

LOCATION SHEET

COUBERTIN

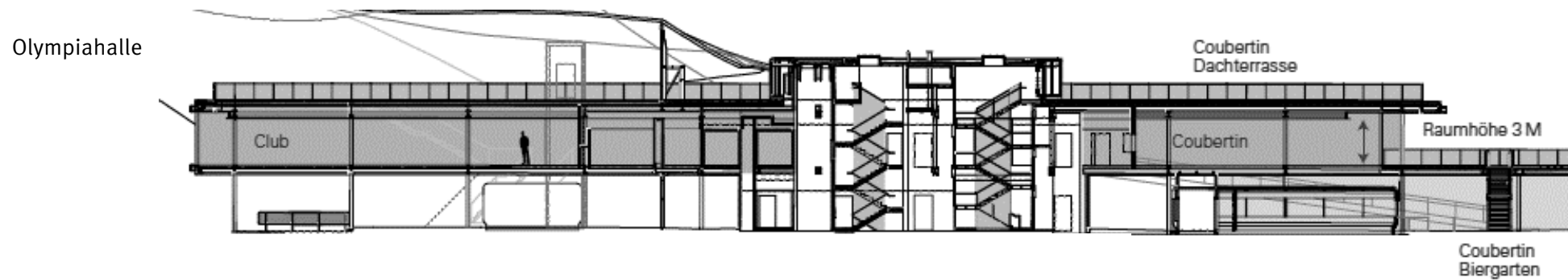
WELCOME @COUBERTIN

Mitten im Herzen des Olympiapark Münchens bietet das Coubertin einen besonderen Raum für einzigartige Erlebnisse.

Zurückhaltende Modernität trifft auf die außergewöhnliche Architektur des Olympiaparks.

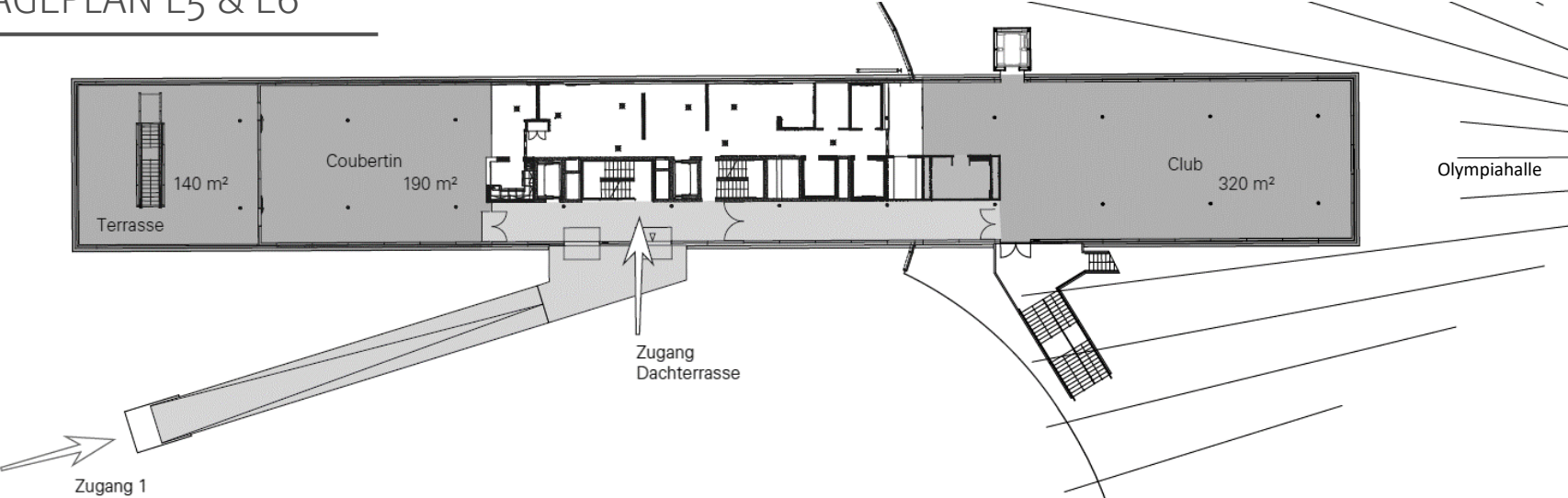
Die perfekte Location für Ihr individuelles Event – Ergänzt durch ein darauf abgestimmtes Cateringerlebnis. Der Innenbereich, die vorgelagerte Terrasse als auch die Dachterrasse mit dem DECK 21 bieten ausreichend Platz und attraktive Flächen für diverse Veranstaltungsformate. Ob Workshop, Tagungen, Privat oder Firmenfeier, Get together, Produktvorstellung oder Pressekonferenzen – Im Coubertin sind keine Grenzen gesetzt. Die Glasfassade verschafft einen wunderbaren Blick in den Olympiapark – ein Gefühl als wäre man mitten drinnen.

COUBERTIN | QUERSCHNITT

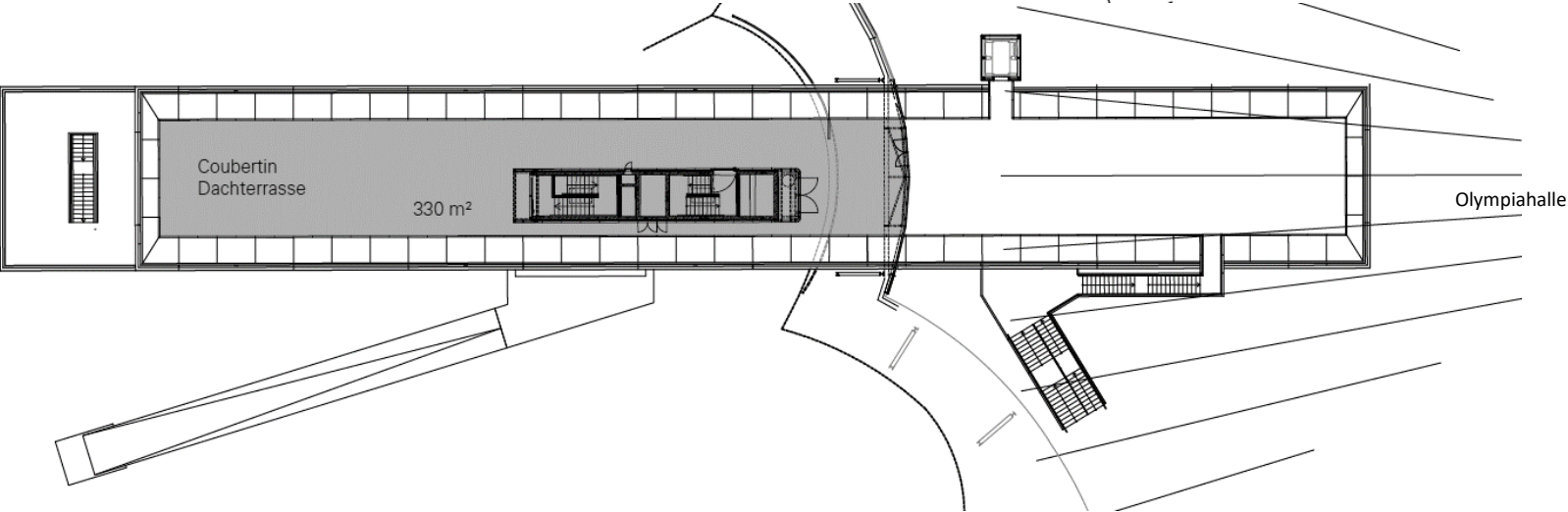


COUBERTIN | LAGEPLAN E5 & E6

E5



E6



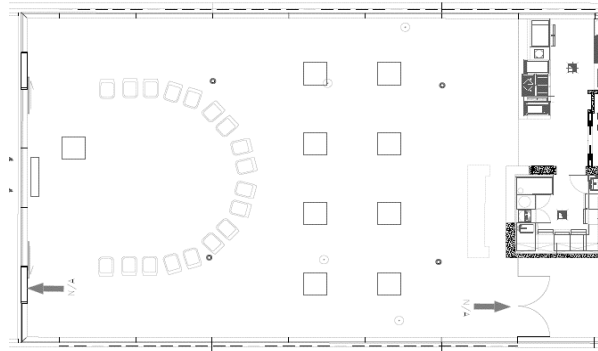




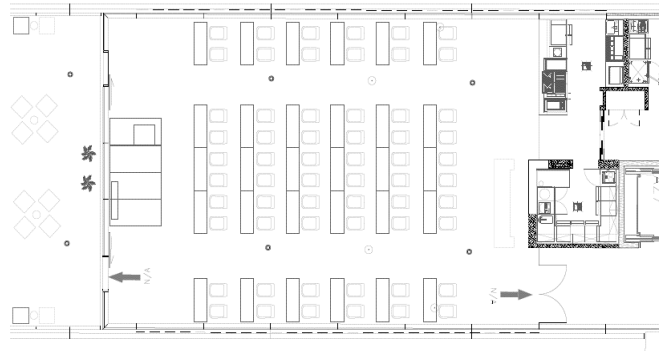
| IMPRESSIONEN – DIVERSE EVENTS



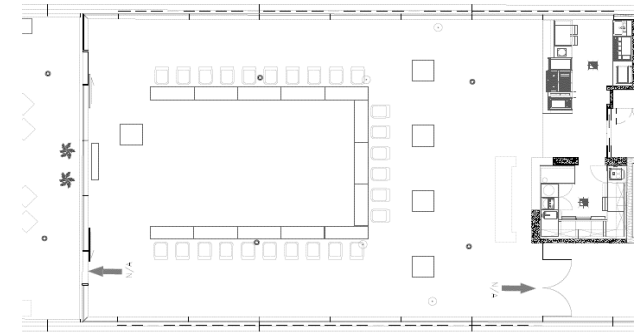
Auf den nächsten Seiten finden Sie verschiedene Varianten der Raumnutzung.
Gerne können wir mit Ihnen gemeinsam einen individuellen Plan erstellen, der Ihren
Wünschen entspricht.



STUHLHALBKREIS
für ca. 40 PAX



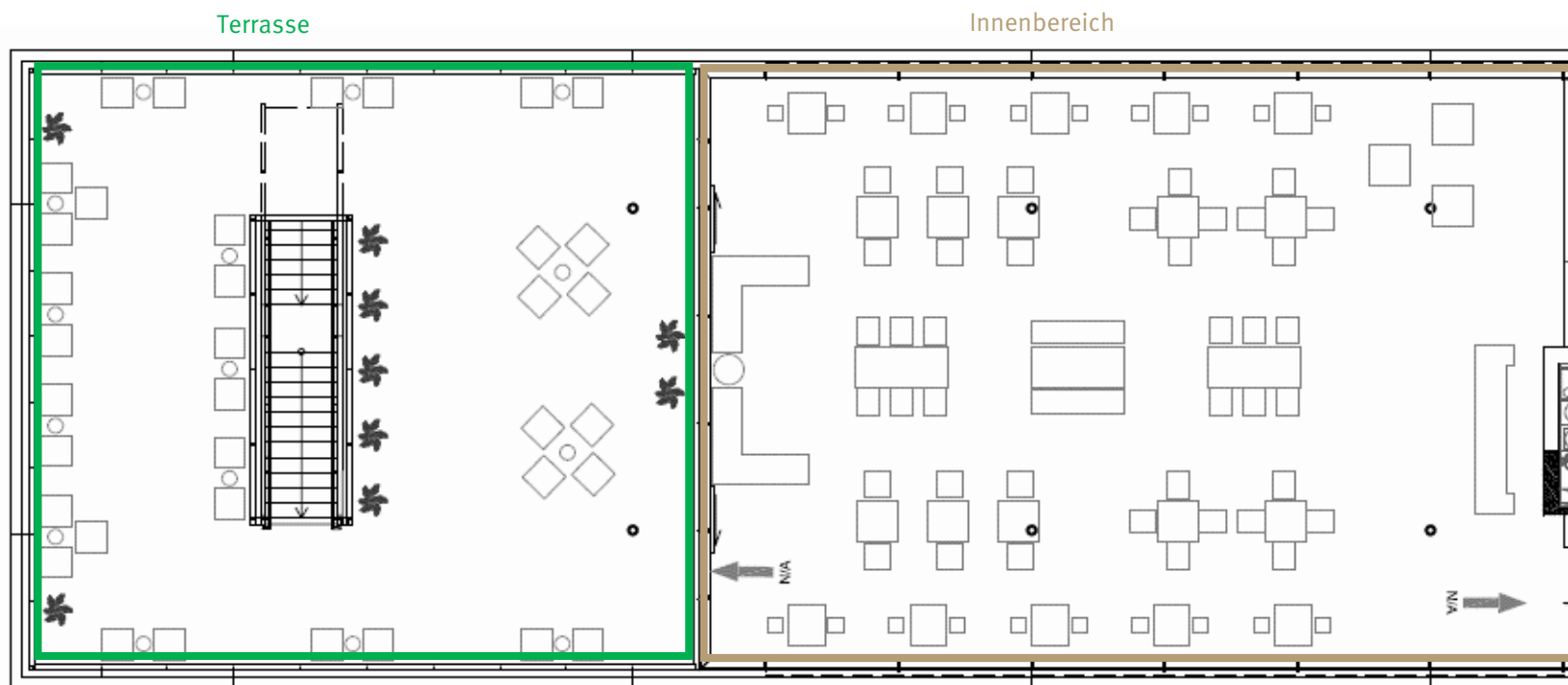
PARLAMENTARISCH
für ca. 60 PAX

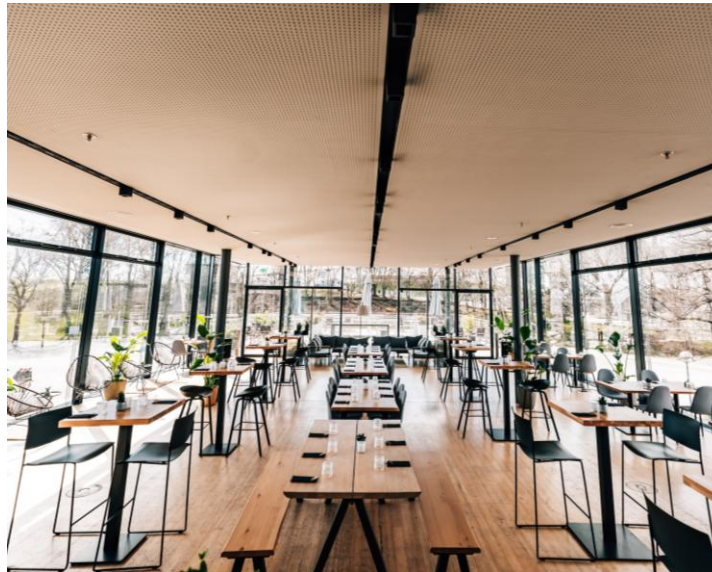


U-FORM
für ca. 35 PAX

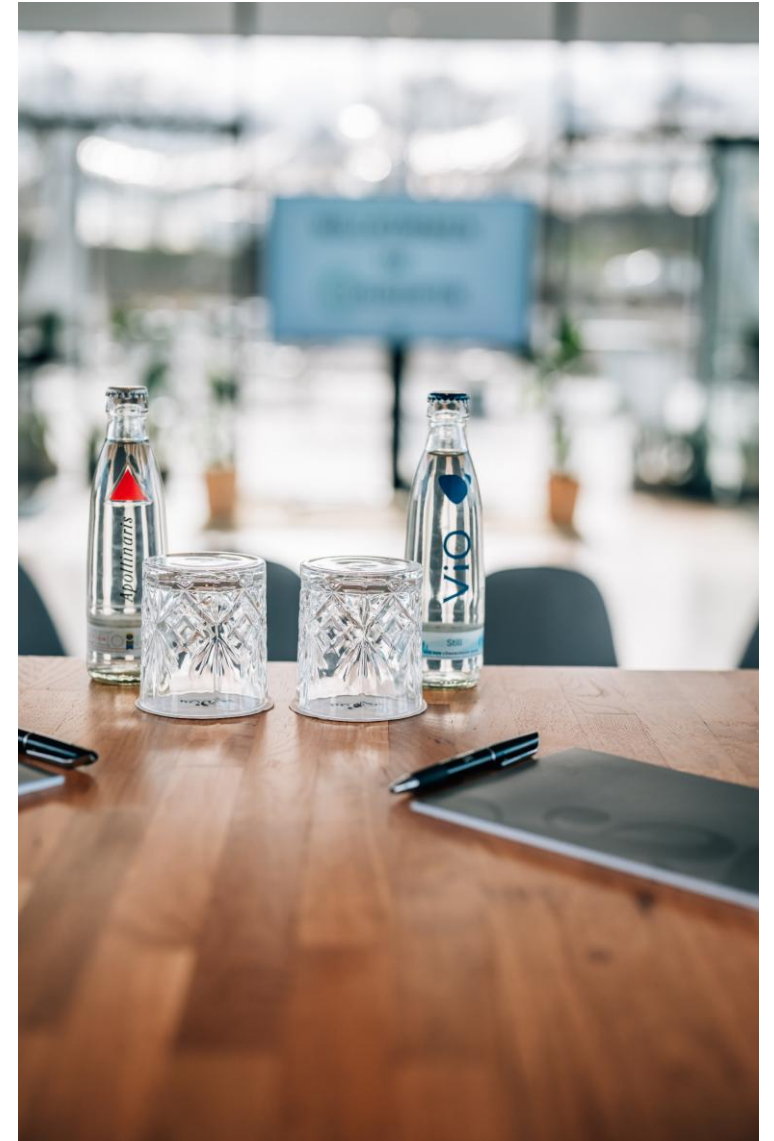
COUBERTIN | RAUMNUTZUNG

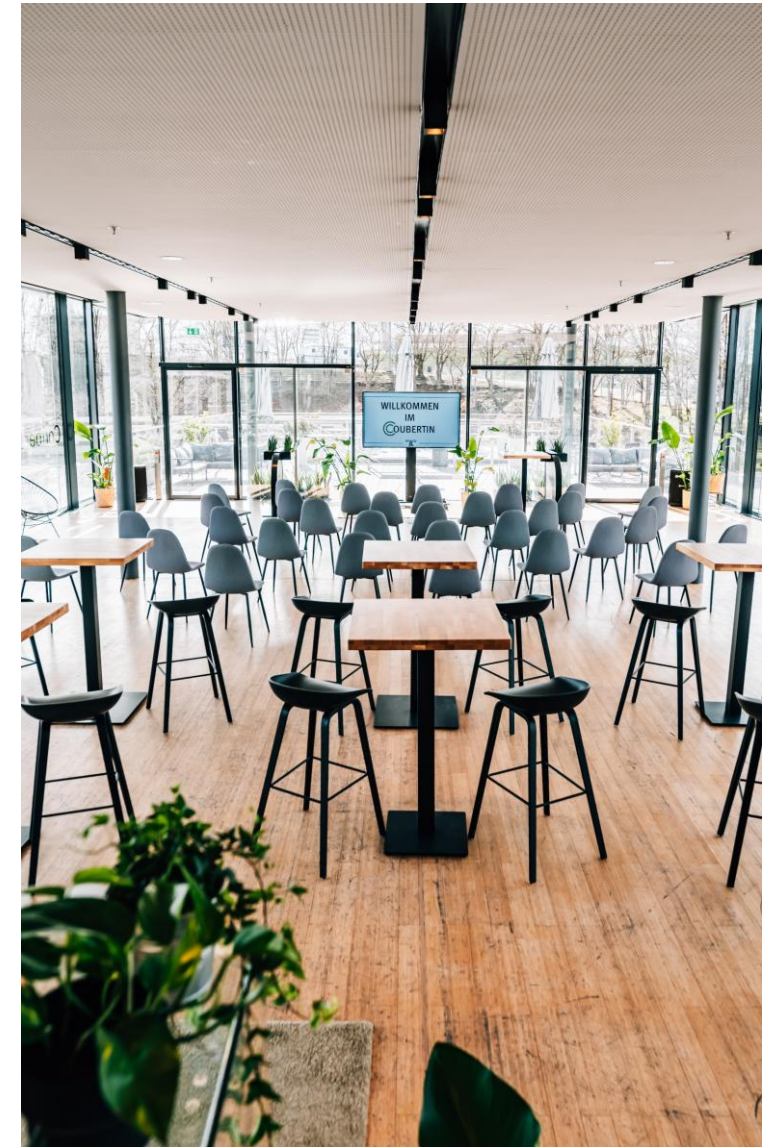
| GASTRONOMIE





An Konzerttagen nutzen wir das Coubertin als gastronomisches Outlet.
Gerne nehmen wir Ihre Tischreservierung entgegen.





COUBERTIN | CATERING

I Auszug Speisenportfolio

TAGUNGSVERPFLEGUNG

Superfood-Salad Station

Süßkartoffel-Spinat-Salat
Spicy Bulgur
Linsensalat-Granatapfel-Zitronenvinaigrette

LIVE COOKING

Indian Butter Chicken | Pulaoreis | Gurken Raita | Papadam
Rigatoni mit sautierten Champignons & rosa Pfeffer

DESSERT-WAGEN

Zartbitter Schokoladenmousse
Bayrische Creme | Himbeersauce
Früchtemedley

DINNERMENÜ

VORSPEISE

Vitello Tonnato New Style

ZWISCHENGANG

Garganelli
Gambaretti e peperoncini

HAUPTGANG

Surf & Turf
Zartes Rindefilet | Garnele | Bernaïsemusseline | Thaispargel
Humemrschaum | Balsamicojus

DESSERT

Schokolade & Haselnuss Surprise
hausgemachtes Sauerrahm Parfait

FLYING BUFFET

VORSPEISE

Rib Eye Tataki | Trüffel | Ponzu | Jungzwiebel
Ceviche | Bayrische Garnele | Mango
Grüner Salat | Karottendressing | Panko | Nori | Kürbiskernöl

HAUPTGANG

Kalbsfilet & -backe | Morcheljus | grüner Spargel |
Topinambur
Atlantic Hummer | Babyspinat | Miso | braune Butter
Konfierter Blumenkohl | Erbse | geflämmt Feige | spicy Pesto
| Wildkräuter

DESSERT

DO & CO`s Mousse au chocolate blanc e noir
Erdbeer-Mango Macchiato
Flammierte Lemontarte
Exotisches Früchte Medley | Basilikum Sorbet

COUBERTIN | CATERING

I Impressionen Speisenportfolio



COUBERTIN | CATERING

I Impressionen Speisenportfolio



HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

KONTAKT

DO & CO Gastronomie GmbH

Tel.: +49 89 350 948-540

event.coubertin.olympiapark@doco.com

www.coubertin-olympiapark.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage! Unser Eventteam steht Ihnen gerne beratend zur Seite.

