

ALLRESTO
VIELFALT GENIESSEN

LOOKOUT Bankett Mappe





LOOKOUT

DIE WELLE DES ERFOLGS -
INNOVATION, VISION, BEGEISTERUNG

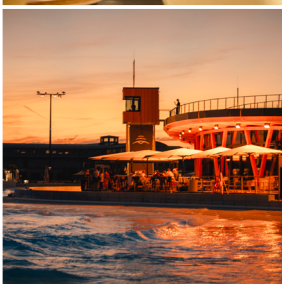


Lookout - Veranstaltungen auf neuer Wellenlänge.

Die einzige Eventlocation dieser Art in ganz Europa - exklusiv und unweit vom Münchner Flughafen entfernt. Direkt am beeindruckenden Wavepool der **o2 SURFTOWN MUC** in Hallbergmoos gelegen, bietet das Restaurant eine Atmosphäre, die gleichermaßen inspirierend wie einzigartig ist und den perfekten Rahmen für Veranstaltungen schafft. Eine großzügige Terrasse lädt ein bei entspannten Empfängen oder kreativen Pausen im Freien den „Surfer Spirit“ zu spüren.

Die moderne Architektur und das offene Raumkonzept bieten eine perfekte Balance zwischen entspannter Atmosphäre und professionellem Ambiente. Ob für exklusive Feiern, produktive Workshops oder stilvolle Präsentationen - hier trifft höchste Qualität auf eine angenehme Atmosphäre.

Ein Ort, der seinesgleichen sucht: Das Lookout ist der neue place-to-be für herausragende Events und unvergessliche Erlebnisse.





INHALTSVERZEICHNIS

Das Restaurant Lookout	S. 2
Locations	
Restaurant Lookout	S. 4
Coodo	S. 8
Getränkepauschalen	S. 13
Mindestumsatz	S. 14
AGB's & Allergene	S. 15
Kontakt	S. 16

LOCATION RESTAURANT LOOKOUT

Restaurant Innenbereich + Terrasse



MENÜS

ab 5 bis 100 Personen ausschließlich im Lookout Restaurant + Lookout Terrasse

VORSPEISE

HAUPTSPEISE

DESSERT

MAVERICKS - 28,00 € pro Person

Salat der Saison

zur Wahl

Cheese Burger

Saftig gegrilltes Beef | Chipotle-Southwest-Sauce | knackiger Salat | Cheddar Cheese | Tomate | Gewürzgurke | Schmorzwiebeln | Brioche Bun

Beachbreak Burger

Crispy Chicken | Wasabi-Mayo | knackiger Salat | Tomate | Gewürzgurke | rote Zwiebelringe | Brioche Bun

Aerial Burger

Plant based Patty | Tangy-Tongue-Sauce | knackiger Salat | Tomate | Avocado | Brioche Bun

Warmer Schokoladenkuchen

Schlagsahne

Gegrillter Feta

Rote Bete | Minz-Joghurt | Salatbouquet | geröstetes Ciabatta

zur Wahl

Lendencut 200g

Gegrilltes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Kräuterbutter

Saiblingsfilet

Gegrilltes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Ofenkartoffel mit Chili sin Carne

Crème brûlée

CLOUDBREAK - 59,00 € pro Person

Thunfischtatar

Algensalat | Edamame | Mango | Algencrunch

Spicy Teriyaki Chunks

Algensalat | Edamame | Mango | Algencrunch

zur Wahl

Rinderlende Surf & Turf

Kräuterbutter | gegrilltes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Lachsfilet Surf & Turf

Kräuterbutter | gegrilltes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Gegrillter Feta

Gegrilltes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Gegrillter Pfirsich

Vanilleeis | Himbeerpüree

COCOA BEACH PARTY - 25,00 € pro Person (Sharing-Menü - inkl. einem Liquid Stoke p. P.)

Salat der Saison

Aperitivo Surftown

Zweierlei Overload-Pommes

Fried Chicken | Falafel mit Dip | Mini-Surfer-Bowls

Kuchenschnitte



BUFFETS

bis 100 Personen ausschließlich im Lookout Restaurant + Lookout Terasse

Buffets für weniger als 20 Personen werden ausschließlich als Sharing-Buffer serviert, bei dem alle Speisen auf Tellern zum Teilen auf dem Tisch gereicht werden. Bei Coodobuchungen besteht die Möglichkeit das Dessert für eine Kostenersparnis von 5,00€ zu streichen

VORSPEISE

HAUPTSPEISE

DESSERT

THAI CURRY - 25,00 € pro Person

Salatbuffet

Verschiedene Blattsalate |
Kresse | Rucola | Paprika |
Tomaten | Gurken |
Croûtons | Hausdressing |
Caesar Dressing

Rotes Thai-Curry

Paprika | Blumenkohl | Brokkoli |
Weißkraut | Karotten | Babymais |
Duftreis

Wahlweise mit:

+ Hähnchenbruststreifen süß-scharf
+ Tofu
+ gegrillte Garnelen
in weißer Sojasauce

Auswahl an Kuchenschnitten

Salatbuffet

Verschiedene Blattsalate |
Kresse | Rucola | Paprika |
Tomaten | Gurken |
Croûtons | Hausdressing |
Caesar-Dressing

Burger Buffet

Saftig gegrilltes Beef |
Plant-based-Patty  |
crispy Chicken |
Chipotle-Southwest-Sauce |
BBQ-Sauce | knackiger Salat |
Tomate | Gewürzgurke |
Schmorzwiebeln | Bacon |
rote Zwiebeln | Röstzwiebeln |
Brioche Bun

Crème brûlée

BBQ - 38,00 € pro Person

Salatbuffet

Verschiedene Blattsalate |
Kresse | Rucola | Paprika |
Tomaten | Gurken |
Croûtons | Hausdressing |
Caesar-Dressing

oder

Thunfisch Tatar

Wakame | Mango | Edamane

Saisonale Suppe

Ofenkartoffel

mit Chili sin Carne

Pico de Gallo | Sour-Cream-Dip |
Avocado-Creme

BBQ-Pulled-Pork

BBQ-Sauce | gegrilltes Gemüse |
Rosmarinkartoffeln

Saiblingsfilet

Kräuter-Petersilien-Butter |
gegrilltes Gemüse |
Rosmarinkartoffeln

Crème brûlée



GROSSBUFFET

ab 100 Personen - 48,00 € pro Person
mind. Teilexklusiv im Lookout

VORSPEISE

Aus Garten, Wiese & Beet

Verschiedene Pflücksalate |
Wildkräuter | Blattsalat

Toppings

Paprika | Karotten | Gurken |
Mais | Mozzarella |
getrocknete Tomaten | Walnüsse

Dressing

Balsamico-Dressing |
Himbeerdressing

Suppe

Tomatencremesuppe

Antipasti-Variation

Auberginen | Zucchini | Tomaten |
Artischocken | Paprika | Pilze

Vitello Tonnato

Kapern | Rucola | Parmesan

Lachstatar

Rauke | Schwarzbrotcrumble

HAUPTSPEISE

Tranchier-Station

Rinderhüftfilet im Kräutermantel |
Schweinemedallions 

Saucen

Merlotjus | Malzbiersauce

Fisch-Station

Flusszander | Dorade

Saucen

Limonensalsa | Beurre Blanc

Vegetarische Station

Ravioli-Kartoffel-Lauch |
Pistazienpesto |
geschmolzene Kirschtomaten

Beilagen

Butterreis | Kartoffelpüree |
Rosmarinpolenta

Gemüse-Beilagen

Ofengemüse | gegrilltes Gemüse |
Pilze | Babyspinat

DESSERT

Mousse Au Chocolat

Karamell | Biskuit

Früchte-Crumble

Mascarponecreme

Panna Cotta

Beerengel

Bei Veranstaltungen können zusätzlich individuell Foodtrucks mit verschiedenem Streetfood gebucht werden.



LOCATION COODO

Coodo + Coodo Terrasse





BBQ PACKAGES

ab 5 bis 30 Personen Coodo + Coodo Terrasse

VORSPEISE

VOM GRILL

DESSERT

PURE BBQ PACKAGE - 39,00 € pro Person

Salat Buffet

Bunte Blattsalate | Salatgurke |
Karottenstreifen | Tomaten |
Coleslaw

Hausdressing | Caesar-Dressing |
Sonnenblumenkerne | Gartenkresse |
Croûtons | Ciabatta | Alpenbutter

Zarte Hähnchenbrust Indian-Curry-Marinade

Deftige Schweinenackensteaks BBQ-Style

Kräuter | Knoblauch

Spezial Käsegriller

Bratwurst vom Hausmetzger

Green Mountain Currywurst

Beilagen

Grillgemüse | Kartoffeln |
Sour Cream | Kräuterbutter |
Bulls-Eye-Sauce | Grillsauce

Gegrillter Pfirsich

Vanilleeis | Himbeerpüree

EXKLUSIVE BBQ PACKAGE - 59,00 € pro Person

Pure BBQ Package + Exklusive

Entrecote

Geschroteter Pfeffer | Kräuterbutter

Saibling | Salsa

Feta von der Plancha

Frische Kräuter | natives Olivenöl

Crème brûlée



BIG BBQ PACKAGES

ab 30 Personen Coodo + Coodo Terrasse

VORSPEISE

HAUPTSPEISE

DESSERT

PULLED BBQ PACKAGE - 40,50 € pro Person

Melonenspalten 🌱
Riservaschinken | Grissini

Pulled Pork 🐷 & **Pulled Beef**
Brioche Bun | Cheddar |
Guacamole | Salsa

Rockslide Brownies 🌱

HEALTHY BBQ PACKAGE - 41,50 € pro Person

**Gegrillte Auberginen
und Zucchini** 🌱
Natives Olivenöl |
gehobelter Grana Padano

Smoked BBQ Lachs
Bulls-Eye-Glasur | Avocado-Dip

Pfirsich Cobbler 🌱

PREMIUM BEEF BBQ PACKAGE - 46,50 € pro Person

Geräuchertes Lachsforellenfilet
aus dem Smoker

**Entrecote von der
Bayerwaldfärse Spezial**
Rotweinjus | bunter Pfeffer

Ananas vom Grill 🌱
mit Rum flambiert

Kichererbsen-Belugalinsen-Salat 🌱
Meerrettich

BEI ALLEN ENTHALTEN

Salat Buffet 🌱
Verschiedene Blattsalate |
Wildkräuter | Salatgurke |
Karottenstreifen | Mais | Ebly |
Croûtons | Hausdressing |
Himbeerdressing

Hausgemachter Kartoffelsalat 🌱

Gebrühter Krautsalat 🌱

Bunter Nudelsalat 🌱

Caprese-Salat 🌱

Cocktailgebäck | Bauernbrot |
Alpenbutter | Kräuterfrischkäse

Zarte Hähnchenbrust
Indian-Curry-Marinade

Deftige Schweinenackensteaks
BBQ-Style 🐷

Spezial Käsegriller 🐷

Bratwurst vom Hausmetzger 🐷

Feta 🌱
Natives Olivenöl | Kräuter |
Knoblauch

Beilagen 🌱
Grillkartoffeln |
Gemüse von der Feuerplatte |
Sour Cream | Kräuterbutter |
Bulls-Eye-Sauce

Eisgekühlte Wassermelone 🌱
Minze

Geflämmte Vanillecreme 🌱
Zuckerkruste

Cheesecake 🌱
Beerengel



TAGUNGEN PACKAGES

ab 30 Personen Coodo + Coodo Terrasse

CLASSIC

Halbtags 11,00 € pro Person
innerhalb der Öffnungszeiten
inkl. Vormittags- oder
Nachmittagssnack

Ganztags 20,00 € pro Person
innerhalb der Öffnungszeiten
inkl. Vormittags- und
Nachmittagssnack

Adelholzener Classic*
Adelholzener Naturell*
Adelholzener Apfelschorle*
Coca-Cola* Original | Zero
Red Bull Original | Sugarfree | Editions
Red Bull ORGANICS
Simply Cola | Black Orange | Easy Lemon

Filterkaffee

Teeauswahl

Snacks Vormittag pro Person:

1 Breze mit Butter
1 Stückobst 
1 Müsliriegel 

Snacks Nachmittag pro Person:

1 Kuchenauswahl 
1 Plundergebäck 

VITAL

Halbtags 14,00 € pro Person
innerhalb der Öffnungszeiten
inkl. Vormittags- oder
Nachmittagssnack

Ganztags 26,00 € pro Person
innerhalb der Öffnungszeiten
inkl. Vormittags- und
Nachmittagssnack

Adelholzener Classic*
Adelholzener Naturell*
Adelholzener Apfelschorle*
Red Bull Original | Sugarfree | Editions
Red Bull ORGANICS
Simply Cola | Black Orange | Easy Lemon

Orangensaft*
Grandmade Smoothies Berry*
Grandmade Smoothie Mango*

Filterkaffee

Teeauswahl

Snacks Vormittag pro Person:

1 Breze mit Butter
1 Stückobst 
1 Müsliriegel 
1 Joghurt mit Cereallien und frischen Früchten 

Snacks Nachmittag pro Person:

1 Kuchenauswahl 
1 Plundergebäck 

Die jeweils aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer [Website](#)

*PET Flasche



SUSHI

ab 5 Personen
für Veranstaltungen im Restaurant, Coodo und BBQ

NIGIRI

Nigiri Sake Salmon	2,99 €
Nigiri Maguro Tuna	3,55 €
Nigiri Ebi Prawn	3,27 €
Nigiri Unagi Aal	4,21 €
Nigiri Hotagei Scallop	4,58 €
Nigiri Sake Aburi Flambierter Lachs, Avocado	3,27 €
Nigiri Tobiko	3,27 €
Nigiri Zuwaigani	5,14 €

MAKI [6 Stück]

Maki Sake Salmon	6,73 €
Maki Sake Avo Salmon, Avocado	7,01 €
Maki Maguro Tuna	7,29 €
Maki Ebi Avo Prawn, Avocado	7,29 €
Maki Salmon Gegrillter Lachs	6,73 €
Maki Kappa Gurke 🌱	5,61 €
Maki Avocado 🌱	6,73 €
Maki Oshinko 🌱	6,17 €
Maki Kanpyo 🌱	6,17 €

INSIDE OUT [8 Stück]

Inside Out Salmon Salmon, Avocado, Tobiko	8,97 €
Inside Out Tuna Tuna, Avocado, Sesam	12,71 €
Inside Out California Surimi, Avocado, Tobiko	12,71 €
Inside Out Kappa-Philadelphia Gurke, Frischkäse 🌱	8,97 €
Inside Out Avocado-Philadelphia Avocado, Frischkäse 🌱	8,97 €
Inside Out Veggie Avocado, Gurke, Spargel 🌱	11,21 €

SASHIMI [6 Stück]

Sashimi Salmon	7,94 €
Sashimi Tuna	7,94 €



GETRÄNKEPAUSCHALEN

für Veranstaltungen im Restaurant, Coodo und BBQ

A. Getränkepauschale Alkoholfrei

Wasser Still / Spritzig
Coca-Cola Original | light | Zero
Fanta
Sprite
Apfelschorle
Johannisbeerschorle
Rhabarberschorle
Bitter Lemon | Tonic Water
Paulaner Spezi
Red Bull Original | Sugarfree | Editions
Red Bull ORGANICS Simply Cola | Black Orange | Easy Lemon
Homemade Lemonades
Kaffeespezialitäten
Teeauswahl

2 Stunden:	15,00 € pro Person
4 Stunden:	25,00 € pro Person
8 Stunden:	43,00 € pro Person
Jede weitere Stunde:	8,00 € pro Person

Add-On's:

Longdrinks	8,00 € pro Person/Veranstaltung
------------	------------------------------------

Aperitif Empfang

7,50 € pro Person/Veranstaltung

inkl. Aperol Spritz, Yuzu Spritz, Prosecco, Orangensaft, Helles & Weißbier vom Fass und alkoholfrei aus der Flasche

Location Coodo

Alle Getränke werden in PET Flaschen ausgegeben. Folgende Getränke sind dort nicht erhältlich: Johannisbeerschorle und Rhabarberschorle.

B. Getränkepauschale Alkoholisch alkoholfreie + alkoholische Getränke

BIER

Hofbräu Helles
Hofbräu Helles alkoholfrei
Hofbräu Weißbier
Hofbräu Weißbier alkoholfrei
Radler

2 Stunden:	19,50 € pro Person
4 Stunden:	37,50 € pro Person
8 Stunden:	59,50 € pro Person

Add-On's:

Longdrinks	8,00 € pro Person/Veranstaltung
------------	------------------------------------

WEISSWEIN

Hand aufs Herz Cuveé oder Pinot Grigio

ROTWEIN

Merlot oder Primitivo

Weine

Andere Weine können in der Pauschale zu einem individuellen Aufpreis getauscht werden.

APERITIF auch alkoholfrei erhältlich

Aperol Spritz
Yuzu Spritz

Alle Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

C. Alternativ können Getränke auch nach Verbrauch a la carte abgerechnet werden.

MINDESTUMSATZ

Für Ihre Veranstaltung im Lookout gilt ein Mindestumsatz, der bequem über unser attraktives Cateringangebot erreicht werden kann. Sollte der Mindestumsatz nicht vollständig durch das Catering gedeckt sein, wird lediglich die Differenz in Rechnung gestellt. Bitte beachten Sie, dass sich alle Preise exklusive der Mehrwertsteuer verstehen.

	Montag - Freitag	Samstag / Sonntag
Halbtags innerhalb der Öffnungszeiten		
Sommer	4000€	6000€
Winter	2000€	3000€
Jede zusätzliche Stunde		
Sommer	500€	750€
Winter	250€	325€
Ganztags innerhalb der Öffnungszeiten		
Sommer	8000€	12000€
Winter	4000€	6000€
Jede zusätzliche Stunde		
Sommer	750€	1000€
Winter	325€	500€

Sommersaison: April - November | Wintersaison: Dezember - März.
Die jeweils aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf unserer [Website](#)

Die finalen Teilnehmerzahlen benötigen wir spätestens 10 Werktage vor der Veranstaltung.
Sie dienen zugleich als verbindliche Grundlage für die Abrechnung.



AGB'S

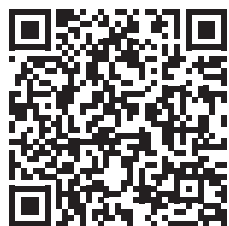
UNSERE VERTRAGSBEDINGUNGEN



Infos zu unseren AGB's
finden Sie unter
folgendem [Link](#)
oder dem QR-Code.

SURFTOWN AGB's
www.surftown.de/de/agb

ALLERGENE



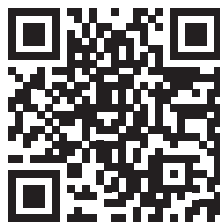
Infos zu unseren Allergenen
finden Sie unter
folgendem [Link](#)
oder dem QR-Code.



KONTAKT

Surftown Event Team

www.surftown.de
events@surftown.de



Lookout Restaurant

lookout.allresto@munich-airport.de
www.munich-airport.de

Allresto Flughafen München
Hotel und Gaststätten GmbH
Terminalstraße Mitte 18
85356 München-Flughafen