Les Deux

RESTAURANT & BRASSERIE
BY KIEFFER

DAS HAUS

Das Les Deux ist mehr als ein Restaurant – es ist ein Haus für französische Lebensart im Herzen Münchens. Im historischen Schäfflerhof, nur wenige Schritte von der Frauenkirche entfernt, vereinen Katrin und Fabrice Kieffer seit Jahren kulinarischen Anspruch, urbane Eleganz und echte Gastfreundschaft. Ihr Anspruch: ein Ort, der gleichermaßen zeitlos wie lebendig ist.

DIE RÄUMLICHKEITEN

Das Les Deux vereint zwei eigenständige Restaurantkonzepte unter einem Dach und bietet dadurch vielseitige Möglichkeiten für unterschiedliche Anlässe. Im ersten Stock befindet sich das Gourmet Restaurant, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, mit einer Kapazität für bis zu 65 Gäste, während die Brasserie im Erdgeschoss bis zu 45 Gäste empfängt und mit einem ungezwungeneren Ambiente überzeugt.

DIE RÄUMLICHKEITEN

Für exklusive Veranstaltungen besteht zudem die Möglichkeit, das gesamte Haus über beide Ebenen hinweg zu buchen.

Alternativ kann auch das Gourmet Restaurant im ersten Stock auf Brasserie-Niveau, also ohne Michelin-Stern-Konzept, gebucht werden. Im weiteren Verlauf der Bankettmappe finden Sie eine Auswahl an Menüvorschlägen, die individuell auf Ihren Anlass abgestimmt werden können.

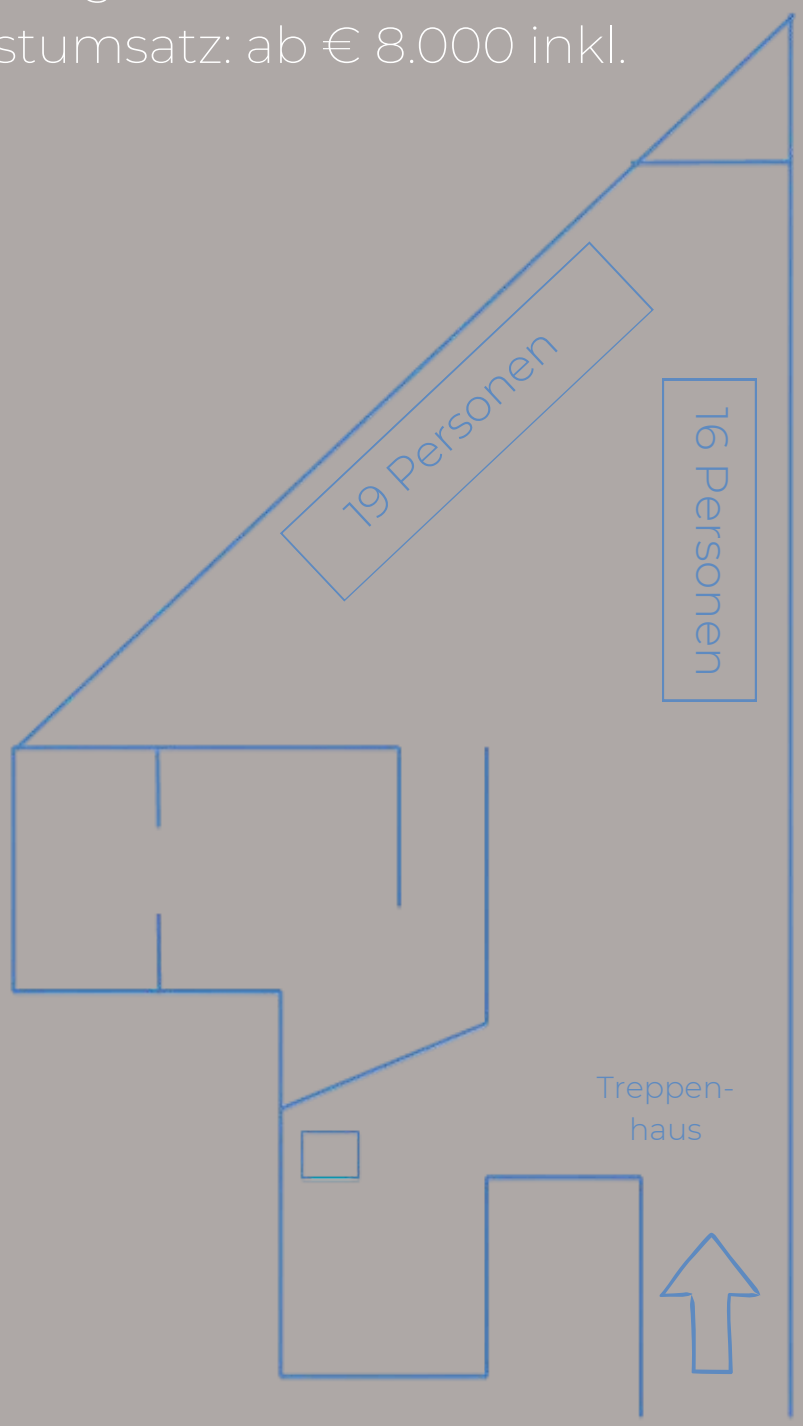
DAS GOURMET RESTAURANT

Im Gourmet Restaurant im ersten Stock zeigt sich die höchste kulinarische Handschrift des Hauses. Unter der Leitung von Küchenchefin Nathalie Leblond erwartet Sie eine klassisch französisch geprägte Küche mit moderner Präzision, ausgezeichnet mit einem Michelin Stern, in ruhiger und eleganter Atmosphäre. Das Gourmet Restaurant kann für Veranstaltungen mit Michelin Küche für bis zu 35 Personen exklusiv gebucht werden. Bei größeren Gruppen weichen wir auf die Küche der Brasserie aus.

Kapazität gesetzt: 35 Personen
Mindestumsatz: ab € 8.000 inkl. MwSt.

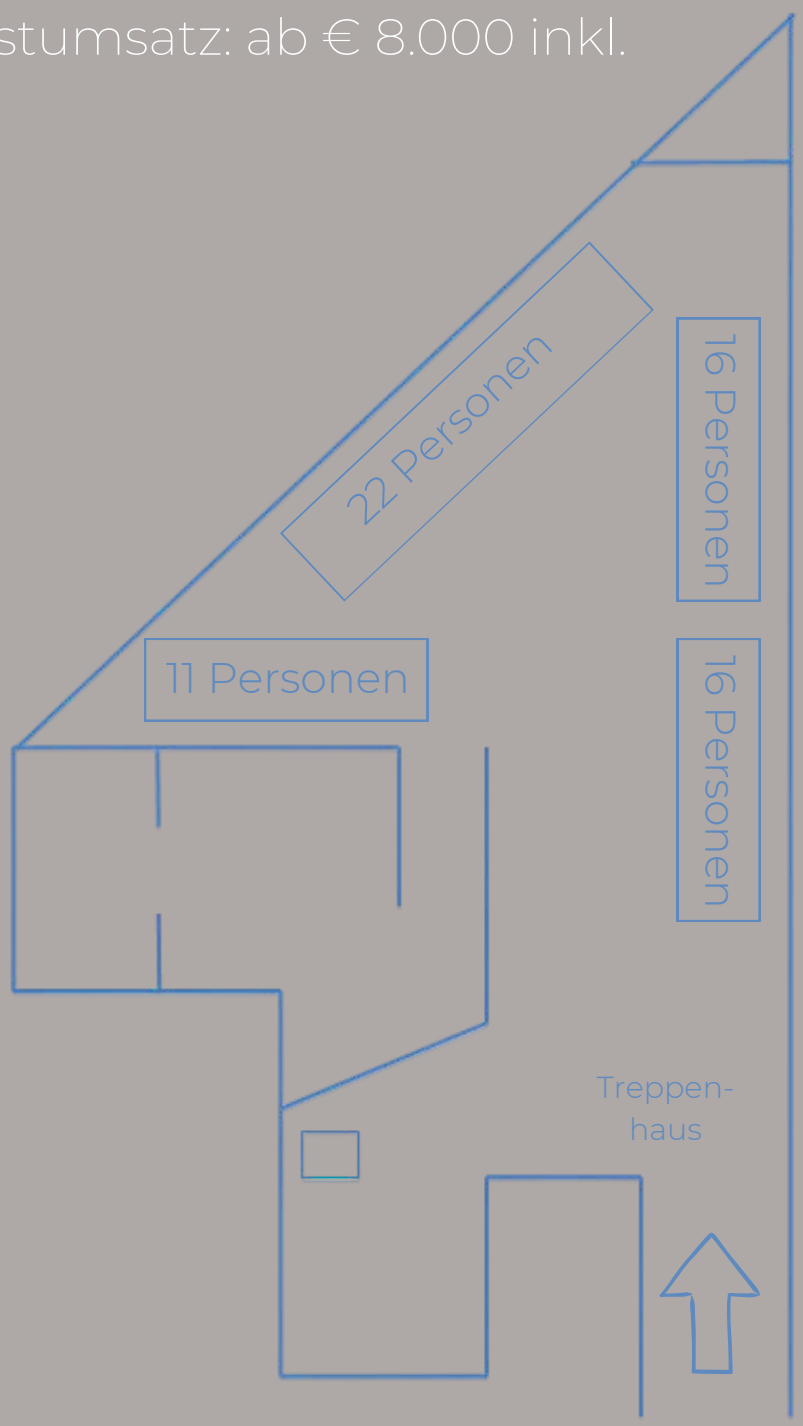
GOURMET RESTAURANT TISCHPLAN

auf Gourmet Restaurant Basis
Kapazität gesetzt: bis 35 Personen
Mindestumsatz: ab € 8.000 inkl. MwSt.



GOURMET RESTAURANT TISCHPLAN

auf Brasserie Basis
Kapazität gesetzt: bis 65 Personen
Mindestumsatz: ab € 8.000 inkl. MwSt.

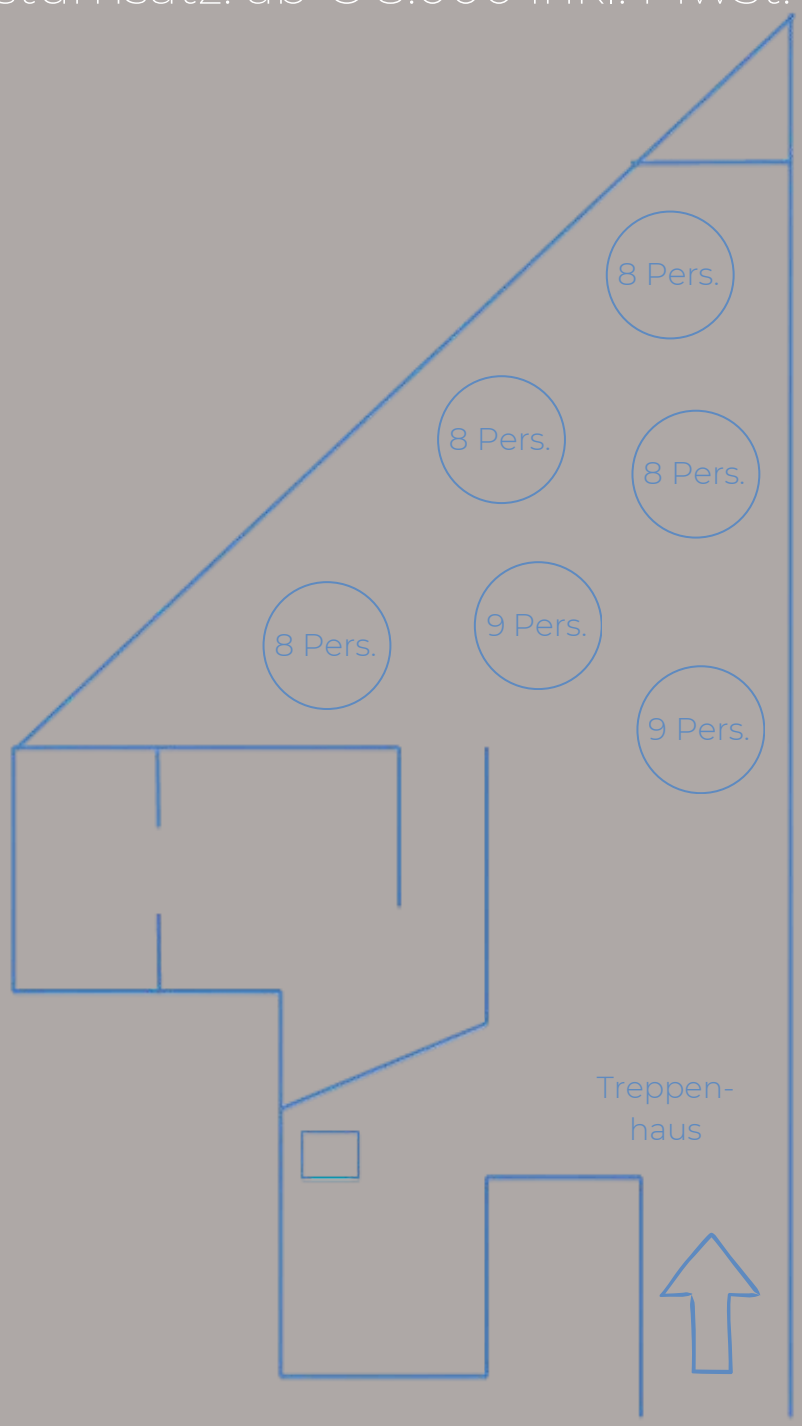


GOURMET RESTAURANT

auf Brasserie Basis
Kapazität gesetzt: bis 65 Personen
Mindestumsatz: ab € 8.000 inkl. MwSt.

GOURMET RESTAURANT TISCHPLAN (RUNDE TISCHE)

Kapazität gesetzt: bis 50 Personen
Mindestumsatz: ab € 8.000 inkl. MwSt.



GOURMET RESTAURANT (RUNDE TISCHE)

Kapazität gesetzt: bis 50 Personen
Mindestumsatz: ab € 8.000 inkl. MwSt.

DIE BRASSERIE

Die Brasserie im Erdgeschoss zeigt die zweite Seite des Les Deux: offen, entspannt und urban. Hier trifft französisch-internationale Küche auf unkomplizierten Genuss.

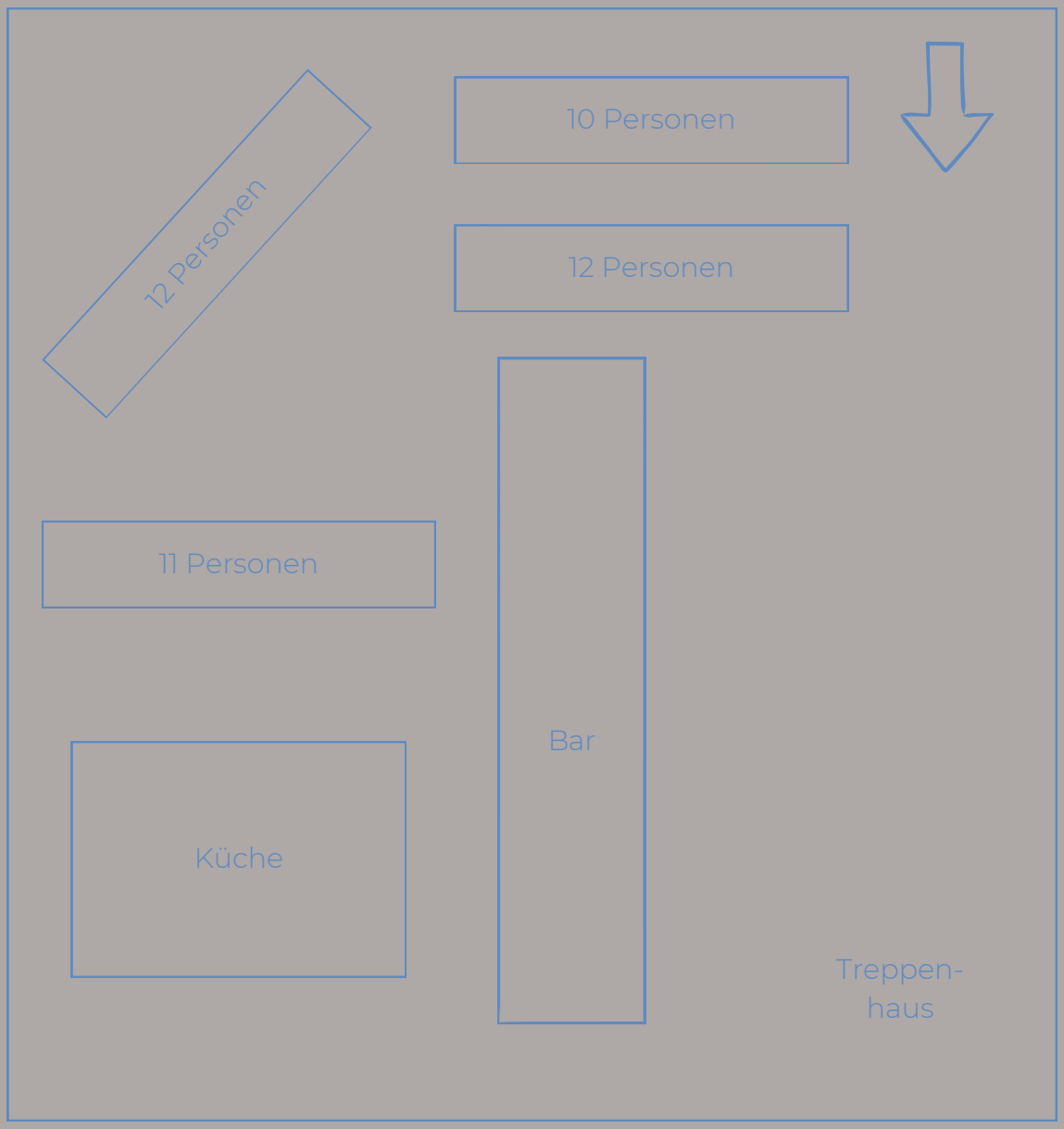
Kapazität gesetzt: bis 45 Personen
Mindestverzehr: ab € 6.000 inkl. MwSt.

Teilexklusive Buchung ohne Mindestverzehr möglich

DIE BRASSERIE TISCHPLAN

Kapazität gesetzt: bis 45 Personen
Mindestumsatz: ab € 6.000 inkl. MwSt.

Teilexklusive Buchung ohne Mindestumsatz möglich



DIE BRASSERIE

Kapazität gesetzt: bis 45 Personen
Mindestumsatz: ab € 6.000 inkl. MwSt.

Teilexklusive Buchung ohne Mindestumsatz möglich

DIE TERRASSE

Unsere Terrasse im Erdgeschoss erweitert die Brasserie um einen lebendigen Platz im Freien – inmitten der Münchner Altstadt und zugleich idyllisch im ruhigen Innenhof gelegen. Hier genießen unsere Gäste entspannte Lunches, Aperitifs oder Dinner unter freiem Himmel, begleitet von saisonaler Küche, ausgewählten Weinen und Cocktails.

Nicht exklusiv buchbar

DIE KÖPFE
FABRICE & KATRIN KIEFFER

Fabrice und Katrin Kieffer sind die Gastgeber und prägenden Köpfe hinter dem Haus Les Deux. Fabrice Kieffer stammt aus dem Elsass und wuchs in einer Winzerfamilie auf – eine Herkunft, die seine Verbundenheit zu Genuss, Handwerk und Gastlichkeit von Beginn an geprägt hat. Nach vielen Jahren in der Spitzengastronomie verwirklichte er 2012 gemeinsam mit Katrin Kieffer seine kulinarische Vision in München.

DIE KÖPFE

NATHALIE LEBLOND

Nathalie Leblond ist Küchenchefin im Les Deux und verantwortet sowohl die Brasserie als auch das Gourmet Restaurant. Sie prägt die kulinarische Handschrift des Hauses mit einer modernen, klassisch französisch inspirierten Küche und klarer Linie. Nach Stationen in der Spitzengastronomie, unter anderem im Drei-Sterne-Restaurant Atelier im Bayerischen Hof, wurde das Gourmet Restaurant unter ihrer Leitung mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.

DIE KÖPFE
MARIE BORSCHERT

Seit 2022 ist Marie Borschert Teil des Les Deux und verantwortet den Veranstaltungsbereich des Hauses. Mit besonderem Augenmerk auf die individuellen Wünsche der Gäste betreut sie alle Events von der Planung bis zur Umsetzung und sorgt für einen reibungslosen Ablauf auf höchstem Niveau.

Bei weiteren Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung: telefonisch unter 089 710 407 373 oder per E-Mail an info@lesdeux-muc.de.

DIE KÖPFE

VINCENT LEBLOND

Vincent Leblond ist Restaurantleiter und Sommelier im Les Deux und prägt den Service mit seiner Erfahrung, Professionalität und französischem Charme. Seit 2016 im Haus tätig, berät er mit besonderer Leidenschaft bei der Auswahl passender Weine und stellt individuelle Empfehlungen aus einer Weinkarte mit über 600 Positionen zusammen. Er wurde zudem mehrfach vom Rolling Pin sowie vom Schlemmer Atlas zu den 50 besten Sommeliers Deutschlands gezählt.

APERITIF

APERITF EMPFEHLUNGEN

Crémant d`Alsace Blanc de Blancs
Domaine Henri Kieffer Fils | Alsace
€ 65,00

Crémant d`Alsace Rosé
Domaine Henri Kieffer Fils | Alsace
€ 69,00

Laurent Perrier “La Cuvée” Brut
€ 120,00

Taittinger Brut Réserve
€ 115,00

Laurent Perrier “La Cuvée” Rosé Brut
€ 159,00

Ruinart Rosé Brut
€ 169,00

WEINE

WEISSWEIN EMPFELUNGEN

2023 Riesling
„Kirchenstück im Stein“ Erste Lage Trocken
Weingut Künstler | Rheingau
€ 59,00

2024 Grüner Veltliner Federspiel
„Ried Mühlpoint“
Weingut Alzinger | Wachau
€ 55,00

2022 Bordeaux Blanc „La Croix de Carbonnieux“
Château Carbonnieux | Bordeaux
€ 95,00

2022 Sancerre „Château de l‘Estang 1573“
Domaine Estang | Loire
€ 95,00

2023 Bourgogne Blanc „Réserve du Bastion“ AC
Maison Chanson | Bourgogne
€ 75,00

Jahrgänge und Preise unter Vorbehalt

WEINE

ROTWEIN EMPFEHLUNGEN

2022 Spätburgunder „Schlatter Maltesergarten“
Trocken
Weingut Martin Waßmer | Baden
€ 65,00

2023 Beaumes de Venise AC
Grenache | Syrah | Mourvèdre | Grenache Blanc
Domaine des Bernardins | Rhône
€ 59,00

2021 Malpastor „La Carbonera“ Crianza DOC
Tempranillo | Garnacha
Bodegas Torres | Rioja
€ 65,00

2019 Terra di Monteverro
Cabernet Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc
Tenuta di Monteverro | Toskana
€ 135,00

Jahrgänge und Preise unter Vorbehalt

FINGERFOOD

Cornetto
Thunfisch | Basilikum | Ingwer

Tartelette
Rote Beete | Ziegenkäse | Birne

Cornetto
Garnele | Körniger Frischkäse | Röstzwiebel

Vegetarische Alternative

Cornetto
Aubergine | Basilikum | Ingwer

Tartelette
Rote Beete | Ziegenkäse | Birne

Cornetto
Körniger Frischkäse | Röstzwiebel | Yuzu

3 Stück € 22,00 pro Person

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag I

Roh marinierter Hamachi
Melone | Safran | Mandel | Papaya
***
Hausgemachte Fontina Tortellini
Erbse | Vadouvan | Tomate
***
Gedämpfter Kabeljau
Blumenkohl | Traube | Belper Knolle
***
Gebratenes Kalbsfilet
Karotte | Perlzwiebel | Petersilie
***
Weiße Schokoladen Mousse
Himbeere | Pfirsich | Dill

5 Gänge Menü € 149,00 pro Person
4 Gänge Menü € 119,00 pro Person
(ohne Kabeljau)
3 Gänge Menü € 89,00 pro Person
(ohne Kabeljau & Tortellini)

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag II

Rotgarnelen Tatar
Fenchel | Cashew | Kaffirlimette
***

Hausgemachte Tortellini
Hummer | Erbse | Bisque
***

Konfierter Heilbutt
Hirse | Paprika | Basilikum
***

Gebratene Kikok Hühnerbrust
Zucchini | Zwiebel | Petersilie
***

Kokos Parfait
Ananas | Himbeere | Pistazie

5 Gänge Menü € 149,00 pro Person
4 Gänge Menü € 119,00 pro Person
(ohne Heilbutt)
3 Gänge Menü € 89,00 pro Person
(ohne Heilbutt & Tortellini)

MENÜVORSCHLÄGE

Menüvorschlag III

Gebeizter Saibling
Couscous | Grüner Apfel | Paprika
***

Hausgemachte Gnocchi
Zucchini | Sot-l'y-Laisse | Piment d'Espelette
***

Gebratener Loup de Mer
Safran | Artischocke | Rosine
***

Gebratene Challans Entenbrust
Feige | Schalotte | Blumenkohl
***

Ricotta Cheesecake
Kirsche | Litschi | Mandel

5 Gänge Menü € 149,00 pro Person
4 Gänge Menü € 119,00 pro Person
(ohne Loup de Mer)
3 Gänge Menü € 89,00 pro Person
(ohne Loup de Mer & Gnocchi)

BEISPIELMENÜ

Aperitif Ouverture
***
Amuse Bouche
***
Hausgemachte Brotvariation | Aufstrich
***
Terrine von
IJsselmeer Zander | Hiddenfjord Lachs | Strohschwein
Schinken | Brunnenkresse | Karotte | Ingwer
***
Seeforelle von der Fischzucht Birnbaum
Blumenkohl | Gelbe Peperoni | Parmesan | Koriander
***
Rotbarbe
Couscous | Zucchini | Verveine | Feta
***
Poltinger Lammrücken
Polenta | Orange | Persille de Tignes
***
Pré Dessert
***
Johannisbeerstrauch
Dulce | Buttermilch | Estragon
***
Petits Fours

5 Gänge € 215,00 pro Person
4 Gänge €180,00 pro Person

AGBs

Mindestverzehr

Für die exklusive Anmietung des ersten Stocks gilt ein Mindestverzehr ab € 8.000 inkl. MwSt.

Für die Brasserie im Erdgeschoss beträgt der Mindestverzehr ab € 6.000 inkl. MwSt.

Für die exklusive Buchung des gesamten Hauses werden ab € 15.000 inkl. MwSt. veranschlagt.

Der Mindestverzehr bezieht sich jeweils auf Speisen und Getränke. Wird der jeweilige Mindestverzehr nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete berechnet.

Personal

Ab 24:00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter einen Stundensatz von € 45,00 je angefangene Stunde. Die Nutzung der Räumlichkeiten ist bis maximal 01:00 Uhr möglich.

STORNIERUNGSGEBÜHREN

Bitte beachten Sie folgende Stornobedingungen:

Eine kostenfreie Stornierung Ihrer Veranstaltung ist bis 4 Wochen vor dem Termin möglich. Bei späteren Absagen behalten wir uns vor, eine Stornogebühr in Höhe von 80 % des vereinbarten Mindestverzehrs zu berechnen.

Wir bitten Sie zudem, uns die finale Personenzahl spätestens 3 Werktage vor der Veranstaltung – gerne auch früher – mitzuteilen. Diese Teilnehmerzahl bildet die Grundlage für die verbindlich berechnete Menüanzahl.

PARTNER

Gerne unterstützen wir Sie auf Anfrage auch bei der Organisation von Dekoration und technischer Ausstattung für Ihre Veranstaltung. Diese Leistungen können jederzeit flexibel hinzugebucht werden.

Hierfür arbeiten wir mit ausgewählten Partnern im Bereich Floristik und Veranstaltungstechnik zusammen, um ein stimmiges Gesamtkonzept auf höchstem Niveau zu gewährleisten.

Petra Müller
PETRA MÜLLER BLUMEN

BAHLMANN
DIE BLUMENBINDEREI
IM MÜNCHNER RATHAUS

ELS-Systems

KONTAKT

LES DEUX München
Maffeistraße 3 A
Schäfflerhof
80333 München
Tel. +49 89 710 407 373
info@lesdeux-muc.de

LES DEUX Kitzbühel
Franz-Reisch-Str. 7
6370 Kitzbühel
Österreich
Tel. +43 5356 72887
info@lesdeux-kitzbuehelt

Fotocredits: Juni Fotografen, Laboora, Konstantin Volkmar, Dominik Muelar, Offenblende, Fotoweitblick

BESUCHEN SIE UNS AUCH IM WEINHAUS NEUNER

Weinhaus Neuner
Herzogspitalstraße 8
80331 München

Tel. +49 89 260 39 54
office@weinhaus-neuner.de