



Culinary Events

**STEAK.
SHARING.
WEIN.**



IMPRESSIONEN



URBAN CHIC.

Schon von außen erkennen Sie die Symbiose aus 20er Jahre Art Deco Stil, der mit dem Meatpaker-District-Stil verschmilzt und so ein Erlebnis schafft, an das sich Ihre Gäste noch lange erinnern werden.



CHEERS. AUF SIE!

Neben der außergewöhnlichen Küche freuen wir uns, Ihren Gästen erstklassige Drinks von unserem international renommierten Barchef servieren zu dürfen.



INSELFEEELING. SOWIESO!

Im Sommer empfangen wir Sie und Ihre Gäste auf unserer Sonnenterrasse - unter Palmen und Olivenbäumen.



**UNSER RESTAURANT
IN ZAHLEN.**

**BIS ZU 140 SITZPLÄTZE
IM RESTAURANT**

**40 SITZPLÄTZE IN DER
PROHIBITION BAR**

150 AUSSENSITZPLÄTZE

**BIS ZU 180 STEHPLÄTZE
FÜR FLYING BUFFET**

SETZEN SIE EIN STEAKMENT.

MIT EINEM CULINARY EVENT IM RESTAURANT LA BOHÈME!

Bei uns wird aus einem jedem Dinner ein Culinary Event! Teilen Sie nicht nur einen außergewöhnlichen Abend mit Ihren Gästen, sondern genießen Sie auch die unkomplizierte Freiheit unseres Sharing-Dinner-Konzepts.

Als Hauptgang-Highlight werden große Steak-Cuts auf dem Holzbrett am Tisch flambiert und tranchiert. Ein besonders eindrucksvolles Erlebnis, das Ihnen und Ihren Gästen in Erinnerung bleibt.

Gestalten Sie mit uns gemeinsam einen Abend voller kulinarischer Highlights und erleben Sie das außergewöhnliche Zusammenspiel aus Essen, Service und Ambiente.

APERITIF-OPTIONEN

**MAN MUSS AUCH
MAL TRINKEN,
WENN MAN KEINEN
DURST HAT.**

NIKOLAS VON KARDORFF



APERITIF

DRINKS.

ZUM START BIETEN WIR EINE SPANNENDE AUSWAHL AN APERITIFOPTIONEN AN. WÄHLEN SIE AUS KLASSIKERN, WIE EINEM GLAS CHAMPAGNER, ODER UNSEREN SIGNATURE DRINKS IHRE FAVORITEN - NATÜRLICH AUCH ALKOHOLFREI.



APERITIF-OPTIONEN

APERITIF GIN SPECIAL.

SIE MÖCHTEN EIN BESONDERES APERITIF-ERLEBNIS FÜR IHRE VERANSTALTUNG? DANN SIND UNSERE GIN PERFECT SERVE DRINKS PERFECT FÜR SIE.

Es wird eine Auswahl aus vier Gin's zusammen mit dem perfekten Tonic serviert.
Beeindrucken Sie Ihre Gäste und Kollegen von Anfang an.

Sie haben Interesse an Gin?
Wir bieten auch moderierte Verkostung und Gin Experiences an.



FLYING FINGERFOOD.

Passend zur Aperitif-Auswahl reichen wir zur Ankunft
Ihrer Gäste unser Flying Fingerfood.



VORSPEISEN IM WECKGLAS

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE
Nussbutter | schwarzer Trüffel

QUICHE AUX LÉGUMES
Lauch | Gemüse | Pilzroyal

BEEF TERIYAKI
Glasnudeln | Ponzu

OFENBROTE

RÄUCHERLACHS
Wasabicrème | Meerrettich

BURRATA
konfierte Tomate | Basilikum

FOURME D'AMBERT
pochierte Birne | Senfkaviar

SHARINGS



SHARING IS CARING.

DER GEDANKE DES TEILENS WIRD BEI UNS GROSS GESCHRIEBEN.

So haben unsere Gäste die Möglichkeit sich durch unsere Highlights zu probieren.
Hier findet jeder genau wonach er sucht – vom Fleischliebhaber bis zum Vegetarier.

SHARINGS

STARTER SHARING.



DER KLASSIKER UNTER UNSEREN VORSPEISEN-SHARINGS.
PROBIEREN SIE EINE AUSWAHL FOLGENDER VORSPEISEN:

BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS FILET
Kapernapfel | Geröstetes Malzbrot | Kartoffelchip

BEEF TONNATO VOM BLACK ANGUS FILET
Yellow Fin Tuna Emulsion | Gebackene Kapern | Glace

BOHEMIAN PARMIGIANA
Aubergine | Parmesan | Pesto | Rucola

PIMIENTOS DE PADRON
mit Parmesan überbacken

CAPRESE
Büffelmozzarella | Tomaten-Brot-Salat | Basilikumpesto

YELLOW FIN TUNA
Sesammantel | Wakame | Soja-Sesamlack

SHARINGS

STEAK SHARINGS FÜR JEDEN GESCHMACK.

UNSERE STEAK SHARINGS SIND ETWAS GANZ BESONDERES!

Auch hier geht es ums Teilen, Probieren, Genießen – und gemeinsam einen Hauptgang erleben, der alle Sinne anspricht.

Das Steak Sharing wird direkt am Tisch für Sie mit frischen Kräutern oder Bourbon Whiskey abgeflämmt und tranchiert.

PERFECT SERVE
À LA BOHÈME.



SHARINGS

CLASSIC STEAK SHARING.

DIE PERFEKTE MÖGLICHKEIT, UNTERSCHIEDLICHE FLEISCHSORTEN ZU
PROBIEREN. ES WIRD EINE AUSWAHL FOLGENDER STEAK-CUTS SERVIERT:

BLACK ANGUS RINDERFILET

FLANKSTEAK

BLACK ABERDEEN RIB-EYE

SHARINGS

BEEF & BONES SPECIAL.

DEIN MUST-HAVE FÜR JEDEN STEAK-ENTHUSIASTEN!
EINE AUSWAHL FOLGENDER STEAK-CUTS WIRD SERVIERT:

EDELCUT PORTERHOUSE

BLACK ABERDEEN RIB-EYE

CHATEAUBRIAND VOM BLACK ANGUS



SHARINGS

FILET STYLE SHARING.

FINDEN SIE IHREN NEUEN FILET-FAVORIT!
ES WIRD DIE FOLGENDE FILET-AUSWAHL SERVIERT:

BLACK ABERDEEN

CHAROLAIS

FLECKVIEH

SHARINGS

UNSER STEAKMENT: CHATEAUBRIAND.

SETZEN SIE EIN ECHTES STEAKMENT MIT DEM BESTEN VOM BLACK ANGUS FILET: DEM CHATEAUBRIAND: EIN ZEITLOSER KLASSIKER, DER GARANTIERT JEDEN GESCHMACK TRIFFT.

Selbstverständlich wird auch das Chateaubriand – wie unsere anderen großen Cuts – am Tisch flambiert und tranchiert!



SHARINGS



SOMETHING DIFFERENT.

FÜR GÄSTE, DIE FLEISCHLOSE HAUPTGÄNGE WÜNSCHEN, BIETEN WIR
FOLGENDE VARIANTEN ALS ALTERNATIVEN ZUM STEAK-SHARING AN:

TAGLIATELLE
schwarzer Trüffel | Trüffelschaum

LACHS TERIYAKI
Pak Choi | Miso

UPGRADE

DARF ES EIN WENIG MEHR SEIN?

SIE MÖCHTEN IHRE GÄSTE NOCH MEHR BEEINDRUCKEN? DANN BUCHEN SIE
UNSER SURF & TURF UPGRADE. WIR SERVIEREN IHNEN DANN - ZUSÄTZLICH ZUM
STEAK SHARING IHRER WAHL - HUMMER ZUM HAUPTGANG.



BEILAGEN

BEILAGEN & SAUCEN.

ES WERDEN ZUM HAUPTGANG-SHARING
FOLGENDE BEILAGEN GEREICHT:

BEILAGEN

CAESAR'S SALAT

SÜSSKARTOFFELFRIES

MEDITERRANES GEMÜSE

SAUCEN

BARBECUE

DEMI-GLACE

TRÜFFELMAYONNAISE

Unsere Beilagen werden bei Bedarf auch nachgereicht.





SHARINGS

DESSERT SHARING.

ALS KRÖNENDER ABSCHLUSS WIRD DAS DESSERT SHARING AUF SCHIEFERPLATTEN SERVIERT. ES ERWARTET SIE UND IHRE GÄSTE EINE KÖSTLICHE AUSWAHL UNSERER DESSERT-SPEZIALITÄTEN.

BOHEMIAN BANANA SPLIT

BOHEMIAN CHEESECAKE

MI-CUIT AU CHOCOLAT

KOKOS CRÈME BRÛLÉE

MENÜ-GESTALTUNG.

Mit den verschiedenen Sharing-Optionen können Sie sich das Menü so zusammenstellen, wie Sie es möchten.

STARTER-OPTION:

Sie starten in den Abend mit dem
STARTER SHARING.

BEEF TATAR VOM BLACK ANGUS FILET
Kapernapfel | Geröstetes Malzbrot | Kartoffelchip

BEEF TONNATO VOM BLACK ANGUS FILET
Yellow Fin Tuna Emulsion | Gebackene Kapern
Glace

BOHEMIAN PARMIGIANA
Aubergine | Rucola | Parmesan | Pesto

PIMIENTOS DE PADRON
mit Parmesan überbacken

CAPRESE
Büffelmozzarella | Tomaten-Brot-Salat
Basilikumpesto

YELLOW FIN TUNA
Sesammantel | Wakame | Soja-Sesamlac

HAUPTGANG- OPTIONEN:

CHATEAUBRIAND

oder

KLASSISCHES STEAK SHARING

oder

BEEF & BONES SPECIAL

oder

FILET STYLE SHARING

Folgende Gerichte sind als fleischlose
Hauptgang-Option möglich:

LACHS TERIYAKI

oder

**TAGLIATELLE
MIT SCHWARZEM TRÜFFEL**

DESSERT-OPTION:

Zur Nachspeise ist beim
DESSERT SHARING
für jeden was dabei.

BOHEMIAN BANANA SPLIT

BOHEMIAN CHEESECAKE

MI-CUIT AU CHOCOLAT

KOKOS CRÈME BRULÉE



PASSEND ZU UNSEREM SHARING DINNER HABEN WIR FÜR SIE EINE WEINAUSWAHL GETROFFEN, DIE PERFECT ZU UNSEREM SHARING DINNER KONZEPT PASST.

ROT

CHÂTEAU PUY-BLANCHET

Saint Emilion Grand Cru | Frankreich | Bordeaux

Merlot | Cabernet Franc | 14 Mon. Eichenfass

WEISS

GRAUER BURGUNDER „EDITION LA BOHÈME“

Reis & Luff | Deutschland | Rheinhessen

**WÄHLEN SIE IHRE FAVORITEN
AUS EINEM VIELFÄLTIGEN
GETRÄNKE-, SPIRITUOSEN- & WEINSORTIMENT AUS!**

Getränke können entweder à la Carte oder als Getränkepauschale bestellt werden. Gerne beraten wir Sie umfangreich und zeigen Ihnen die verschiedenen Möglichkeiten, sowie die damit verbundenen Preise auf.



DELICIOUS. EXCLUSIVE. PRIVATE.

GENIEßEN SIE EIN HOCHWERTIGES CULINARY EVENT DAS KONZEPT UNSERES RESTAURANTS
MIT DER PRIVATSPHÄRE EINES SEPARATEN VERANSTALTUNGSRAUMS.

DAS IST PRIVATE DINING IN DER PROHIBITION BAR Á LA BOHÈME.

Ob Sharing Dinner, Private Brunch oder Flying Buffet – unser Veranstaltungsraum ist so vielseitig wie Sie. Empfangen Sie Ihre Kollegen oder Ihre Familie & Freunde zu einem gemütlichen Degustations-Abend, einem privaten Movie-Screening (samt Beamer und Leinwand), einer privaten Präsentation oder einem stilvollen Gin-Tasting. Und während Sie genießen, kümmert sich unser La Bohème Team individuell um Sie und Ihre Gäste.

IN ZAHLEN:

GESETZTES ABENDESSEN
FÜR BIS ZU 40 PERSONEN.

STEHENDER EMPFANG
FÜR 50 PERSONEN
MIT FLYING BUFFET.

ES ERWARTET SIE:

EINE VOLL AUSGESTATTETE
BAR, EIN SEPARATER EINGANG,
SOWIE PRIVATE TOILETTEN-
RÄUMLICHKEITEN.





EIN RAUM. VIELE OPTIONEN.

Der offene Grundriss ermöglicht Ihnen eine völlig freie Gestaltung des Raumes - von klassischen Tafeln bis zu locker gestellten Einzeltischen.

Wie wäre es mit einer Tagung fernab der austauschbaren Konferenzräumlichkeiten eines Hotels?



TYPISCH LA BOHÈME.

Auch in unserem Separée mit privatem Eingang müssen Sie nicht auf die begehrte Atmosphäre unseres Restaurants verzichten. Stattdessen feiern Sie in gewohnter Umgebung, ohne sich das Restaurant mit anderen Gästen teilen zu müssen.

So wird der Abend zu Ihrer ganz eigenen Bohème Experience.



EIN BESONDERER ANLASS?

Ob Gastgeschenk oder Jubilare - unser Eventteam hilft Ihnen dabei, da Separée so für Ihre Gäste herzurichten, dass ein echter WOW-Faktor entsteht! Dazu empfehlen wir Ihnen gern unsere zuverlässigen Partner, mit denen wir seit vielen Jahren erfolgreich zusammenarbeiten.

EVENT CATERING IN & UM MÜNCHEN.

Sie haben den Anlass. Wir kümmern uns um die kulinarische Begleitung. Premium Catering für 10 bis 1000 Personen.



INHOUSE TEAM

Bei uns im Event Team arbeitet ausschließlich unser eigenes Personal. So stellen wir die höchstmögliche Zuverlässigkeit und Qualität sicher.



REGIONAL

Wo immer möglich arbeiten wir mit regionalen Zulieferern zusammen und liefern Ihnen damit Gerichte mit frischen Zutaten. Verantwortungsbewusst und nachhaltig.



BUFFET & MEHR

Dank unserer jahrzehntelangen Erfahrung bieten wir Ihnen individuelle Konzepte für Sie und Ihre Gäste - vom Flying Dinner bis zum Teamkochen. Wir freuen uns auf Ihre Ideen.



GETRÄNKE

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch eine passende Getränkebegleitung an. Bei unserer Sommelière und unserem Mixologist sind Sie und Ihre Gäste erstklassig aufgehoben.



WEITERE OPTIONEN



PERSÖNLICHE EVENTPLANUNG.

Natürlich helfen wir Ihnen gerne, den Abend rund um Ihr Menü zu etwas ganz Besonderem zu machen. Dazu berät sie unser erfahrenes Event Team zu allen wichtigen Themen, wie individuellen Menükarten, Dekoration, Ablauf, Organisation, eine Fotobox und mehr. Zudem organisieren und koordinieren wir für sie bei Bedarf auf externe Dienstleister (zum Beispiel Fotografie und Videografie zur Eventdokumentation, Zauberei, etc.)

LEHNEN SIE SICH ZURÜCK UND FEIERN SIE IHREN ANLASS MIT IHREN GÄSTEN UND DEM WOHLIGEN GEFÜHL, ALLES IM GRIFF ZU HABEN.

GENUSS SCHENKEN.

Entdecken Sie die perfekte Geschenkidee für besondere Anlässe,
oder einfach so, um Ihren Liebsten eine Freude zu machen.

Ob ein romantisches Abendessen zu zweit oder das Anstoßen zu einem
Jubiläum – unsere Wertgutscheine sind immer eine hervorragende Idee!

Weitere Informationen und Bestellung
unter info@boheme-schwabing.de oder auf unserer
Homepage unter www.boheme-schwabing.de



VERANSTALTUNGSINFORMATIONEN | AGBS.

Preise und Zahlungsmodalitäten:

1. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen USt.

2. Der Auftraggeber verpflichtet sich freiwillig eine Pauschale von 8 % an Trinkgeld für Service und Küche auf den Food & Beverage Umsatz zu bezahlen.

3. Die Bezahlung kann vor Ort in Bar, per Kredit- oder EC-Karte geleistet werden.

4. Bei Gruppen ab 10 Personen kann eine Rechnung gestellt werden.

4.1. Das Zahlungsziel beträgt 7 Tage ab dem Datum der Rechnungsstellung. Sofern nicht anders schriftlich vereinbart, erfolgt die Rechnungsstellung per E-Mail an die Adresse, die den Bewirtungsvertrag geschlossen hat. Auf Wunsch des Kunden kann die Rechnung auch postalisch zugestellt werden.

4.2. Im Falle eines Zahlungsverzugs behalten wir uns vor, Mahngebühren zu erheben. Die erste Mahnung wird mit 10 € Bearbeitungsgebühr versehen und setzt ein erneutes Zahlungsziel von 7 Tagen ab Erhalt der Mahnung.

4.3. Sollte auch nach der ersten Mahnung keine Zahlung erfolgen, wird eine zweite Mahnung mit 25 € Bearbeitungsgebühr ausgestellt. Auch

hier gilt ein erneutes Zahlungsziel von 7 Tagen.

4.4. Sollte bis zum Ablauf der Zahlungsfrist nach der zweiten Mahnung keine Begleichung der offenen Forderung erfolgen, behalten wir uns vor, das Inkassoverfahren einzuleiten.

4.5. Ab dem Zeitpunkt des ersten Zahlungsverzugs werden Verzugszinsen in Höhe von 10 % p.a. fällig.

4.6. Zahlung auf Rechnung ist ausschließlich für Kunden möglich, die ihren Firmensitz in Deutschland haben.

4.7. Bei Zahlung auf Rechnung behalten wir uns vor, bis zu 80% des Rechnungsbetrags als Anzahlung vorab zu fordern.

Personenzahl und Stornierung:

1. Die finale Personenzahl muss bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bekannt gegeben werden, ansonsten wird die im Angebot veranschlagte Zahl an Menüs verrechnet.

2. Es gelten folgende Stornierungsbedingungen: Bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei. Bis 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn werden 40 % des kalkulierten F&B-Umsatzes in Rechnung gestellt. Am Veranstaltungstag selbst und bei einem No-Show werden 100% des kalkulierten F&B-Umsatzes in Rechnung gestellt.

3. Bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn können beide Vertragsparteien vom Bewirtungsvertrag zurücktreten.

Exklusivbuchung, verlängerte Öffnungszeiten & Lautstärke:

1. Bei einer Exklusivbuchung des Restaurants muss ein F&B-Mindestumsatz geleistet werden, dieser beträgt:

Montags 14.000 €
Dienstag - Donnerstag 20.000 €
Freitag bis Sonntag 25.000 €

Bei Exklusivbuchung der Prohibition Bar werden 490 € Raummiete berechnet.

2. Die Öffnungszeiten des Restaurants sind täglich bis 24:00 Uhr. Eine Verlängerung bis 01:00 ist gegen eine Nachtpauschale von 390 € pro angefangene Stunde möglich.

3. Nach 22:00 Uhr ist eine maximale Dezibelgrenze für Musik von DJ oder Liveband von 75 Dezibel in der Spitze einzuhalten. Es darf nur eine Wiedergabe über die hauseigene Beschallungsanlage stattfinden. Für die Benutzung und technische Betreuung werden 290 € in Rechnung gestellt. Musik im Außenbereich ist nicht erlaubt. Ab 20.00 Uhr müssen Fenster und Türen geschlossen bleiben. Für jegliche Schäden und Strafen durch

Nichteinhaltung der Dezibelgrenze haftet der Kunde in vollem Umfang.

4. Der Aufenthalt im Außenbereich des Restaurants ist ab 22:00 Uhr nur unter den in den Stadtauflagen erlaubten Dezibelgrenzen erlaubt. Sollte diese Lautstärke nicht eingehalten werden, muss der Außenbereich geräumt werden.

5. Ab 22:00 Uhr ist ein Silencer zu buchen. Der Stundensatz beträgt 39 € pro angefangene Stunde.

Stand der Allgemeinen Geschäftsbedingungen:

Oktober 2023



KONTAKT

WIR SEHEN UNS!

**SIE HABEN FRAGEN ODER MÖCHTEN MIT UNS
ÜBER IHR NÄCHSTES EVENT BEI UNS SPRECHEN?**

Wir sind für Sie da!

+49 89 2376 2323

info@boheme-schwabing.de

www.boheme-schwabing.de



LA BOHÈME