



Alle Veranstaltungsangebote sind auf Anfrage und nach Verfügbarkeit buchbar. Die Reservierungen müssen im Voraus getätigt und durch das Hotel rückbestätigt werden. Nicht in Anspruch genommene Leistungen können nicht erstattet werden. Die Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer und Service. Änderungen bleiben vorbehalten. Programangaben sind ohne Gewähr. Für unsere Kursangebote gilt generell eine Mindestteilnehmerzahl von 6 Personen sowie eine Maximalteilnehmerzahl von 20 Personen; ausgenommen Fauster & Friends. Die maximale Teilnehmerzahl für unsere Kochkurse beträgt 14 Personen. Selbstverständlich sind alle unsere Angebote auch als Geschenkgutschein erhältlich.

Veranstaltungsreservierung:
Hotel Königshof · Bankettabteilung
Karlsplatz 25 · 80335 München
Tel: +49 (0)89 55 136-6163
Fax: +49 (0)89 55 136-6173
bankett@geisel-privathotels.de

Hotel Königshof: Member of The Leading Hotels of the World | L'Art de Vivre
Hotel Excelsior: Member of Summit Hotels & Resorts
www.geisel-privathotels.de



GEISEL
PRIVATHOTELS



So, 17. Februar

Die Soße ist das Wichtigste

Aufgrund der anhaltenden Nachfrage in unseren verschiedenen Kochkursen bietet Ihnen unser Küchenchef Frank Tautenhahn die Möglichkeit das geschmacklich wichtigste Instrument der Küche kennenzulernen. Die Vielzahl und die Varianten der verschiedenen Soßen sind weit gefächert, egal ob für Krustentiere, Fleisch oder Fisch. Frank Tautenhahn zeigt Ihnen praxisnah die Feinheiten der Soßenherstellung von der Pike auf.

Euro 135,00 pro Person
15:00 Uhr, Hotel Excelsior
Inklusive: Aperitif, 3-Gang Menü, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee & Digestif

Mo, 22. April

Unbekannte Rebsorten

Dieses Seminar bietet Ihnen die Möglichkeit unbekannte Reben der Weinwelt kennenzulernen. Nicht nur Rebsorten, sondern auch Weine aus bisher unbeachteten Anbaugebieten und aufstrebenden Winzern werden von unseren Sommeliers Ireneo Tucci und Jean-Jacques Marcel thematisiert und gemeinsam verkostet.

Euro 85,00 pro Person
18:30 Uhr, Geisels Werneckhof
Inklusive: Mineralwasser, 10 Weine, Cotto San Daniele, Pasta & Kursunterlagen

So, 30. Juni

Kochkurs mit Martin Fauster

Unser Sommerkochkurs mit Küchenchef Martin Fauster lehrt, dass die leichte Küche nicht nur aus Salat und Fisch besteht. Gemeinsam bereiten Sie ein sommerliches 4-Gang Menü zu, welches im Anschluss verköstigt wird.

Euro 265,00 pro Person
09:00 Uhr, Restaurant Königshof
Inklusive: Frühstücksbuffet, 4-Gang Menü, Weinbegleitung, Getränke & Kursunterlagen

So, 28. Juli

Martin Fauster & Friends

Die Vorfreude auf unser Benefiz-Koch-Event vor der Sommerpause hat bereits begonnen. Unsere zahlreichen Freunde aus den besten Küchen Europas freuen sich bereits darauf Ihnen einen ganz besonderen Nachmittag im Hotel Königshof zu Gunsten eines Guten Zwecks gestalten zu dürfen.

Euro 225,00 pro Person
13:00 Uhr, Restaurant Königshof
Inklusive: Champagner zum Aperitif, Weine, Mineralwasser, Live Cooking & Kaffee

Fr, 08. November

Burgunder & Trüffel

Der süßlich, herbe und unverkennbare Duft des Trüffels eilt seinem Namen voraus. Martin Fausters Affinität zum schwarzen und vor allem zum weißen Trüffel sind seit langem stadtbekannt. Genießen Sie ein speziell kreiertes 5-Gang Trüffelmanü von Martin Fauster mit korrespondierenden Spitzenweinen aus dem Burgund.

Euro 495,00 pro Person
19:00 Uhr, Restaurant Königshof
Inklusive: Aperitif, 5-Gang Menü, Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee & Digestif

Mo, 02. Dezember

Die Besten des Jahres

Die neue Abwandlung unseres Gran Finale. Unsere Sommeliers der Geisel Privathotels präsentieren Ihnen die Auswahl ihrer Weinfavoriten, die im Laufe des Jahres an unsere Gäste ausgeschenkt wurden. Dazu kreiert Ihnen unser Küchenchef Michael Hüsken ein köstliches 5-Gang Menü.

Euro 195,00 pro Person
18:30 Uhr, Geisels Werneckhof
Inklusive: Aperitif, 5-Gang Menü, 2 Weine pro Gang, Mineralwasser, Kaffee & Digestif