



THE
BRAINLAB
TOWER

EVENT | TAGUNG | KONGRESS

Bankett- und Informationsmappe für Veranstaltungen

THE BRAINLAB TOWER®

Übersicht

Location	Seite 3-6
Geschichte	Seite 7
Sky Lounge & Flight Bar	Seite 8-10
Yoga & Dance	Seite 11-12
10° Bar	Seite 13-14
Bibliothek	Seite 15-16
Boardroom	Seite 17-18
Towercafe	Seite 19-20
Atrium	Seite 21-22
Auditorium	Seite 23-24
Restaurant	Seite 25-26
Catering	Seite 27-43
Sonstiges	Seite 44
Kontakt	Seite 45





Messe München

THE BRAINLAB TOWER®





THE BRAINLAB TOWER®

Exklusive Location für außergewöhnliche Events

In Sichtweite der Messe, mit Blick auf die Alpen: Mit dem Brainlab Tower steht Ihnen eine der exklusivsten und außergewöhnlichsten Event-Locations Münchens zur Verfügung – nur wenige Meter vom Haupteingang des Messegeländes entfernt. Im Tower des ehemaligen Flughafens München-Riem sowie im angeschlossenen Hauptgebäude lassen sich in insgesamt zehn modern und hochwertig ausgestatteten Räumen Events für bis zu 1.100 Gäste verwirklichen.

Einzigartig

Mit Ihrer Veranstaltung im Brainlab Tower tagen, konferieren und feiern Sie im denkmalgeschützten, rund 80 Jahre alten und äußerlich unveränderten Tower des alten Münchner Flughafens – und gleichzeitig auf hochwertigsten Event-Flächen, ausgestattet mit den edelsten regionalen Materialien und modernster Veranstaltungstechnik.

Flexibel

Exklusive Ausstellungen im Outdoor-Bereich, Vorträge und Tagungen im Auditorium, Gala-Dinner mit Live-Cooking im Restaurant, vertrauliche Meetings im exklusiven Boardroom und wilde Partys auf der Dachterasse: Die unterschiedlichen Räume und Module des Brainlab Towers lassen sich individuell kombinieren – zugeschnitten auf Ihr Event, Ihre Kunden, Ihre Bedürfnisse.

In bester Lage

The Brainlab Tower liegt direkt am Münchner Messegelände; der Haupteingang ist nur einige Schritte entfernt. Während der Messen können Unternehmen ihr Branding auch an der herausstehenden, dem Messegelände zugewandten Fensterfront des Towers abringen. The Brainlab Tower ist selbstverständlich auch per U-Bahn oder mit dem Auto bestens zu erreichen.



THE BRAINLAB TOWER®

Exklusive Location für außergewöhnliche Events

Komplett

Hauseigenes Spitzencatering, modernste Medientechnik, komplette Ausstattung, hochmotiviertes Personal – das alles bietet The Brainlab Tower aus einer Hand. Wir begleiten Sie von der ersten Anfrage bis zur Veranstaltung und garantieren so den perfekten Event – für Sie und Ihre Gäste.

Auf einen Blick

- Direkt am Haupteingang der Messe München
- The Brainlab Tower – 10 Stockwerke unterschiedlichste Eventflächen
- Freiflächen mit Zugang zu allen Räumlichkeiten
- Restaurant mit Live Cooking Stationen
- Auditorium für bis zu 130 Personen
- Konferenz- und Trainingsräume
- Lichtdurchflutetes Atrium
- Einzigartiges Design & hochwertigste Ausstattung
- Modernste Veranstaltungs- und Medientechnik
- Hauseigenes Spitzencatering
- Multifunktionale Räumlichkeiten
- All-in-one-Eventlösungen

The image shows a modern architectural complex under a blue sky with white clouds. On the left is a tall, red brick tower with many windows. To its right is a large, curved building with a glass facade that reflects the sky and clouds. In the foreground, there is a green lawn and a small body of water. Four blue rectangular boxes are overlaid on the image, each pointing to a specific part of the building. Each box is connected to a pink rectangular label with white text. The labels are: 'THE BRAINLAB TOWER®' pointing to the red brick tower, 'AUDITORIUM' pointing to a section of the glass building, 'ATRIUM' pointing to the entrance area of the glass building, and 'RESTAURANT' pointing to the ground-floor glass section of the building.

THE BRAINLAB TOWER®

AUDITORIUM

ATRIUM

RESTAURANT

THE BRAINLAB TOWER®

Geschichte

The Brainlab Tower ist eines von nur zwei Gebäuden, dass daran erinnert, dass auf dem Gelände des jetzigen Messegeländes bis 1992 Flugzeuge starteten. 34 Jahre lang wachten in dem rostroten, 35 Meter hohen Turm mit seiner markanten Glaskuppel die Fluglotsen über den Flugverkehr des damaligen Flughafens München-Riem.

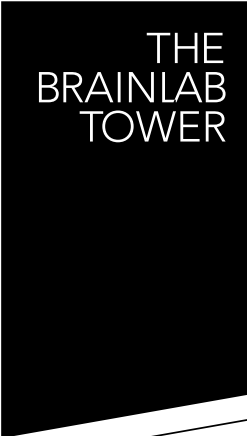
Nach dem Umzug des Flughafens entstand in Riem ein komplett neues Stadtviertel inklusive Messegelände – während der denkmalgeschützte Tower zu verfallen drohte.

Im Rahmen des Neubaus ihres Firmensitzes restaurierte die Brainlab AG, ein Anbieter von medizinischer Hard- und Software, den alten Tower von Grund auf und mit viel Liebe zum Detail.

Während das Gebäude äußerlich unverändert blieb, entstanden innen die exklusivsten Event-Locations der Stadt. An bis zu 30 Tagen pro Jahr stellt die Brainlab AG diese Flächen nun auch externen Unternehmen zur Verfügung.

Für die Ausstattung des Towers wurden nur edle und aus der Region stammende Materialien verwendet. Auch bei den Einbauten der Audio-, Video- und Lichttechnik achtete Brainlab auf höchste Qualität und setzte zahlreiche Innovationen um.

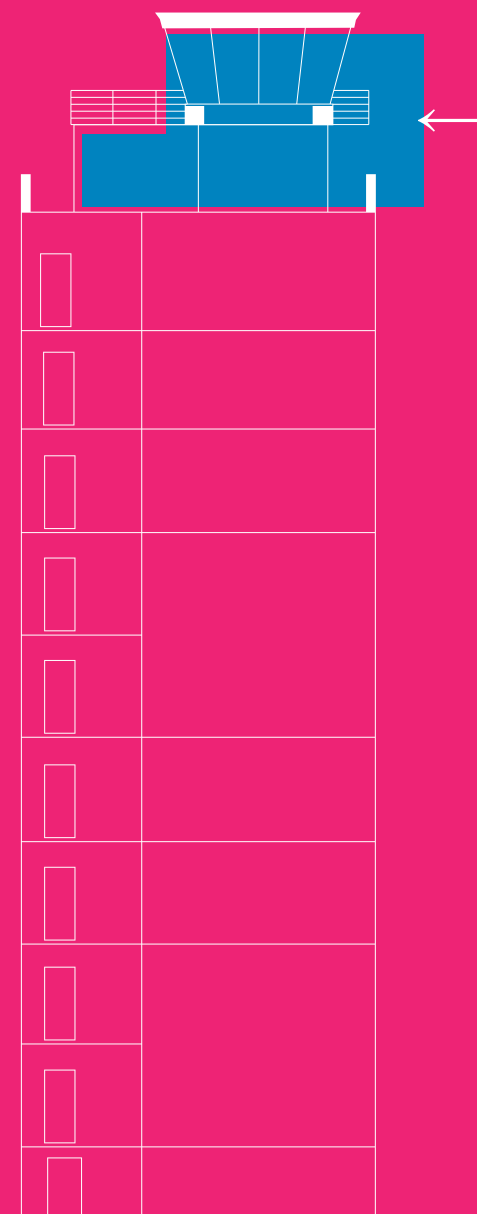
Und auch wenn The Brainlab Tower in seinem Inneren nichts mehr mit dem Flughafengebäude aus dem Jahr 1939 zu tun hat – eines der Highlights ist dennoch unverändert: Der freie Blick vom 10. Stock auf München, das Umland und die Berge.



THE
BRAINLAB
TOWER



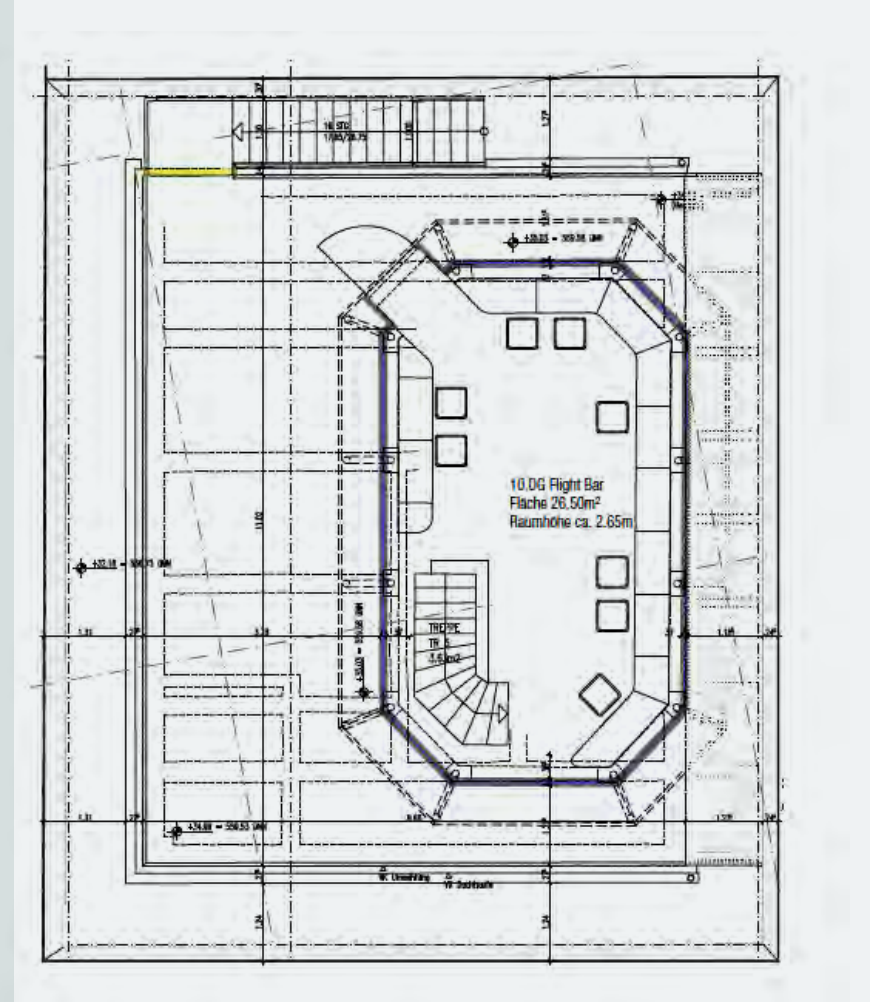
THE BRAINLAB TOWER® Sky Lounge & Flight Bar



A blue line graph showing a positive linear trend. The line starts at a low point on the left and rises steadily to a higher point on the right, indicating a consistent increase over time or across categories.

Der grandiose Ausblick auf München, das Umland und – bei gutem Wetter – bis zu den Alpen. Und wenn es dunkel ist, sorgen eindrucksvolle Licht- und Videoanimationen für die richtige Stimmung.

Verfügbarkeit:
Mo. – So. ganztägig

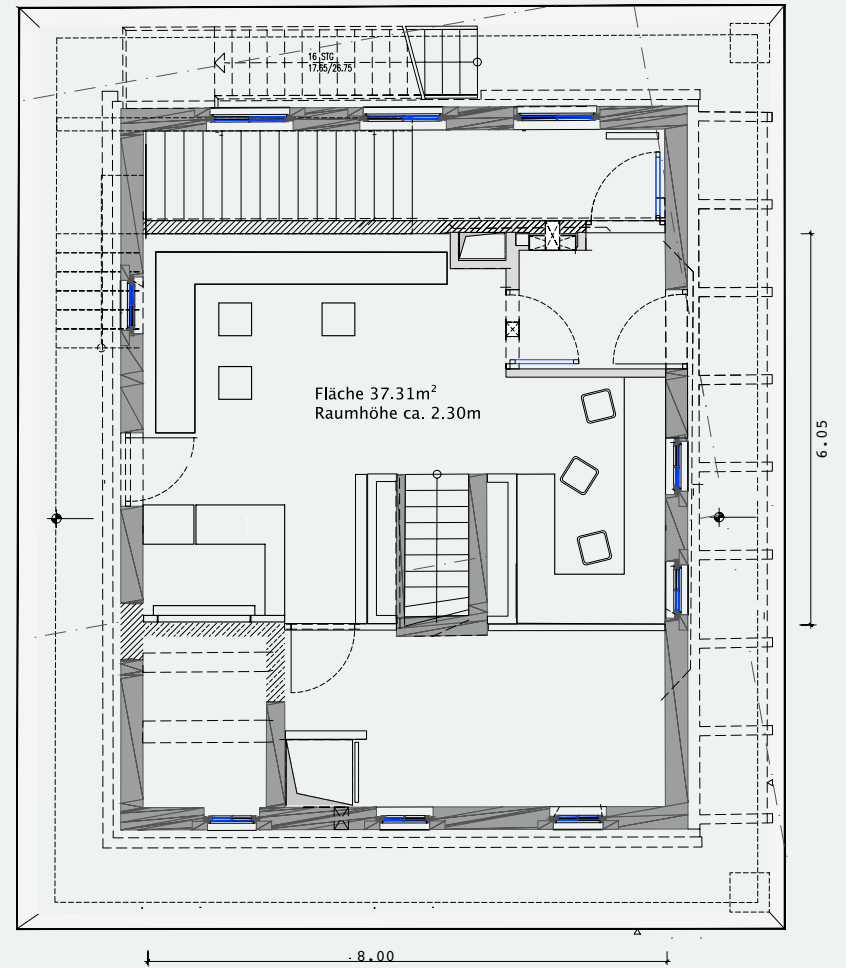


Diese Pläne dienen zur Ansicht und sind nur beispielhaft.



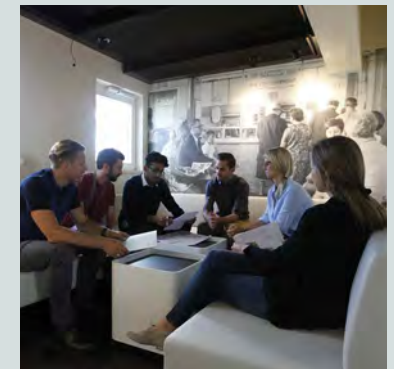
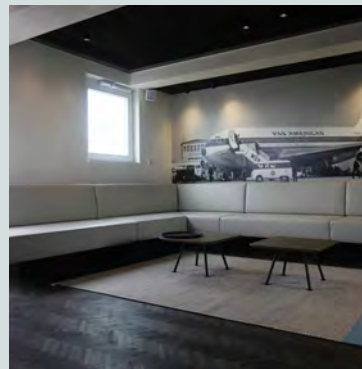
THE BRAINLAB TOWER®

Flight Bar



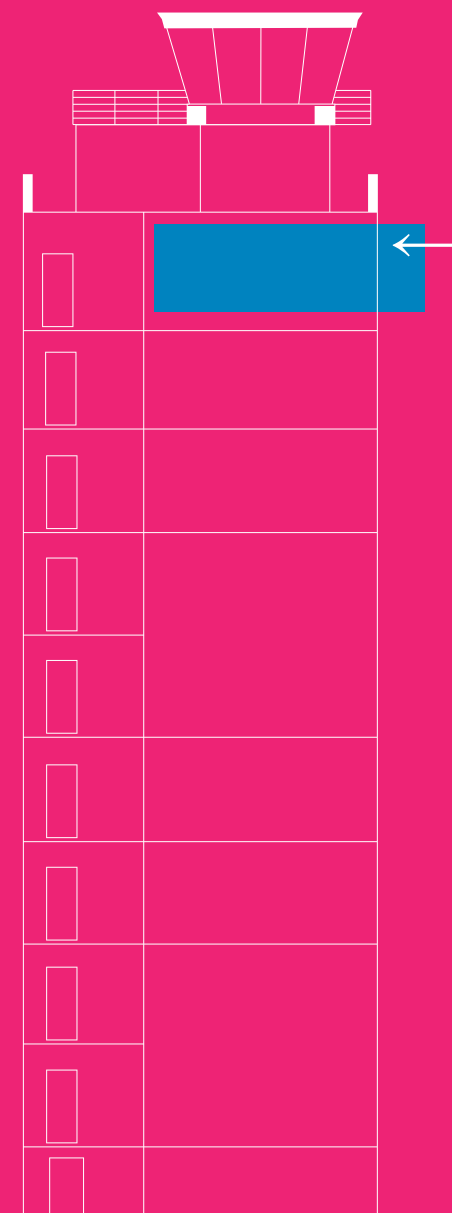
Diese Pläne dienen zur Ansicht und sind nur beispielhaft.

Verfügbarkeit:
Mo. – So. ganztägig





THE BRAINLAB TOWER® Yoga & Dance



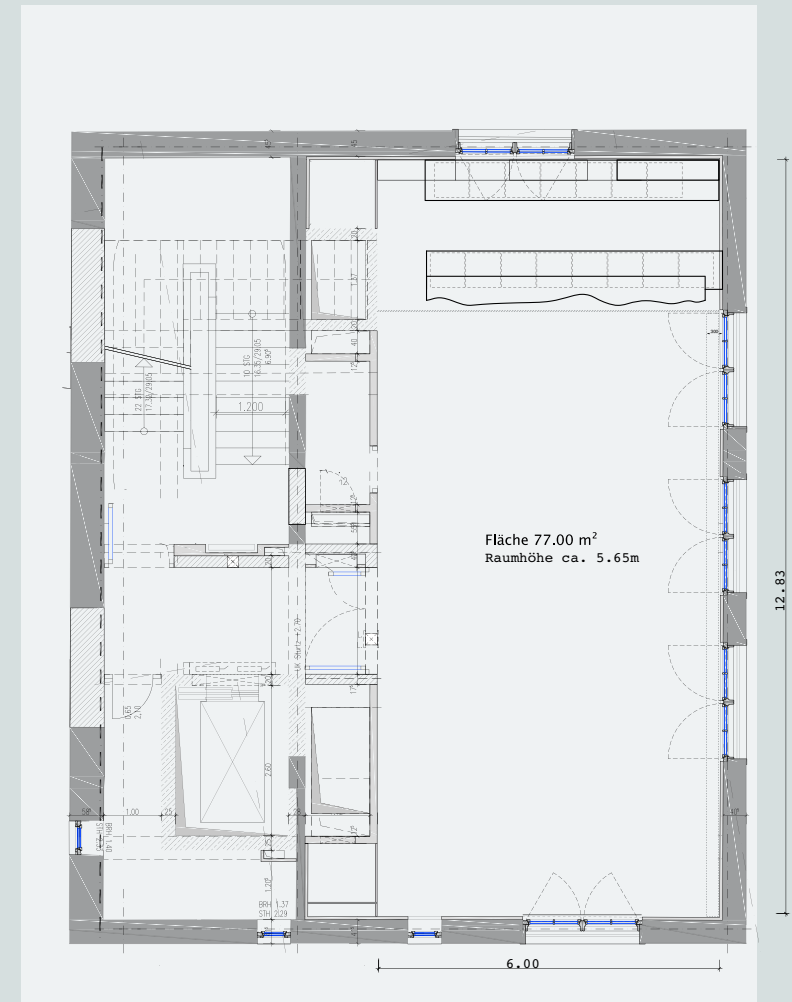
THE BRAINLAB TOWER®

Yoga & Dance

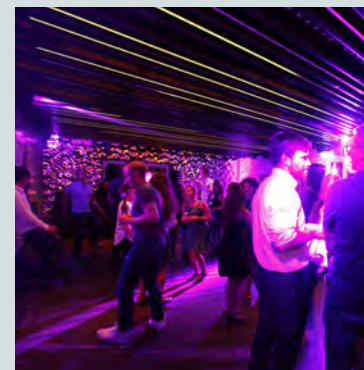
Ja, natürlich können Sie in unserem Yoga-&-Dance-Studio mit seinen spiegelpolierten Edelstahlwänden auch zur Yoga-Stunde laden.

Der technisch hochwertig eingerichtete Raum mit seiner komplett ausgestatteten Bar eignet sich aber mindestens genauso gut für Produktpräsentationen oder ausgelassene Partys.

Diese Pläne dienen zur Ansicht und sind nur beispielhaft.

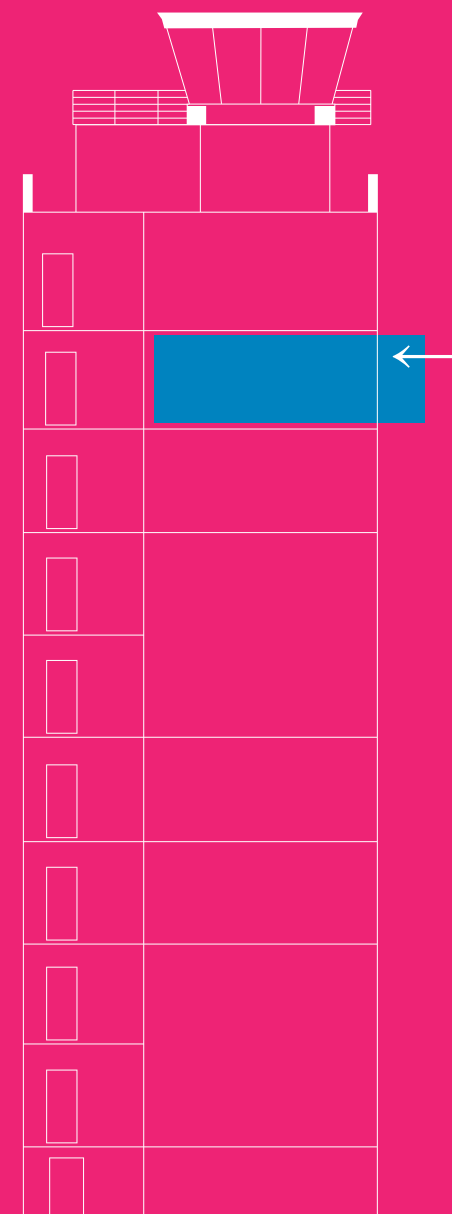


Verfügbarkeit:
Mo. – So. ganztägig





THE BRAINLAB TOWER® 10° Bar

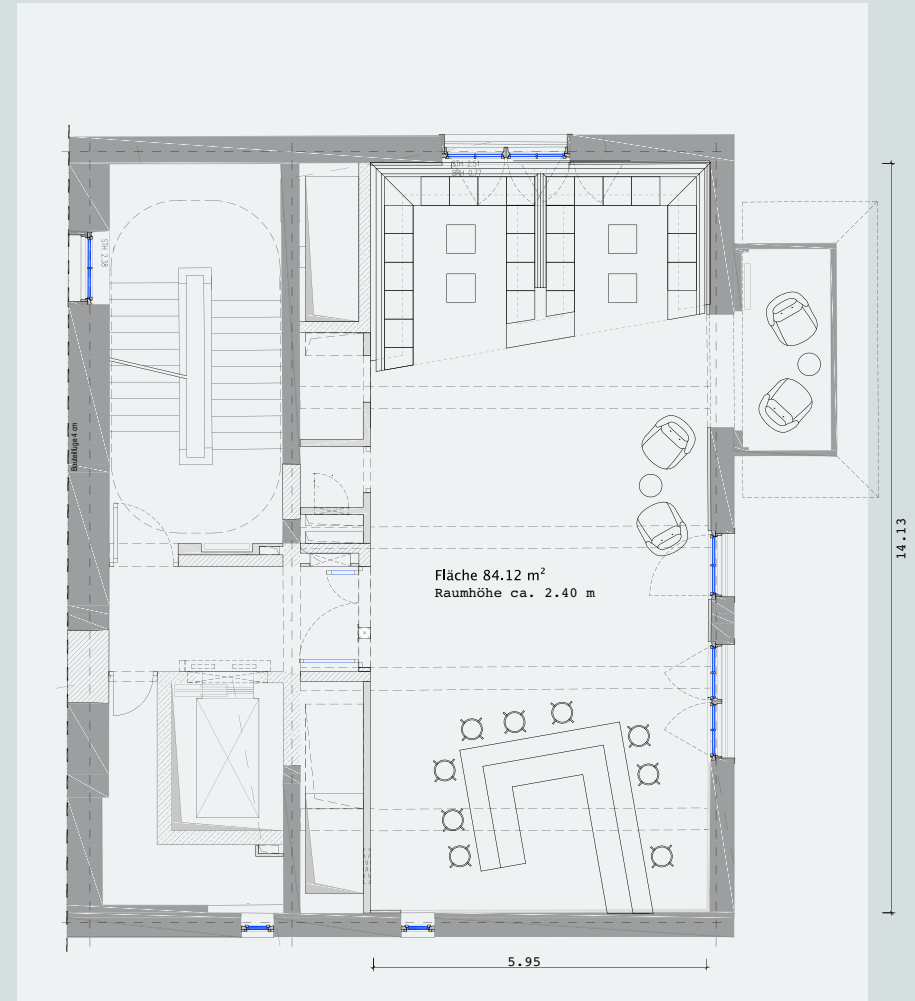


THE BRAINLAB TOWER® 10° Bar

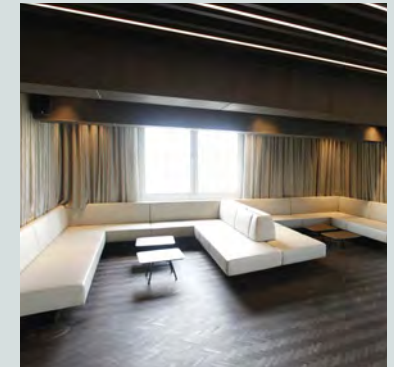
Von außen ist die herausstehende Fensterfront der ehemaligen Vorfeldkancel auf der 7. Etage ein echter Hingucker des Brainlab Towers.

Im Inneren des Brainlab Towers ist der Anblick nicht weniger spektakulär. Die stilvolle, komplett ausgestattete Bar mit ihren edlen Lounge-Möbeln bietet den perfekten Rahmen für hochwertige Veranstaltungen.

Diese Pläne dienen zur Ansicht und sind nur beispielhaft.

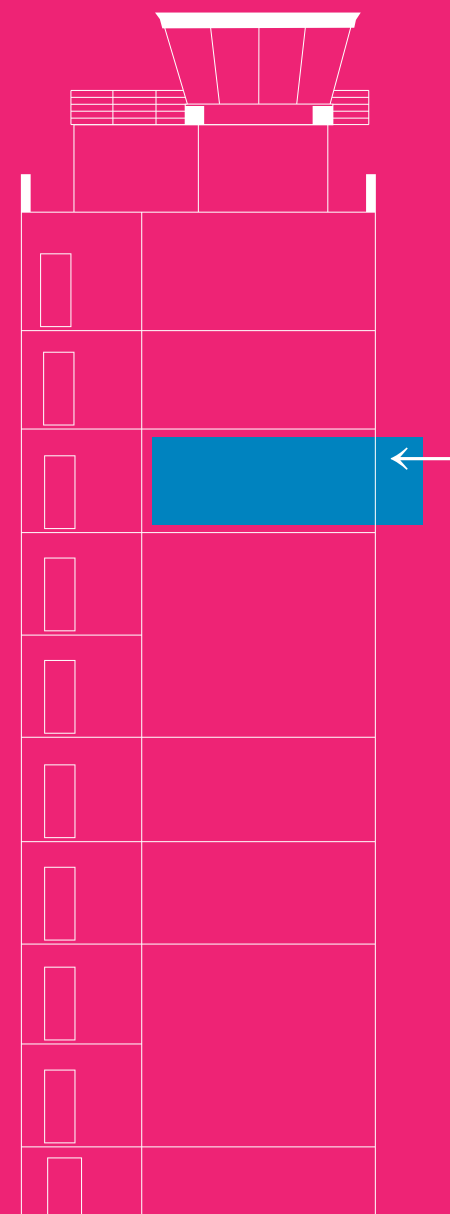


Verfügbarkeit:
Mo. – So. ganztägig





THE BRAINLAB TOWER® Bibliothek

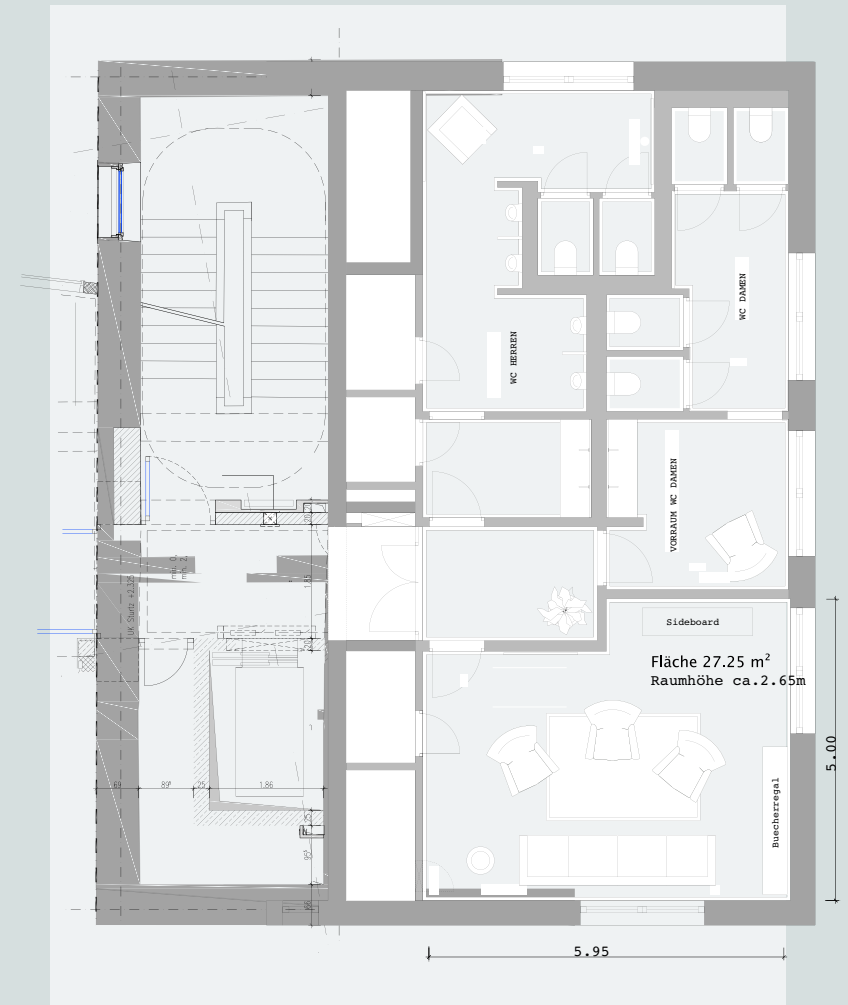


THE BRAINLAB TOWER® Bibliothek

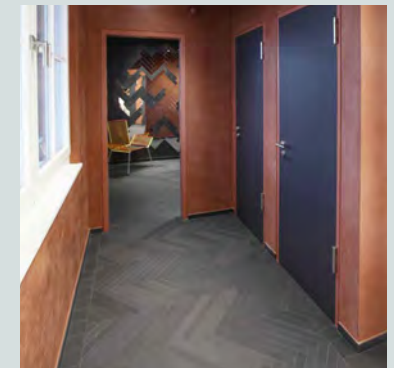
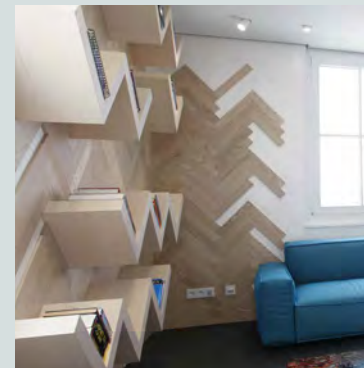
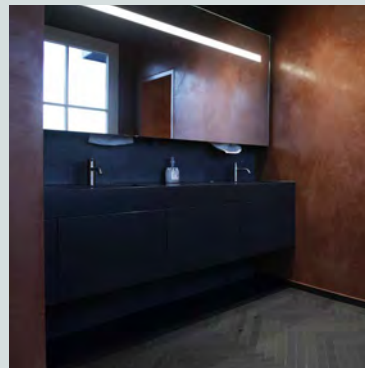
Ein Raum zum Wohlfühlen, natürlich
ein Raum zum Lesen, aber auch ein
Raum für Meetings im kleinen Kreis:

Unsere Bibliothek im sechsten
Stock des Brainlab Towers bietet
alle Voraussetzungen für
konzentrierte Besprechungen in
entspannter Atmosphäre.

Verfügbarkeit:
Mo. – So. ganztägig

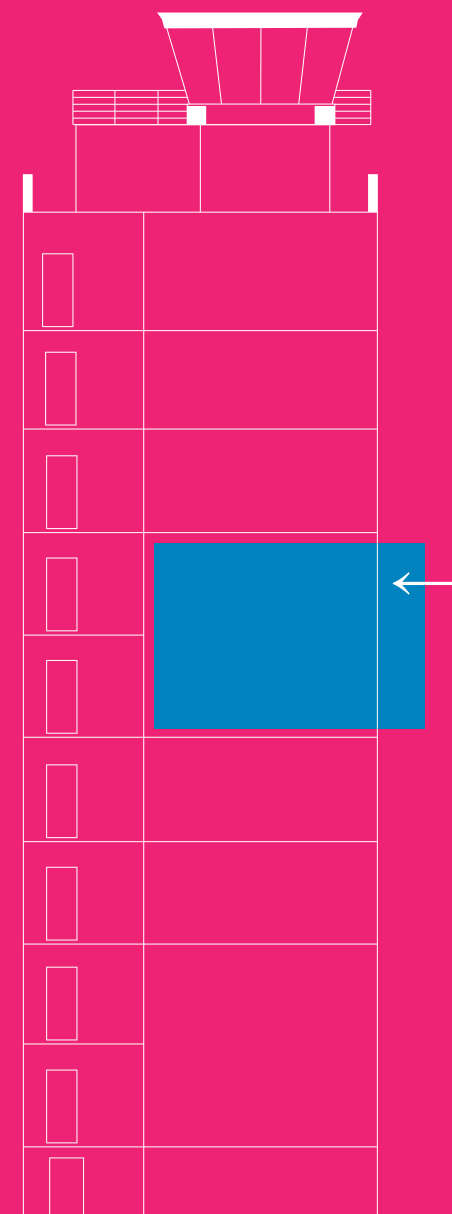


Diese Pläne dienen zur Ansicht und
sind nur beispielhaft.





THE BRAINLAB TOWER® Boardroom

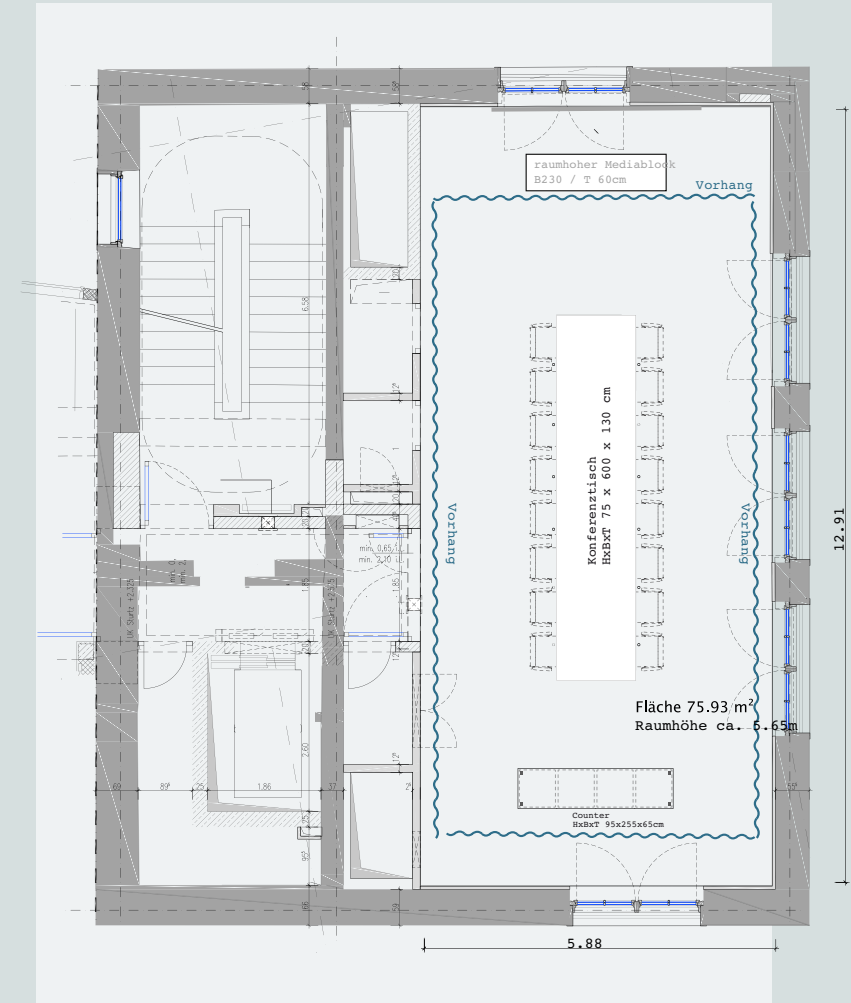


THE BRAINLAB TOWER® Boardroom

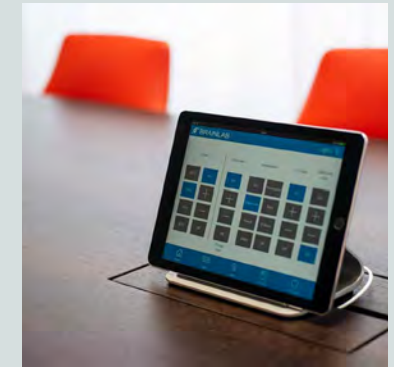
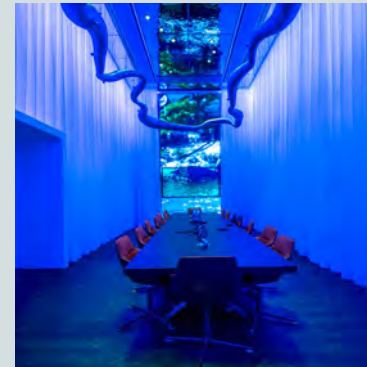
Hier werden Geschäfte gemacht
und Entscheidungen getroffen.

Bis zu 16 Personen haben am
großen Konferenztisch unseres
exklusiven Boardrooms Platz –
und finden hier die optimalen
Voraussetzungen für ungestörte
und vertrauliche Gespräche.

Diese Pläne dienen zur Ansicht und
sind nur beispielhaft.

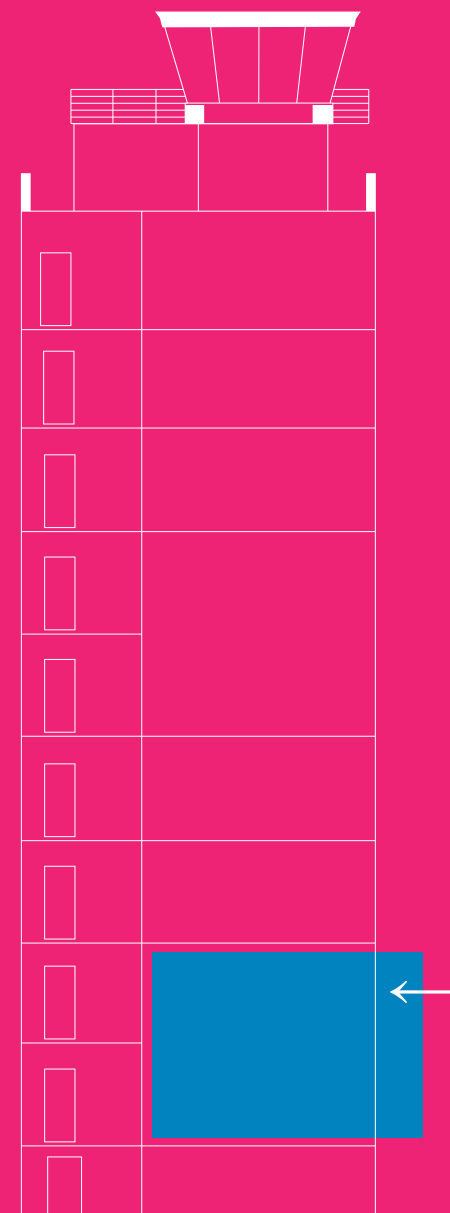


Verfügbarkeit:
Mo. – So. ganztägig





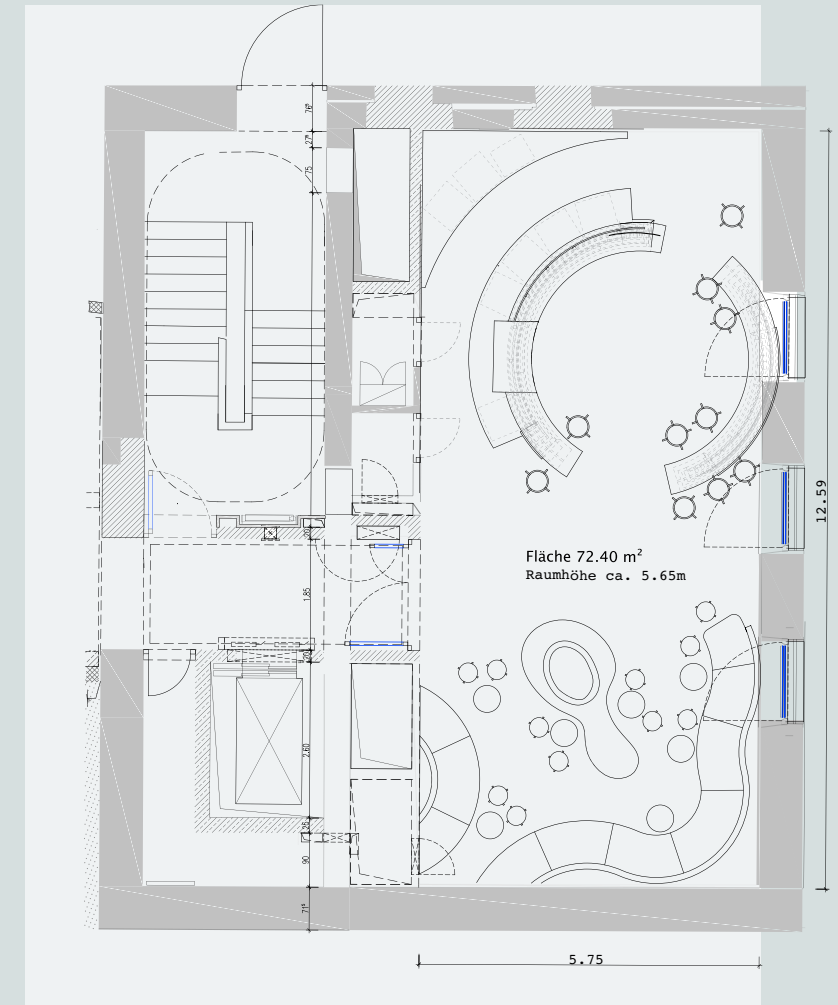
THE BRAINLAB TOWER® Towercafe



THE BRAINLAB TOWER®

Towercafe

Von so einem Café würden viele echte Flughäfen träumen. Vom Towercafé im Erdgeschoss des Brainlab Towers kann man zwar keine echten Flugzeuge mehr starten und landen sehen, dafür aber 400 Papierflieger bestaunen, die in Wirklichkeit aus Metall sind.



Diese Pläne dienen zur Ansicht und sind nur beispielhaft.

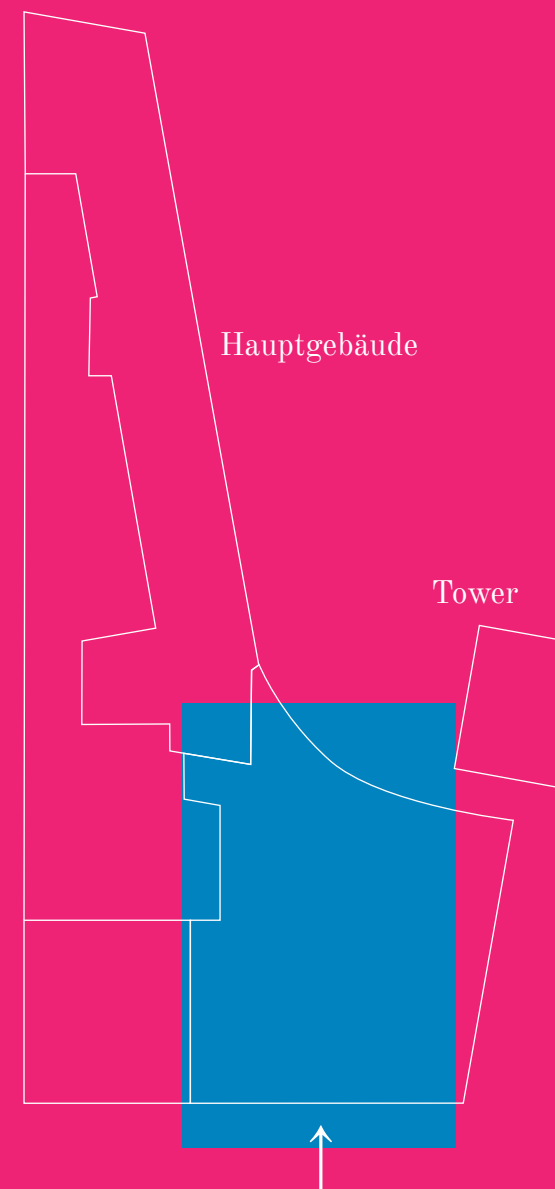
Verfügbarkeit:

Mo. – Fr. ab 16.00 Uhr (Kleine Gruppen ab 09.00 Uhr)
Sa. – So. ganztägig





THE BRAINLAB TOWER® Atrium

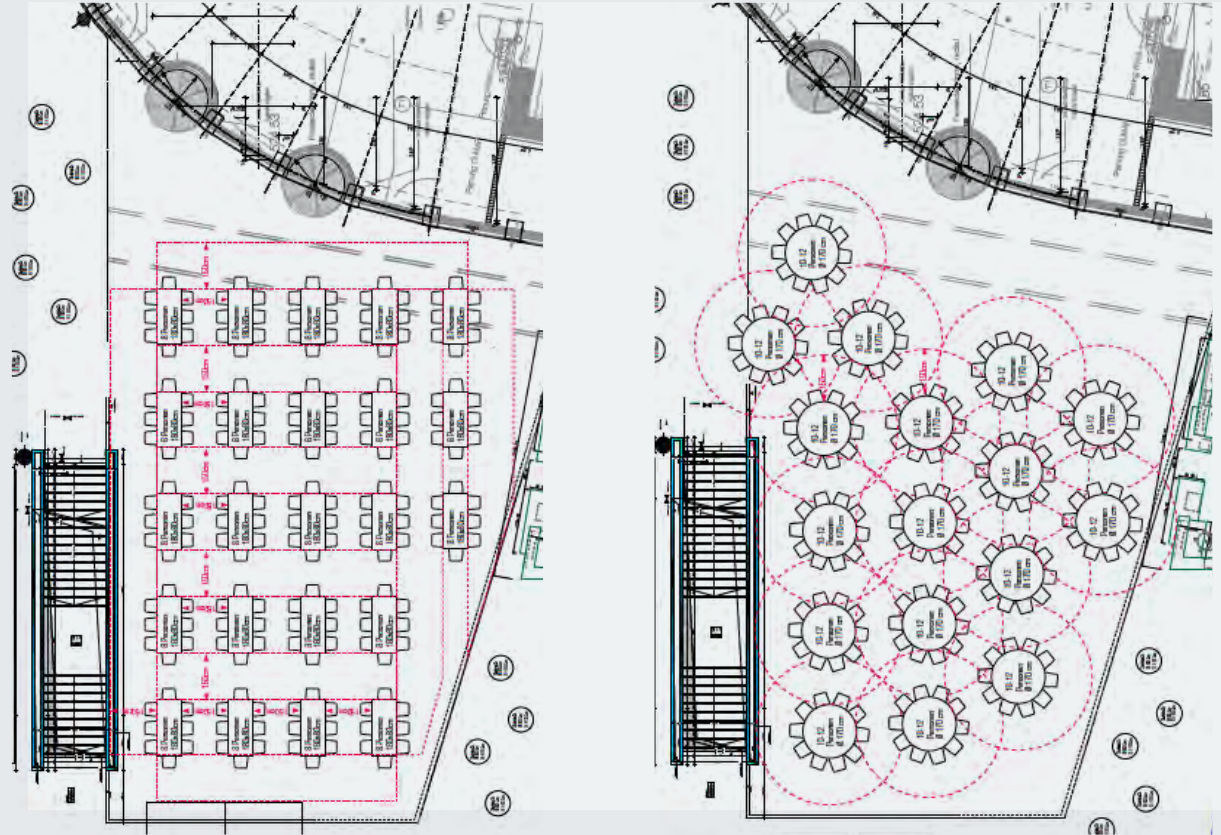


THE BRAINLAB TOWER®

Atrium

Zwar steht der Neubau des Brainlab-Gebäudes im Gegensatz zum Brainlab Tower nicht unter Denkmalschutz – er ist aber nicht weniger spektakulär.

Deutlich wird das vor allem in der beeindruckenden Eingangshalle, die sich für zahlreiche Veranstaltungstypen eignet – vom Stehempfang über die Produktpräsentation bis hin zum Galadinner.



Diese Pläne dienen zur Ansicht und sind nur beispielhaft.

Verfügbarkeit:

Mo. – Fr. ab 18.00 Uhr (Aufbau tagsüber möglich)
Sa. – So. ganztägig

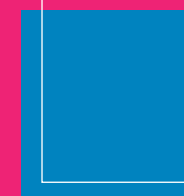




THE BRAINLAB TOWER® Auditorium

Hauptgebäude

Tower



THE BRAINLAB TOWER®

Auditorium

Tagungen, Vorträge, Podiums-
diskussionen – wenn der Inhalt
zählt, braucht es optimale
Voraussetzungen.

Das Auditorium bietet nicht nur
eine herausragende Akustik und
modernste Präsentationstechnik,
sondern auch ein Ambiente, in
dem sich Ihre bis zu 128 Gäste
rundum wohlfühlen und Ihnen
gerne zuhören.

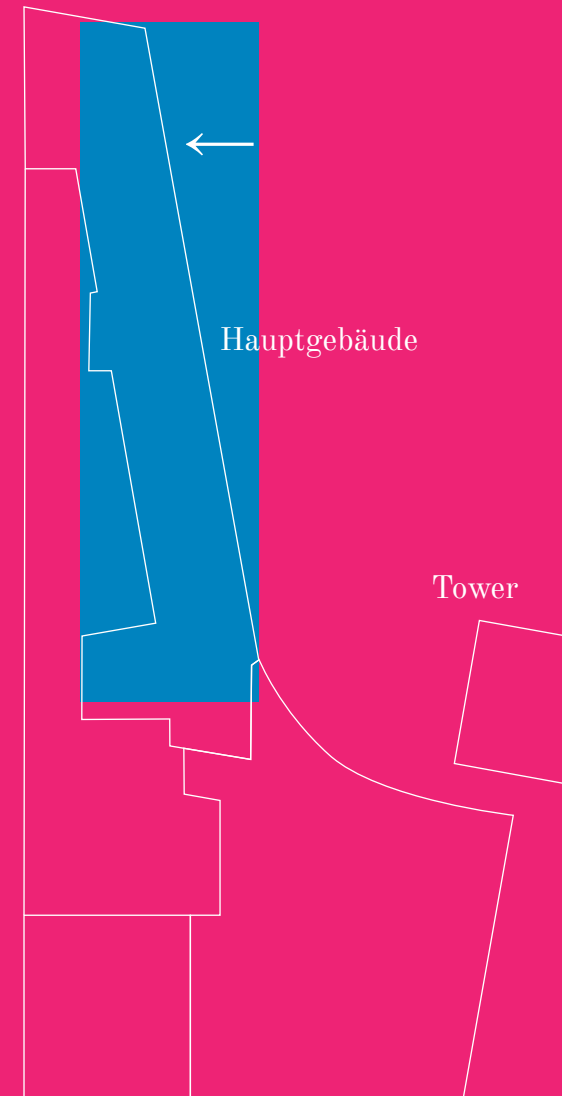


Verfügbarkeit:
Mo. – So. ganztägig





THE BRAINLAB TOWER® Restaurant



THE BRAINLAB TOWER® Restaurant

Auf unser hauseigenes Spitzen-catering sind wir stolz – und wir freuen uns, Ihr Menü in unserem Restaurant vor den Augen Ihrer Gäste zuzubereiten.

Bis zu 200 Personen können Sie dort bewirten – beim zwanglosen Mittagessen genauso wie beim festlichen Gala-Dinner. Und das Beste: Die Party im Brainlab Tower ist nur ein paar Schritte entfernt.



Diese Pläne dienen zur Ansicht und sind nur beispielhaft.

Verfügbarkeit:
Mo. – Fr. ab 14.00 Uhr
Sa. – So. ganztägig





THE
BRAINLAB
TOWER

CATERING

Bankett- und Informationsmappe zu Veranstaltungen

THE BRAINLAB TOWER®

Personal für Veranstaltungen

Wir sind für Sie und Ihre Gäste von Anfang an mit dabei. Wir begleiten Sie von der ersten Anfrage bis hin zur erfolgreichen Durchführung Ihrer Veranstaltung. Unser Team steht jederzeit für Sie zur Verfügung und kann Ihnen jede Frage beantworten. Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf und genießen Sie die Zeit bei uns.

Personal: Für eine perfekte Veranstaltung muss ein Rädchen in das andere greifen, dafür braucht man eine Vielfalt an Spezialisten. Hier finden Sie einen Überblick über unsere Personalpreise, die wir bei jeder Veranstaltung transparent kalkulieren.

Projektleiter Veranstaltung	Stunde à 45,50 €
Veranstaltungsleiter	Stunde à 45,50 €
Getränkekellner	Stunde à 30,55 €
Servicemitarbeiter	Stunde à 29,25 €
Küchenchef	Stunde à 45,37 €
Koch	Stunde à 38,87 €
Küchenhilfe	Stunde à 34,97 €
Barkeeper	Stunde à 35,75 €
Barista	Stunde à 37,05 €
Logistikkraft auf Veranstaltung	Stunde à 37,05 €
Auf- und Abbauhelfer	Stunde à 37,05 €
Hostess	Stunde à 33,15 €
Garderobendame	Stunde à 33,15 €
Toilettendame (inhouse) - verpflichtend -	Stunde à 21,45 €
Haustechniker (inhouse) - verpflichtend -	Stunde à 35,00 €
Sicherheitsdienst -verpflichtend -	Stunde à 29,25 €
Veranstaltungstechniker (inhouse) - verpflichtend -	Stunde à 80,00 €





SPEISEN

Bankett- und Informationsmappe zu Veranstaltungen

THE BRAINLAB TOWER®

Fingerfood (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Klassiker

Wiener Backhendl in knuspriger Zitronenpanade mit cremiger Eier-Schnittlauchsauce	3,00 € pro Stück
Dunkles Bauernbrot mit gesalzener Sauerrahmbutter & gehacktem Schnittlauch	3,00 € pro Stück
Hausgemachte Pisang-Bananen-Chips mit leichtem Avocado Dip	2,00 € pro Stück
Sateyspieße vom Huhn mit hausgemachter Erdnusssauce	2,00 € pro Stück
Kartoffeltortilla-Würfel mit feuriger Chorizo & jungem Manchegokäse	3,00 € pro Stück
Frisch geschabtes Tatar auf knusprigem Holzknechtbrot mit Wachtelspiegelei	3,00 € pro Stück
Melonenspieß mit Parmaschinken	3,00 € pro Stück
Geröstetes Walnussbrot mit Ziegenfrischkäse & Tessiner Feigensauce	2,00 € pro Stück

Ausgefallenes Fingerfood

Spieß vom Gravedlachswürfel mit Gewürzgurke & Shisokresse	4,00 € pro Stück
Curry-Gewürzlachs mit Granny Smith Apfel	3,00 € pro Stück
Praline von Räucherfischen mit Gurke und Forellenkaviar	3,00 € pro Stück
Mini-Sesam-Waffeln im „Spiralständer“ gefüllt mit dreierlei Tatar (Thunfisch, Gemüse, Rindfleisch)	3,20 € pro Stück
Rindertartar mit Senfeier-Dip	4,00 € pro Stück
Gemüsetartar mit Estragon-Dip	4,00 € pro Stück
Thunfischtartar mit Senfeier-Dip	4,00 € pro Stück
Kleines Rinderroulädchen original mit Speck, Zwiebeln & Gurke	3,00 € pro Stück



THE BRAINLAB TOWER®

Flyingbuffet (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Suppe

Deftige Kartoffelsuppe mit Nürnberger Röstbratwürstchen am Spieß
Pikante Orangen-Karotten-Ingwer-Suppe
Cappuccino von der Kirschtomate mit frittiertem Basilikum

Vorspeise

Mini Wiener Backhuhn in der Zitronenpanade mit Eierschnittlauch-Dip
Bresaola vom Rinderfilet mit Pinienkernen, Kapern & reifem Balsamico und Parmesanspänen mariniert
Tartar vom Räucherlachs und Apfelschmand-Brotchip
Gebackene Rote Beete mit Meerrettich-Dip und kleinem Salat
Ziegenfrischkäse, im Strudelteig gebacken, auf hausgemachtem Portwein-Schalotten-Confit

Hauptgang

Geschmorte Bio-Poulardenbrust mit Rosmarin, Tomaten & Oliven auf cremiger Polenta
Kalbsfleischpflanzerl auf Rahmschwammerln mit Gurkerlsenf, kleinem Salat & Kartoffel-Schnittlauchpüree
Zarter Tafelspitz vom Kalb mit würzigem Meerrettichschaum & Kartoffellauchpüree
Lauwarmer Kartoffel-Feldsalat mit gebackenem Zanderfilet und Meerrettichschaum
Kartoffelnocken auf Gewürztomatensugo mit Parmesan
Feiner getrüffelter Rahmspinat mit pochiertem Wachtelei & Portweinjus

Dessert

Hausgemachte Mini-Mousse im Gläschen, wie z.B. Himbeermousse, Bayrisch Creme, Mousse au Chocolat
Joghurtschaum mit kandierten Pecanüssen und Akazienhonig
Topfenknödel mit Aprikosenröster

Beispiel Flying Buffet ab 32,00 €/Person

Wählen Sie: 1 x Suppe, 2 x Hauptspeisen, 2 x Vorspeisen, 2 x Dessert

Die angegebenen Preise sind netto.
Die Kosten für das Servicepersonal werden separat kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



THE BRAINLAB TOWER®

Menü (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Butter & Brot

Verschiedene Brotsorten wie Holzofenbrot, Walnussbrot, Toscanabrot, Olivenbrot & Malzbrot, dazu gesalzene Fassbutter im Spankorb & Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse

4,50 €/Person

Menü 1 (3 Gänge)

Orangen-Karotten-Ingwer-Süppchen

„Zitronenhuhn“ Hähnchenbrust mit Zitronensauce, glaciertem Gemüse & Kartoffelgratin

Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet

33,00 €/Person

Menü 2 (3 Gänge)

Feldsalat mit Speckwürfeln & warmen Kartoffelcroutons mit Sauerrahm-Dressing

Filet vom Lachs aus dem Kräuterdampf an Proseccoschaum, dazu Blattspinat mit

Schalotten, Muskat & Rosmarinkartoffeln mit grobem Meersalz

Bayrische Creme mit Himbeeren und Krokant

39,00 €/Person

Die angegebenen Preise sind netto.

Die Kosten für das Servicepersonal werden separat kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



THE BRAINLAB TOWER®

Menü (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Menü 3 (4 Gänge)

Marinierte Semmelknödelscheiben mit Blattsalaten und rosa Barbarie-Entenbrust, Apfeljus
Weißes Limonenrisotto mit Bio-Garnelen und Pancetta Chip
Schweinefilet im Tramezzinimantel mit Portweinjus, Kartoffelgratin und glasiertem Gemüse
Carpaccio von der Ananas mit weißer Kokousnussespuma und Parfait von der Tonkabohne

64,00 €/Person

Menü 4 (3 Gänge)

Carpaccio „Cipriani“ vom Nebraskarind an kleinem Salatbouquet mit Champagnersauce
Filet vom Loup de Mer, kross auf der Haut gebraten, mit Tomaten-Basilikum-Nage auf
Fenchel-Artischocken-Gemüse
Crepinette vom Perlhuhn mit Steinpilzfüllung auf Portweinjus mit frischem Blattspinat,
verfeinert mit Muskat & Schalotten und hausgemachten Pommes Maximes
(hauchdünne Kartoffelscheiben mit geklärter Butter im Förmchen gebacken)
Warme Schokoladenküchlein mit Tiramisu-Eis und Himbeeren

62,00 €/Person

Gerne stellen wir Ihnen ein auf Sie persönlich abgestimmtes Menü zusammen.

Die angegebenen Preise sind netto.
Die Kosten für das Servicepersonal werden separat kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



THE BRAINLAB TOWER®

Buffet Klassisch (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Vorspeise

Semmelknödel-Carpaccio mit gebratenen Waldpilzen

Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln

Kartoffel-Gurkensalat

Leichter Tomatensalat mit Frühlingslauch

Bayerischer Obatzda mit Radi & Radieserl

Hauptgang

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck-Cròutons

Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse & Röstzwiebeln

Bayerischer Schweinebraten mit kräftiger Dunkelbiersauce, dazu hausgemachte

Semmelknödel

Gemüsepfanne mit Kräutern

Dessert

Warme Apfelkücherl mit Zimtzucker

Hausgemachte Bayrisch Creme mit fruchtiger Himbeersauce

Frischer Obstsalat mit Äpfeln, Melone, Pfirsich, Ananas, Weintrauben

Beispiel Buffet ab 34,00 €/Person

(Gerne kann die Auswahl auch erweitert werden)

Die angegebenen Preise sind netto.
Die Kosten für das Servicepersonal werden separat
kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



THE BRAINLAB TOWER®

Buffet International (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Vorspeise

Räucherlachs mit Schnittlauch-Eiersauce

Zarter Tafelspitz, in Kürbiskern-Vinaigrette mariniert, mit knusprigem Kartoffelstroh

Mini-Fleischpflanzerl mit Senf

Cesar Salat mit Wachtelei, Croutons und Parmesan

Yellow-fin-Thunfisch mit Wasabimayonnaise

Süßkartoffelsalat mit Zitronengras und Ingwer

Hauptgang

Steinpilzschaumsüppchen mit Laugen-Croutons

Hausgemachte Spinatknödel mit brauner Fassbutter & Bergkäse

Lachsforellenfilet mit Zitronenbutter, dazu Blattspinat mit Muskat & Schalotten
und hausgemachtes Kartoffelpüree

Bayerische Rinderhüfte im Ganzen, rosa gegart, dazu Sauce Bernaise,
gebratene Serviettenknödel & glaciertes Gemüse

Dessert

Warmer Millirahmstrudel mit Bourbon-Vanillesauce

Bayrisch Creme mit fruchtiger Himbeersauce

Schokoladenschnitte mit Crunch

Beispiel Buffet ab 55,00 €/Person

(Gerne kann die Auswahl auch erweitert werden)

Die angegebenen Preise sind netto.
Die Kosten für das Servicepersonal werden separat
kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



THE BRAINLAB TOWER®

Grill Buffet Streetfood Style

Vorspeise

Süßkartoffelsalat mit Koriander und
Passionsfrucht
Gurken mit Joghurt, Minze & Zatar

Hauptgang

Mini Burger & Co:

Mini Black Angus Burger
Mini Lachsburger
Veganer Tofu-Kidneybohnen-Burger
Pulled Zitronen Chicken

Stumpen-Würste – Metzgerei Magnus Bauch:

Chilli-Wurst
Käsekrainer
Brühpolnische

Dessert

New York Cheesecake im Glas
verschiedene Muffins & Donuts
Kirschcrumble mit weißer Schokolade

Beilagen

Mini Brioche Bun, geröstete
Toscana-Fladen, Grillgemüse
Zucchini, Aubergine &
Paprika, Eisbergsalat, rote
Zwiebeln, Gurken,
Tomatenscheiben, Cheddar-
Käse

Saucen

Wasabimayonnaise,
Burgerrelish, Koriander,
Chimichurri, BBQ-Sauce, Heinz
Ketchup, Grober Dijon-Senf &
mittelscharfer Senf, Maldon
Meersalz & Gaucho Pfeffer

Beispiel Buffet ab 35,00 €/Person

(Gerne kann die Auswahl auch erweitert werden)

Die angegebenen Preise sind netto.
Die Kosten für das Servicepersonal werden separat
kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



THE BRAINLAB TOWER®

Foodtruck Catering (Auszug aus unserem Speisekatalog)

Vorspeise

Wie wäre es mit einem indischen Curry Truck oder einem BBQ Beef Brisket Truck?

Hauptgang

Marinierte Oxenfetzensemmeln oder die besten Burger an einem coolen Foodtruck?

Dessert

Lust auf Donuts oder einen Kaiserschmarrn mit geeisten Früchten?

In Kooperation mit: www.wirliebenstreetfoodcatering.de

Sie können unser Streetfood-Angebot als Speisen- und Eventkonzept buchen oder wir organisieren Ihnen jeweils einen passenden Foodtruck. Dieses Format bieten wir Ihnen als alternative Lösung zum klassischen Eventcatering an.

ab ca. 60,00 €/Person

(Inkl. Foodtruck-Personal, Geschirr, Speisenkonzept und Logistik)

Gerne können wir Ihnen im Außenbereich auch das passende Möbel- und Ausstattungskonzept konzipieren.

ab 20,00 €/Person

Die angegebenen Preise sind netto.

Die Kosten für das Servicepersonal werden separat kalkuliert und richten sich nach Anzahl der Personen.



Foodtruck Catering – Möbel, Ausstattung

Variante 1

Variante 2

K **K**

Theke Barhocker mit Thekenaufsatz Barhocker

Bistrotisch Barhocker mit Barhocker Tolle und Barhocker One

Stichtisch Öffens

Ressortmenschen weiß

Lounge Big Cat

Fatboy schwarz und weiß

Bistroisch Barhocker mit Klappstuhl Samoa Polster creme

Terrassenheizstrahler Oslo

Feuerkorb Catania

REE Lounger mit Baumstammtisch

07.03.2016 endeit

**C Party Rent München
Cafe & Villa GmbH**
Hofenbergrasse 10
80336 Erlangen
Tel.: (+49) 915 7995-0
Fax: (+49) 915 7995-124
muenchen@partyrent.com
www.partyrent.com

Konferenznummer:	xxx	Unverbindlicher Sitzplanentwurf
Vereinstellung:	Straßfestschiffal	Anordnung kann sich aufgrund örtlicher Gegebenheiten ändern
Aufstellungsort:	xxx	Alle Angaben sind ohne Gewähr
Organisation:	xxx	In Schlußsatzen übermitteln Party Rent keine Haftung
Datum:	xxx	Nutzung und Rettungsweg
Kontaktperson:	xxx	Dimension und Ausführung nach Absprache mit den Kunden



GETRÄNKE

Bankett- und Informationsmappe zu Veranstaltungen

THE BRAINLAB TOWER®

Getränke Alkoholfrei (Auszug aus unserer Getränkekarte)

Mineralwasser

Aqua Monaco rot Flasche	0,33	2,50 €
Aqua Monaco blau Flasche	0,33	2,50 €
Apollonaris Selection	0,75	5,50 €
Appolonaris VIO Gastro	0,75	5,50 €
Aqua Monaco natural	0,33	2,40 €
Aqua Monaco perlend	0,33	2,40 €
Morelli still	0,75	5,50 €
Morelli spritzig	0,75	5,50 €
Morelli still	0,25	2,00 €
Morelli spritzig	0,25	2,00 €
San Pellegrino	0,75	5,50 €
Acqua Panna	0,75	5,50 €

Softs

Thomas Henry Bitter Lemon	0,2	2,20 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2	2,20 €
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2	2,50 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2	2,20 €

Schorlen / Säfte / AfG

Eizbach Cola	0,33	2,80 €
Eizbach Cola light	0,33	2,80 €
Eizbach Orange	0,33	2,80 €
Eizbach Zitrone	0,33	2,80 €
Eizbach Spezi	0,33	2,80 €
Coca Cola	0,33	2,40 €
Coca Cola	1,0	4,00 €
Coca Cola Zero	0,33	2,40 €
Coca Cola Zero	1,0	4,00 €

Dargestellt ist nur ein Auszug aus unserer Getränkekarte.
Selbstverständlich können wir Ihnen zahlreiche weitere Getränke anbieten.



THE BRAINLAB TOWER®

Bier & Bar (Auszug aus unserer Getränkekarte)

Bier

Tegernseer Hell Fl.	0,33	2,50 €
Giesinger Erhellung	0,33	2,80 €
Augustiner Edelstoff	0,5	2,80 €
Becks alkoholfrei	0,33	2,10 €
Erdinger Weißbier Hefe-Hell	0,33	2,80 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,33	2,80 €

Spritzgetränke

Hugo Spritz	0,3	6,00 €
Aperol Spritz	0,3	6,00 €

Longdrinks

Vodka Skyy Tonic	0,3	7,50 €
Cuba Libre (Rum Havana Club 3y)	0,3	7,50 €
Cuba Libre (Rum Havana Club 7y)	0,3	7,50 €
Cuba Libre (Rum Ron Zacapa 23)	0,3	7,50 €
GinTonic mit Duke Gin	0,3	7,50 €
Whiskey Slyrs Cola	0,3	7,50 €
Vodka Skyy Red Bull	0,3	7,50 €
Campari Orangensaft	0,3	7,50 €
Mojito	0,3	7,50 €

Dargestellt ist nur ein Auszug aus unserer Getränkekarte.
Selbstverständlich können wir Ihnen zahlreiche weitere Getränke anbieten.



THE BRAINLAB TOWER®

Weine – gut & günstig (Auszug aus unserer Weinkarte)

Schaumweine

(IT) Le Contesse, Marca Frizzante	0,75	10,50 €
(IT) Le Contesse, Prosecco Frizzante	0,75	12,00 €
(IT) Le Contesse, Cuvee Extra Brut	0,75	19,50 €

Rose

(ES) Mesta Rose, 100% Tempranillo	0,75	13,50 €
(FR) Cos de la Roque, Rose	0,75	13,50 €
(AT) Weingut Alexs, Rose	0,75	22,50 €
(IT) Gorgo, Chiacetto Bardolino	0,75	16,50 €

Weißweine

(ES) Mesta Bianco, 100% Verdejo	0,75	13,50 €
(FR) Cos de la Roque, Blanc	0,75	13,50 €
(IT) Gorgo, Chardonnay	0,75	16,50 €
(ES) Orveja Bianca, Dry Muscat	0,75	21,00 €
(DE) April, Grauburgunder Frucht	0,75	24,90 €

Rotweine

(ES) Mesta Tinto, 100% Tempranillo	0,75	13,50 €
(FR) Cos de la Roque, Rouge	0,75	13,50 €
(IT) Terre Vescovi, Merlot	0,75	13,50 €
(IT) Corte Rugolin Valpolicella Classico	0,75	22,20 €
(AT) Weingut Alexs, Zweigelt Pahlen	0,75	25,50 €

Dargestellt ist nur ein Auszug aus unserer Getränkekarte.
Selbstverständlich können wir Ihnen zahlreiche weitere Getränke anbieten.



THE BRAINLAB TOWER®

Weine – edel & hochwertig (Auszug aus unserer Weinkarte)

Schaumweine

(IT) Le Contesse, Prosecco Spumante, Extra Brut	0,75	22,50 €
(IT) Rivalta, Prosecco Superiore, Valdobbiadene	0,75	31,20 €

Champagner

(FR) Ruinart Brut, blanc de blanc, Champagner	0,75	136,80 €
(FR) Ruinart Rose, Champagner	0,75	136,80 €

Weißweine

(IT) Erste + Neue, Sauvignon Blanc Puntay	0,75	37,50 €
(AT) Holzapfel, Grüner Veltliner Achleiten, Federspiel	0,75	36,00 €
(DE) Künstler, Riesling Kirchenstück	0,75	37,50 €
(DE) Sauer & Geisel, Cuvée, Saugeil 2016	0,75	28,00 €

Rotweine

(ES) Huerta de Alba, Taberner	0,75	64,50 €
(IT) Andreucci, Chianti Colli Senesi, Regale	0,75	46,50 €
(DE) Abril, Spätburgunder Stein	0,75	45,00 €

Dargestellt ist nur ein Auszug aus unserer Getränkekarte.
Selbstverständlich können wir Ihnen zahlreiche weitere Getränke anbieten.



THE BRAINLAB TOWER®

Sonstiges

Sperrzeit:

Im The Brainlab Tower® können Sie grundsätzlich bis 03:00 Uhr feiern. Sonderformate gerne auf Anfrage.

Technik, Catering, Ausstattung, Personal:

Alle diese Leistungen bieten wir Ihnen aus einer Hand.

Bezahlung:

Bei Corporate Events und Privatveranstaltungen ist eine Abrechnung auf Selbstzahlerbasis nicht möglich. Wir berechnen alle Leistungen über die 10 Grad Event GmbH. Sie erhalten von uns eine Gesamtrechnung.



THE BRAINLAB TOWER®

Kontakt

10 GRAD EVENT GMBH

Olof-Palme-Straße

81829 München

Telefon: 0049 (0)89 99 15 68 – 0

Mail: contact@10grad.de

