



MEET
WITH

Purpose


Hilton
MUNICH PARK

WAS IST MEET WITH PURPOSE?

Verantwortungsvolle, soziale und gesunde Optionen für alle Tagungsplaner

Hilton

MEET WITH PURPOSE



Reduzierung von Lebensmittelverschwendung, CO2- und Wasserverbrauch, papierlose Registrierung, Außenaktivitäten im Grünen und unser preisgekrönter LightStay™ Kalender – all das sind Attribute für umweltfreundliche Veranstaltungen, die wir durchführen.

Mit einer qualitativen statt quantitativen Menüauswahl bieten wir ein ausgewogenes Speisenangebot aus saisonalen, lokalen und nachhaltig hergestellten Lebensmitteln.

Halten Sie Ihre Tagungsgäste fit – mental und körperlich – mit Fitness- und stressreduzierenden Aktivitäten in einer einzigartigen Lage im Grünen, direkt am Englischen Garten.



ANGEBOTE Übersicht

PAKETE

Frühstückspauschalen
Working Lunches
Getränkspauschalen

DINNER BUFFETS

Buffet Bavaria
Buffet Balance
Buffet Asia

BUILD YOUR OWN

Suppen & Vorspeisen
Hauptgerichte
Desserts

Und tolle Tipps, wie Sie Ihre Pausen
verbringen können...



Hilton

MEET WITH PURPOSE

FRÜHSTÜCKS- Pauschale

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

BLUE

Kontinentales Frühstück
mit einer Auswahl an:

Aufschnitt, Käse &
Aufstriche

Joghurt, Müsli &
Cornflakes

Saisonales Obst

Kaffee & Tee

Fruchtsäfte & Wasser

€ 19,00 pro Gast / Tag

GOLD

Zusätzlich zum BLUE Paket
erhalten Sie:

Kaltes & warmes Frühstück
Kaffeespezialitäten wie z.B.
Espresso, Cappuccino,
Latte und mehr

€ 24,00 pro Gast / Tag

DIAMOND

Alles von BLUE bis GOLD
und mehr:

Zusätzliche warme
Frühstücksspezialitäten

Station mit frisch
gepressten Säften

€ 29,00 pro Gast / Tag

Wie wäre es mit...

MITTAGS-STRETCH

Atem- & Stretching Kurs

INNERER GEIST

Meditation, Stressabbau-Session



WORKING Lunches

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

BLUE

Kalte Vorspeise (1)
Auswahl an Sandwiches (3)
Dessert (1)

€ 21,00 pro Gast / Tag

GOLD

Zusätzlich zum BLUE Paket erhalten Sie:
Suppe der Saison
Kaffee & Tee
Vitalisierendes Wasser

€ 29,00 pro Gast / Tag

DIAMOND

Alles von BLUE bis GOLD und mehr:
Sandwiches
Dessert Auswahl
Kaffeespezialitäten
Apfel- & Orangensaft
€ 36,00 pro Gast / Tag

- Sandwiches enthalten immer eine vegetarische Option
- Desserts nach Wahl des Küchenchefs
- Für 10 - 50 Gäste

Wie wäre es mit...

RIKSCHA FAHRT

Frische Luft & eine Fahrt durch's Grüne

YOGA POWER

Yoga Kurse mit Lehrer



GETRÄNKE

Pauschalen

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

BLUE

Softgetränke
Säfte
Wasser
Kaffee & Tee

€ 32,00*

€ 8,00**

SILVER

Zusätzlich zum
BLUE Paket
erhalten Sie:
Auswahl an Wein &
Bier

€ 40,00*

€ 10,00**

GOLD

Alles von BLUE bis
SILVER und mehr:
Sekt
Weißbier
Auswahl an 3 Long
Drinks oder
Digestifs

€ 56,00*

€ 14,00**

DIAMOND

Alles von BLUE bis
GOLD und mehr:
Zusätzliche
Auswahl an Weinen
inkl. Rosé
Auswahl an 2
Cocktails
Auswahl an 2
Digestifs

€ 76,00*

€ 19,00**

*pro Gast für 4 Stunden

**jede weitere Stunde



Dinner BUFFETS

BUFFET

Bavaria

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

VORSPEISEN & SUPPEN

Bayerische Platte mit kaltem Aufschnitt, Rettich, Landjägern und Bergkäse

Wurstsalat

Obatzda mit Schnittlauch

Weißwurstpraline auf Knödelcarpaccio mit süßem Senf-Dressing

Salatbar

Kartoffelsuppe mit Majoran

Brot & Butter

HAUPTGERICHTE

Schweinebraten mit Dunkelbiersauce

Lachsforelle mit Dijon-Senfauce

Pasta mit Austernpilzen, Champignons und gebackener Petersilie

Kartoffelknödel mit Bröselschmelze

Reis mit frischen Kräutern

Marktgemüse

DESSERTS

Obstsalat

Dessert Auswahl

Warmer Kaiserschmarrn, alternativ: warmer Apfelstrudel

€ 42,00 pro Gast



BUFFET

Balance

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

VORSPEISEN & SUPPEN

Gemüsesticks mit Quark-Dip

Quinoasalat mit Granatapfelkernen

Baba ganoush

Antipasti Platte mit Rucola & Parmesan

Salatbar

Zucchinicremesuppe mit rosa Pfeffer

Vollkornbrot & Butter

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella

Barsch pochiert auf Dillgurken

Gelbes Kokosnuss-Curry (v)

Ofenkartoffeln mit Olivenöl und Rosmarin

Marktgemüse

Limettenreis

DESSERTS

Obstsalat

Dessert Auswahl

Griechischer Joghurt mit Honig

€ 42,00 pro Gast



BUFFET Asia

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

VORSPEISEN & SUPPEN

Glasnudelsalat mit Mango & Chili

Chili-Garnelen auf Algensalat

Teriyaki-Lachs auf süß-sauren Belugalinsen

Asia Sprossen und Karotten mit Sesamknusper

Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce

Salatbar

Tom Ka Gai Suppe

Naan Brot

HAUPTGERICHTE

Lachs im Norimantel

Mie Nudelpfanne mit Hähnchen und Austernpilzen

Asiatische Gyozas (gefüllte Teigtaschen), Sojasauce

Basmatireis

Gebratener Reis mit Ei

Asiatische Gemüseauswahl mit Pak Choi

DESSERTS

Ananas mit Korianderzucker

Schokoladenbrunnen mit Bananen, Weintrauben und Honigmelone

Kokosnusseis

Dessert Auswahl

€ 44,00 pro Gast



Build
YOUR OWN



SUPPEN & VORSPEISEN

Auswahl

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

SUPPEN

Kartoffelsuppe
Minestrone
Karotten-Ingwer-Suppe

€ 6,00

Enten-Ravioli in
Tomatensauce

Hummer-Bisque mit
Cognac

Klare
Ochsenschwanzsuppe

€ 8,00

VORSPEISEN

Konfierte Entenbrust auf
Pak-Choi und
Sesamknusper

Antipasti mit Parmesan
und Balsamico-Glace

Sonnengetrocknete
Tomaten mit
Büffelmozzarella, Rucola
und Olivencrostini

€ 8,00

Räucherlachs mit
Babyspinat, Crème
fraîche und Topikko
Kaviar

Jakobsmuschel auf
Mango-Avocado-Tartar
und Chili

Gratinierter Picandou mit
Salat & Granatapfel-
dressing

€ 12,00

Alle aufgeführten Preise verstehen sich pro Stück / Gast

HAUPTGERICHTE

Auswahl

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Maishuhnbrust
auf Bohnencassoulet und
Kartoffelgratin

Gebratener Kabeljau in
Limonen-Kapernbutter,
Ratatouille &
Meersalzkartoffeln

Wildreis-Risotto mit
jungem Gemüse und
Rieslingschaum

€ 20,00

Kalbsfilet im Kräutermantel
mit Zuckerschoten &
Polentatalern

Gebratenes Lachsfilet mit
Safransauce, Junglauch,
Kirschtomaten und
Wildreis-Mischung

Tagliatelle mit grünem
Spargel & hausgemachter
Trüffelbutter

€ 26,00

Alle aufgeführten Preise verstehen sich pro Stück / Gast

DESSERT AUSWAHL

[ZURÜCK ZUR ÜBERSICHT](#)

DESSERTS

Frischer Obstsalat mit
Korianderzucker und
Passionsfrucht-Sorbet

Bayerisch Crème mit
marinierten Beeren

Tiramisu mit Espresso-
Krokant-Eis

€ 7,00

Duett von der Schokolade
mit Zwergorangen-
Kompott

Birnenstrudel mit Bourbon
Vanilleeis

Himbeer-Gianduja mit
Zitronen-Sauerrahm &
Pistazienschaum

€ 9,00

Alle aufgeführten Preise verstehen sich pro Stück / Gast

Hilton

MEET WITH PURPOSE

Mit 'Meet with Purpose' wird es Teilnehmern leichtgemacht, erfolgreicher und nachhaltiger zu tagen. Wir legen besonderen Wert auf das Wohlbefinden und die Produktivität der Teilnehmer sowie auf Nachhaltigkeit.

Denn ein Meeting sollte sich auf Ihre Unternehmensziele auswirken und nicht auf die Umwelt.

meetings.hilton.com/meetwithpurpose



Hilton
HONORS