

EVENTMAPPE



Jacob

FEIERN & GENIEßEN

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT JACOB!

Jacob, einer der beliebtesten Vornamen im Mittelmeerraum.
Der Region, welche unserem Essen ein wunderbares Vorbild ist.

**Ob eine Hochzeit, ein Geburtstag, ein Jubiläum, ein Firmenfest oder einfach eine Party mit Freunden?
Wir freuen uns darauf, Ihr Gastgeber zu sein!**

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie Menükreationen als Empfehlung unseres Küchenchefs Sean Glenson.
Die leichte, italienische Küche mit mediterranen Einflüssen.

Wir lieben diese kulinarischen Richtungen sehr und möchten unseren Gästen das Vergnügen bieten, die ganze Vielfalt in einer Karte vorzufinden.

-Genuss, Lebensfreude, Weltoffenheit und Außergewöhnlichkeit-

Wir verzichten dabei auf die klassische Menüabfolge, stattdessen servieren wir Verschiedenstes quer über den Tisch
-jeder bedient sich und greift zu wonach er gerade Lust hat-

Es entsteht eine große Vielfalt, bei der für jeden Geschmack etwas mit dabei ist.

„Sharing“ - Das Teilen von Kulinarik, Genuss und Zeit.

Jederzeit sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich und beraten Sie individuell nach Ihren Vorstellungen.

Für Vegetarier oder Allergiker passen wir das ausgewählte Menü selbstverständlich entsprechend an.

Kommen Sie bei speziellen Wünschen und/oder Unverträglichkeiten gerne auf uns zu.

Bei allen Menüs sind saisonale Änderungen vorbehalten.

Champagne & Bubbles

Ayala – Sommeliers Choice

Brut Majeur 0.75 99 €

1.5 199 €

Blanc de Blancs 0.75 145 €

2018 1.5 299 €

Rosé Majeur 0.75 129 €

1.5 260 €

Henri Kieffer

Crémant Blanc de Blancs 0.75 56 €

Borgo Molina

Prosecco Extra Dry 0.75 46 €

Jacob Tea Time

Unsere Pre-Dinner Empfehlung --- serviert im Jacob Kännchen

14.90 € pro Person – Preis bei Vorbestellung 12.90 €

Gin-Basil Spritz

Gin / Basilikumlimonade

Palomino

Tequila / Agavensirup / Limettensaft / Pink Grapefruit Limonade

Sun of a Peach

Vodka / Peachlikör/ Zitrone/ Prosecco

Bubbles & More

12.50 € pro Person

Jacob's Darling

Vodka / Hibiskus / Limette / Wildberry

Lillet Berry

Lillet / Wildberry

Applebottom Jeans

Haribo Vodka / Zitrone / Limette / Apfel Cider

Apple Highball

Gin / Limette / Apfel / Prosecco

Lemon Cake

Ice Tea "Lemon Cake" / Prosecco

Sorbet Spritz

Limoncello / Zitrone / Zucker / Prosecco

Sharing Menü I

Focaccia Brotkorb | Oliven | Pesto Verde & Rosso
Büffelmozzarella | Ochsenherztomaten | Pinienkerne | Basilikum-Öl
Jacob's Fritto Misto | Meeresfrüchte | Artischocke | Blumenkohl | Zitronen-Mayo
Surf & Turf Salat | gegrillte Rinderfiletspitzen & Garnelen | mediterranes Gemüse | Kräuter | Pesto Rosso

Paccheri Pomodoro e Burrata
Dorade Royal | Rosmarinkartoffeln | Baby Brokkoli
Tagliata di Manzo | Rosa Rinderlende | Rucola-Tomaten Salat | alter Balsamico-Demi Glace

+ 1 Wildfang - Black Tiger Garnele im Hauptgang 9 € brutto / Stück

Hausgemachtes Tiramisù | Valrhona Kakao | Schoko-Perlen | Pavesini

**3 Gang 46,73 € netto pro Person
(inkl. 7 % Steuer = 50,00 € brutto pro Person)**

**2 Gang 40,19 € netto pro Person -ohne Dessert-
(inkl. 7% Steuer = 43,00 € brutto pro Person)**

Top Seller Sharing Menü

Focaccia Brotkorb | Oliven | Pesto Verde & Rosso
Treccia (Mozzarellazopf) von der Heumilchkuh | gegrillter grüner Spargel | Basilikum-Ricotta Creme
Beef Tatar eingerollt im Mozzarellablatt & flambiert | frisches Basilikum | Tomaten-Öl
Vitello Tonnato | rosa Kalbsrücken | Thunfischcreme | knusprige Mini-Kapern | Salzzitrone | Basilikum-Öl
Gegrillte Salzwassergarnelen & Zucchini | Honigtomaten
Pinsa mit San Daniele Schinken | Rucola | Pesto

Jacobs Trüffel-Pasta | Pecorino | Parmesan-Crumble | frischer Trüffel
Tagliata di Manzo | Rucola-Tomaten Salat | alter Balsamico-Demi Glace
Oktopus alla Griglia | Rosmarinkartoffel | Pesto

+ 1 Wildfang - Black Tiger Garnele im Hauptgang 9 € brutto / Stück

Schokokuchen | Vanilleeis | geröstete Mandeln

**3 Gang 61,68 € netto pro Person
(inkl. 7% Steuer = 66,00 € brutto pro Person)**

**2 Gang 52,34 € netto pro Person -ohne Dessert-
(inkl. 7% Steuer = 56,00 € brutto pro Person)**

Sharing Menü „all in“

Treccia (Mozzarella-Zopf) von der Heumilchkuh | gegrillter grüner Spargel | Basilikum-Ricotta Creme
Büffelmozzarella | Ochsenherztomaten | Pinienkerne | Basilikum-Öl

San Daniele Schinken | Burrata | frisches Basilikum | Cocktail-Feigen

Vitello Tonnato | rosa Kalbsrücken | Thunfischcreme | knusprige Mini-Kapern | Salzzitrone | Basilikum-Öl

Supersize Prime Beef Filet Carpaccio | Trüffelcreme & frischer Trüffel

Pinsa mit Pecorino-Trüffelcreme | frischem Trüffel | Parmesan

Jacobs Trüffel Pasta | Pecorino | Parmesan-Crumble | frischer Trüffel

Spaghetti al Ragù | 24h gegartes Short Rib

Rosa Rinderfilet im Ganzen gebraten | Cognac - Pfeffer-Rahm Soße

Dorade Royal | Rosmarinkartoffeln | Baby Brokkoli

Knusprige Pommes mit Italienischen Kräutern

+ 1 Wildfang - Black Tiger Garnele im Hauptgang 9 € brutto / Stück

Hausgemachtes Tiramisù | Valrhona Kakao | Schoko-Perlen | Pavesini
Cannoli Piccoli | Ricotta-Crème | Orangenzeste | Pistazien

**3 Gang 70,09 € netto pro Person
(inkl. 7% Steuer = 75,00 € brutto pro Person)**

**2 Gang 61,68 € netto pro Person -ohne Dessert-
(inkl. 7% Steuer = 66,00 € brutto pro Person)**

Einzelsteller Menü I

Ochsenherztomaten & Büffelmozzarella | geröstete Pinienkerne | Basilikum-Öl

Brodetto: italienische Fischsuppe | Meeresfrüchte | Dorade | gegrillte Bruschetta

Jacob's Trüffel-Pasta | Trüffel der Saison & Espuma | Parmesan-Crumble

Hausgemachtes Tiramisù | Valrhona Kakao | Schoko-Perlen | Pavesini

+ 150 g Rinderfilet pro Person zum Hauptgang 15 €

**4-Gang Menü á 51,40 € netto pro Person
(inkl. 7% Steuer = 55,00 € brutto pro Person)**

Einzelsteller Menü II

San Daniele Schinken & Burrata | frisches Basilikum | Cocktail-Feigen

Gegrillte Salzwassergarnelen & Zucchini | Honigtomaten

Tagliata di Manzo | Rucola-Tomaten Salat | alter Balsamico-Jus

Schokokuchen | Vanilleeis | geröstete Mandeln

+ 1 Riesengarnele pro Person im Hauptgang +9 €

**4-Gang Menü á 60,75 € netto pro Person
(inkl. 7% Steuer = 65,00 € brutto pro Person)**

Einzelsteller Menü III

Bruschetta | Tomatenwürfel | Basilikum-Pesto | Stracciatella

Vitello Tonnato | rosa Kalbsrücken | Thunfischcreme | knusprige Mini Kapern | Salzzitrone

Filetto die Manzo & gegrillte Salzwassergarnelen | Rosmarinkartoffeln | Mini Brokkoli | alter Balsamico-Demi Glace

Hausgemachtes Tiramisù | Valrhona Kakao | Schoko-Perlen | Pavesini

+ 1 Riesengarnele pro Person im Hauptgang +9 €

**4-Gang Menü á 70,09 € netto pro Person
(inkl. 7% Steuer = 75,00 € brutto pro Person)**

WEINEMPFEHLUNG

Weiß wein

Grauburgunder

2024 / Korrell / Nahe / Deutschland

0.75 43 €

1.5 88 €

Jakobi / Sauvignon Blanc

2024 / Gross & Gross / Südsteiermark / Österreich

0.75 43 €

1.5 89 €

Lugana

2024 / Cá Maiol / Lombardei / Italien

0.75 46 €

Chardonnay

2024 / Terrazas de los Andes / Mendoza / Argentinien

0.75 44 €

Sauvignon Blanc

2024 / Cloudy Bay / Marlborough / Neuseeland

0.75 69 €

Preise sowie Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt. Unsere komplette Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage.

Roséwein

11 Minutes Rosé

2023 / Pasqua / Venetien / Italien

0.75 39 €

Rotwein

„NC“ Non Confunditur

Cabernet Sauvignon & Merlot & Sangiovese & Syrah
2023 / Tenuta Di Argiano / Montalcino / Toskana / Italien

0.75 45 €

Primitivo „Lirica“

2022 / Manduria / Apulien / Italien

0.75 43 €

Château Grand Village

Merlot & Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon
2022 / Bordeaux / Frankreich

0.75 65 €

Preise sowie Jahrgangsänderungen unter Vorbehalt. Unsere komplette Weinkarte finden Sie auf unserer Homepage.

DEKORATION

Menükarten

Erfüllen nicht nur ihren „Zweck“ sondern werden von den Gästen auch oft als Erinnerung mit nach Hause genommen. Wir gestalten diese auch individuell mit Ihrem Wunschtext, Bild oder Logo.
Pro Stk. 3.50 € (ab 5 Stk.)

Dekoration

Gerne dekorieren wir Ihrem Anlass entsprechend.
Lassen Sie uns wissen, welche Vorstellungen und welches Budget wir hierfür einplanen dürfen.

**Aufgrund der aktuellen Preisdynamik bitten wir um Ihr Verständnis,
dass es vereinzelt zu Preisangleichungen kommen kann.
Besten Dank im Voraus!**

Unsere Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns über Ihre Anfrage telefonisch oder per E-Mail an info@jacob-munich.com



Jacob

Ihr Jacob Team

LP 2 Gastronomie GmbH

Lenbachplatz 2a

80333 München

Tel. +49 152 233 4 4 4 20