

arabeska

Eventlocation • arabeska.pro



Individuell und exklusiv

arabeska - eine stilvolle und trendige Location, welche Sie für Ihren ganz besonderen Anlass mieten können!

Das Restaurant mit Kaffeebar und zwei Separees bietet Ihnen eine völlig neuartige gastronomische Erlebniswelt.

Sechs Open-Kitchen-Stationen mit espressobar, Pizza-, Pasta-, Grill-, Salat- und Wok-Station schaffen ein facettenreiches, einzigartiges und kulinarisches Erlebnis.

Ein attraktives Ambiente mit zwei Terrassen gibt Ihnen Gelegenheit, den Abend in immer neuem Umfeld zu erleben.

Ausstattung / Technik

- (+) klimatisiert
- (+) barrierefreie Anfahrt
- (+) Anfahrt Lkw
- (+) Internet / WLAN
- (+) Tonanlage / Mikrofon
- (+) Drehstrom 48A
- (+) Lastenaufzug (TG)
- (+) Sonnenschirme
- (+) WC (10 Stück)
- (-) Voll ausgestattete Küche
- (-) Geschirr etc.
- (-) Flipchart
- (-) Beamer
- (-) Leinwand
- (-) Bühne
- (-) Lichttechnik

Legende:

(+) inklusive

(-) zusätzlich buchbar



Anfahrt:

Das leonardi im arabeska liegt in Bogenhausen an der Denninger Straße im Münchner Business District. Nur fünf Minuten Fußweg von der U4, Station Richard Strauss-Straße bzw. Arabellapark, entfernt.

Parkmöglichkeiten finden Sie zu beiden Seiten des Gebäudes.





Das arabeska in Zahlen:

	m2	Sitzplätze	max. Personenanzahl	Räume / Bereiche
Indoor	600	ca. 250	ca. 350	5
Outdoor	80	ca. 80	ca. 100	2

Sie suchen einen Ort für Ihre Veranstaltung? Wir bieten auch:

Raummiete ohne Catering:

Basic

ab € 5.000,-

- Miete inklusive Räume und Aussenbereich
- Sonos Anlage
- Front-Cooking-Stationen als Buffet Nutzung

Basic Plus

ab € 7.500,-

- Miete inklusive Räume und Außenbereich
- Sonos Anlage
- Küchennutzung mit Küchenequipment
- Front-Cooking-Stationen
- Spülküche

Personal:

Küchen-, Service- und Spülküchenpersonal können wir gern vermitteln.

Zusatzgeschirr:

Weiteres Geschirr und Equipment auf Nachfrage.



Flexible Raumlösung durch individuelle Aufteilung

Der Raum kann ganz nach Ihren Anforderungen durch **Trennwände** flexibel geteilt oder als komplette Eventeinheit gebucht werden.



Kulinarische Highlights und serviceorientiertes Catering

Zusätzlich zur Location können Sie sich bei uns natürlich auch kulinarisch verpflegen lassen.

Das **Angebot** für Ihr Event wird mit Ihnen gemeinsam persönlich und individuell abgestimmt und nach Ihren Wünschen sowie Vorstellungen gestaltet.



Unser Team steht Ihnen mit langjähriger Erfahrung zur Seite.

Im arabeska können Sie zwischen 35 und 350 Gäste empfangen.

Unsere Angebote und Preise:

Private Lunch

ab € 29,- p.P.

- Mittags im exklusiven Separee
- serviertes 3-Gänge-Menü
- mit einem Softgetränk
- und einem Heißgetränk

Für alle Editionen gleich

- exklusive Location für die Veranstaltung
- Raummiete für die Dauer der Veranstaltung
- Empfang mit Prosecco und Snack
- Frontcooking an verschiedenen Stationen
- Getränkepauschale für die ersten 4 Stunden
- Servicepersonal für die ersten 4 Stunden inkl. Nachtzuschläge

Bronze Edition

ab € 89,- p.P.

ab 100 Personen

Vorspeisen:

Glasnudelsalat | Koriander

Kalte Antipasti | Weckglas

Kaltschale | mit Plopp

Pasta oder Pizza:

Hausgemachte leonardi Pasta in verschiedenen Variationen

Pesto | frischer Basilikum | Kirschtomaten | Parmesan

Bolognese | Rucola | Parmesan

Pizza | Belag nach Wahl

Dessert:

Crème Brûlée in verschiedenen Varianten
Lavendel | Vanille | Schokolade | Himbeere | leonari-Kaffee

Panna Cotta

Schokoladenkuchen | mit weichem Kern

Flambierter Fruchtsalat

Silber Edition

ab € 119,- p.P.

ab 100 Personen

Vorspeisen

Frischer Blattsalat | Weckglas | Kirschtomaten

Zucchini-Feta-Röllchen
getrocknete Tomaten

Tramezzini-California | Lachs | Avocado | Frischkäse

Geschmortes Rind | Zucchini | grüner Pfeffer | Gorgonzola | Kürbis | Salbei

Pasta im Parmesanlaib | Trüffelbutter

Rotwein-Risotto | Taleggio | Radicchio | Schweinefilet

Pizza - Belag nach Wahl*

Schinken | Salami | Oliven | Peperoni | Champignon | Thunfisch | Rucola | Spinat | Parmaschinken | Rauchlachs | Gorgonzola | Artischocken

Fisch - Filet vom Lachs | Senfschaum | Blattspinat | Rosmarinkartoffeln

Dessert

Crème Brûlée - verschiedenen Varianten
Lavendel | Vanille | Schokolade | Himbeere | leonari-Kaffee

Panna Cotta

Schokoladenkuchen | mit weichem Kern

Flambierter Fruchtsalat

Frontcooking-Stationen Pasta oder Pizza

Hausgemachte leonardi Pasta in verschiedenen Variationen

Grillstation:*

Fleisch - Maispoularde | langsam gegarte Gartentomaten | Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln

Gold Edition

ab € 139,- p.P.

ab 100 Personen

Vorspeisen

Frischer Blattsalat | Weckglas | Cocktail-Tomaten

Rauchlachs-Kokos-Praline | Mango-Chutney

Meatballs | Maracuja-Tomaten-Chutney

Lachstatar | Schwarzbrot | Avocado | Röstzwiebeln

Kalbsragout | Kräuter-Seitling | Majoran | Trüffelbutter | aus dem Parmesanlaib

Safran-Risotto | gegrillter Ziegenkäse | Auberginen-Chips

Pizza - Belag nach Wahl*

Schinken | Salami | Oliven | Peperoni | Champignon | Thunfisch | Rucola | Spinat | Vitello tonnato | Frutti de Mare | Garnelen

Dessert

Crème Brûlée in verschiedenen Varianten
Lavendel | Vanille | Schokolade | Himbeere | leonari-Kaffee

Panna Cotta

Schokoladenkuchen | mit weichem Kern

Flambierter Fruchtsalat

Frontcooking-Stationen Pasta und Pizza

Hausgemachte leonardi Pasta in verschiedenen Variationen

Lachsfilet | Zucchini | Kirschtomaten | Basilikum

Grillstation*

Fleisch - Rosa gebratenes Rinderfilet | Kartoffel-Feigen-Gratin | feine Bohnen | Balsamicojus

Fisch - Gebratener Seeteufel | Kartoffel-Feigen-Gratin | frischer Spinatsalat | Safranschaum

* ein Gericht pro Station wählbar

WAS UNS AUSMACHT ...

arabeska



Ohne festen Caterer



Individuell



Stilvoll



Exklusiv

Modern



**Wir freuen uns
Ihr Partner für
Ihr Event sein
zu dürfen!**

Nehmen Sie gern Kontakt mit uns auf.

leonardi arabeska
Arabellastr. 30
81925 München

arabeska@leonardi-kne.de
089 - 996 508 60

Mehr Informationen finden Sie unter:
www.arabeska.pro