



SCHREIBEREI  
*Events*

The place to be *happy*  
*satisfied* and  
inspired

In dem im Jahr 1525 erbauten, denkmalgeschützten Bürgerhaus in der Münchner Altstadt, in der Dienerstrasse 20, befand sich ab 1550 der städtische „Weinstadl“. Ehemals das Gemainer Stadt Schreibery Haus in der Burgstrasse 5 bildete der Weinstadl von Beginn an eine Einheit mit dem Gebäude Dienerstrasse 20.

Mit einer umfangreichen Sanierung haben wir dieses historische Gebäude ganzheitlich verjüngt ohne dabei die Seele des Hauses, über Jahrhunderte gewachsen, zu verlieren.

Im ersten Stock empfängt Tohru Nakamura seine Gäste zu Fine Dining mit Wohnzimmer-Atmosphäre im mondänsten Sinne.

Das Erdgeschoss spricht eine völlig andere Designsprache. Ein Catwalk für Gäste, gesäumt von ikonischen Spie-

geln, der geradewegs auf die verglaste zweite Küche der Schreiberei hinführt, die in den Innenhof ragt und von allen Seiten einen Blick auf die Köch\*innen ermöglicht. Im mediterran begrünten Innenhof mit einladendem Mobiliar steht der historische „Genießerbrunnen“, dessen Name verspricht, was Gäste hier erwartet.

Die ehemalige Kutscheneinfahrt schwelgt heute ausgiebig in erlesenen Materialien und hochwertigen Oberflächen. Eine ovale Bar bildet das Epizentrum und ist verbindendes Element der drei Räume.

Was auf allen Ebenen gleich bleibt, ist die Qualität der Speisen und Getränke, das komfortable Spiel mit Formen, Farben und Materialien, das stimmige Licht- und Farbkonzept und die Details, die sich bis in den letzten Winkel durchziehen.

# Inhalt

DIE SCHREIBEREI	2
DIE MACHER DER SCHREIBEREI	8
RÄUMLICHKEITEN	10
· RESTAURANT	
· Inkl. Terrasse / Innenhof	10
· Inkl. Lounge & Separée	12
· Separée	13
· Lounge	15
· UNTERGESCHOSS:	
· Inkl. Weinkeller	17
· Weinkeller	18
· Mini Bar	20
SPEISEN	21
GETRÄNKE	24
ZUSATZLEISTUNGEN	27
KONTAKT / IMPRESSUM	29







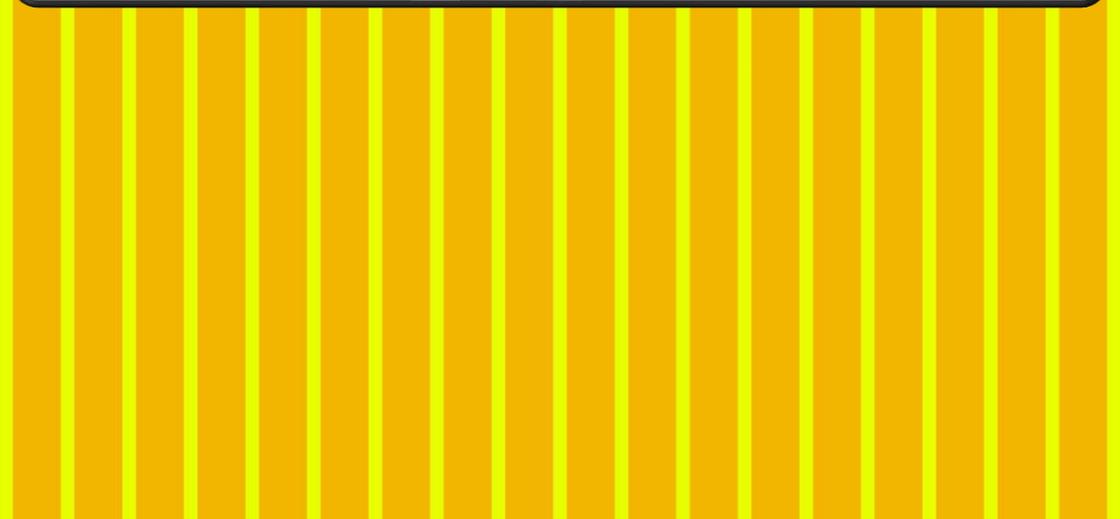
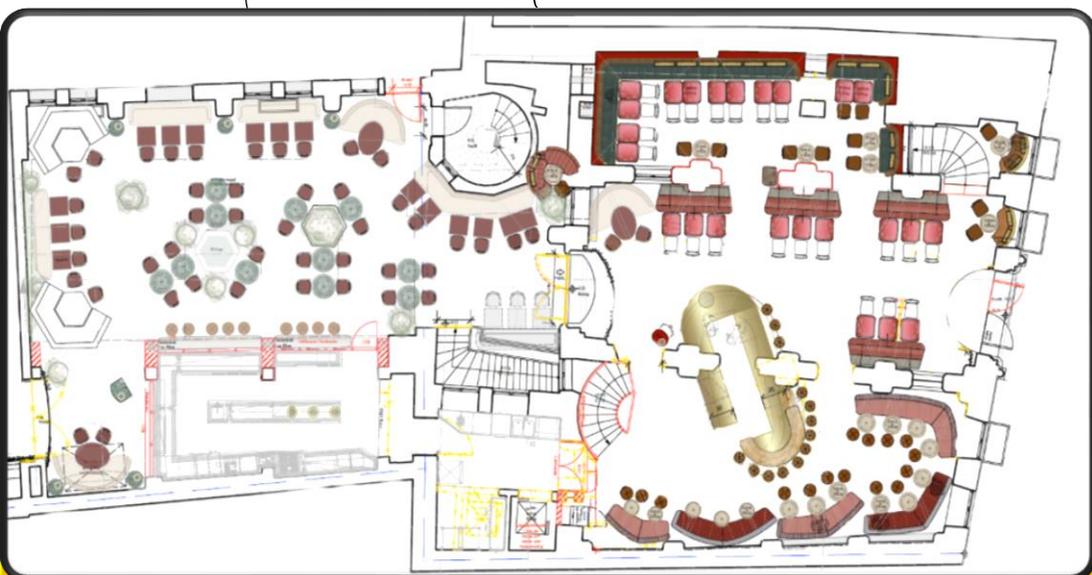
TOHRU NAKAMURA  
Geschäftsführer, Gesellschafter, Küchenchef  
u.a. 2 Michelin Sterne Guide Michelin. 🌟🌟

---

MARC UEBELHERR  
Geschäftsführer, Gesellschafter

Entdecken Sie

unsere *Räumlichkeiten*



# Restaurant *Terrasse / Innenhof*

## KAPAZITÄTEN

---

- Maximal sitzend: 124 Pax
- Maximal stehend: 200 Pax

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

---

- Musikanschluss Band/DJ möglich
- Stromzugänge für Screens





# Restaurant *inkl. Separée & Lounge.*

## KAPAZITÄTEN

- Maximal sitzend: 82 Pax
- Maximal stehend: 200 Pax

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

- Musikanschluss Band/DJ möglich
- Stromzugänge für Screens



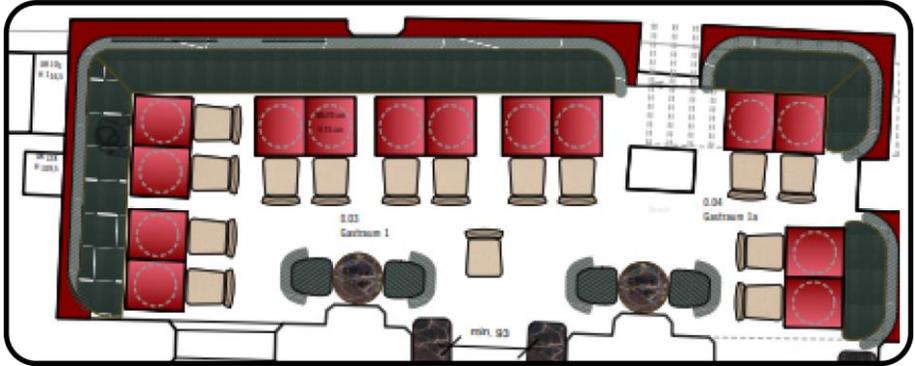
# Restaurant *Separe*

## KAPAZITÄTEN

- Maximal sitzend: 36 Pax
- Maximal stehend: 40 Pax

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

- Soundanlage / Lichtkonzept





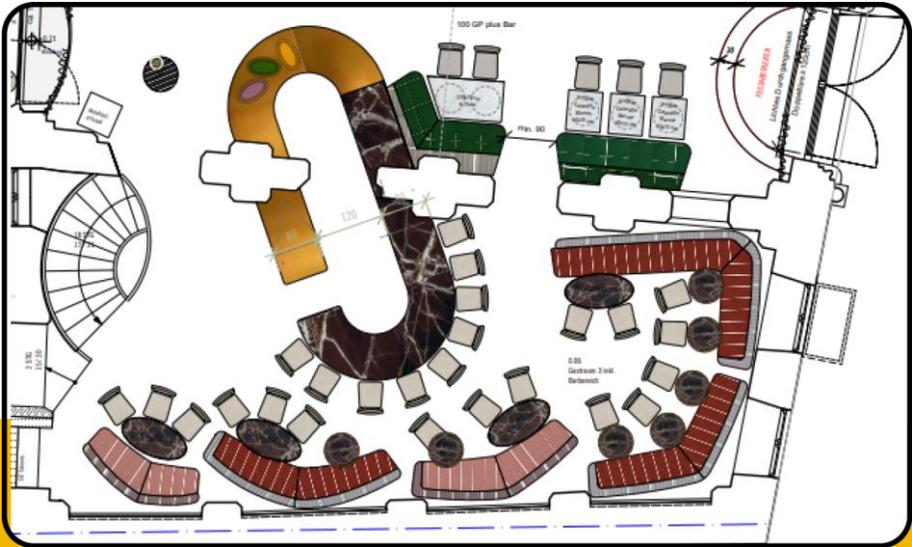
# Restaurant *Lounge.*

## KAPAZITÄTEN

- Maximal sitzend: 30 Pax
- Maximal stehend: 45 Pax

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

- Soundanlage / Lichtkonzept





# Untergeschoß *inkl. Weinkeller*

## KAPAZITÄTEN

- Maximal sitzend: 45 Pax
- Maximal stehend: 75 Pax

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

- Musikanschluss Band/DJ möglich
- Stromzugänge für Screens



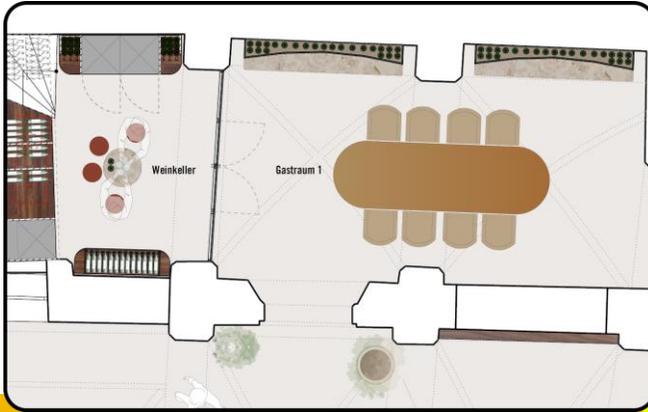
# Untergeschoß *Weinkeller*

## KAPAZITÄTEN

- Maximal sitzend: 12 Pax
- Maximal stehend: 20 Pax

## TECHNISCHE AUSSTATTUNG

- Soundanlage / Lichtkonzept







Good food  
good mood



Mit Ihnen gemeinsam kreieren wir Ihr  
perfektes Menü für Ihre Veranstaltung bei uns



BEISPIELMENÜ 1 - Flying Buffet

Croque Monsieur (Pave)

Croque Fromage (Pave)

Loup de Mer | Avocado | Jalapeno | geröstete Wakame

\*\*\*\*

Getrübelter Rahmspinat | Onsenei | Knusprige Hühnerhaut

Geschmorte Rinderschulter | Selleriepüree | frittierte Kapern |

Perlzwiebel

Lachsforelle | Petersilienpüree | Grenobler Art Barbeau Blanc

\*\*\*\*

Schokoladenparfait | Bananenkaramell | Ananas | Schwarzer

Sesam

Fruchtsorbet

---

BEISPIELMENÜ 2 - gesetztes Menü

Gebackener Blumenkohl | Spicy Mayo | Erdnuss

\*\*\*\*

Kürbiscappuccino

\*\*\*\*

Geschmorte Rinderschulter | Selleriepüree | frittierte Kapern |

Perlzwiebel

oder

Lachsforelle | Petersilienpüree | Grenobler Art Barbeau Blanc

oder

Getrübelter Rahmspinat | Onsenei | Knusprige Hühnerhaut

\*\*\*\*

Schokoladenparfait | Bananenkaramell | Ananas | Schwarzer

Sesam

Alle Menüs können nach individuellen Wünschen  
angepasst werden:  
Menüs ab 10 Personen.





Perfektes Essen  
braucht *perfekte* Drinks!

Aperitifvorschlag je nach Wunsch und Saison  
(kein Cremant oder Champagner)

Chandon Garden Sprizz

French Lemonade  
(Richard I Limette I Zitrone)

\*\*\*\*

Ayinger Pils

Ayinger Helles vom Fass

Radler

Erdinger Weißbier vom Fass  
Erdinger Weißbier alkoholfrei

\*\*\*\*

Coca Cola (regular I zero)

Fever Tree Ginger Ale I Indian Tonic I Bitter  
Lemon

\*\*\*\*

Tafelwasser still I spritzig

\*\*\*\*

Weißwein

Weissburgunder vom Löss, Keller 2021.

Rotwein

Il Corzanello Rosso IGT, Corzano e Paterno,  
Toskana 2020

Rosewein

Mirabeau Rose Pure, Provence

\*\*\*\*

Schaumwein

Civranetta, Prosecco DOC Spumante, Fidora,  
Veneto





# Zusatzleistungen



## Darf es noch ein bisschen mehr sein?

Jedes Event lebt durch seine Gäste, ein stimmiges Ambiente, herausragendes Essen und die passenden Drinks. Wenn es dennoch ein bisschen mehr sein darf, sind wir in allen Bereichen Ihr Ansprechpartner.

Ob die individuelle Gestaltung eines Tischsettings mit Blumen, handgeschriebenen Tischkärtchen oder Ihrer persönlichen Menükarte. Oder vielleicht eine eigene Musikuntermalung mit DJ's, Musikern oder anderen Künstlern? Wir haben für jedes Anliegen eine kreative Lösung und den richtigen Partner.

Unsere Auswahl an erfahrenen Dienstleistern gibt Ihrem Event eine ganz eigene Note und wird damit zum unvergesslichen Erlebnis.

Wir freuen uns  
auf ihre Ideen.

Alle Informationen zu Stornofristen, Anzahlung und Kostenübernahmen entnehmen Sie bitte den beigefügten AGB.

# Besondere gemeinsame *Momente* individuell geplant.

Jeder Gast und jeder Kunde hat eigene Vorlieben und Wünsche. Unser *Anspruch* und unser Anspruch ist es, diese Vorlieben und Wünsche in die Realität umzusetzen.

Dabei besteht unser Eventteam aus Menschen, denen es ein Anliegen ist nicht nur für Sie, sondern mit Ihnen gemeinsam diese Realität zu schaffen.

Sprechen Sie uns gerne unter [events@schreiberei-muc.de](mailto:events@schreiberei-muc.de) an, um diese Wünsche und Ideen mit uns zu besprechen.

Wir freuen uns  
auf Sie.



ESS

Ensemble Culinare GmbH  
Geschäftsführer  
Tohru Nakamura und Marc Uebelherr  
Wittelsbacher Straße 15  
80469 München

Bildnachweis

Seite 4: Stadtarchiv München, Winzererstraße 68,  
80797 München, „Pettl-0729“ / Seite 6: © Bildarchiv Foto Marburg /  
Foto: Schmidt-Glassner, Helga; Aufn.-Datum: 1960 / 1970 – Rechte  
vorbehalten

[schreiberei-muc.de](http://schreiberei-muc.de)