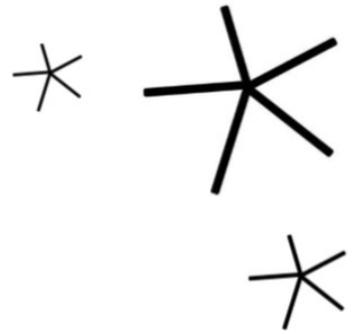




„Weihnachten
feiern im Nudo,“



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 Sie dieses Weihnachten mit und bei uns feiern möchten. Reservierungen ab zehn 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 Sie bereit.

Es ist uns ein großes Anliegen, dass sich unsere Gäste im Nudo genauso wohl fühlen, wie bei einer Küchenparty unter Freunden. Daher hoffen wir, Ihnen gefällt dieses Angebot genau so gut wie uns. Für Rückfragen stehen wir gerne telefonisch zur Verfügung.

Beste Grüße

Nudo,

Amalienstraße 53, 80799 München
Telefon: 089- 55 06 00 19
Email: welcome@nudo-pastabar.de

M E N U E

ANTIPASTI PICKNICK

San Daniele Schinken, Mortadella Bologna, Pecorino Romano, Gorgonzola Dolce,
Hummus, Olivencreme, Couscous mit Gemüse, Caprese, Grissini, Focaccia
(zum gemeinschaftlichen Teilen in der Tischmitte eingesetzt)

ZWISCHENGANG

Gratinierter Ziegenkäse, gemischte Blattsalate, Granatapfel, Röstkerne, Sprossen, Rote
Bete, Karotte, Gurke, Kirschtomate

~

Lachstartar, Avocado, Limette

~

Roastbeef, Citronette, Kräuterseitling

PASTA

Ricottaravioli, Schmorkürbis, Salbeibutter

~

Linguine al Pesto, Rotgarnelen

~

Spaghetti Bolognese, Grana Padano Hartkäse

~

Gorgonzolarisotto, Rotkohlcreme

~

Weißweinrisotto, Oktopus, Fenchel

(Alle Pastagerichte können als „Zwischengang“ und/ oder „Hauptgang“ gewählt werden.)

HAUPTGANG

Wildschweinragout sizilianischer Art, gegrillter Kürbis, Polenta

~

Gebackenes Zanderfilet, Püree von blauen Kartoffeln, Limettenbutter

~

Entrecote vom Rind, Pecorinocrème, Rucolaschaum

DESSERT

Tiramisu

~

Schoko Soufflé mit flüssigem Herz, rote Früchte

~

Crème Brûlée

P R E I S E

3 GÄNGE (mit Pasta als Hauptgang) EUR 30,00

3 GÄNGE (Hauptgangmenü) EUR 35,00

4 GÄNGE EUR 40,0

5 GÄNGE EUR 50,0

B U C H U N G

Bitte wählen Sie eine einheitliche Menüfolge aus drei, vier oder fünf Gängen. Auf Wunsch können als Hauptgang zwei unterschiedliche Gerichte serviert werden. 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 sein - zum Beispiel Aperol Spritz oder Hugo, Negroni oder Gin Tonic, Prosecco Holunder oder Bier?

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