

SOFITEL  
HOTELS & RESORTS

MUNICH BAYERPOST

# *Candlelight*





# Content

<u>Festive Season Brunch</u>	9
<i>Festive Season Brunch</i>	11
<u>Sofitel Munich Bayerpost Christmas Market</u>	12
<i>Sofitel Munich Bayerpost Weihnachtsmarkt</i>	12
<u>Schwarz &amp; Weiz Christmas Eve</u>	15
<i>Schwarz &amp; Weiz Heiligabend</i>	16
<u>DÉLICE La Brasserie Christmas Eve</u>	18
<i>DÉLICE La Brasserie Heiligabend</i>	21
<u>Restaurant Schwarz &amp; Weiz New Year's Eve</u>	23
<i>Restaurant Schwarz &amp; Weiz Silvester</i>	24
<u>DÉLICE La Brasserie New Year's Eve</u>	27
<i>DÉLICE La Brasserie Silvester</i>	29
<u>New Year's Eve Party</u>	30
<u>Contact</u>	34



# Dear Bonvivants

Celebrate the festive season with your family at the Sofitel Munich Bayerpost and savor the culinary treats created by Executive Chef Andreas Donnerbauer and his team. Enjoy a festive buffet at our Schwarz & Weiz restaurant or a selection of festive dishes in our DÉLICE La Brasserie, allow us to enchant you with heavenly flavor combinations.

The best holidays always include family, friends, joy and exquisite cuisine. Combine all four with a delicious dinner at one of our restaurants and share your best memories of the year to create a perfect evening.

Our holiday packages contained in the following pages will hopefully give you some inspiration as how to celebrate a wonderfully delicious Christmas and New Year.

Wishing you and your family a joyous holiday season and a New Year 2025 filled with peace and happiness.

  
Emiel van Dijk  
General Manager





# Liebe Bonvivants

Feiern Sie die Festtage mit Ihrer Familie im Sofitel Munich Bayerpost und erleben Sie einen Gaumenschmaus mit den kulinarischen Köstlichkeiten unseres Teams rund um Executive Chef Andreas Donnerbauer. Genießen Sie ein Buffet im Restaurant Schwarz & Weiz oder ein Abend in unserer DÉLICE La Brasserie und lassen Sie sich von dem himmlischen Geschmack verzaubern.

Familie und Freunde, Frohsinn und eine ausgezeichnete Küche gehören zu einem wunderbaren Weihnachtsfest einfach dazu. Verwirklichen Sie dies, mit einem köstlichen Abendessen in einem unserer Restaurants und lassen Sie das Jahr Revue passieren, für einen perfekten Abend.

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen Feiertags-Arrangements zusammengestellt, die Sie in festliche Stimmung versetzen werden.

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein besinnliches Weihnachtsfest und ein frohes und gesundes Neues Jahr 2025.

  
Emtiel van Dijk  
General Manager





# Festive Season Brunch

*Every Sunday in Advent*

Treat yourself to our exquisite Sparkling Brunch on festive Sundays from November 17, 2024 to December 22, 2024, from 10:30 am to 2pm and enjoy a culinary break in a relaxed atmosphere.



Our brunch offers you a variety of breakfast classics, including fresh organic bread rolls and a colorful selection of fruit salads and healthy energy bowls. For lovers of French cuisine, we serve hearty specialties such as salty French toast, Eggs Benedict and Steak Française. For a sweet finish, of course, there are also delicate crêpes that conjure up the taste of France directly onto your plate.



This culinary experience is accompanied by selected coffee specialties, fresh juices and a fine selection of white and red wines to ensure the perfect culinary experience.



A special highlight also awaits you with our special offer: benefit from an exclusive price on bottled champagne, which will make your brunch something very special and create a festive atmosphere.



To make your visit even more unique, you have the opportunity to take part in our raffle and, with a little luck, win a great prize - the perfect way to round off an enjoyable day.

**89€**  
per person

For reservations please contact us via Open Table - DELICE La Brasserie.

Prices for children: 0 – 6 years free of charge / 7-9 years 30% of the regular price / 10-12 years 50% of the regular price



# Festive Season Brunch

*Jeden Adventssonntag*

Lassen Sie sich an den festlichen Sonntagen ab dem 17. November 2024 bis zum 22. Dezember 2024, von 10:30 Uhr bis 14:00 Uhr von unserem exquisiten Festive Season verwöhnen und genießen Sie in entspannter Atmosphäre eine kulinarische Auszeit.



Unser Brunch bietet Ihnen eine Vielfalt an Frühstücksklassikern, darunter frische Bio-Brötchen und eine bunte Auswahl an Obstsalaten sowie gesunden Energie Bowls. Für Liebhaber der französischen Küche servieren wir herzhaftere Spezialitäten wie salzigen French Toast, Eggs Benedict und Steak Française. Zum süßen Abschluss dürfen natürlich auch zarte Crêpes nicht fehlen, die den Geschmack Frankreichs direkt auf Ihren Teller zaubern.



Zu diesem kulinarischen Erlebnis begleiten Sie ausgewählte Kaffeespezialitäten, frische Säfte und eine feine Auswahl an Weiß- und Rotweinen, die für das perfekte Genusserlebnis sorgen.



Ein besonderes Highlight erwartet Sie zudem mit unserem Specialoffer: Profitieren Sie von einem exklusiven Preis auf Flaschenchampagner, der Ihren Brunch zu etwas ganz Besonderem macht und für festliche Stimmung sorgt.



Um Ihren Besuch noch einzigartiger zu gestalten, haben Sie die Möglichkeit, bei unserer Tombola teilzunehmen und mit etwas Glück einen tollen Preis zu gewinnen – die perfekte Abrundung für einen genussvollen Tag.

**89€**  
pro Person

Um Reservierungen wird gebeten via Open Table - DELICE La Brasserie.  
Kinderpreise: 0 – 6 Jahre kostenfrei / 7-9 Jahre 30% des regulären Preises / 10-12 Jahre 50% des regulären Preises

# Sofitel Munich Bayerpost Christmas Market

Look forward to mulled wine, roasted nuts and co.

The Christmas Market is open daily from 01.12.2024 to 05.01.2025 from 04.00 pm - 08.00 pm.

On 24 and 31.12.2024 The Christmas Market is open from 12.00 pm - 04.00 pm.

+

# Sofitel Munich Bayerpost Weihnachtsmarkt

Freuen Sie sich auf Glühwein, gebrannte Nüsse und Co.

Der Weihnachtsmarkt hat vom 01.12.2024 bis zum 05.01.2025 täglich von 16.00 - 20.00 Uhr geöffnet.

Am 24. und 31.12.2024 ist der Weihnachtsmarkt von 12.00 - 16.00 Uhr geöffnet.





# Schwarz & Weiz

## *Christmas Eve*

**24th December 2024 from 6 p.m.**

Enjoy a festive menu Christmas buffet with your loved ones at our Schwarz & Weiz restaurant.

The evening will be musically completed by a pianist.

245€ per person including wine, beer, hot and soft drinks

Salmon Rilette | Brioche | Horseraddish Creme | Fennel  
Wild Boar Prosciutto | Quince | Procini Mushroom | Chive  
Blini | Cauliflower Tartar | Tahina | Pomegranate | Tempeh 🌿

+

Beef Tenderloin «Wellington» | Pommes Duchess | Port Wine Jus  
Loup de Mer | Parsnip Puree | Broccolini | Beurre Rouge  
Pumpkin Gnocchis, Cabbage | King Oyster Mushrooms | Pumpkin Seed | Truffle Sauce 🌿  
Braised Seitan | Chestnut Puree | Root Vegetables | Pearl Jus 🌿

+

Tartlett with Quince  
Churros with Caramell and Chocolate Sauce  
«Flourless» Chocolate Cake 🌿  
Berry-Cocnut Crumble 🌿

For reservations please contact us via email: [Bayerpost.festiveseason@sofitel.com](mailto:Bayerpost.festiveseason@sofitel.com).

Prices for children: 0 – 6 years free of charge / 7-9 years 30% of the regular price / 10-12 years 50% of the regular price.

# Schwarz & Weiz

## Heiligabend

24. DEZEMBER 2024 AB 18:00 UHR

Genießen Sie mit Ihren Lieben ein festliches Weihnachtsbuffet in unserem Restaurant Schwarz & Weiz. Abgerundet wird der Abend musikalisch durch einen Pianisten.

245€ pro Person inklusive Wein, Bier, Heiß- und Softgetränken

Lachsrilette | Brioche | Meerrettichcreme | Fenchel  
Wildschweinschinken | Quitte | Steinpilzcreme | Schnittlauch  
Blini | Blumenkohltatar | Tahina | Granatapfel | Tempeh 🌿

+

Beef Wellington | Herzoginkartoffeln | Portweinjus  
Loup de Mer | Petersilienpüree | Beurre Rouge | Brokkolini  
Kürbis Gnocchi | Grünkohl | Kräutersaitlinge | Kürbiskerne | Trüffelsauce 🌿  
Geschmorter Seitan | Maronenpüree | Perlwiebel Jus | Wurzelgemüse 🌿

+

Tartlette | frische Quitten  
Churros | Karamell | Schokosauce  
«Flourless» Schokoladen Kuchen 🌿  
Beeren | Kokos | Crumble 🌿

Um Reservierungen wird gebeten an: [Bayerpost.festiveseason@softel.com](mailto:Bayerpost.festiveseason@softel.com).

Kinderpreise: 0 – 6 Jahre kostenfrei / 7-9 Jahre 30% des regulären Preises / 10-12 Jahre 50% des regulären Preises.



# DÉLICE La Brasserie

*Christmas 24 December 2024 from 5.30pm*

We warmly invite you to celebrate the Christmas holidays with us at Délice la Brasserie, where our motto is «where life lives.» Our culinary team will delight you with a festive Christmas menu. This year, you have the option to choose in advance between a vegan and a non-vegan menu.

We look forward to providing you with unforgettable culinary moments.

Porcini Mushroom Pâté | Port Wine Gelée 🌿

+

Duck Consommé | Truffled Cheese Dumpling  
Truffled Potato Soup 🌿

+

Cinnamon-Plum Sorbet | Champagne 🌿

+

Roasted Duck | „Pretzel“ Dumplings | Red Cabbage | Chestnuts | Spiced Jus  
Roast Celeriac | Red Cabbage | Pretzel Dumpling | Chestnuts | Spiced Jus 🌿

+

Bûche de Noël 🌿

We offer the possibility of a 3-course menu for 115€, 4-course for 140€ or 5-course menu for 165€.

For reservations please contact us via email: [Bayerpost.festiveseason@softel.com](mailto:Bayerpost.festiveseason@softel.com).





# DÉLICE La Brasserie

*Heiligabend 24 Dezember 2024 ab 17.30 Uhr*

Wir laden Sie herzlich ein, die Weihnachtsfeiertage unter unserem Motto «where life lives» in der Délice la Brasserie zu genießen. Unser Küchenteam wird Sie mit einem festlichen Weihnachtsmenü verwöhnen. In diesem Jahr haben Sie die Möglichkeit, im Voraus zwischen einem veganen und einem nicht-veganen Menü zu wählen. Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche kulinarische Momente zu bereiten

Steinpilz-Pilz Pâté | Portwein Gelée 🌿

+

Enten Consommé | Trüffel Kaspress Knödel  
Getrüffeltes Kartoffelsuppe 🌿

+

Zimt-Pflaumen Sorbet | Champagner 🌿

+

Entenbraten | Rotkraut | Brezn-Servietten Knödel | Maronen | Gewürzjus  
Selleriebraten | Rotkraut | Brezn Servietten Knödel | Maronen | Gewürzjus 🌿

+

Bûche de Noël 🌿

Wir bieten Ihnen die Möglichkeiten zu einem 3 Gänge Menü für 115€, 4 Gänge Menü für 140€ oder 5 Gänge Menü für 165€.

Um Reservierungen wird gebeten an: [Bayerpost.festiveseason@sofitel.com](mailto:Bayerpost.festiveseason@sofitel.com).

+



# Restaurant Schwarz & Weiz

## *New Year's Eve*

**31 DECEMBER 2024 AT 7 P.M.**

Celebrate new beginnings with us and treat yourself to an exclusive New Year's Eve buffet at our The New Year's Eve dinner will be musically accompanied by a pianist.

300€ per person inclusive wine, beer, soft drinks and all hot beverages

### **Selection from the buffet menu**

Cold Seafood Bar: Shrimp | Oysters | Scallop Ceviche  
Cocktail Sauce | Saffron Aioli | Shallot Vinaigrette  
Salad Nicoise | Hamachi

Buckwheat Galette | Arugula Pesto | Plant Based Cheese | Scrambled Tofu 🌿



Black feathered Chicken | Lavendel | Lemon | Ratatouille Vegetables | Tartiflette au Reblochon  
Atlantic Sole | Spinach | Artichoke Puree | Crayfish Beurre Blanc  
Pea & Mint Ravioli | Palm Cabbage | Morell Nage 🌿  
Seitan au Vin | Chive Moussline | Heirloom Carrots | Mushrrom | Smoked Tofu 🌿



### **French Dessert Manufaktur**

Handmade Pralines | Mini Tart Selection | Broken Chocolate Bars | Choux Selection | Financiers,  
Madleins | French and Local Cheese | Nutbread & Condiments

For reservations please contact us via email [Bayerpost.festiveseason@sofitel.com](mailto:Bayerpost.festiveseason@sofitel.com).

Prices for children: 0 – 6 years free of charge / 7-9 years 30% of the regular price / 10-12 years 50% of the regular price

# Restaurant Schwarz & Weiz

## Silvester

31. DEZEMBER 2024 AB 19:00 UHR

Feiern Sie mit uns in den kulinarischen Jahresausklang und lassen Sie sich mit einem exklusiven Silvesterbuffet in unseren Restaurant Schwarz & Weiz verwöhnen. Das Silvesterdinner wird von einem Pianisten musikalisch begleitet.

300€ pro Person inklusive Wein, Bier, Soft- und Heißgetränke

### Auszug aus dem Buffet Menu

Meeresfrüchte: Riesengarnelen | Austern | Jacobsmuschel | Ceviche  
Cocktailsauce | Safran Aoli | Schalottenvinaigrette  
Buchweizen Galette | Rucolapesto | Quäse | Rührtofu 🌿

+

Schwarzfederhuhn | Papillote | Lavendel | Zitrone | Ratatouillegemüse | Tartiflette au Reblochon  
Seezungenröllchen | Spinat | Artischockenpüree | Flusskrebs | Beurre Blanc  
Erbsen-Minze-Ravioli | Palmkohl | Morchelnage 🌿  
Seitan au Vin | Schnittlauchmousline | Bunte Karotten | Pilze | Räuchertofu 🌿

+

### French Dessert Manufaktur

Handgemachte Pralinen | Mini Tart Selection | Choux, Broken Schokoladen Variationen |  
Financiers | Madleins | Käseauswahl aus Frankreich und unserem Umfeld.

Um Reservierungen wird gebeten an: [Bayerpost.festiveseason@sofitel.com](mailto:Bayerpost.festiveseason@sofitel.com).





# DÉLICE La Brasserie

*New Year's Eve, 31 December 2024 at 6.30 p.m.*

Wrap up the year in style with a festive meal at the DÉLICE La Brasserie at New Years Eve. Our culinary team will delight you with a festive menu. This year, you have the option to choose in advance between a vegan and a non-vegan menu. We look forward to providing you with unforgettable culinary moments. Menu begins at 7pm.

Beef-, Salmon and Vegetable Cornettos

Vegetable Cornettos 

+

Truffled French Toast

+

Lobster Strudel, Peas, Parmesan Ice Cream

Vegetable and Mushroom Strudel, Peas, Parmesan Ice Cream 

+

Grilled Octopus, Nage of Paprika, Corn

Falaffel, Nage of Paprika, Corn 

+

Lemon and Grey Goose Wodka 

+

Charolaise Beef Tenderloin, Truffled Jus, Pommes Tartiflette

Eggplant with Truffeljus, Pommes Tartiflette 

+

Caramelized Sticky Pudding, Banana Ice Cream and Salted Caramel Sauce 

+

Sweets for Home

For reservations please contact us via email: [Bayerpost.festiveseason@sofitel.com](mailto:Bayerpost.festiveseason@sofitel.com).

215€ per Person



# DÉLICE La Brasserie

*Silvester, 31. Dezember 2024 ab 18:30 Uhr.*

Lassen Sie das Jahr in stilvollem Ambiente mit exklusiven Gerichten unserer Köche in unserer DÉLICE La Brasserie ausklingen. Unser Küchenteam wird Sie mit einem festlichen Silvestermenü verwöhnen. In diesem Jahr haben Sie die Möglichkeit, im Voraus zwischen einem veganen und einem nicht-veganen Menü zu wählen. Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche kulinarische Momente zu bereiten. Menü beginnt um 19 Uhr.

Rinder-, Lachs- und Gemüse Cornettos

Vegetable Cornettos 🌿

+

Trüffel French Toast 🌿

+

Strudel vom Hummer, Erbsen, Parmesan Eis

Strudel von geschmortem Gemüse, Erbsen, Parmesan Eis 🌿

+

Gegrillter Pulpo, Sud von Paprika, Mais

Falaffel, Sud von Paprika, Mais 🌿

+

Zitrone und Grey Goose Wodka 🌿

+

Charolaise Rinderfilet mit Trüffeljus, Pommes Tartiflette

Aubergine mit Trüffeljus, Pommes Tartiflette 🌿

+

Karamellierter Sticky Pudding, Bananeneis und Salzkaramell Sauce 🌿

+

Sweets for Home

For reservations please contact us via email: [Bayerpost.festiveseason@sofitel.com](mailto:Bayerpost.festiveseason@sofitel.com).

215€ pro Person

# New Year's Eve Party

*New Year's Eve*

**31 December 2024, from 9:30 p.m.**

## Celebrate it the French Way!

Celebrate with us at ISArBAR in the heart of Munich.

Bid a final farewell to the past year and join us in a toast to a wonderful 2025 with friends and family.

**Free entrance for all guests!**

To celebrate a successful year 2025 properly, be excited for New Year's Eve Snacks,  
an exclusive drinks selection and a Live DJ inside the ISArBAR itself!

Drinks and food can be ordered individually.





# New Year's Eve Party

## *Silvester*

31. Dezember 2024, ab 21:30 Uhr

### Celebrate it the French Way!

Kommen Sie gut in das neue Jahr 2025, indem Sie im Herzen von München stilvoll mit Freunden und Familie ein Glas Prickelndes genießen.

**Der Eintritt ist für alle Gäste kostenfrei!**

Um ein erfolgreiches Jahr 2025 gebührend vorweg zu feiern, dürfen Sie sich auf Silvestersnacks, eine exklusive Getränkeauswahl sowie einen Live DJ inmitten der ISArBAR freuen!

Getränke und Speisen können individuell bestellt werden.

# SOFITEL

HOTELS & RESORTS

MUNICH BAYERPOST



Sabrina Ebner

Sofitel Munich Bayerpost

Bayerstrasse 12 - 80335 Munich - Germany

Tel. +49 89 599 4824 54 - bayerpost.festiveseason@sofitel.com

[www.sofitel-munich.com](http://www.sofitel-munich.com)