



Weihnachten im Nush O Jan

Wir freuen uns, dass Sie Interesse haben mit uns
Ihre Weihnachtsfeier 2025 zu gestalten.

Unser Angebot:

- 3- oder 4-Gangmenü
- Grillspieß-Menü auf Platten mit Suppe, Vor- und Nachspeise
 - Buchung von unserer künstlichen Eisstockbahn
(bei Buchung eines Menüs für mind. 15 Personen 1 h kostenlos inklusive!)
- Glühweinpempfang auf unserer überdachten 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: hello@nush-o-jan.de



Vorspeise

Trio Mezze mit Hummus, Baba Ghanoush und Muhammara mit Brot serviert

Zwischengang (optional)

AASH E RESHTEH

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

Hauptgang (wahlweise)

Confierte Entenkeule persischer Art auf Fesenjan-Sauce an Safranreis, garniert mit Granatapfelkernen & Pistazien

Badenjan Kebab (Auberginenröllchen) gefüllt mit Schafkäse und Walnuss auf cremiger Kräuter-Tomatensauce, garniert mit Pistazien.

Marokkanische Seeteufel-Tajine im Tomaten-Kräuter-Sud mit Kartoffelspalten, Oliven und Backpflaumen, verfeinert mit Mandeln und Zimt

Dessert

Tahini-Crème brûlée mit hausgemachter Baklava



Preis p.P.: 3 Gänge 54€
4 Gänge 59€



Vorspeise

am Tisch oder als flying Buffet zum Glühweinpfang

Rote-Bete-Hummus mit gerösteten Kichererbsen

Gefüllte Weinblätter mit Granatapfelsirup und frischen Granatapfelkernen

Datteln gefüllt mit Ziegenkäse und Pistazien

Zwischengang

AASH E RESHTEH

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

Hauptgang

Grillspieße: Garnelen, Hähnchenbrust & Kubbideh (gewürztes Hackfleisch mit Lamm und Rind)

Beilagen: Grilltomaten, Maiskolben & Basmati-Safranreis

Saucen: Tomaten-Koriander-Chutney, Joghurt-Minze & Fesenjan-Sauce (Granatapfel-Walnuss)

Vegetarisch-vegane Hauptgang

Gefüllte Aubergine mit Granatapfel-Walnuss-Sauce und Basmati-Safranreis

Dessert

Tahini-Crème brûlée mit hausgemachter Baklava



Preis p.P.: 69€



Extras

- **Glühweinpfang** mit Glühwein (rot & weiß) zum selber Zapfen: 20€ / 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.
Hierfür wird ein Mindestumsatz von 10.000,-€ vorausgesetzt.

- **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!

