



LIEBE GÄSTE,

unser kleines Restaurant Nudo in der Münchner Maxvorstadt ist Keimzelle für die Idee einer jungen, urbanen und nachhaltigen Gastronomie. Bei uns gibt es kein „Fast Food“, sondern schnelles „Slow Food“. Wir lieben gutes Essen und unsere Kreativköche kennen geniale Rezepte.

Schön, dass Ihr dieses Weihnachten mit und bei uns feiern möchtet. Reservierungen ab 10 Personen können wir in der Vorweihnachtszeit nur gegen Vorbestellung eines Menüs annehmen.

Basierend auf unserer Überzeugung, dass richtig gutes Essen nur mit richtig guten Zutaten zubereitet werden kann, haben wir anbei eine kleine, feine Auswahl winterlicher Gerichte zusammengestellt. Selbstredend halten wir auch die passenden Weine und weitere Getränke für Euch bereit.

Es ist uns ein großes Anliegen, dass sich unsere Gäste im Nudo genau so wohl fühlen, wie bei einer Küchenparty unter Freunden. Daher hoffen wir, Euch gefällt dieses Angebot genau so gut wie uns ;-).

Für Rückfragen stehen wir gerne telefonisch zur Verfügung.

Beste Grüße

Dimitrios Tzapos
Mobil 0176- 63697952

Nudo,
Amalienstraße 53
80799 München
Tel 089- 55 06 00 19
dtzapos@nudo-pastabar.de

A N T I P A S T I

*Buntes Grillgemüse/ Datteln im Speckmantel/ Hummus/ Rote Bete Crème/ Grana Padano Hartkäse/ Oliven/ Kapern/ Grissini/ Baguette
(auf Wunsch vegan)*

(Die Anti Pasti werden auf Brettern für je 5-6 Personen angerichtet und zum gemeinschaftlichen Teilen in der Tischmitte eingesetzt.)

S U P P E

*

Maronensuppe/ Preiselbeeren/ Sellerieschaum

**

Kürbissuppe/ geröstete Kerne/ Steirisches Kernöl

(Unsere Suppen können auf Wunsch vegan zubereitet werden.)

Z W I S C H E N G A N G

*

*Feldsalat/ Grillavocado/ Rote Bete Carpaccio/ Orangenfilets/ Sprossen/ Röstkerne
(vegan)*

**

Wilder Salat/ gratinierter Ziegenkäse/ Granatapfelkerne/ Tomate/ Gurke/ Karotte/ Sprossen/ Röstkerne

Lachstartar/ Avocadocrème/ Zitrone

P A S T A G A N G

*

*Kürbisravioli/ Thymiansauce/ Schmorkürbis/ Walnüsse
(auf Wunsch vegan)*

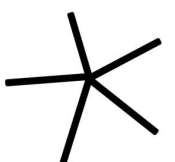
**

*Spaghetti/
Bolognese vom Rupertirind (Metzgerei Heilmeyer, Waging am See)/
Grana Padano Hartkäse*

*Weißweinrisotto/ gemischte Pilze/ Salsa Verde/
Grana Padano Hartkäse*

*Weißweinrisotto/ gegrillter Oktopus/ Salsa Verde/
Grana Padano Hartkäse*

(Alle Pastagerichte können auf Wunsch als „Zwischengang“ und/ oder „Hauptgang“ serviert werden.)



H A U P T G A N G

*

Ragout vom bayerischen Hirschen/
Kräutersaitlinge/ Datteln/ Preiselbeeren/ Semmelknödel

**

¼ Bauernente/ zweierlei Knödel/ Blaukraut/ Orangenjus

In Portwein geschmorte Kalbsbäckchen/ Speckbohnen/
Selleriepüree

Rosa geschmortes Roastbeef vom Rupertirind
Metzgerei Heilmeyer, Waging am See)/
Wintergemüse/ Rosmarinkartoffeln

D E S S E R T

*

Kardamom Panna Cotta/ Marillenspiegel

**

Zimt-Tiramisu/ Kapstachelbeere

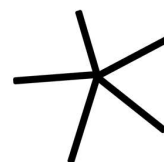
Crème Brûlée/ Beerenkompott

Kaiserschmarrn/ Zwetschgenkompott

Gemischte Dessertplatte (zum gemeinschaftlichen Teilen)

P R E I S E

3 GÄNGE (mit Pasta als Hauptgang)	EUR 27,5
3 GÄNGE (Hauptgangmenü)	EUR 32,5
4 GÄNGE	EUR 40,0
5 GÄNGE	EUR 50,0



B U C H U N G

Bitte wählt eine **einheitliche**, für Euren Anlass passende **Menüfolge** aus drei, vier oder fünf Gängen.

Auf Wunsch können wir als Hauptgang zwei unterschiedliche Gerichte servieren, um auch Vegetariern eine vollwertige Alternative zu bieten. Sollten sich Veganer oder Menschen mit Unverträglichkeiten unter Euren Gästen befinden, gebt uns bitte rechtzeitig vorab Bescheid.

Wir bitten um Verständnis, dass wir die genaue Gästeanzahl bis spätestens 12 Uhr am Vortag der Veranstaltung benötigen. Erscheinen unangekündigt weniger Gäste, behalten wir uns vor, alle vorbestellten Menüs in Rechnung zu stellen.

G E T R Ä N K E

Darf es zum Empfang ein Aperitif, zum Beispiel eine Tasse Weißer Glühwein, ein Mondino Bavarese mit heißer Orange oder ein Ingwer-Sprizz sein?

Dürfen wir Euch einen Wein zur Menüauswahl empfehlen oder begleitend zu jedem Gang einen passenden Tropfen servieren? Gerne gehen wir auf Eure Wünsche ein.

