterteig

Lauwarmer Hummer, Orangen Risotto, Kapuziner Kresse

Hauptgänge

Seeteufelmedaillons mit Bouillabaissefond,
Gemüse und Safrankartoffeln

Duo von der Ente: gebratene Brust, Confit vom Schenkel,
Blaukraut, Maronen, Kartoffelmousseline

Rinderfilet mit Wurzelgemüse und Merrettichschaum

Surf und Turf vom Rind und Garnele, Zucchini und
Karotte

Steinbutt auf Mousseline und bunten Linsen

Desserts

Lauwarmer Schokoladen Pudding mit flüßigem Zentrum

Tarte Tartine mit Walnusseis

Zimtparfait mit marinierten Feigen

Weißer Schokoladenmousse, Himbeergelee,
Mandel-Crumble und Meringue

Käseteller mit frischen Trauben und Lavenderhonig

3 GANG MENÜ AB 64,00 €
4 GANG MENÜ AB 76,00 €
5 GANG MENÜ AB 85,00 €

Canapés

Klassische Canapés Sinfonie auf Baguette	***
Rauchforellen Mousse auf Pumpernickel	***
Zweierlei Tomate, Basilikumgelee, Walnußbrot	***
Roquefortcreme, Birne, Früchtebrot	***
Roastbeef, Sellerie & Apfel auf Graubrot	***
Geräucherte Paprikacreme, Frischkäse auf Tramezzini	***
Lachsmousse mit Shrimp	***
Entenlebermousse Tarte mit Kerbel	***
Roh marinierte Jakobsmuschel, Speck Vinaigrette	***
Grissini mit Seranoschinken	***
Gazpacho Shot mit Garnelen	***
Mini Mozzarella mit Kirschtomaten	***
Lauch - Schinken Tartlets	***
Bruschetta mit Tomate und Basilikum	***
Lachsroulade mit Kräuterkäse	***
Petit Fours vom Rind	

3 PRODUKTE AB 14,00 €

4 PRODUKTE AB 18,00 €

5 PRODUKTE AB 22,00 €

INSPIREDMEETING™ GETRÄNKE

WEIN

Weißweincuvee „White Max“, 2013 Franken, Weingut Max Müller	39,00 €
La Ciboise Blanc, 2012 Cotes du Rhone, M.Chapoutier	35,00 €
Colombard Blanc, 2013 Cotes du Gascogne, Domaine Horgelus	39,00 €
Grüner Veltliner "Frauenweingarten", 2013 Wachau, Weingut Tegernseerhof	42,00 €
La Ciboise Rouge, 2012 Cote du Rhone, M. Chapoutier	45,00 €
Bordeaux Superior, 2012 Bordeaux, Ch. Loyasson	39,00 €
Nero d'Avola, 2011 Sizilien, Calanica	35,00 €
Alle Jahrgänge unter Vorbehalt	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apollinaris Selection	0,25l	3,90 €
Apollinaris Selection	0,75l	9,50 €
Apollinaris Vio	0,25l	3,90 €
Apollinaris Vio	0,75l	9,50 €
Evian	0,33l	4,60 €
Evian	0,5l	7,00 €
Schweppes Soda Water	0,2l	4,80 €
Coca Cola *	0,2l	4,80 €
Coca Cola light *	0,2l	4,80 €
Fanta***	0,2l	4,80 €
Sprite	0,2l	4,80 €
Apollinaris Big Apple	0,2l	4,80 €
Schweppes Tonic Water **	0,2l	4,80 €
Schweppes Bitter Lemon **	0,2l	4,80 €
Schweppes Ginger Ale	0,2l	4,80 €
Vaihinger Orangensaft	0,2l	4,80 €
Vaihinger Orangensaft	1,0l	19,50 €
Vaihinger Apfelsaft	0,2l	4,80 €
Vaihinger Apfelsaft	1,0l	19,50 €
Vaihinger Traubensaft	0,2l	4,80 €
Vaihinger Kirschnektar	0,2l	4,80 €
Vaihinger Johannisbeersaft	0,2l	4,80 €
Vaihinger Tomatensaft	0,2l	4,80 €
Frisch gepresste Säfte	1,0l	37,50 €

*koffeinhaltig, **chininhaltig, ***mit Farbstoff



KLASSISCHE APERITIFS

Tio Pepe Sherry dry	5cl	7,00 €
Sandeman Sherry medium	5cl	7,50 €
Sandeman Rich Golden Cream	5cl	8,00 €

SPIRITUOSEN

Beefeater Dry Gin	4cl	9,50 €
Wyborowa Wodka	4cl	8,50 €
Absolut Wodka	4cl	9,00 €
Havanna Club	4cl	9,00 €
Ramazotti	4cl	8,50 €
Chivas Regal Whisky	4cl	10,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	4cl	8,50 €

LONGDRINKS

Cuba Libre*	13,80 €
Gin Tonic**	13,80 €
Vodka Lemon **	13,80 €

CHAMPAGNER, SEKT UND PROSECCO

Bouvet Ladubay Sekt Excellence	0,1l	9,50 €
Crémant de Loire	0,75l	49,00 €
Gosset Grand Réserve brut	0,1l	15,00 €
Gosset Grand Réserve brut	0,75l	99,00 €
Gosset Grand Rose brut	0,1l	16,50 €
Gosset Grand Rosé brut	0,75l	119,00 €
Laurent Perrier Brut	0,1l	16,00 €
Laurent Perrier Brut	0,75l	129,00 €
Geldermann brut 'CSD'	0,1l	8,50 €
Geldermann brut 'CSD'	0,75l	42,00 €
Prosecco Frizzante Carpane Malvolti	0,1l	8,00 €
Prosecco Frizzante Carpane Malvolti	0,75l	39,00 €

*koffeinhaltig, **chininhaltig, ***mit Farbstoff



FLASCHENBIERE

König Pilsener	0,33l	4,70 €
König Pilsener alkoholfrei	0,33l	4,70 €
Franziskaner Weißbier	0,5l	7,20 €
Franziskaner Weißbier dunkel	0,5l	7,20 €
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5l	7,20 €
Paulaner Münchner Hell	0,5l	7,20 €

FASSBIERE

König Pilsener	0,3l	4,70 €
Franziskaner Hefeweißbier	0,5l	7,20 €
Münchner Hell	0,5l	7,20 €

HEISSGETRÄNKE

Kaffee*	Tasse	4,90 €
Kaffee*	1,0l	19,00 €
Kaffee entkoffeiniert	Tasse	4,90 €
Kaffee entkoffeiniert	1,0l	19,00 €
Tee*	Tasse	4,90 €
Tee*	1,0l	19,00 €

Kamille, Pfefferminze, Kräutergarten, Früchtetee Vita Orange, Grüntee Asia Superior, English Select Cylon, Assam Broken, Darjeeling Royal Second Flush, Grüntee Sonne Asiens aromatisiert, Rooibos Vanille, Earl Grey Premium, Früchte Sommerbeeren aromatisiert

GETRÄNKEPAUSCHALE MIT : BIER, HAUSWEIN ROT UND WEISS UND SOFTGETRÄNKE

Für 1 Stunde EUR 22,00 pro Person
 Für 2 Stunden EUR 34,00 pro Person
 Für 3 Stunden EUR 44,00 pro Person

Gerne kreieren wir für Sie und Ihre Gäste einen ‚eigenen‘ Cocktail. Dieser wird durch unser Barteam nach Ihren Wünschen zubereitet und beispielsweise in den Farben Ihres Firmenlogos serviert.

pro Cocktail ab 11,50 €

*koffeinhaltig, **chininhaltig, ***mit Farbstoff



SOFITEL MUNICH BAYERPOST



Bayerstrasse 12, 80335 München, Germany
Tel : +49 (0)89 599 48 0
Fax: +49 (0)89 599 48 10 00
h5413@sofitel.com

www.sofitel-munich.com

