

LOUIS
HOTEL

EVENTS

& unvergessliche Momente



MEETINGS & EVENTS

im Herzen der Stadt



Das LOUIS Hotel ist der perfekte Ort für Meetings, Events und vieles mehr in einer außergewöhnlichen Atmosphäre. Unsere Veranstaltungsräume im Herzen von München, bieten Ihnen ein besonderes und legeres Ambiente, innovatives Design und sind mit Blick auf den Rindermarkt oder die Türme der Münchner Wahrzeichen ausgerichtet. Geölte Eichenfußböden sowie die geradlinige Ausstattung und einzigartig gestaltete Möbel zeichnen das Hotel aus.

Das Restaurant **The LOUIS Grillroom** macht mit seiner qualitativ hochwertigen Küche das LOUIS Hotel durch kulinarische Gaumenfreude vollkommen. Die Meeting Räume im LOUIS bieten den idealen Raum für kreative Ideen und erfolgreiche Meetings.

Veranstaltungen, die in Erinnerung bleiben.

MEETINGS



BOARDROOM

Der Boardroom bietet mit viel Tageslicht, modernster Technik und Zugang zum Rooftop einen idealen Rahmen für kreative Ideen. Zum Durchatmen geht es auf die Dachterrasse - die Blick auf den Alten Peter, die Frauenkirche und das Rathaus eröffnet.

TECHNIK

75" Clevertouch Display

(4K, 20 Touchpunkte, Whiteboard-Funktion)

Kamera für Videokonferenzen

W-Lan

integrierte Steckdosen

Flipchart

Pinnwand

Moderationskoffer

GRÖSSE:

30 m²

KAPAZITÄT:

bis zu 14 Personen

BESTUHLUNGSVARIANTEN:

Blocktafel



MARKETROOM

Der großzügig geschnittene Marketroom, mit seiner langen Fensterfront, bietet viel Tageslicht und einen direkten Blick auf den Rindermarkt. Der Raum ist durch ein eigenes Foyer erreichbar. Klares Design und wertiges Interieur setzen den idealen Rahmen für besondere Events und erfolgreiche Meetings.



TECHNIK

Beamer & Leinwand

Clevertouch Display

(4K, 20 Touchpunkte, Whiteboard-Funktion)

Kamera für Videokonferenzen

W-Lan

Flipchart

Pinnwand

Moderationskoffer

GRÖSSE:

35 m²

KAPAZITÄT:

bis zu 25 Personen

BESTUHLUNGSVARIANTEN:

Blocktafel, Parlamentarisch oder Theater

TAGUNGEN

ohne Tagungspauschale

RAUMMIETE

Halber Tag | 690,00€
(bis zu vier Stunden)

Ganzer Tag | 890,00€
(bis zu 8 Stunden)

Sollte die gebuchte Zeit - bei einer halbtags Raummiete vier Stunden, bei einer ganztags Raummiete acht Stunden - überschritten werden, behalten wir uns vor eine zusätzliche Raummiete in Höhe von 100€ für jede angefangene Stunde zu berechnen.

VERPFLEGUNG

Kaffee- und Tee-Station
Mineralwasser und Softdrinks
Abrechnung der Getränke nach Verbrauch

Kaffeepause mit 3 Snacks nach Wahl des Küchenchefs | 20,00€ pro Person

Frühstück als Tischbuffet im Veranstaltungsraum | 39,00€ pro Person

Mittagessen als saisonales 2-Gang Menü nach Wahl des Küchenchefs | 54,00€ pro Person
(exklusive Getränke)

TAGUNGEN

mit Tagungspauschale

HALBTAGESPAUSCHALE

bis zu 4 Stunden

104,00€ pro Person zzgl. einer Raummiete von 490,00€

Standard-Technik

Alkoholfreie Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum unlimitiert
(Kaffee, Althaus Tee, Wasser & Softdrinks)

1x Kaffeepause (süß oder herzhaft)

Lunch: saisonales 2-Gang-Menü nach Empfehlung des

GANZTAGESPAUSCHALE

ab 4 Stunden bis zu 8 Stunden

124,00€ pro Person zzgl. einer Raummiete von 690,00€

Standard-Technik

Alkoholfreie Tagungsgetränke im Veranstaltungsraum unlimitiert
(Kaffee, Althaus Tee, Wasser und Softdrinks)

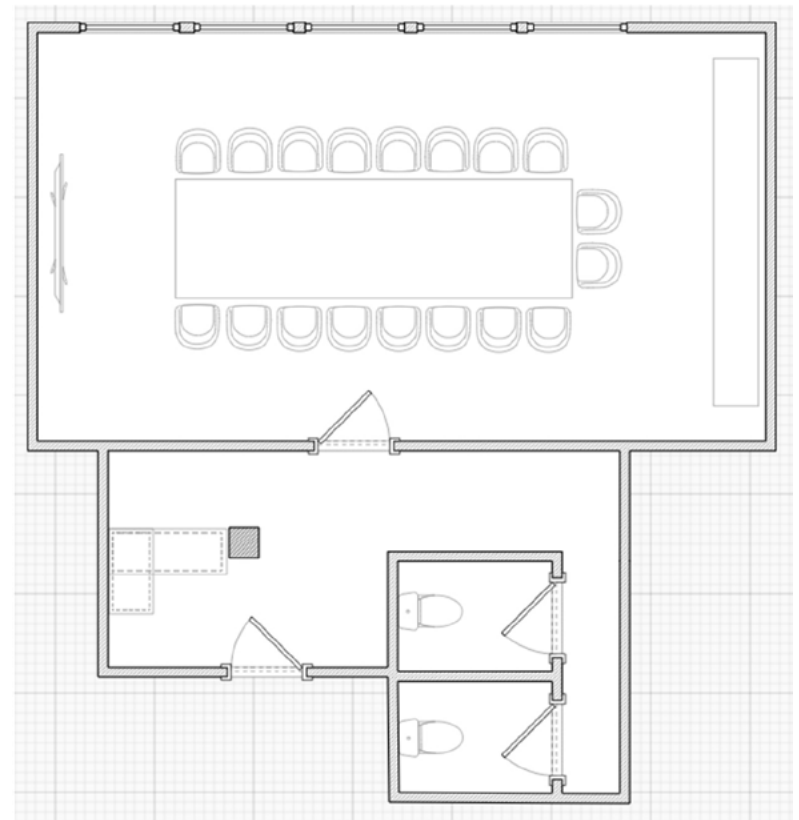
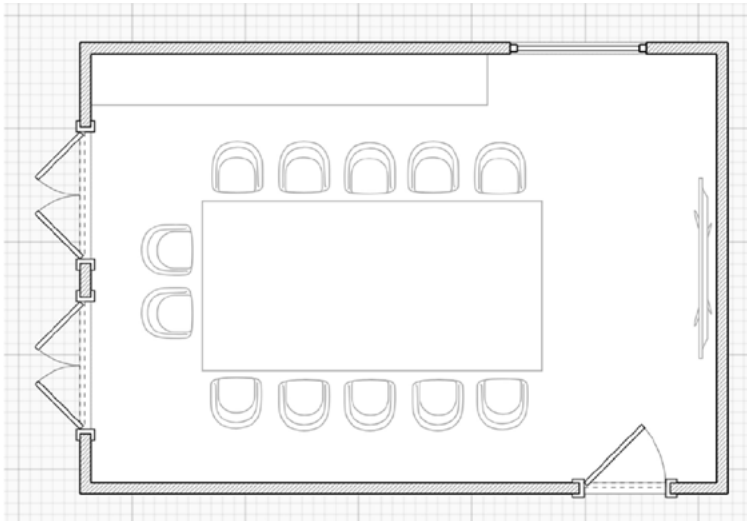
2x Kaffeepause (süß oder herzhaft)

Lunch: saisonales 2-Gang-Menü nach Empfehlung des
Küchenchefs in unserem Restaurant

BOARDROOM



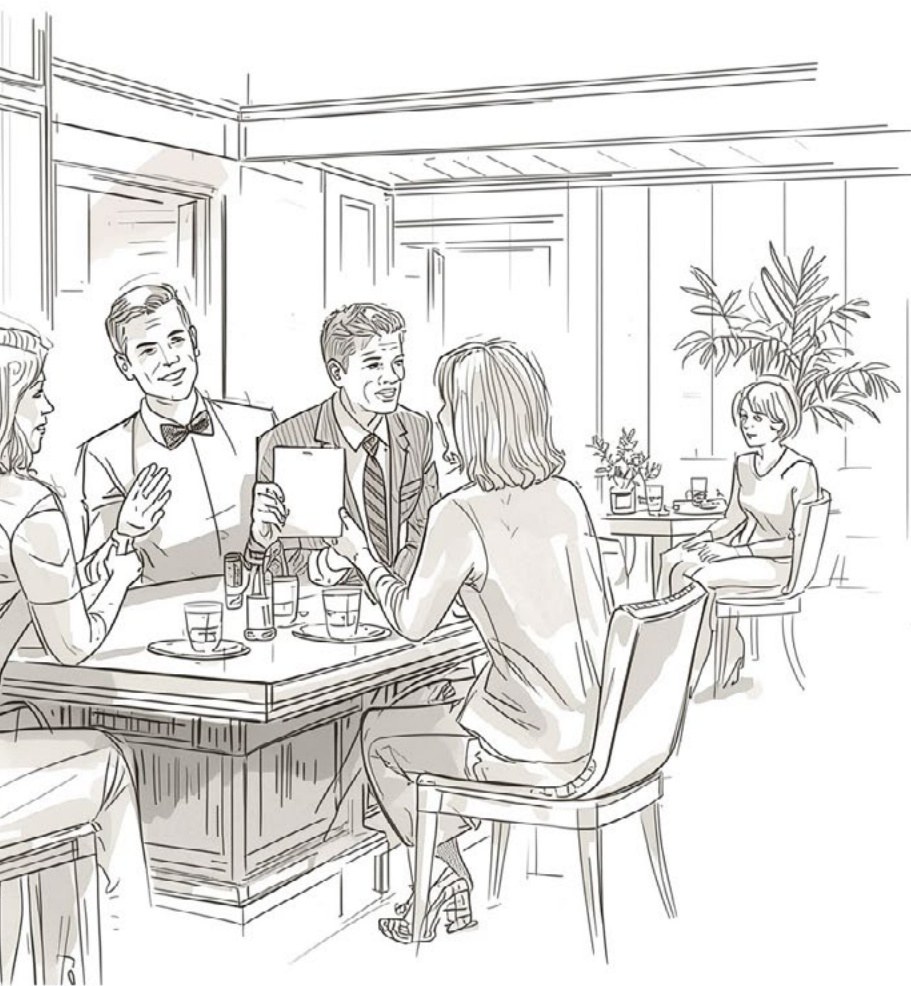
MARKETROOM





GASTRONOMIE

FEIERN & GENIESSSEN



Wir machen Ihre Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem.

SPEISEN

Ob individuell zusammengestelltes Menü oder kreative Vorschläge unseres Küchenchefs: Genuss steht bei uns im Mittelpunkt. Dabei gehen wir selbstverständlich auf Allergien, Unverträglichkeiten und persönliche Ernährungswünsche ein. Von stilvollen Menüs über Fingerfood bis hin zu Grillbuffets, wir gestalten Ihr Event ganz nach Ihren Vorstellungen.

GETRÄNKE

Wir verzichten bewusst auf feste Getränkepauschalen, damit Sie maximale Flexibilität genießen. Die Abrechnung erfolgt transparent nach tatsächlichem Verbrauch. Gerne können Sie vorab eine individuelle Getränkekarte für Ihre Veranstaltung zusammenstellen – dabei beraten wir Sie selbstverständlich jederzeit persönlich und kompetent.

PRIVATE DINING

Der Boardroom bieten den idealen Rahmen für Ihr Private Dining Erlebnis, in exklusivem Kreis.

Große Fenster eröffnen einen beeindruckenden Blick auf den „Alten Peter“ und die Türme der Frauenkirche. Für Ihr Wohlbefinden sorgt eine Klimaanlage, ergänzt durch diskreten und persönlichen Service.

Auch als Private Lunch buchbar.

MINDESTUMSATZ:

1.800,00€

zzgl. 100,00€ Bereitstellungskosten

GRÖSSE:

30 m²

KAPAZITÄT:

bis zu 14 Personen

BESTUHLUNGSVARIANTEN:

Blocktafel



THE LOUIS GRILLROOM

Erleben Sie im The LOUIS Grillroom ein kulinarisches Highlight mit einzigartigem Blick auf den Viktualienmarkt und lassen Sie sich von Kreationen der Handschrift von Küchenchef *Marius Pieper* verwöhnen.



Freuen Sie sich auf ein individuelles Genusserlebnis, umrahmt von persönlichem Service und stilvollem Ambiente.

MINDESTUMSATZ:
10.000,00€

GRÖSSE:
123 m²

KAPAZITÄT:
bis zu 90 Personen

BESTUHLUNGSVARIANTEN:
Bankettbestuhlung oder gemischte Bestuhlung

The LOUIS Rooftop

Versteckt über den Dächern der Altstadt liegt unsere The LOUIS Rooftop – ein echter Geheimtipp. Hier genießen Sie einen atemberaubenden Blick auf die Türme der Frauenkirche, das Münchner Rathaus und den „Alten Peter“.

Genießen Sie bei schönem Wetter kühle Drinks und saisonale Kreationen vom Grill in mediterran inspirierter, privater Atmosphäre auf unserer einzigartigen Dachterrasse.

MINDESTUMSATZ:

7.500,00€

zzgl. 1.000,00€ Raummiete

KAPAZITÄT:

bis zu 80 Personen stehend / bis zu 50 Personen sitzend

BESTUHLUNGSVARIANTEN:

Bankettbestuhlung oder gemischte Bestuhlung



KULINARIK



FLYING BUFFET

Kleine Häppchen, große Genussmomente!

Unser Flying Buffet bringt die kulinarische Vielfalt unserer Küche direkt zu Ihnen. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie eine Auswahl raffinierter Köstlichkeiten in entspannter Atmosphäre.

FISCH

Thunfischtatar | Miso | Affilla Kresse

Geräucherte Forelle | Safran | Zitrone

Tempura Garnele Krustentiersauce | Bonitoflocken

FLEISCH

Geschmorter Schweinebauch | Nussbutter Mayonnaise

Hühner Zitronengras Spieße | Limette

Rindertatar | Eigelb | Creme Fraiche

VEGETARISCH

Marinierte Edamame | Yuzuperlen

Erbsenschaumsuppe | Minze

Rote Beete Tatar

Ziegenkäse | Estragon

69,00€ PRO PERSON

MENÜ

Viktualienmarkt

VORSPEISE

Knackiger Pflücksalat

Balsamico Dressing | Eingelegtes Gemüse vom Viktualienmarkt

Ceviche von der Dorade

Leche de Tigre | Koriander | Granny Smith

Rosa Roastbeef

Remoulade | Schnittlauch

SUPPE

Tomaten-Zitronengras Schaumsuppe

Zitronenöl | Nori

HAUPTGANG

Mozzarella Rucola Ravioli

Haselnuss | Tomate

Auf der Haut gebratener Zander

Glacierte Tagliarinni | Beurre Blanc

Rosa Gegrillter Kalbsrücken

Nussbutter-Kartoffelpüree | Zuckerschoten | Schalottenjus

DESSERT

Limetten Tartlette | Johannisbeere

Holunderblüten Zabaglione | Beerenvariation

3-Gang Menü *(ohne Suppe)* | 99,00 € pro Person

4-Gang Menü | 109,00 € pro Person

MENÜ

Rindermarkt

VORSPEISE

Gegrillter Grüner Spargel
Edamame | Zitrone

Gebeizte Forellentranchen
Mango | Estragon

Rindertatar
Eigelb | Schnittlauch

SUPPE

Authentische Tomka
Paprika | Limette

HAUPTGANG

Spinat Basilikum Gnocchis
Nussbutterschaum | Sautierte Zucchini

Sanft gegarter Saibling
Marinierter Fenchel | Glacierte Tagliarinni | Beurre Blanc

Kross gebratene Hühnerbrust
Parmesan Risotto | Glacierte Karotte

DESSERT

Moelleux au Chocolate
Vanille | Himbeersorbet

Mini Apfelstrudel | Obers

3-Gang Menü *(ohne Suppe)* | 99,00 € pro Person

4-Gang Menü | 109,00 € pro Person

APERITIF

Ein gelungener Auftakt beginnt mit dem richtigen Aperitif – frisch, belebend und perfekt abgestimmt auf den Moment. Stoßen Sie an und lassen Sie sich auf einen genussvollen Einstieg einstellen.

“THYME FOR LOUIS”

Rosmarin-Thymian Sirup | Apfelsaft | Prosecco
0,1L | 11.50€

“THYME FOR LOUIS” ALKOHOLFREI

Rosmarin-Thymian Sirup | Apfelsaft | Ginger Ale
0,1L | 10.50€

SPARKLING

Champagne Laurent-Perrier
La Cuvée Tours-sur-Marne
0,75L | 110,00€

Champagne Laurent-Perrier
Cuvée Rosé Tours-sur-Marne
0,75L | 170,00€

Crémant De Loire Bouvet Excellence
0,75L | 60,00€

*Nichts passendes gefunden?
Alternativ können Sie aus unserer Barkarte wählen.*



WEIN

Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung vorab eine passende Weinbegleitung. Die gewählten Weine werden flaschenweise serviert und nach Verbrauch berechnet.

Für Veranstaltungen am Liebsten gewählte Weine:

ROTWEIN 0,7 L

2021 Pinotage, Diemerdal Western Cape | 54 €

2021 Mauro, Bodegas Mauro, Castilla y León | 115 €

2021 Chateau Le Boscq, Cru Bourgeois Exceptionnel | 88 €

2023 Tempranillo Hito | 51 €

WEISSWEIN 0,7 L

2023 Grüner Veltliner Ried Loibner, F.X. Pichler | 77 €

2024 Bürklin Wolf Riesling | 55 €

2024 Le Creete Lugana, Ottella | 57 €

2024 Villa Sparina, Gavi di Gavi | 65 €

2025 Grauburgunder, Bassermann-Jordan | 48 €

ROSÉWEIN 0,7 L

2024 UP – Ultimate de Provence Rosé | 60 €



*Nichts passendes gefunden?
Alternativ können Sie aus unserer umfassenden Weinkarte wählen.*



KONTAKT

Für ein individuelles Angebot steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung unter +49 89 411190559 oder per Mail an veranstaltung@louis-hotel.com.

Wir freuen uns auf Sie.