

A wedding couple is shown in a romantic embrace in a restaurant. The bride, with long brown hair, wears a white off-the-shoulder gown and holds a bouquet of pink and orange flowers. The groom, wearing a black hat and a patterned blazer, leans in to kiss her. In the background, a long wooden table is elegantly set with white linens, glassware, and a large, vibrant centerpiece of pink and orange flowers. The room features warm wooden walls and large windows with sheer curtains.

FLY ME TO THE HONEYMOON
HILTON MUNICH AIRPORT



ERLEBEN SIE DEN GIPFEL DER GEFÜHLE...

und verbringen Sie Ihren ganz besonderen Tag bei uns! Unsere neu renovierten Übernachtungszimmer im alpinen Design stehen für Ihre Gäste bereit. Und Sie, liebes Brautpaar, laden wir zur Übernachtung in der Honeymoon Suite ein. Am nächsten Morgen sind es nur 99 Schritte zum Check-In Ihrer Flitterwochen!



MOUNTAIN HUB SOCIAL DINING

Modernes alpines Design
trifft auf internationale Küche.
Mit 180 Sitzplätzen bietet
unser Mountain Hub Social
Dining Restaurant den
idealen Veranstaltungsort für
Ihren ganz besonderen Tag.

The floor plan of Mountain Hub Social Dining is divided into several color-coded zones, each with specific seating and service areas. The zones are labeled as follows:

- Kleiner Arber II** (Red outline): Located in the top left, featuring round tables and chairs.
- Grosser Arber** (Yellow outline): Located in the top center, featuring round tables and chairs.
- Kleiner Arber I** (Red outline): Located in the bottom left, featuring round tables and chairs.
- Zugspitze** (Purple outline): Located in the center, featuring round tables and chairs.
- Rotwand** (Blue outline): Located in the top right, featuring round tables and chairs.
- Social Table** (Green outline): Located in the center right, featuring round tables and chairs.
- Watzmann** (Blue outline): Located in the bottom right, featuring round tables and chairs.

Other features include a **Buffet** area (orange) and a **Bar** area (green). The plan also shows various service areas, including **Service** and **Bar** stations, and a **Wine Cellar**. The entrance is marked with a yellow triangle and the word **Eingang**.






MICHELIN
2022

MOUNTAIN HUB GOURMET

Im Mountain Hub Gourmet wird die pure Essenz der alpinen Küche zelebriert. Lebensmittel aus der Region.

Geschmackserlebnisse, gesammelt mit Zeitgeist und einem Blick, der weit über den bayrischen Tellerrand reicht.

Das Restaurant bietet Platz für bis zu 35 Personen.





FREIE TRAUUNG

In Zusammenarbeit mit der Flughafenkapelle (Terminal 1) können wir Ihnen eine freie Trauung mitten im Grünen und trotzdem direkt am Flughafen anbieten.

Unsere Executive Lounge mit Terrasse bietet hierfür die ideale Eventfläche.



DEKORATION

Gedruckte Platzkärtchen

€ 2,00 / Stück

Menükarten in Farbe

€ 2,50 / Stück

Festliche Blumendekoration
auf Anfrage.

Kooperation mit:

Aschwin Florales Design

Münchener Strasse 52

85737 Ismaning

Telefon: 089963700

E-Mail: Info@schwin.de

www.aschwin.de

Gerne können wir bei der
Dekoration auch Ihre eigenen
Ideen besprechen.





DIE PERFEKTE HOCHZEITSTORTE

Sie wünschen eine ganz individuelle Hochzeitstorte mit Ihren Präferenzen? Lassen Sie uns dies gerne wissen und unser Küchenchef Giovanni sorgt für ein Geschmackserlebnis, dessen Erinnerung für immer bleibt!



UNSERE PAUSCHALEN

SÜSSE LIEBE

Sekt
Mountain Hub
Tafelwasser
Alkoholfreie
Softgetränke
Kaffee - und
Teespezialitäten
Kuchenauswahl

29€ pro Person
Gültig für 2h

AUF INS GLÜCK

Cocktailempfang
3-Gang Menü
Getränkepauschale
BRENNER
Menükarten

99€ pro Person
Gültig für 4h

SIEBTER HIMMEL

Champagnerempfang
5-Gang Menü
Mountain Hub
Tafelwasser
Weinbegleitung 0,1l
pro Gang
Menükarten

199€ pro Person
Gültig für 4h

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN

BRENNER

Hilton Sekt (Hausmarke),
trocken

Weine nach Wahl des
Sommeliers

Biere

Alkoholfreie Getränke

Säfte

Kaffee - und Teespezialitäten

Mountain Hub Tafelwasser

1 Stunde 15,00€ p.p.

2 Stunden 27,00€ p.p.

jede weitere Stunde 8,00€ p.p.

ALPE ADRIA

Aperitif Mountain Hub

Limonade oder Mountain Lion

Weine nach Wahl des
Sommeliers

Biere

Alkoholfreie Getränke

Säfte

Kaffee - und Teespezialitäten

Mountain Hub Tafelwasser

1 Stunde 18,00€ p.p.

2 Stunden 33,00€ p.p.

jede weitere Stunde 8,00€ p.p.

CLAUDIA AUGUSTA

Aperitif Mountain Hub

Limonade oder Mountain Lion

Weine nach Wahl des
Sommeliers

Biere

Alkoholfreie Getränke

Säfte

Kaffee | Tee

Mountain Hub Tafelwasser

Two cocktails p.p.

Platzhirsch

Blackberry Collins

1 Stunde 22,00€ p.p.

2 Stunden 39,00€ p.p.

jede weitere Stunde 10,00€ p.p.

STEFAN BARNHUSEN
HEAD CHEF MOUNTAIN HUB GOURMET



UNSERE MENÜBAUSTEINE

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü oder sprechen Sie mit unseren Küchenchefs, die sich gerne Zeit nehmen, um ein individuelles Menü für Ihren großen Tag zu erstellen.

GIOVANNI RUSSO
EXECUTIVE CHEF



VORSPEISEN

Auswahl von feinem Schinken & Käse
Burratina I Tomaten I Bärlauchpesto
Gratinierter Ziegenkäse I Rote Bete
Aprikosenchutney
Kartoffelcarpaccio I gebratener Lauch
Haselnuss I Sommertrüffel
Vitello Tonnato I Pane Carasau
Garnelen I Basilikumcreme I Kürbischutney
Kräuter
Beef Tatar I Schwarzer Trüffel
Cremesuppe von Tiroler Hülsenfrüchten
Raviolone
Gnocchi I Wildschweinragout I Schafskäse
Trüffelrisotto I Pilze

HAUPTSPEISEN

Schweinebäckchen I Kartoffelpüree
Wurzelgemüse
Lammkotelett I Kartoffeln I Meerrettich
Preiselbeeren
Kabeljau I Meeresfrüchte I Gemüse
Zitronensoße
Forellenfilet - Spargel I Babymöhren I Lauch
Quinoa I Pilz Risotto I Maronen I Trüffel
Auberginen Timbale I Mozzarella I Tomate

DESSERT

Tarte Tatin
Quarkstrudel I Vanillesoße
Karamellisierter Kaiserschmarrn
Bayrisch Creme I Kürbiskernöl
Apple Crumble I Haselnüsse I Mandeln

IHR WEG ZU UNS

Hilton Munich Airport
Terminalstraße Mitte 20
85356 München

Parken: P26 direkt unter
dem Hotel

S-Bahn: Haltestelle
"München Flughafen
Terminal"

