



Weihnachten im Nush O Jan

Wir freuen uns, dass Sie Interesse haben mit uns
Ihre Weihnachtsfeier 2026 zu gestalten.

Unser Angebot:

- 3- oder 4-gängiges "Persisches Festmenü"
- "Grilltafel-Sultan" mit Suppe, Vor- und Nachspeise und Grillspieß-Platten mit Beilagen
- Buchung von unserer künstlichen Eisstockbahn
(bei Buchung eines Menüs für mind. 10 Personen 1/2 h kostenlos inklusive!)
- Glühweinempfang auf unserer überdachten & beheizten Terrasse
(Vorspeisen zum Empfang gereicht möglich)
 - Getränkepauschale möglich

Sie haben weitere Wünsche und Ideen?
Lassen Sie es uns wissen, wir werden versuchen,
den Abend ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten!



Schleißheimer Straße 142a, 80797 München
Bushaltestelle: Am Nordbad / U2 Hohenzollernplatz
Tel.: 08912700433 Email: christmas@nush-o-jan.de



"Persisches Festmenü"

VORSPEISE – MEZZE

Eine feine Auswahl orientalischer Köstlichkeiten in Schälchen zum Teilen:
hausgemachter Hummus, Baba Ghanoush und Baba Badenajn,
knusprige Falafel, würziges Kibbeh und cremiges Labneh, begleitet von ofenfrischem Fladenbrot

Zwischengang (optional)

Cremige Maronensuppe, abgerundet durch eine feine nussige Note

Hauptgang (wahlweise)

Confierte Entenkeule persischer Art auf hausgemachter Fesenjan-Sauce (Granatapfel-Walnuss), garniert mit Granatapfelkernen und Pistazien, serviert mit duftendem Basmati-Safranreis

Rehkeulen-Tajine: Zarte Rehkeule in feiner Schmorgemüse-Sauce mit Oliven, Backpflaumen und Mandeln – verfeinert mit der orientalischen Gewürzen, serviert mit marokkanischem Brot

Orientalischer Lachs vom Grill: Zartes Lachsfilet mit aromatischer Kruste auf knusprigen Kartoffel-Pistazien-Baklava, begleitet von einer Safran-Orangen-Sauce mit feiner Honigsüße

Tapsi-Lasagne (VEGAN): Orientalischer Gemüsetraum aus zartem Grillgemüse, cremig-veganer Safran-Béchamel und überbacken mit veganem Cashew-Käse, mit Salatbouquet an frischem Granatapfel-Joghurt-Dip



Dessert

Persisches Safran-Rosenwasser-Eis mit gefrorenen Sahne-Stückchen



"Grilltafel-Sultan"

VORSPEISE – MEZZE

Eine feine Auswahl orientalischer Köstlichkeiten in Schälchen zum Teilen:
hausgemachter Hummus, Baba Ghanoush und Baba Badenajn,
knusprige Falafel, würziges Kibbeh und cremiges Labneh, begleitet von ofenfrischem Fladenbrot

Zwischengang (optional)

AASH E RESHTEH

Cremig-würzige Kichererbsen-Suppe mit frischen Kräutern und Nudeln,
abgerundet mit knusprigen Röstzwiebeln und Minze

Hauptgang - Grillspieß-Platten

Saftige Lamm-Spieße Tikka, zarte Hähnchenbrustfilet-Spieße in Safran-Joghurt-Marinade,
herzhafte Hackfleisch-Spieße vom Lamm und Rind sowie bunte Grillgemüse-Spieße

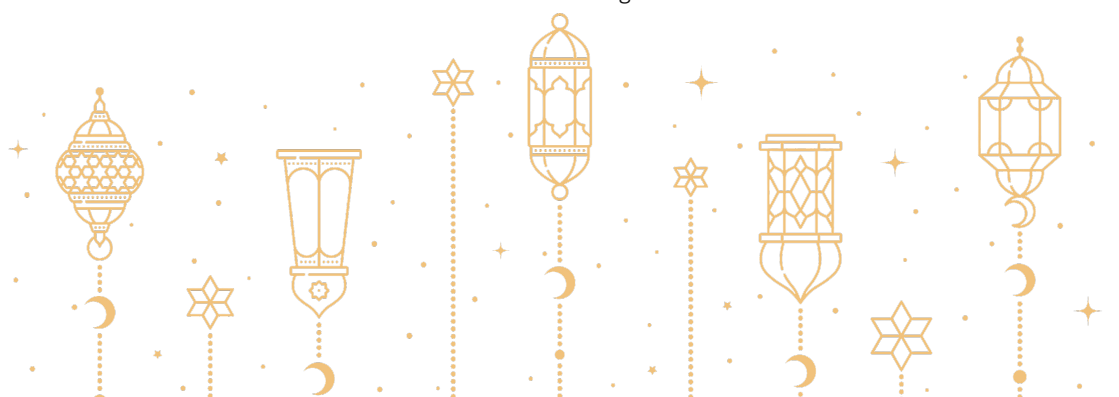
Beilagen & Saucen: gefüllte Weinblätter, duftender Basmati-Safranreis sowie drei hausgemachte
Saucen (u. a. Tomaten-Koriander-Chutney und sämig-nussige Granatapfel-Walnuss-Sauce)

Vegetarisch-vegane Hauptgang-Alternative

Gefüllte Aubergine auf Granatapfel-Walnuss-Sauce begleitet von Basmati-Safranreis

Dessert

Tahini-Crème brûlée mit hausgemachter Baklava





Extras

- **Glühweinempfang** mit Glühwein (rot & weiß) zum selber Zapfen: 25€ / Liter

- **Eisstockbahn-Miete:** 25€ je halbe Stunde inkl. Stöcke

- **Verlängerungspauschale** nach 24 Uhr: 150€ je angefangene Stunde

- **Getränkepauschalen:**

Getränkepauschalen müssen für mind. 3 Stunden und immer für alle Personen gebucht werden

- **Standard:**

alkoholfreie und warme Getränke, Glühwein, Bier, Spritz und offene Weine

- **Maxi:**

Alle Getränke von der Karte inkl. Longdrinks, ausgenommen Champagner

Preise auf Anfrage

- **Mindestumsatz & Exklusive Nutzung des Restaurants:**

Je nach Personenzahl wird ein Mindestumsatz festgesetzt, welcher erreicht werden muss, ansonsten wird die Differenz als Miete berechnet.

- Eine Exklusive Nutzung des Restaurants ist auf Anfrage möglich.

- **Trinkgeld:**

Wir möchten darauf hinweisen, dass unsere Mitarbeiter (6-10 Personen je Abend) Ihnen mit Herzblut einen schönen Abend bereiten und sie sich dementsprechend auf ein angemessenes Trinkgeld freuen!



Kontaktieren Sie uns für Ihr individuelle Angebot:

christmas@nush-o-jan.de