

# CULINARIUM 2017



KOCHKURSE, EVENTS & ANDERE KULINARISCHE  
HIGHLIGHTS DER GEISEL PRIVATHOTELS



# DIE SINNE ÜBERRASCHEN

Es ist schon eine Tradition für sich – unser Culinarium präsentiert Ihnen Jahr für Jahr besondere Anlässe, die das Genießen zum Erlebnis machen. 2017 stehen neben den ausgewählten Gourmet-Events und hochkarätigen Kochkursen des Culinariums noch zwei weitere, außergewöhnliche Neueröffnungen der Familie Geisel an.

Einmal mehr werden wir in der Münchener Hotellerie und Gastronomie neue Maßstäbe setzen. Freuen Sie sich auf die exklusive Stadtresidenz „Beyond by Geisel“ direkt am Marienplatz und unser neues Hotel „Schwabinger Wahrheit by Geisel“.

Herzlichst  
Stephan, Michael und Carl Geisel



## EVENTS + SPECIALS

14.02. Valentinstag	23.07. Martin Fauster & Friends	26. - 30.07. The Garden Table II mit Tohru Nakamura	27.10. Burgunder & Trüffel
13.08. white night anna (bei Schlechtwetter: 20.08.)		31.12. Silvester	dauerhaft Gourmet-Arrangement

## KOCHKURSE

25.06. Krustentier- und Fischkochkurs mit Martin Fauster	09.07. Kochen für Angeber mit Christof Lobnig	12.11. Tapas all'italiana mit Thomas Kahl
--	---	---

## MIXKURS

17.03.  
Cocktail-Mixkurs mit  
Ralf Adamski

## PÂTISSERIEKURS

15.10.  
Willkommen in der Welt  
von Gabi Taubenheim

*Für Reservierungen und weitere  
Informationen kontaktieren Sie  
bitte unser Bankett-Team:*



## WEINPROBE

15.09.  
Bordeaux 2014 –  
was für ein Jahrgang

## IHR EVENT

2017  
Ihre private  
Veranstaltung

*Julia Härtl  
Tel. +49 (0)89 55 137 8140  
oder per E-Mail:  
j.haertl@geisel-privathotels.de*



## THE GARDEN TABLE II

DER WERNECKHOF ZIEHT INS GRÜNE

Diese Exkursion entführt Sie in den Kosmos der Aromen – dorthin, wo Tohru Nakamura mit dem Gärtner Johannes Schwarz feinste Kräuter züchtet. Unser Event im Botanikum in Johanneskirchen bei München war bereits 2016 ein voller Erfolg: Nach dem Motto „from garden to table“ schärfen sich beim Rundgang durchs weitläufige Gewächshaus die Sinne für den Nuancenreichtum der Natur. Tohru Nakamura und sein Team von Geisels Werneckhof zaubern ein Gourmet Menü der Extraklasse für Sie. Erleben Sie eine unserer größten Inspirationsquellen.

Preis EUR 295,- pro Person, täglich vom 26. – 30. Juli, Botanikum Johanneskirchen  
Beginn in Johanneskirchen: Mittwoch – Samstag um 18.30 Uhr, Sonntag um 14.00 Uhr  
Inklusive Aperitif, Menü, begleitende Weine, Mineralwasser, Kaffee sowie Shuttleservice



## MARTIN FAUSTER & FRIENDS 2017

### MEISTERKÖCHE KOCHEN FÜR EINEN GUTEN ZWECK

Bereits zum elften Mal findet unser Charity Event „Martin Fauster & Friends“ statt. Seit 2007 treffen sich international ausgezeichnete Küchenchefs alljährlich an einem Sonntag im Juli zur exklusiven Küchenparty im Hotel Königshof, um Geld für einen guten Zweck zu sammeln. Da werden feinste Zutaten zu exquisiten Gerichten und edle Tropfen fließen in stilvolle Gläser, um die Sinne der Gäste zu verwöhnen – und alles dient einem guten Zweck: Über die Jahre wurden bereits mehr als 250.000 Euro für soziale Einrichtungen gespendet.

Preis EUR 275,- pro Person am 23. Juli um 13.00 Uhr, Gourmet Restaurant Königshof  
 Inklusive Live-Cooking, Champagner, Weine, Mineralwasser und Kaffee



## BURGUNDER & TRÜFFEL

WINE & DINE MIT MARTIN FAUSTER & STÉPHANE THURIOT

**Das Rendezvous der Sinne:** Willkommen im Gourmet Restaurant Königshof: Burgunder & Trüffel locken zu Tisch und verwöhnen Ihren Gaumen mit herausragenden Aromen. Unser Sternekoch Martin Fauster bringt die edlen Knollen in einem 5-Gang-Menü gekonnt zur Wirkung. Korrespondierend dazu präsentiert unser Sommelier Stéphane Thuriot edle Weine aus dem Burgund. Der gewohnt dezente Service vollendet diese Komposition zu einem begehrten Gourmet-Event.

*Preis EUR 650,- pro Person am 27. Oktober um 19.00 Uhr, Gourmet Restaurant Königshof  
Inklusive 5-Gang-Trüffelmenü, Weine aus dem Burgund, Aperitif, Mineralwasser und Kaffee*

# LIEBESERKLÄRUNG

SÜSSE ÜBERRASCHUNG ZUM VALENTINSTAG

**Prickelnd für zwei:** Gemeinsam ausgehen ist mehr als nur ein schöner Blumenstrauß. Zum Valentinstag laden wir Paare zu je einem Glas Rosé-Champagner und einem Dessert von unserer Chef Pâtissière Gabi Taubenheim aus dem Gourmet Restaurant Königshof ein. Eine Liebeserklärung unter vier Augen!

*Am 14. Februar in unserem Gourmet Restaurant Königshof, der Geisels Vinothek sowie dem anna restaurant. Zu jedem Dinner bekommen Sie ein Glas Rosé-Champagner und ein Dessert von Gabi Taubenheim. Gültig für Reservierungen, welche bis zum 09. Februar unter dem Stichwort „Valentinstag“ getätigt wurden.*



# FEIERN SIE SILVESTER IN EXKLUSIVEM RAHMEN

GLANZVOLL, GENUSSVOLL & GLAMOURÖS

Lassen Sie die letzten Stunden des alten Jahres zu etwas Besonderem werden: mit einem brillanten Silvestermenü! Glamourös verabschieden Sie das Jahr bei einem Galadinner unseres Sternekochs Martin Fauster im Gourmet Restaurant Königshof, traditionell lassen Sie das Jahr in Geisel's Vinothek ausklingen. Vielleicht ist für Sie aber auch unser anna restaurant mit seinem modernen und stilvollen Ambiente genau die richtige Location. Haben Sie eine Vorliebe für eine innovative Sterneküche mit japanischen Aromen? Dann freut sich Tohru Nakamura im Werneckhof auf Ihren Besuch.

*Am 31. Dezember in allen Restaurants der Geisel Privathotels.  
Weitere Informationen finden Sie unter: [www.geisel-privathotels.de/silvester](http://www.geisel-privathotels.de/silvester)*





## 1 ARRANGEMENT – 2 KÖCHE – 3 STERNE

GOURMET-ARRANGEMENT MIT MARTIN FAUSTER UND TOHRU NAKAMURA

**Willkommen im Gourmet-Sternenhimmel!** Schlafen Sie zwei Nächte im Hotel Königshof in einem eleganten Deluxe Doppelzimmer oder in einer prachtvoll ausgestatteten Suite und lassen Sie sich an zwei aufeinander folgenden Abenden direkt in den Gourmet-Sternenhimmel befördern. Am ersten Abend verwöhnt Sie unser Sternekoch Martin Fauster aus dem Gourmet Restaurant Königshof, ausgezeichnet mit 1 Michelin Stern und 18 Punkten im Gault Millau, mit seinem 5-Gang Degustations-Menü. Am zweiten Abend kommen Sie in den Genuss der Kochkünste seines ehemaligen Schülers Tohru Nakamura. In Geisels Werneckhof, ausgezeichnet mit 2 Michelin Sternen und 18 Punkten im Gault Millau, werden Sie von einem 5-Gang Gourmet-Menü kulinarisch verwöhnt.

Weitere Informationen unter: [www.koenigshof-hotel.de/angebote](http://www.koenigshof-hotel.de/angebote)



## PREMIERE IN WEISS

WHITE NIGHT DINNER AUF DER TERRASSE

**Ein Fest nicht nur fürs Auge:** Zum ersten Mal heißt es im anna restaurant: Dresscode – weiß. Unsere lange Tafel auf der Terrasse ist reserviert für das white night dinner. Ob festlich oder leger, zu zweit, mit Freunden oder mit der ganzen Familie: Hier treffen sich Eleganz und Leichtigkeit in einer Atmosphäre, die allen Gästen unvergesslich bleiben wird. Weine können selbst mitgebracht werden. Unser Tip: Unsere Weinhandlung, die Geisels Weingalerie, hat an diesem Sonntag exklusiv für diesen Event für Sie geöffnet.

*Am 13. August ab 18.00 Uhr (bei Schlechtwetter alternativ am 20. August) auf der Terrasse des anna restaurants. Weine können selbst mitgebracht werden, Speisen und Getränke werden à la carte angeboten. Geben Sie bei Ihrer Reservierung das Stichwort „white night“ an.*

# BEYOND

BY GEISEL

## BEYOND BY GEISEL

ÜBERNACHTEN IM „EXKLUSIVSTEN WOHNZIMMER“ DER STADT

Im Herbst 2017 eröffnet mit dem BEYOND by Geisel die erste Luxus-Stadtresidenz direkt am Marienplatz. Gäste sollen sich in der exklusiven Unterkunft wie zuhause fühlen, dafür sorgen das einladende Wohnzimmer, die Wohnküche und der 24 Stunden Concierge Service. Verantwortlich für das Design der Residenz sind die spanischen Architekten von Nieto Sobejano Arquitectos. Highlight sind acht Zimmer mit direktem Blick auf das Rathaus mit dem berühmten Glockenspiel. Aber auch aus den anderen der insgesamt 20 Zimmer und Suiten, haben Gäste durch deckenhohe Fenster Panoramaausblicke auf den Viktualienmarkt und die Dächer der Stadt.

Weitere Informationen unter: [www.beyond-muc.de](http://www.beyond-muc.de)

# ANGLERGLÜCK

KRUSTENTIER- UND FISCHKOCHKURS MIT MARTIN FAUSTER

**Fausters Königsdisziplin:** Unser Kochvirtuose Martin Fauster stellt Ihnen seine ganz persönlichen Lieblingsrezepte für Krustentiere vor. Viele davon stammen aus seiner Zeit in der Bretagne, als er im „Les Maisons de Bricourt“ die französische Sterneküche kennenlernte. Sie bereiten gemeinsam mit ihm ein 5-Gang-Menü zu. Wer Krustentiere liebt, darf sich hier neue Impressionen für wahre Genussmomente angeln!

*Preis EUR 295,- pro Person am 25. Juni um 9.00 Uhr, Showküche Hotel Excelsior  
Inklusive Frühstücks-Büffet im Gourmet Restaurant Königshof, 5-Gang-Menü, begleitende Weine,  
Mineralwasser, Kochschürze und Rezeptmappe*



# TAPAS ALL' ITALIANA

KOCHKURS UND KÜCHENPARTY MIT ROBERT ZELLER UND THOMAS KAHL

Kleine Appetithäppchen lassen Ihre Gäste aufblühen und bringen die Gespräche in Gang. Sie werden staunen, wie schnell und leicht es ist, solche Leckereien selbst zuhause zuzubereiten. Gastgeber Robert Zeller und Küchenchef Thomas Kahl verraten Ihnen einige ihrer Geheimtipps. Dazu gibf's italienische Weine satt. Ein Kochkurs, der das Zeug zur Küchenparty hat!

*Preis EUR 169,- pro Person am 12. November um 15.00 Uhr, Showküche Hotel Excelsior  
Inklusive Fingerfood, Weine, Aperitif, Mineralwasser, Kaffee, Kochschürze und Rezeptmappe*





## KOCHEN FÜR ANGEBER

ZAUBERKOCKKURS FÜR ENTSPANNTE GASTGEBER

Kein Thermomix – und auch keine Zeit für aufwändige Vorbereitungen? Macht nix! In diesem Zauberkochkurs kann jeder erfahren, wie man seine Freunde mit ausgefallenen Speisen und Getränken überraschen und verwöhnen kann, ohne deshalb selbst in stundenlangen Vorbereitungen zu versinken. Die eine oder andere gekonnte Effekthascherei muss natürlich erlaubt sein!

*Preis EUR 145,- pro Person am 09. Juli um 9.00 Uhr, Showküche Hotel Excelsior  
Inklusive 5-Gang-Menü, begleitende Weine, Aperitif, Mineralwasser, Kaffee, Kochschürze  
und Rezeptmappe*

## PETIT VOYAGE

WEINVERKOSTUNG MIT SOMMELIER STÉPHANE THURIOT

**Bordeaux 2014 – was für ein Jahrgang!** Es war mehr als nur ein grandioser Herbst: Von August bis Ende Oktober herrschten in der Region Bordeaux perfekte Bedingungen – mit sehr viel Sonne und nur wenigen unbedeutenden Regenfällen. Beste Voraussetzungen also für einen herausragenden Jahrgang, mit einer erstaunlich frühzeitigen Trinkfreude. Wir präsentieren Ihnen eine Auswahl unserer Selektion 2014, welche wir persönlich im Bordeaux ausgesucht haben. Neuentdeckungen wie Carmes Haut-Brion bis hin zu Klassikern wie La Fleur-Pétrus.

*Preis EUR 290,- pro Person am 15. September um 19.00 Uhr, Gourmet Restaurant Königshof  
Inklusive 4-Gang-Menü, Weine und Mineralwasser*





## MARTINI TIME!

COCKTAIL-MIXKURS MIT RALF ADAMSKI

**Gerührt oder geschüttelt?** Er ist klassischer Cocktail, beliebter Aperitif und absolut filmreif: der Martini. Gerührt oder geschüttelt, Gin oder Vodka, Olive oder Twist, Short- oder Longdrink – entdecken Sie, was diesen legendären Drink ausmacht. Unter Anleitung von Barchef Ralf Adamski mixen Sie den perfekten Martini Cocktail und genießen die Zeit im eleganten Ambiente der Königshof Bar. Für den König der Cocktails werden hier nur die besten Gin- oder Vodkaarten verwendet. Eine gute Gelegenheit, Ihren persönlichen Favoriten zu küren!

*Preis EUR 95,- pro Person am 17. März um 18.00 Uhr, Königshof Bar  
Inklusive Martinicocktails, Mineralwasser, Fingerfood und Rezeptmappe*

# GEROLSTEINER®



Das Wasser mit Stern







## GLÜCKSMOMENTE

GESCHENKGUTSCHEIN

Überraschungen sind immer willkommen. Darf es ein Gutschein sein für Ihre Partnerin, Ihren Partner – für die ganze Familie? Wann immer wir Ihnen oder Ihren Liebsten eine Freude machen können, tun wir das gerne und mit aller Aufmerksamkeit für ganz besondere Wünsche. Wir sind schon gespannt, womit wir Sie und Ihre Gäste verwöhnen und begeistern dürfen.

Einfach Freude verschenken mit einem Geschenkgutschein der Geisel Privathotels.  
[www.geisel-privathotels.de/gutscheine](http://www.geisel-privathotels.de/gutscheine)

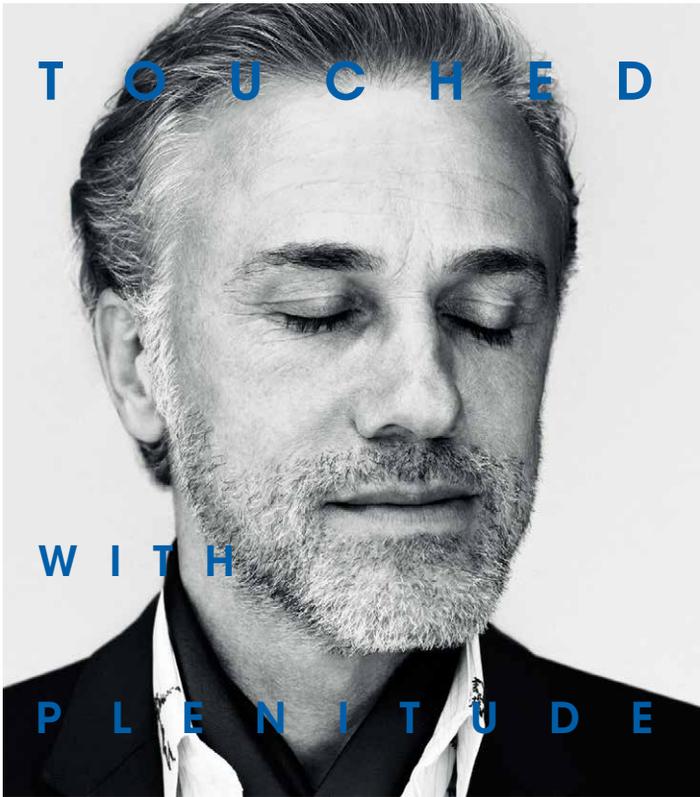


GEISELS WEINGALERIE



Kommen Sie vorbei und entdecken Sie die Vielfalt unseres exklusiven Weinangebotes.  
Wir freuen uns, Sie mit unserer Expertise beraten zu dürfen.

GEISELS WEINGALERIE · KARLSPLATZ 25 · 80335 MÜNCHEN  
[www.geisels-weingalerie.de](http://www.geisels-weingalerie.de)



MEET THE ULTIMATE DOM PÉRIGNON

**P2** Plénitude Deuxième

[domperignon.com](http://domperignon.com)

Dom Pérignon  


# SCHÖNER FEIERN

## ARRANGEMENTS

Ob Geburtstags-, Hochzeits-, Weihnachtsfeier oder ein anderer festlicher Anlass – bei uns finden Sie immer die richtige Location für Ihre Feier. Wussten Sie, dass wir Ihnen im Restaurant Königshof elegante Räumlichkeiten für Gruppen von 10 bis 100 Personen anbieten können? Dass unser Hotel Excelsior über eine eigene Showküche verfügt – und dass unser Restaurant Geisels Werneckhof nicht weit vom Standesamt in der Mandelstraße in Schwabing entfernt ist?

Lassen Sie sich von unseren Bankettprofis beraten.

Julia Härtl, Tel. +49 (0) 89 55 137 8140 oder per E-Mail [j.haertl@geisel-privathotels.de](mailto:j.haertl@geisel-privathotels.de)

*Preis und Datum auf Anfrage*



Bildnachweis: © Thomas Haberland, © Klaus Einwanger, © Hilke Opelt, © Andreas Nestl, © Julia Knorr, © Jelena Moro, © Fotolia / Igor Link, © Fotolia / Corinna Gisseman, © Fotolia / aga7ta, © Fotolia / mahony, © Roger Riedel, © M.E. Cavallaro

Änderungen vorbehalten.

GLÜCK  
IST EIN KURZER  
GENUSS,  
ABER EINE LANGE  
ERINNERUNG



HOTEL KÖNIGSHOF  
MÜNCHEN



HOTEL EXCELSIOR  
MÜNCHEN



anna hotel



GEISELS WERNECKHOF  
MÜNCHEN



GEISELS WEINGALERIE

GEISEL  
PRIVATHOTELS  
SINCE 1918

Elisenstraße 3 · D-80335 München · Tel + 49 (0)89 55 137 8140 · Fax + 49 (0)89 55 137 8174

bankett@geisel-privathotels.de · www.geisel-privathotels.de