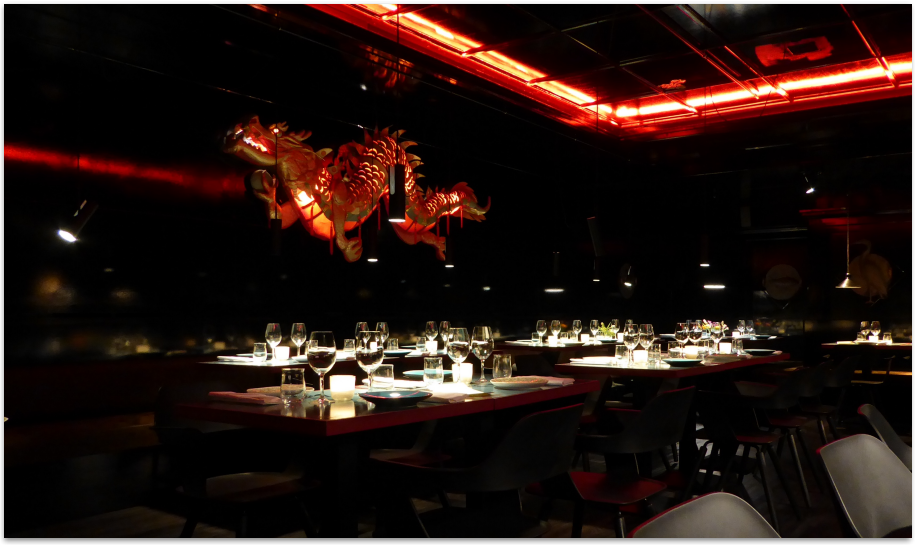


YOUR EVENT AT »THE HUTONG CLUB«

Franz-Joseph-Straße 28 | 80801 München (Schwabing) | Germany
Eventberatung: Christian Ribitzki | Phone +49 89 38 380 343
eMail hello@thehutongclub.de | www.thehutongclub.de

DAS KONZEPT

Hutongs, so werden die kleinen Gässchen und Höfe rings um die alter Kaiserstadt in Beijing genannt. Hier hat sich heute eine spannende, urbane Szene angesiedelt. Kleine Cafes, innovative Restaurants, Garküchen und angesagte Bars prägen das Bild. Dieser facettenreiche, lebendige Mikrokosmos war die zündende Inspiration.

Eröffnet im Mai 2015 in Schwabing hat sich der »The Hutong Club« schnell einen Platz in den Herzen der Münchner erobert. Denn hier gibt es nicht nur die wohl besten Dumplings der Stadt; Der »The Hutong Club« überzeugt mit einer gekonnten Mischung aus lässiger Bar und modern interpretierter China Küche. Hochwertige, schwarzlackierte Decken, Chinatapeten und ein durchdachtes Lichtkonzept sorgen für ein großstädtisches und zugleich schummriges, wohliges Ambiente.

Man serviert das Essen **»Family Style«**, die Speisen werden in der Mitte des Tisches platziert zum Teilen und gemeinsamen Erleben. Ausgesuchte Weine, aber vor allem besondere, richtig gut gemixte Cocktails komplettieren das Angebot und machen einen Abend im **»The Hutong Club«** zu einem unvergesslichen Erlebnis.

INTERIOR

Edle Holzvertäfelungen in schwarzem Lack, pointiertes, warmes Licht, von Künstlern handbemalte Tische und entworfene Möbel, moderne Neon-Installationen

ANLÄSSE

Zwanglose Abendessen, Geschäftsessen, Firmenfeiern, Produktpräsentationen, Presse Events, Familienfeiern, Hochzeitsfeste, Geburtstage, Business Lunches

KAPAZITÄTEN

✦ THE HUTONG CLUB (GESAMT)

110 Personen sitzend, 180 Personen stehend im Restaurant und an der Bar.
Fläche ca. 180 m^2

✦ KOI ROOM (SEPARÉE)

Halb offener Raum, auf Wunsch durch einen Paravent getrennt,
16-18 Personen sitzend

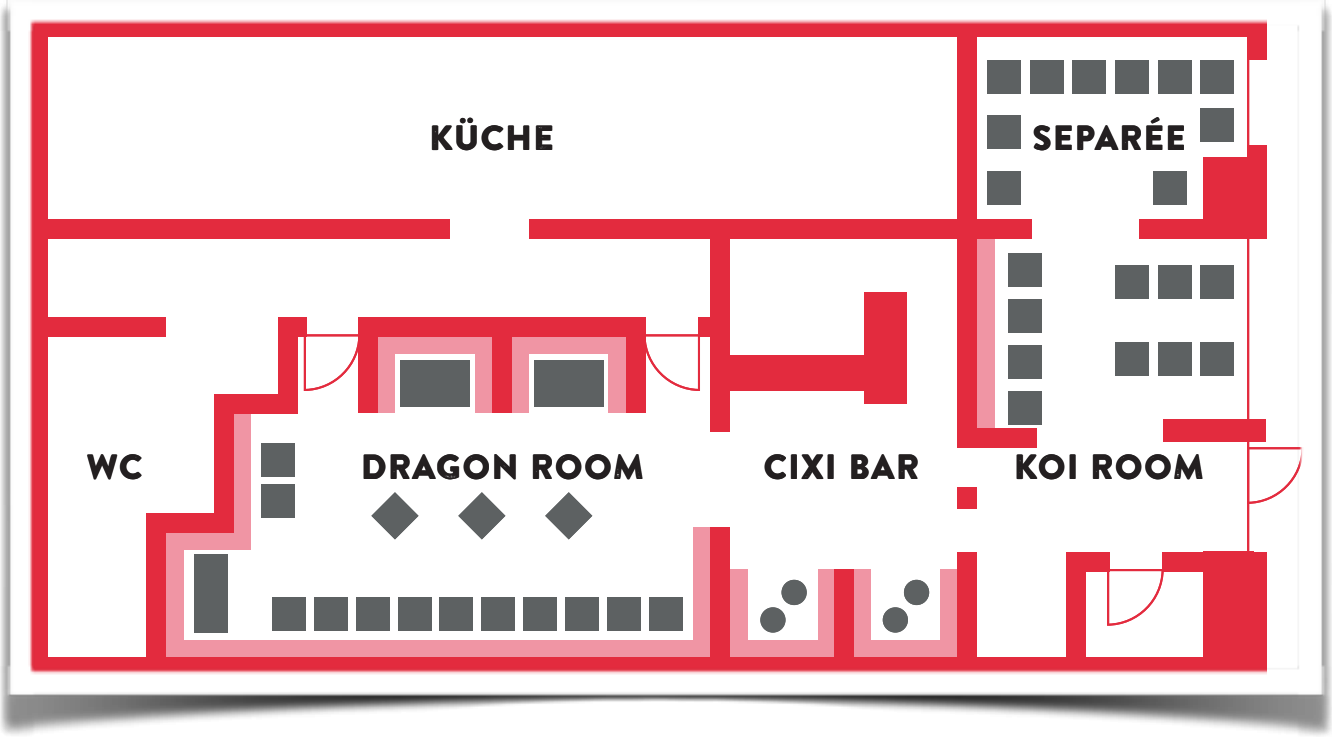
✦ KOI ROOM (GESAMT)

45 Personen sitzend, 60 Personen stehend. Fläche ca. 70 m^2

✦ DRAGON ROOM

65 Personen sitzend, 80 Personen stehend. Fläche ca. 70 m^2

EXKLUSIVE ANMIETUNG MÖGLICH, PREISE AUF ANFRAGE.



FLYING MENUE SAMPLE 1

Bang Bang Chicken
hähnchenfleisch | gurken | erdnuß-sesam-sauce

Sesame and Prawn Toast
garnelen | sesam | toast | knoblauch | koriandergrün | ingwer

Fried Turnip and Chinese Sausage Cake
gedämpfter und gebratener rettichkuchen | chinesische wurst | getrocknete shrimps | shitake | sojabohnen

Veggie and Cashew Spring Rolls
frühlingsrollen | gemüse | cashew | shitake | koriandergrün | ingwer

+++

Spinach and Cream Cheese Crystal Dumplings
gedämpfte teigtaschen | frischkäse | blattspinat | sesam

Pork and Shrimp Siu Mai
gedämpfte teigtaschen | schweinefilet | shrimps | lauchzwiebeln | shitake

Beef Potstickers
gedämpfte und gebratene teigtaschen | rindfleisch | ingwer | spitzkohl

Spicy Pork Wan Tan
gekochte und gebratene teigtaschen | lammfleisch | kräutersud | chili

+++

Strange Flavor Eggplant
ofengeröstete aubergine | nam prik | kurkuma | ingwer | chili | europagras

Hoisin and Garlic BBQ Pork Ribs
gegrillte schweinerippchen | hoisin | ingwer | knoblauch | chili

Kung Pao Chicken with Rice
hähnchenbrustfilet | chili | ingwer | knoblauch | cashew

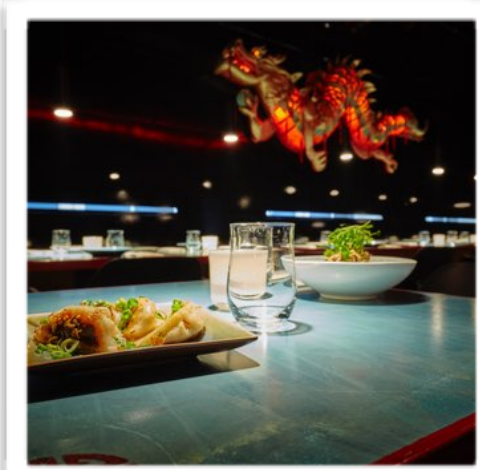
Crispy Fish with Shitake, Ginger and Leek with Rice
knuspriges fischfilet | pilze | lauch | ingwer | knoblauch | chili

+++

White Chocolat, Passionfruit and Lime Meringue
weiße schokomousse | passionsfrucht | limette | Baiser

Chilled exotic Fruits

Salted Sesame Ice Cream



FLYING MENUE SAMPLE 2

Chinese Cobia and Radish Salad
rohes cobiafilet | rettich | radieschen | apfel | gerösteter chili

Bang Bang Chicken
hähnchenfleisch | gurken | erdnuß-sesam-sauce

Sesame and Prawn Toast
garnelen | sesam | toast | knoblauch | koriandergrün | ingwer

Pork and Green Bean Wan Tan
gebackenen teigtaschen | schweinefleisch | grüne Bohnen | schnittknoblauch

+++

Shrimp Crystal Dumplings
gedämpfte teigtaschen | shrimps | reiswein | lauchzwiebeln

Beef Potstickers
gedämpfte und gebratene teigtaschen | rindfleisch | ingwer | spitzkohl

Crispy Aromatic Duck Baozi
gedämpfte hefeteigklöße | knuspriges entenfleisch | hoisin

Mongolian Lamb Dumplings
gekochte und gebratene teigtaschen | lammfleisch | kräutersud | chili

+++

Sweet`n Sour Prawns
gebackene garnelen | süßsaure sauce | ingwer | sesamöl | koriander

Spicy Glass Noodles with Beef or Shrimp
rindfleisch oder shrimps | glasnudeln | lauch | ingwer | chili | limette | kräuter

Five Spice braised Beef with Rice
geschmorte hochrippe | fünf gewürz | ingwer | knoblauch | cashew

Red and Tender Pork Belly with Rice
langsam geschmorter schweinebauch | sternanis | ingwer |
sojasauce | pak choi

+++

Liquid Cholocat Dumplings
gedämpfte schokoteigtaschen | valrhonaschokolade | ingwer |
spicy mango | krokant

White Chocolat, Passionfruit and Lime Meringue
weiße schokomousse | passionsfrucht | limette | Baiser

Chilled exotic Fruits

Green Tea Ice Cream

MENÜ SAMPLE 1

(Tischweise ab 8 Personen)

Sesame and Prawn Toast
garnelen | sesam | toast | knoblauch | koriandergrün | ingwer

Bang Bang Chicken
hähnchenfleisch | gurken | erdnuß-sesam-sauce

Fried Turnip and Chinese Sausage Cake
gedämpfter und gebratener rettichkuchen | chinesische wurst | getrocknete shrimps | shitake | sojabohnen

+++

Spinach and Cream Cheese Crystal Dumpling
gedämpfte teigtaschen | frischkäse | blattspinat | sesam

Pork and Shrimp Siu Mai
gedämpfte teigtaschen | schweinefilet | shrimps | lauchzwiebeln | shitake

Beef Potstickers
gedämpfte und gebratene teigtaschen | rindfleisch | ingwer | spitzkohl

Mongolian Lamb Dumplings
gekochte und gebratene teigtaschen | lammfleisch | kräutersud | chili

+++

Strange Flavour Eggplant
ofengeröstete aubergine | nam prik | kurkuma | ingwer | chili | europagras

Hoisin and Garlic BBQ Pork Ribs
gegrillte schweinerippchen | hoisin | ingwer | knoblauch | chili

Kung Pao Chicken
hähnchenbrustfilet | chili | ingwer | knoblauch | cashew

Spring Onion and Egg Fried Rice
reis | lauchzwiebeln | ingwer | sesamöl | ei

+++

Crispy Egg Custard Tart
blätterteigtartlett | eiercremefüllung | früchte

MENÜ SAMPLE 2

(Tischweise ab 10 Personen)

Cilantro, Sesame and Lime Flatbread
ofenfrisches chinesisches fladenbrot | limette | koriandergrün | sesam

Spicy Beef Salad
rindfleisch | karotten | gurken | rettich | chili | knoblauch | europagras | erdnüsse

Golden Fried Softshell Crab
softshell krabben | knusperpanade | zweierlei dip | sprossen

+++

Curried Veggie Crystal Dumplings
gedämpfte teigtaschen | gemüse | chinesische morcheln | wasserkastanien

Xiao Long Bao, Soup Dumplings
gedämpfte teigtaschen | schweinefleisch | shrimps | brühe | ingwer |chili

Lamb „ Sheng Jian Bao“
gedämpfte und gebratene hefeteigklöße | lammfleisch | kohl | chili | knoblauch

+++

Baby Pack Choi
pack choi | vegane austernsauce | ingwer | gerösteter knoblauch

Hot and Spicy Hakka Chili Fish
fischfilet | tomaten | chiliöl | chili | pfeffer | honig | knoblauch

„Shao Rou“ Crispy Roasted Pork Belly and Green Beans
schweinebauch | grüne bohnen | tomaten | szechuanpfeffer

Steamed Rice

+++

Desset Platter
exotische früchte | schokoladen-koriander-ganache | bananen frühlingsrollen | eiscreme

MENÜ SAMPLE 3

(Tischweise ab 10 Personen)

Chicken Hot and Sour Soup
hühnerbrühe | hühnerfleisch | lilienblüten | tofu | pilze | ei | essig | chili

+++

Cilantro, Sesame and Lime Flatbread
ofenfrisches chinesisches fladenbrot | limette | koriandergrün | sesam

Crispy Tuna Tatar Spring Rolls
roher thunfisch | knusprige teigrollen | ingwer | nam prik mayo

XO Scallop and Green Blossom Crystal Dumplings
gedämpfte teigtaschen | shrimps | keta kaviar | reiswein

Black Truffle Xiao Long Bao, Soup Dumplings
gedämpfte teigtaschen | rindfleisch | brühe | schwarzer trüffel

Tofu and Veggie Potstickers
gedämpfte und gebratene teigtaschen | tofu | gemüse | zitronengras | limette | koriander | chili

+++

Honey, Cumin and Garlic Double Cooked Lamb
lammschulter | gemüse | honig | kümmel | knoblauch | koriandergrün

Fresh Rice Noodles with Grilled Salmon, Asparagus and Mint
frische reisnudeln | lachsfilet | grüner spargel | minze | chili-sesam-sauce

Baby Pack Choi
pack choi | vegane austernsauce | ingwer | gerösteter knoblauch

Steamed Rice

+++

Selection of Exotic Fruits