KULINARISCHE HIGHLIGHTS
CULINARY NEWS

28. JULI 2014

CAPTAIN'S DINNER IM RESTAURANT MARK'S

Das Traumschiff zu Besuch in München – Traditionell findet auch dieses Jahr wieder das Captain's Dinner in Kooperation mit der Reederei Peter Deilmann statt. Der Kapitän der MS Deutschland Andreas Greulich begrüßt die Gäste erst bei einem Cocktail-Empfang und später verwöhnt unser Küchenchef Simon Larese mit Köstlichkeiten aus der „Hohen See" im Gourmet-Restaurant Mark's.

Das 5-Gang Captain's Dinner inklusive Weine und Cocktail-Empfang kostet pro Person 119 Euro.

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

28 JULY 2014

CAPTAIN'S DINNER AT RESTAURANT MARK'S

The Dreamcruise is anchoring in Munich – As per tradition the Captain's Dinner in cooperation with the cruise line Peter Deilmann is again taking place. The Captain of the 'MS Deutschland', Andreas Greulich, will be welcoming the guests at the cocktail reception. Afterwards our Chef, Simon Larese, will be delighting with delicacies from the "deep seas" in the Gourmet Restaurant Mark's.

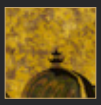
The 5-course Captain's Dinner including wines and cocktail reception is 119 Euros per person.

Our Restaurant Manager Marco Wichmann and his team will gladly take your reservations 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