

GREEN BEETLE



IHR EVENT
IM RESTAURANT GREEN BEETLE



„WARUM IM GREEN BEETLE FEIERN?“ GANZ EINFACH, WEIL...

- ... wir mit einem Grünen Michelin Stern ausgezeichnet sind
- ... wir Sie von A wie ABWECHSLUNGSREICH, über N wie NACHHALTIG, bis hin zu Z wie ZIEMLICH gemüsig auf eine überraschende und wertvolle Reise mitnehmen
- ... wir Ihr Menü saisonal planen
- ... Sie in einem nachhaltigen Restaurant (innen) und einer wunderschönen einzigartigen Terrasse (außen) genießen können
- ... wir regional, nachhaltig, vegetarisch und vegan kochen
- ... Sie eine große biologische Weinauswahl erwartet
- ... wir Drinks aus der Natur und ohne Alkohol kreieren
- ... Sie in unserer Tiefgarage mit Ladezone für Ihr E-Auto parken

KURZ UND KNAPP

Bei uns feiern Sie nach bestem Wissen und Gewissen und sparen sich viel Zeit in der Planung, weil die meisten Besonderheiten und Unverträglichkeiten beim Essen so direkt ausgeklammert werden können!

„WIEVIEL GREEN BEETLE DARF'S DENN SEIN?“

Sie wählen die Anzahl der Gänge und Chefkoch
FELIX ADEBAHR
nimmt Sie zusammen mit seinem Team
mit auf die Reise durch die Welt der grünen Kulinarik.

Beispielsweise:

- Green Beetle 3-Gang-Menü à 59,00 € pro Person
- Green Beetle 5-Gang-Menü à 99,00 € pro Person
- Green Beetle 8-Gang-Menü à 129,00 € pro Person

„IN VINO VERITAS!“

Auf Wunsch bieten wir Ihnen eine glasweise Begleitung mit ausgewählten Weinen durch unseren Käfer Chef Sommelier ALESSANDRO BORIONI an.

„UNSER GREEN BEETLE-KONZEPT“

- ⊕ erleichtert die Absprachen für Events, weil Sie sich im Grunde zurücklehnen können und wir Sie einfach überraschen
- ⊕ garantiert dadurch auch weniger Food-Waste, weil alle Lebensmittel so optimal verarbeitet werden
- ⊕ steht für Genuss mit gutem Gewissen, weil nur saisonale und nachhaltige Produkten verwendet werden

VERTRAUEN SIE UNS - ES LOHNT SICH!

Schumannstraße 9 | 81675 München
0176 14 16 80 23
greenbeetle@feinkost-kaefer.de

FEINKOST-KAEFER.DE / GREENBEETLE