MANDARIN ORIENTAL
MUNICH

KULINARISCHE HIGHLIGHTS
CULINARY NEWS

MAI BIS AUGUST 2014

BISTRO MO TRIFFT AUF SPANIEN

Eine Vielfalt von frischen Zutaten dominiert die spanische Küche. Lassen Sie sich von Köstlichkeiten wie Gazpacho mit gebratenen Riesengarnelen oder Paella Risotto verzaubern und genießen Sie den Urlaubsflair sowie Weine von der Bodega Numanthia mitten in München. Eine künstlerische Abwechslung sind die Los Toros Bilder von Sophie von Hanau.

Erleben Sie das spanisch angehauchte Bistro MO auf eine ganz neue Art und Weise.

Reservierungen für mittags und abends nehmen unser Restaurant-Manager Marco Wichmann und sein Team gerne unter Telefon +49 (0)89 290 98 875 entgegen.

MAY TO AUGUST 2014

BISTRO MO MEETS SPAIN

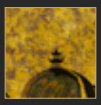
A variety of fresh ingredients dominates Spanish cuisine like gazpacho with king prawns or paella and enchants you to experience the holiday atmosphere of the Mediterranean as well as wines from the vinery Bodega Numanthia in the heart of Munich. The Los Toros pictures by Sophie von Hanau round up the atmosphere of Bistro MO.

Our Restaurant Manager Marco Wichmann and his team will be pleased to take your reservations for lunch and dinner under +49 (0)89 290 98 875.

www.mandarinoriental.com/munich

ÜBERBLICK DER KULINARISCHEN HIGHLIGHTS

OVERVIEW OF THE UPCOMING CULINARY HIGHLIGHTS



APRIL 2014:

Asia-Special im Bistro MO mit asiatischen Speisen begleitet von asiatischen Bildern und Stillleben von Uschi Schmitt-Ladanyi

APRIL 2014:

Asia Special at Bistro MO – Asian dishes accompanied by Asian pictures and still life by Uschi Schmitt-Ladanyi

MAI BIS AUGUST 2014:

Spanische Promotion im Bistro MO mit Bildern von Sophie von Hanau, spanischen Leckereien und einer Kooperation mit dem Weingut Bodega Numanthia

MAY TO AUGUST 2014:

Spanish Promotion at Bistro MO with pictures by Sophie von Hanau, Spanish delicacies and cooperation with the vineyard Bodega Numanthia

11./12. JULI 2014:

Exklusives Weintasting und Degustationsmenü „Come to Keller“ in Kooperation mit Franz Keller im Restaurant Mark’s

11 AND 12 JULY 2014:

Exclusive wine tasting and a dégustation menu, „Come to Keller“, in cooperation with Franz Keller at Restaurant Mark’s

28. JULI 2014:

Captain’s Dinner in Kooperation mit der Reederei Deilmann im Restaurant Mark’s

28 JULY 2014:

Captain’s Dinner in cooperation with the ocean carrier Deilmann at Restaurant Mark’s

2. AUGUST 2014:

Carl Tesdorpf – Weingut Jaboulet
Wine & Dine im Restaurant Mark’s

2 AUGUST 2014:

Carl Tesdorpf – vineyard Jaboulet
Wine & Dine at Restaurant Mark’s

Neuturmstraße 1 • 80331 München, Germany
Tel. +49 (0) 89 290 980 • Fax +49 (0) 89 222 539
momuc-reservations@mohg.com • www.mandarinoriental.com

MANDARIN ORIENTAL
MUNICH