

Events mit Flair + zentral in München bei



1



Wir erstellen für Sie gerne ein individuelles Angebot für Ihr Event!

Das ecos office center münchen

Sie suchen einen Ort mit dem gewissen Etwas für Ihr nächstes **Firmen-Event**, Ihre nächste **Feier** oder Ihre **Hochzeit**?

Dann sind Sie bei uns im **ecos office center münchen** genau richtig!

Wir bieten Ihnen die Auswahl zwischen 4 unterschiedlich großen Veranstaltungsräumen, wovon 3 Räume flexibel miteinander verbindbar/vergrößerbar sind und 1 Raum um ca. 20 m² erweiterbar ist, sowie ein mediterranes Bistro mit Sitztreppe und privater Gartenterrasse. Networken, feiern und genießen Sie Ihr Event bei uns mit 25 bis 100 Personen.

Gerne planen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr nächstes Event und machen Ihren Auftritt dabei zum vollen Erfolg. Mit unseren außergewöhnlichen Räumlichkeiten, welche individuell nach Ihren Vorstellungen möbliert, ausgestattet und gerne auch dekoriert werden plus Catering, welches nach Ihren Bedürfnissen abgestimmt wird!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter muenchen@ecos-muenchen.com oder noch besser **RUFEN SIE UNS AN** unter **089/54 55 80**, um Ihre Wünsche, gerne in einem Vor-Ort-Termin, ganz individuell zu besprechen und **Ihr persönliches Komplett-Angebot für Ihr Event** abzustimmen!



Unsere Veranstaltungsräume



Raum LONDON

Raum OSLO

Raum PARIS

Raum ROM

	Größe ca.	 Stehend	 Gala	 Bankett	 Theater	 U-Form	 Parlament	 Stuhlkreis
Raum London*	33 m²	18	12	14	22	11	12	14
Raum Oslo*	42 m²	22	18	20	26	15	18	20
Raum Paris*	49 m²	30	18	20	35	18	21	20
Raum Rom**	48 m²	30	18	20	35	18	21	20
Raum Wien**	+ 20 m²	+6	+6	+6	+10	+6	+6	+6

* vergrößerbar mit angrenzendem/n Raum/Räumen. ** Raum ROM nur mit Raum WIEN kombinierbar.
Zusätzlich zu unseren Konferenz- und Veranstaltungsräumen, **sind weitere 4 kleinere Räume verfügbar.**

Tagungen, Seminare, Events, Banketts + Partys bis 100 Personen



Besonderes EUROPA-Ambiente in unserer Conferencing & Event-Etage im Erdgeschoss macht Ihre Veranstaltung, Ihre Party oder Ihr Event zu etwas Besonderem. Dazu trägt neben einem großzügigen mediterranen Bistro mit Sitztreppe und Gartenterrasse vor allem auch unser sehr persönlicher und mehrsprachiger Service bei. Denn wir sind „die Möglichmacher“.

Bei Zusammenlegung der 3 Räume LONDON+OSLO+PARIS bietet sich Platz für bis zu 85 Personen bei Theater-Bestuhlung. Oder für eine Gala an großen runden Tischen bis ca. 50 Personen. Lassen Sie uns das – was immer Sie sich wünschen – für Sie planen und organisieren.

Unser Kaminzimmer nebenan, kann z.B. als gemütlicher Rückzugsraum oder der Raum PARIS als Catering-/Buffet-Raum, Tanzfläche u.v.m genutzt werden.

Ihr Event wird von uns ausgestattet und organisiert

In unserer ca. 500 m² großen Conferencing- & Event-Etage EUROPA kombinieren wir für Sie die Räume, die für Ihre Zwecke optimal sind. Natürlich komplett auf Ihre Veranstaltung abgestimmt mit entsprechender Möblierung, Catering, Service und Dekoration vom coolen Party-Set-Up über urige Sommerfest-Deko bis hin zu einem romantischen Traubogen oder festlichem Gala-Bankett ... Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt!

Mit bis zu 100 Personen können Sie bei uns ganz privat feiern und unvergessliche Momente erleben.

Wir sind uns sicher – Ihre Gäste werden begeistert sein!



Große Gartenterrasse für Networking, Sommerfest, Grill- oder Glühweinparty u.v.m.



Planen Sie mit uns Ihre freie Trauung, ein BBQ, Ihr Sommerfest, Team-Event oder eine winterliche Glühwein-Party mitten in München in unserem 175 m² großen Garten mit 50 m²-Terrasse sowie stets **INKLUSIVE** unserem 45 m² großen **mediterranen Bistro für 20-25 Personen**. Genießen Sie einen sorglosen, ausgelassenen Abend und an Wochenenden auch einen Vor- und/oder Nachmittag.



Preise

	Raum LONDON	Raum OSLO	Raum PARIS	Raum ROM
½ Tag (bis zu 4 h)	150,00 €	193,00 €	210,00 €	210,00 €
1 Tag (bis zu 10 h)	268,00 €	343,00 €	394,00 €	394,00 €
Abendpauschale (17:00-max. 2.00 h)	268,00 €	343,00 €	394,00 €	394,00 €
Samstag oder Sonntag (bis zu 10 h)	268,00 €	343,00 €	394,00 €	394,00 €
Samstag und Sonntag (je bis zu 10 h)	536,00 €	686,00 €	788,00 €	788,00 €

	Mediterranes BISTRO mit Garten-Terrasse	Raum MADRID oder Raum BERLIN	Raum WIEN	Kaminzimmer MÜNCHEN
½ Tag (bis zu 4 h)	355,00 €	90,00 €	105,00 €	105,00 €
1 Tag (bis zu 10 h)	595,00 €	157,00 €	183,00 €	183,00 €
Abendpauschale (17:00-max. 2.00 h)	595,00 €	157,00 €	183,00 €	183,00 €
Samstag oder Sonntag (bis zu 10 h)	595,00 €	157,00 €	183,00 €	183,00 €
Samstag und Sonntag (je bis zu 10 h)	1.190,00 €	314,00 €	366,00 €	366,00 €

Die Kosten für Bereitstellung (Raumreinigung, Concierge, Servicepersonal) sowie Projektassistenz (Planung, Vor-/Nachbereitung, Veranstaltungsleitung) werden nach Aufwand – auch abhängig von Ihren Wünschen bzw. sich ergebenden Erfordernissen – abgerechnet. Die Bestandsmöblierung (siehe Raumfotos) ist inklusive. Anderweitig gewünschtes Mobiliar samt den Auf- und Abbau richten sich je nach Umfang und Auswahl. Als Gastgeber haften Sie uns für eventuelle Schäden.

Zusatzleistungen

Unsere Cateringpartner:



Wir erstellen Ihnen **auf Wunsch gerne ein individuelles Catering-Angebot**. Vom Fingerfood-Buffer bis hin zum Menü ist bei uns alles möglich.

Nachfolgend finden Sie ein paar Catering-Beispiele. Im Preis enthalten sind die Kosten für Catering-Equipment, Gläser, Geschirr, Besteck. Die Anlieferung, Servicepersonal, Veranstaltungsleitung u.ä. werden nach Bedarf berechnet.

Des Weiteren helfen wir Ihnen gerne Ihre Veranstaltung von A – Z zu organisieren:

- ❖ Floristik & Dekoration
- ❖ Traubogen und Trautisch + passende Bestuhlung
- ❖ Mobiliar - passend für jede Gelegenheit
- ❖ Beleuchtung
- ❖ Tontechnik
- ❖ Mobile Bar
- ❖ DJ oder Live-Musik
- ❖ Fotobox
- ❖ Interaktive Touchscreens 65-86"
- ❖ Beamer und Leinwand
- ❖ Rednerpult
- ❖ Metaplanwand
- ❖ Flipchart
- ❖ und vieles mehr

Getränkepauschalen

„Standard“

Alkoholfreie Getränke

Wasser still und medium, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft und weitere nach Wunsch

Bier

Tegernseer Hell und weitere Biere nach Wunsch

Sekt & Wein

Weißwein Grauburgunder oder Riesling
Rotwein Merlot oder Cabernet Sauvignon
Prosecco

Heißgetränke

Kaffee, Tee

ab € 39,00* netto, pro Person (ab 25 Personen)

*: nur gültig mit Catering-Buchung + vorhältlich externern Preisanapassung!

„Comfort“

Zzgl. Spirituosen (nach Absprache) z.B.

Bacardi Anejo Cuatro Rum
Bombay Sapphire, London Dry Gin
Ramazzotti Halbbitter
Jägermeister
Und weitere nach Wunsch

Preise auf Anfrage

Catering – unsere Empfehlung

Buffet „Mediterran“

Gerichte können nach Gusto variiert / erweitert werden,
sowie vegan oder vegetarisch abgestimmt werden

Vorspeisen

- Mediterrane Fleischbällchen mit getrockneten Tomaten und Basilikum
- Carpaccio von der Putenbrust mit Petersilien-Vinaigrette
- Farfalle-Salat mit Räucherlachs in Limonen-Dressing
- Kleine Zucchiniquiche mit frischen Kräutern und Krabben

Dazu gemischte Baguette-Auswahl

Hauptgänge

- Sizilianisches Hühnchen mit Zitronen und im Ofen geschmorte Kartoffelwürfel
- Merlano Giallo in Sauce alla Puttanesca (Fischfilet auf würziger Tomatensauce) sowie Gemüsereis

ODER

- Hähnchenschenkel auf Apfel-Calvados-Sauce mit Couscous
- Pangasiusfilet in Kräutersauce dazu servieren wir Petersilien-Mandel-Reis

Dessert im kleinen Gläschen

- Espresso-Panna Cotta mit Amarettokirschen
- Zartschmelzende Schokoladentrüffeln

ODER

- Walnusscreme mit Orangen
- Würfel von der Tarte au Citron

Preis pro Person ab € 47,00* (ab 25 Personen)

Gerne erstellen wir für Sie Ihr individuelles Angebot!

Fingerfood-Bufferet

Gerichte können nach Gusto variiert / erweitert werden,
sowie vegan oder vegetarisch abgestimmt werden

- Kleine Waldpilztarte mit Speck
- Crêperöllchen nach Flammkuchen-Art
- Curry-Hackfleischbällchen mit Mango-Chutney
- Blätterteigschnecken mit Prosciutto und Honig-Senf-Karamell
- In Weißwein gegarte Aprikosen im Speckmantel
- Rauchlachs und Dillcreme im Crêpemantel
- Mousse der geräucherten Forelle auf Schwarzbrottrichter mit Kaviar
- Kartoffel-Rauke-Creme mit Matjestartar
- Gegrillte Paprika auf Polenta-Taler
- Ricotta-Tomaten-Tarte
- Canapées mit gegrillten Gemüsen und Ziegenkäsecreme
- Pikante Garnele am Spieß mit Mango
- Zitronenlachs im Filoteig

Dessert im kleinen Gläschen um obige Auswahl abzurunden:

- Schokoladentraum
- Schokoladencreme auf Brownie-Crumble mit einem Hauch Espresso
- Holunderblütenmousse
- Fruchtlige Erdbeermousse
- Mandarinen-Passionsfrucht-Mousse
- Joghurt-Panna-Cotta mit Beerenmark

Preis pro Person (ab 25 Personen)

bei 9 Stück Fingerfood + 2 Desserts ab € 32,50*

bei 11 Stück Fingerfood + 2 Desserts ab € 36,50*

bei 13 Stück Fingerfood + 2 Desserts ab € 40,50*

Kreieren Sie gerne Ihr Wunsch-Catering mit uns!

* vorbehaltlich externer Preisanpassung durch Caterer

Kontakt

ecos work spaces münchen

Landsberger Str. 155/Haus 1-EG
80687 München

Birgit König + Beate Schwaiger

☎ +49 89 54 55 80

✉ muenchen@ecos-workspaces.com

<https://www.ecos-workspaces.com/de/standorte/muenchen>

<https://www.facebook.com/ecosofficecentermuenchen>

<https://www.instagram.com/ecos.muenchen>

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 8:00 bis 18:00 Uhr sowie außerhalb dieser bei Event- oder Konferenzraum-Buchung.

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

