

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 Menücreationen 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 €

Lychee Lady

Tanqueray | Lychee | Holunderblüte | Zitrone | Wildberry

Jacob's Cucumber Basil Fizz

Tanqueray infused Gurke-Zitrone | Zucker | Zitrone | Basilikum

Sharing Menü I

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

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

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

Hausgemachtes Tiramisù | Valrhona Kakao | Schokoperlen | Pavesini

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

Top Seller Sharing Menü

Focaccia Brotkorb | Oliven | Pesto Verde & Rosso
Burrata | gegrillter grüner Spargel | alter Balsamico | Pesto
Vitello Tonnato | rosa Kalbsrücken | Thunfischcreme | Mini-Kapern | Basilikumöl
Gegrillte Gamberi | Zucchini | Tomaten-Kräutersauce
Pinsa mit Stracciatella | 12h Tomatensoße | Tomatenwürfel | Basilikum-Pestol
Beef Tatar eingerollt im Mozzarellablatt & flambiert | frisches Basilikum | Tomaten-Öl

Jacobs Trüffel-Pasta | Pecorino | Parmesan-Crumble | frischer Trüffel
Tagliata di Manzo | Rucola-Tomaten Salat | alter Balsamico-Jus
Dorade Royal | Rosmarinkartoffeln | Baby Brokkoli

Optional: + 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)**

Sharing Menü „all in“

Büffelmozzarella | Ochsenherztomaten | Pinienkerne | Basilikumöl
Gegrillte Gamberi | Zucchini | Tomaten-Kräutersauce
Burrata & gegrillter grüner Spargel | alter Balsamico | Pesto
Vitello Tonnato | rosa Kalbsrücken | Thunfischcreme | Mini-Kapern
Supersize Prime Beef Filet Carpaccio | Trüffelcreme & frischer Trüffel
Pinsa mit Pecorino-Trüffelcreme | frischer Trüffel | Parmesan

Rosa Rinderfilet im Ganzen gebraten | Cognac - Pfeffer-Rahmsauce
Paccheri al Ragù | 24h gegartes Short Rib
Dorade Royal | Rosmarinkartoffeln | Baby Brokkoli
Jacobs Trüffel Pasta | Pecorino | Parmesan-Crumble | frischer Trüffel
Knusprige Pommes mit Italienischen Kräutern

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

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

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

Einzelteller Menü I

Ochsenherztomaten & Büffelmozzarella | Pinienkerne | Basilikumöl

Surf & Turf Salat | gegrillte Rinderfiletspitzen & Garnelen | mediterranes Gemüse | Kräuter | Pesto Rosso

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

Hausgemachtes Tiramisù | Valrhona Kakao | Schoko-Perlen | Pavesini

Optional: + 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

Burrata | gegrillter grüner Spargel | alter Balsamico | Pesto

Gegrillte Gamberi | Zucchini | Tomaten-Kräutersauce

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

Schokokuchen | Vanilleeis | geröstete Mandeln

Optional: + 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 | Mini Kapern

Filetto die Manzo & gegrillte Gamberi | Rosmarinkartoffeln | Mini Brokkoli | alter Balsamico-Jus

Hausgemachtes Tiramisù | Valrhona Kakao | Schokoperlen | 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

2025 / Korrell / Nahe / Deutschland

0.75 43 €

1.5 88 €

Jakobi / Sauvignon Blanc

2025 / Gross & Gross / Südsteiermark / Österreich

0.75 43 €

1.5 89 €

Lugana

2025 / Cá Maiol / Lombardei / Italien

0.75 46 €

Chardonnay

2025 / Terrazas de los Andes / Mendoza / Argentinien

0.75 44 €

Sauvignon Blanc

2025 / Cloudy Bay / Marlborough / Neuseeland

0.75 69 €

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

Roséwein

The ROSE Rosé by Ralf Schumacher

2024 / Goriska Brdz

0.75 43 €

Rotwein

„NC“ Non Confunditur

Cabernet Sauvignon & Merlot & Sangiovese & Syrah

2024 / Tenuta Di Argiano / Montalcino / Toscana / Italien

0.75 45 €

Primitivo „Lirica“

2023 / 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.)

**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