

YOUR EVENT AT »THE HUTONG CLUB«

Franz-Joseph-Straße 28 | 80801 München (Schwabing) | Germany

Eventberatung: Christian Ribitzki | Phone +49 89 38 380 343

eMail hello@thehutongclub.de | www.thehutongclub.de

DAS KONZEPT

Hutongs, so werden die kleinen Gässchen und Höfe rings um die alter Kaiserstadt in Beijing genannt. Hier hat sich heute eine spannende, urbane Szene angesiedelt.

Kleine Cafes, innovative Restaurants, Garküchen und angesagte Bars prägen das Bild.

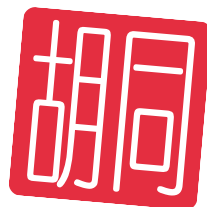
Dieser facettenreiche, lebendige Mikrokosmos war die zündende Inspiration.

Eröffnet im Mai 2015 in Schwabing hat sich der **»The Hutong Club«** schnell einen Platz in den Herzen der Münchner erobert. Denn hier gibt es nicht nur die wohl besten Dumplings der Stadt;

Der **»The Hutong Club«** überzeugt mit einer gekonnten Mischung aus lässiger Bar und modern interpretierter China Küche. Hochwertige, schwarzlackierte Decken, Chinatapeten und ein durchdachtes Lichtkonzept sorgen für ein großstädtisches und zugleich schummrige, wohlige Ambiente.

Man serviert das Essen **»Family Style«**, die Speisen werden in der Mitte des Tisches platziert zum Teilen und gemeinsamen Erleben. Ausgesuchte Weine, aber vor allem besondere, richtig gut gemixte Cocktails komplettieren das Angebot und machen einen Abend im

»The Hutong Club« zu einem unvergesslichen Erlebnis.



ANLÄSSE

Zwanglose Abendessen, Geschäftsessen, Firmenfeiern, Produktpräsentationen, Presse Events, Familienfeiern, Hochzeitsfeste, Geburtstage, Business Lunches

KAPAZITÄTEN

The Hutong Club (Gesamt)

110 Personen sitzend, 180 Personen stehend im Restaurant und an der Bar.
Fläche ca. 180 m²

Koi Room (Separée)

Halb offener Raum, auf Wunsch durch einen Paravent getrennt, 16-18 Personen sitzend

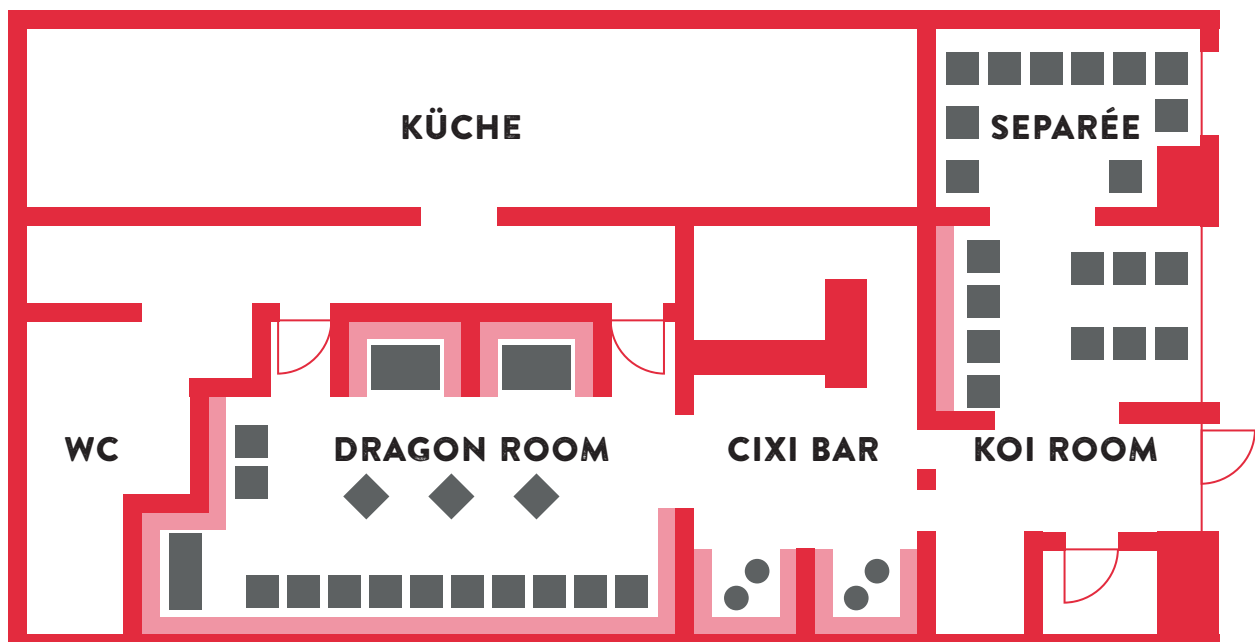
Koi Room (Gesamt)

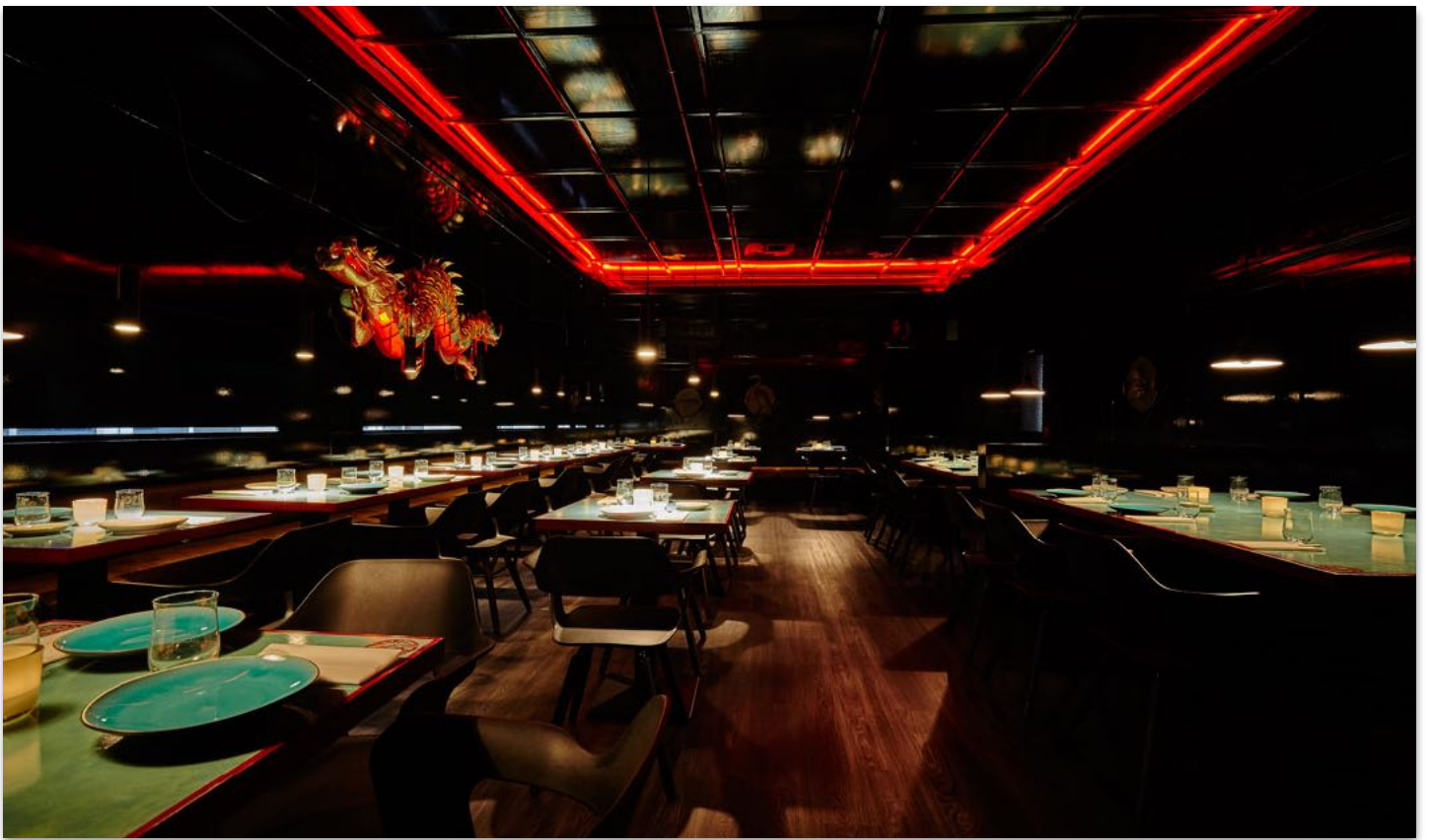
45 Personen sitzend, 60 Personen stehend. Fläche ca. 70 m²

Dragon Room

65 Personen sitzend, 80 Personen stehend. Fläche ca. 70 m²

EXKLUSIVE ANMIETUNG MÖGLICH, PREISE AUF ANFRAGE.





FLYING MENUE SAMPLE

ZUM APERITIF

Sesame and Prawn Toast

garnelen | sesam | toast | knoblauch | koriandergrün | ingwer

Spicy Lamb and Mint Flatbread

ofenfrisches chinesisches fladenbrot | hackfleisch vom poltinger lamm | minze | gerösteter chili

VORSPEISEN

Cinnamom, Mint, Garlic and Chili Marinated Beef

geschmortes rindfleisch, dünn geschnitten | chili | zimt | minze | knoblauch

Spicy Oktopus and Eggplant Salad

gegrillter oktopus | auberginen | chilimarinade | schalotten | kräuter

Shrimp Crystal Dumplings

gedämpfte teigtaschen | shrimps | reiswein | lauchzwiebeln

Spinach and Glutinous Rice Siu Mai

gedämpfte teigtaschen | spinat | klebreis | knoblauch | ingwer | chili

Lamb »Sheng Jian«

gedämpfte und gebratene hefeteigklöße | poltinger lammfleisch | kohlrabi | chili | knoblauch

HAUPTGÄNGE

Mala Chili Fried Tofu

marinierter, gebratener tofu | gemüse | knoblauch | ingwer | chili | szechuanpfeffer | kräuter

Hot and Spicy Hakka Chili Fish

knuspriges fischfilet | 3 sorten chili | honig | tomate | ingwer | knoblauch | lauchzwiebel

»Char Siu« Duroc Pork

hoisin und honig glasierter Nacken vom duroc schwein | kresse | knoblauch | sesam

»The Hutong Club« Style Homemade Fried Lamb Sausages

hausgemachte wurst vom poltinger lamm | gerösteter chili | eingelegter kohlrabi | ingwer | schwarze bohnen | knoblauch

DESSERT

Salted Caramel and Dark Chocolat Brownie

schoko brownie | salzkaramel | eiscreme | salzkaramell | hausgemachte marshmallows | kandierte orange

Ginger Tea Tapioka, Coconut and Mango

tapiokabällchen in ingwertee | kokoscreme | frische mango

Green Tea Ice Cream

Black Sesame Ice Cream

MENUE SAMPLE 1

Sesame and Prawn Toast

garnelen | sesam | toast | knoblauch | koriandergrün | ingwer

Bang Bang Chicken

hähnchenfleisch | gurken | erdnuß-sesam-sauce

Salt, Pepper and Chili Crispy Squid

tintenfisch | knusperhülle | knoblauch | pfeffer | chili | koriandermayo

+++

Spinach and Cream Cheese Crystal Dumpling

gedämpfte teigtaschen | frischkäse | blattspinat | sesam

Pork and Shrimp Siu Mai

gedämpfte teigtaschen | schweinefilet | shrimps | lauchzwiebeln | shitake

Beef Potstickers

gedämpfte und gebratene teigtaschen | rindfleisch | ingwer | spitzkohl

Mongolian Lamb Dumplings

gekochte und gebratene teigtaschen | poltinger lammfleisch | kräutersud | chili

+++

Baby Pak Choi

pa choi | vegane austernsauce | ingwer | chili | knoblauch

Hoisin and Garlic BBQ Pork Ribs

gegrillte schweinerippchen | hoisin | ingwer | knoblauch | chili

Kung Pao Chicken

hähnchenbrustfilet | chili | ingwer | knoblauch | cashew

Spring Onion and Egg Fried Rice

reis | lauchzwiebeln | ingwer | sesamöl | ei

+++

Salted Caramel and Dark Chocolat Brownie

schoko brownie | salzkaramel | eiscreme | salzkaramell |
hausgemachte marshmallows | kandierte orange

MENÜ SAMPLE 2

Chicken Hot and Sour Soup

hühnerbrühe | hühnerfleisch | lilienblüten | tofu | pilze | ei | essig | chili

+++

Spicy Lamb and Mint Flatbread

ofenfrisches chinesisches fladenbrot | hackfleisch vom poltinger lamm | minze | gerösteter chili

Crispy Tuna Tatar Spring Rolls

roher thunfisch | knusprige teigrollen | ingwer | nam prik mayo

Chinese Slaw

kohl | apfel | gerösteter chili | ingwer | walnüsse | sojasauce | chinesischer essig | sesamöl | schnittnoblauch

+++

Beetroot, Goat Cheese and Walnut Crystal Dumplings

gedämpfte teigtaschen | rote bete | ziegenkäse | kandierte walnüsse

Chicken, Mushroom and Spicy Peanut Dumplings

gedämpfte teigtaschen | hühnchen | shitake | pakchoi | erdnuss-chili-sauce

Spicy Pork and Chives Wan Tan

gekochte wan tan | schweinefleisch | schnittknoblauch | eingelegter chili | brühe

Tofu and Veggie Potstickers

gedämpfte und gebratene teigtaschen | tofu | gemüse | zitronengras | limette | koriander | chili

+++

»Char Siu« Duroc Pork

hoisin und honig glasierter Nacken vom duroc schwein | kresse | knoblauch | sesam

Black Garlic and Caramelized Ginger Fish

filet von der buttermakrele | schwarzer knoblauch | karamellierter ingwer | pilze | kräuter

Baby Pack Choi

pack choi | vegane austernsauce | ingwer | gerösteter knoblauch

Steamed Rice

+++

Selection of Exotic Fruits