



RESTAURANT HUBER

EINLADUNG
DIE FASZINIERENDE WELT
DER
BURGUNDERWEINE

SAMSTAG 25. APRIL 2026

BEGINN: 18.30 UHR

präsentiert von
Pascaline Bernhardt Sommeliere,
ALPINA DIE WEIN REFERENZ

EINLADUNG ZUR DEGUSTATION



MYTHOS BURGUNDERWEINE

entdecken Sie Ihren Lieblings-Wein, begleitet mit der
Wein-Expertin **Pascaline Bernhardt**, Alpina Wein



Michael Huber, Chef de Cuisine, verwöhnt Sie mit fein abgestimmten Speisen



Gönnen Sie sich dieses einzigartige Genusserlebnis und seien Sie dabei,
wenn Gaumenfreuden auf exzellente Weine treffen.

AM SAMSTAG 25. APRIL 2026
BEGINN 18.30 UHR

**5-Gänge-Menü & zwei
korrespondierende Weine je Gang**

189,- EURO/PERSON
(inkl. Aperitif, Wasser & Kaffee)

**SICHERN SIE SICH JETZT IHRE TICKETS FÜR
UNVERGESSLICHE STUNDEN IM RESTAURANT HUBER**

**WIR FREUEN UNS AUF SIE
IHR MICHAEL HUBER & TEAM**

Edle Tropfen

Feine Speisen

HORIZON Blanc de Blancs Extra Brut
Champagne Pascal Doquet, Frankreich

2024 | WEISSBURGUNDER trocken
Weingut Emmerich-Schönleber, Nahe

2024 | CHABLIS AC
Weingut Sarl Louis Robin, Burgund

2022 | GRAUBURGUNDER 1. Lage
Weingut Joachim Heger, Baden

2023 | BERGERIE Chardonnay
Domaine Francois Carillon, Frankreich

2023 | MAINQUÉ Chardonnay
Bodega Chacra, Argentinien

2023 | CÔTE D'OR Clos du Moulin
Domaine Michel Bouzereau & Fils, Frankreich

2016 | CUVÉE MAX Spätburgunder
Weingut August Kessler, Rheingau

2019 | CHASSAGNE MONTRACHET
1er Cru Clos Saint Jean
Domaine Jean-Marc Pillot, Burgund

REBHOLZ PI NO IX Sekt extra Brut
Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz

GANDON SAVEUR Brut AOC
Champagne Mathieu-Gandon, Frankreich

FORELLE

Brunnenkresse | grüner Apfel

WILDGARNELE

Spargel | Mango

COQ AU VIN À L'ALSACIENNE

Rübchen | Pfifferlinge

BŒUF BOURGUIGNON
Champignon | Speck | Schalotte

ERDBEERE

geiste Torrone | Vanille

IHRE RESERVIERUNG IN 3 SCHRITTEN:

1. Bitte reservieren Sie wegen begrenzter Platzzahl rechtzeitig und verbindlich per Telefon oder direkt bei unserem Serviceteam.
2. Überweisen Sie danach bitte den Betrag von 189,- Euro (pro Person) unter dem Stichwort „BURGUNDER WEINE“ und Ihrem Namen auf das Konto:

Konto: Restaurant Huber
IBAN DE23 7002 0270 0659 3486 91
BIC HYVEDEMMXXX, HypoVereinsbank

3. Sie können auch am Tag der Reservierung bei unserem Restaurantteam bezahlen. Nach Zahlungseingang reservieren wir Ihre Plätze und Ihre Teilnahme ist damit bestätigt.

Aufgrund der komplexen Menüabfolge kann auf Unverträglichkeiten oder besondere Wünsche vor Ort leider keine Rücksicht genommen werden. Alternativ bieten wir jedoch eine vegetarische Variante des Menüs an. Bitte informieren Sie uns bereits bei der Buchung, ob Unverträglichkeiten oder Allergien vorhanden sind.

Reservierungsinformation: Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie bei Reservierung ein Ticket im Wert von 189,- € pro Person inkl. Steuern kaufen. Wenn Sie die Reservierung bis zu 10 Tage vor Veranstaltungstermin stornieren, werden wir Ihre Vorräuszahlung zurücküberweisen. Bei einer Stornierung innerhalb dieser 10 Tage wird der gesamte Ticketpreis von 189,- € pro Person einbehalten.

**WIR FREUEN UNS AUF IHRE RESERVIERUNG!
IHR MICHAEL HUBER MIT SEINEM TEAM**



NEWTONSTRASSE 13 | BOGENHAUSEN | 81679 MÜNCHEN

TEL. 0049 (0)89 98 51 52

www.huber-restaurant.de