



EINE REISE DURCH DREI KULINARISCHE BEREICHE: GRILL-PASTA-BAR

In der Münchner Maximilianstraße stehen mit dem Restaurant brenner seit 2003 alle Zeichen auf Genuss. Durch die gelungene Komposition alter Bausubstanz und modernster Stilelemente bietet das Restaurant eine einzigartige Atmosphäre und lädt seine Gäste zu einer kulinarischen Reise durch die drei Bereiche Grill, Pasta und Bar ein. Der brenner, ein Restaurant am Puls der Zeit, das widerspiegelt, was die Münchner lieben: gesundheitsbewusste Trennkost, qualitativ hochwertige Fisch- und Fleischgerichte, dazu ein ausgewähltes Wein-, Cocktail- und Getränkeangebot. Der gelungene Mix aus exquisiten Speisen und Getränken sowie den freundlichen, geschulten Mitarbeitern macht den brenner zu den führenden Trendlokalen Deutschlands. Doch der brenner ist mehr als „nur“ ein Restaurant: Atmosphäre, Feuer und Leben in der denkmalgeschützten Säulenhalle des Marstalls, dem ehemaligen Pferdestall der Residenz, sorgen für unvergessliche Stunden. Die Dreiteilung des Restaurants in einen Grillbereich mit offener Feuerstelle, einen Bereich, in dem hausgemachte Pasta zubereitet wird, und eine Bar mit Lounge-Charakter, ist einzigartig.

-
-
-
-
-
-
-

BRENNER FACTS

EINRICHTUNG

Ausstattung und Mobiliar richten sich mit viel Gespür nach der historischen Bausubstanz. Der Terrazzoboden wurde von italienischen Handwerksmeistern im traditionellen und aufwendigen Verfahren verlegt. Schmiedeeiserne Elemente aus Münchner Herstellung trennen die einzelnen Bereiche, dazu gibt es viel warmes Holz bei Stühlen und Tischen sowie Bänke mit hochwertigen Lederpolsterungen.

KAPAZITÄT

-350 Personen sitzend, 650 stehend
-Terrasse Marstallplatz
450 Personen sitzend,
-Terrasse Innenhof mit bis zu
80 Personen sitzend
Fläche Restaurant mit Bar: 1000 m²
Fläche Terrassen: Bar 110 m²,
Innenhof 100 m², Marstallpl. 450 m²

VERANSTALTUNGEN

Frühstück, Lunch, Geschäftsessen, zwanglose Abendessen, Weihnachtsfeiern, private Events wie Geburtstage, Taufe, Kommunion, Exklusive Anmietung möglich, Weihnachtsfeiern, Firmenevents.
Preis auf Anfrage

VERANSTALTUNGSBERATUNG

E-Mail: events@kull-kg.de
Telefon: +49(0) 89 540 474 230

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag: 8:30–00.00 Uhr
Sonntag: geschlossen

