KYMATA®





# HERZLICH WILLKOMMEN

## MEDITERRANE KÜCHE & ELEGANTES SANTORINI-FLAIR

**Willkommen im Kymata – Ihrem Tor zu moderner griechischer Gastronomie mitten in München, perfekt für Ihr Firmenevent!**

Für anspruchsvolle Firmenevents bieten wir nicht nur eine Location, sondern ein ganzheitliches Erlebnis. Wir verstehen, dass Firmenfeiern, Jubiläen oder Kick-off-Events reibungslos ablaufen müssen und gleichzeitig einen bleibenden Eindruck hinterlassen sollen.

Unsere Philosophie verbindet das elegante Santorini-Flair mit höchster Professionalität. Von der ersten Planung bis zum letzten Drink an der Bar kümmern wir uns um jedes Detail. Genießen Sie authentische Gastfreundschaft, herausragendes Essen im kommunikativen Sharing-Style und eine Atmosphäre, in der sich Mitarbeiter, Kunden und Geschäftspartner sofort wohlfühlen.

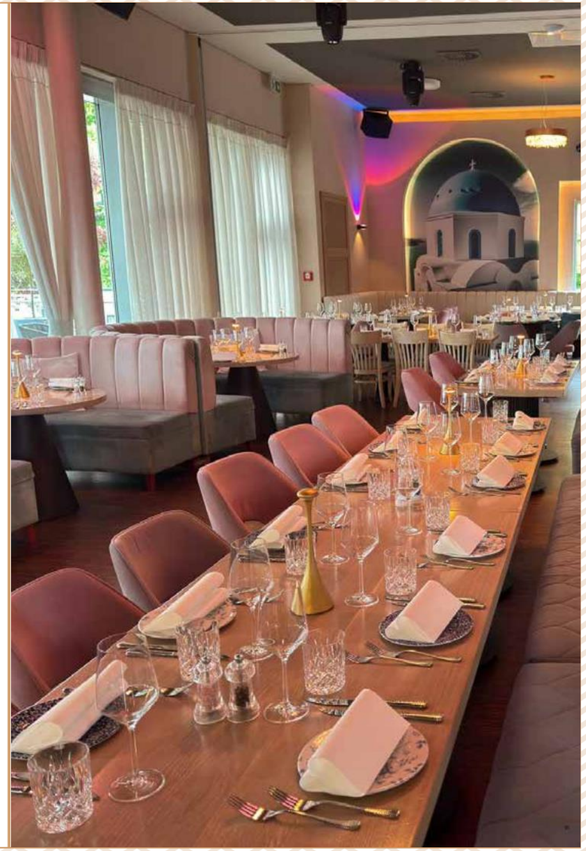


# DAS KYMATA

Das Kymata bietet die perfekte Symbiose aus gehobenem Restaurant und professioneller Event-Fläche. Mit flexiblen Raumkonzepten, modernster Licht-und Tontechnik sowie einem erfahrenen Team im Hintergrund schaffen wir den idealen Rahmen für Veranstaltungen, die in Erinnerung bleiben.

- **Exklusive Location für große Corporate Events**
- **Modern Greek Cuisine im teambildenden Sharing-Style**
- **Hervorragende Infrastruktur mit eigenen Parkplätzen**
- **Faire Preise**
- **Hauseigene Club-Lizenz ohne zeitliche Limitierung**

Das Kymata bietet die perfekte Symbiose aus gehobenem Restaurant und professioneller Event-Fläche. Mit flexiblen Raumkonzepten, modernster Licht-und Tontechnik sowie einem erfahrenen Team im Hintergrund schaffen wir den idealen Rahmen für Veranstaltungen, die in Erinnerung bleiben.



# DAS WICHTIGSTE IM ÜBERBLICK

| | |
|---|---|
| **200+** | Sitzplätze im Innenbereich auf 250 m² |
| **150 m²** | Wirtschaftsgarten mit Sonnenschutz |
| **Club - Lizenz** | Musik & Party bis Open End |
| **Parkplätze** | Ausreichend Stellflächen direkt am Objekt |
| **Transformation** | Dinner / Club-Event in einer Location |
| **Buchbar ab** | 60€ bis 200€ pro Person |
| **Exklusivbuchung** | Komplett-Miete auf Anfrage |
| **Vollklimatisierter Innenbereich** | für höchsten Komfort zu jeder Jahreszeit |







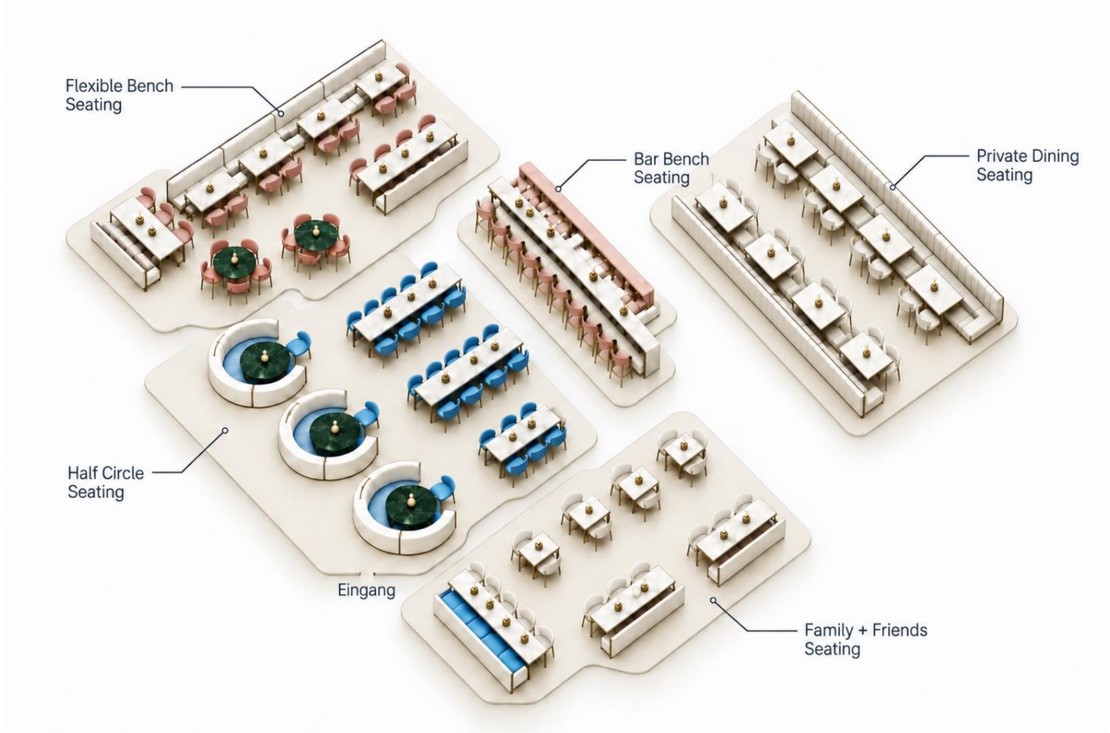
# DIE LOCATION

Das Kymata verbindet mediterrane Leichtigkeit mit urbaner Raffinesse. Unsere Räumlichkeiten sind so gestaltet, dass sie sich den Bedürfnissen Ihres Firmenevents flexibel anpassen. Elegante Design-Elemente, stimmungsvolle Beleuchtung und eine hochwertige Ausstattung bilden die Kulisse für Präsentationen, gesetzte Dinner oder lockere Get-togethers. Die durchdachte Architektur ermöglicht es, verschiedene Zonen für Empfang, Speisen und Entertainment zu kreieren.

- **Loungebereich**
- **Sitzbereich**
- **Bar**
- **VIP Bereich**
- **Abgetrennte Räume**
- **Netzwerkmöglichkeiten**
- **Produktpräsentation**
- **Diskretion**



# INNENRAUM






## LOUNGEBEREICH

Unsere stilvollen Lounge-Ecken bieten den perfekten Rahmen für entspanntes Networking, vertrauliche Gespräche oder einen ruhigen Rückzugsort während einer pulsierenden Firmenfeier.

## EXECUTIVE LOUNGE & PRIVATE DINING

Höchste Diskretion für besondere Ansprüche: Unser vollkommen autarker VIP-Bereich ist die ideale Wahl für hochrangige Gäste aus Politik, Wirtschaft und dem öffentlichen Leben. Dieser exklusive Raum verfügt über einen eigenen, blickgeschützten Eingang, der eine ungestörte Ankunft und Abreise abseits des regulären Restaurantbetriebs garantiert.




KYMA
Restaurant & Bar


KYMA











# KYMATA OPEN AIR

Unser weitläufiger Außenbereich ist eine exklusive Oase in München. Unter der schützenden Überdachung, die mit filigranen Hängelampen aus Korbgeflecht und floralen Elementen dekoriert ist, entsteht ein unvergleichliches Ambiente. Ihre Gäste dinieren an edlen Tischen in markanter Marmor-Optik, umgeben von mediterranen Pflanzen.

Ein unschlagbarer Vorteil für große Firmenevents ist die exzellente Infrastruktur:

Direkt vor der Tür stehen Ihren Gästen kostenfreie Parkplätze zur Verfügung, die eine absolut stressfreie und bequeme Anreise garantieren.

## TERRASSE

XXL Pergola

150–200 Plätze



Heizsysteme

Hochwertige Möbel

# GRIECHISCHE KÜCHE

## Tradition trifft auf Moderne

Kochen ist für uns weit mehr als nur ein Handwerk – es ist gelebte Leidenschaft, grenzenlose Kreativität und ein Hauch von mediterraner Magie. Bei uns trifft authentische griechische Tradition auf moderne Raffinesse. Unser Küchenteam setzt auf kompromisslose Qualität, sonnenverwöhnte Zutaten und pure Hingabe. Genau das schmeckt man in jedem Detail auf dem Teller.

Mit viel Feingefühl und Ideenreichtum haben wir eine Auswahl an Menüs zusammengestellt, die nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern das Herz berühren. Ob für den großen Meilenstein oder den feinen Genuss in geselliger Runde – besonders durch unseren kommunikativen Sharing-Style wird bei uns jeder Gang zu einem gemeinsamen, unvergesslichen Erlebnis.

Selbstverständlich lassen sich unsere Menüs auch jederzeit individuell anpassen und auch vegetarisch oder vollständig vegan gestalten.





# MENÜ **CLASSIC**

## Vorspeisen to share

Tsatsiki, Fetacrème Pikant, Fischrogencrème, Rote Beete Salat, Fava mit karamellisierten Cashewnüssen, Auberginensalat Zucchinipuffer mit Joghurt-Kümmeldip, Pop Corn, gefüllte Paprika, Calamari Krönchen, Haloumi Käse, Pita Brot, Garnelen Tempura

## Hauptgang to share:

Kymata Platte ( Gyros, Souvlaki, Bifteki, Huhn )

Fisch Platte ( Dorade, Baby Calamari, Riesengarnelen, Lachsfilet )

## Beilagen Sharingstyle:

Salat, Hausgemachte Pommes, Saisongemüse, Reis

## Dessert

Millefeuille - 1000 Blätter mit Crème Patisserie

**55€ p .P.**







# MENÜ **MODERN**

## Vorspeisen to share

Tsatsiki, Fetacrème Pikant, Fischrogencrème, Rote Beete Salat, Fava mit karamellisierten Cashewnüssen, Auberginensalat Zucchinipuffer mit Joghurt-Kümmeldip, Pop Corn, gefüllte Paprika, Calamari Krönchen, Haloumi Käse, Pita Brot, Garnelen Tempura

## Hauptgang to share:

Lammsouvlaki, Tagliata vom Rind, Hähnchenbrustfilet

Fisch Platte ( Dorade, Baby Calamari, Riesengarnelen, Lachsfilet )

## Beilagen Sharingstyle:

Salat, Hausgemachte Pommes, Saisongemüse, Reis

## Dessert

Millefeuille - 1000 Blätter mit Crème Patisserie

**60€ p.P.**

# MENÜ **PREMIUM**

## Vorspeisen to share

Carpaccio vom Loup de Mer, Fetacrème Pikant, Fischrogencrème, Rote Beete Salat, Fava mit karamellisierten Cashewnüssen, Auberginensalat, Zucchinipuffer mit Joghurt-Kümmeldip, Pop Corn, gefüllte Paprika, Calamari Krönchen, Haloumi Käse,Garnelen Tempura

## Hauptgang to share:

Lammkotellets aus der Krone,
Rib Eye Steak ( Black Angus )
Fisch Platte ( Dorade, Baby Calamari, Riesengarnelen, Lachsfilet )

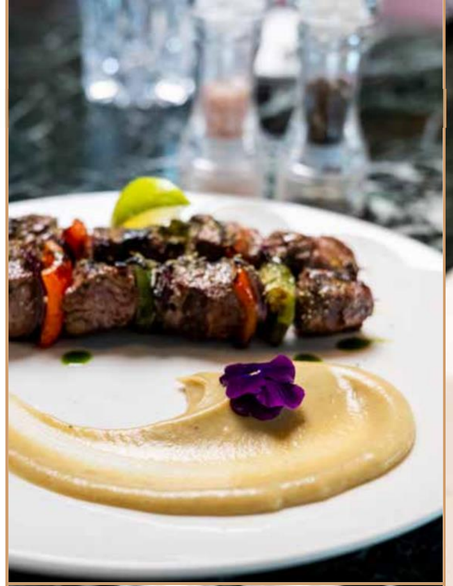
## Beilagen Sharingstyle:

Salat, Hausgemachte Pommes, Saisongemüse, Reis

## Dessert

Millefeuille - 1000 Blätter mit Crème Patisserie & Profiterol mit Ruby Schokolade

**70€ p .P.**







# MENÜ **MODERN**

## Welcome:

Austern ( No. 2 ) Ancelin

## Vorspeisen to share:

Carpaccio vom Loup de Mer, Beef Tatar,
Pimentos de Padron

## Hauptgang Beispiel:

Rinderfilet mit Kartoffelpüree und Saisongemüse
oder Fisch des Tages mit Saisongemüse

## Dessert:

Luxus Variation

**89€ p .P.**



# DRINKS

**Ein erfolgreiches Event beginnt mit dem richtigen Auftakt. Unsere ausgewählten Aperitifs – von klassischen Schaumweinen bis hin zu mediterranen Signature-Kreationen – setzen den perfekten Startpunkt für einen geselligen Abend.**

## Wein

Unsere sorgfältig kuratierte Weinkarte nimmt Ihre Gäste mit auf eine Reise durch die besten Anbaugebiete. Wir beraten Sie gerne bei der idealen Begleitung zu Ihrem gewählten Menü, um das kulinarische Erlebnis perfekt abzurunden.

## Coctails

An unserer Bar kreieren unsere Mixologen flüssige Kunstwerke. Mit hochwertigen Spirituosen, frischen Zutaten und innovativen Rezepturen bieten wir ein Cocktail-Erlebnis, das auch den anspruchsvollsten Gaumen begeistert.







# EVENT-PAKETE IHR EVENT. IHR BUDGET.

## KYMATA CLASSIC

- Warme & kalte Mezze to share
- Hauptgang to share (Fisch/Fleisch)
- Dessert Variation
- Softdrinks, Wasser, Kaffee
- Bier & Hauswein

AB 80€ p.P.

## KYMATA PREMIUM

- Aperitivo-Empfang
- Warme & kalte Mezze to share
- Hauptgang to share
- Dessert Variation
- Softdrinks, Wasser, Kaffee, Bier
- Qualitätsflaschenweine

AB 110€ p.P.

Alle Pakete sind individuell anpassbar. Preise zzgl. Servicecharge.
Sonderkonditionen für Gruppen ab 50 Personen.
Maßgeschneiderte Angebote auf Anfrage.



## KYMATA EXCLUSIVE

- Champagner-Empfang
- Mehrgänge-Gala-Menü
- Premium-Getränkepauschale
- Longdrinks & Coctails
- DJ & Lichtshow inklusive

AB 140€ p.P.



# COCKTAIL BAR-ERLEBNIS

Die Bar im Kymata ist mehr als nur eine Getränkestation – sie ist ein Erlebnisort. Während Ihr Event vom Dinner in die Club-Night übergeht, wird die beleuchtete Bar zum vibrierenden Zentrum. Unsere Barkeeper arbeiten mit Präzision und Leidenschaft, um für jeden Gast den perfekten Drink zu servieren, der die Energie des Abends unterstreicht.



# DAS GEWISSE ETWAS

Unser Erfolgsgeheimnis für Firmenevents liegt in der Neuinterpretation der griechischen Esskultur. Wir servieren Modern Greek Cuisine, die verbindet. Unser Sharing-Style-Konzept bringt alle Gerichte in die Mitte des Tisches – so entsteht automatisch Kommunikation, das Eis bricht und das Wir-Gefühl Ihres Teams wird gestärkt. Ob es unser Signature-Kritharoto ist – authentisch, aromatisch und mit dem perfekten Biss zubereitet – oder erstklassiges Seafood und Premium-Fleisch: Wir setzen auf kompromisslose Qualität. Wenn nach dem Dessert die Lichter gedimmt werden und die professionelle Club-Technik übernimmt, verwandelt sich das feine Restaurant nahtlos in Münchens exklusivste private Tanzfläche.





# DIE TRANSFORMATION

**Dinner am Tag, Club in der Nacht**

Das Kymata ist Münchens einziger Veranstaltungsort, der nahtlos vom exclusiven Dinner zur professionellen Club.Night wechselt. Unsere Lichtshow setzt technische Maßstäbe – und schafft ein Erlebnis, das Gäste nicht vergessen.

### LICHTSHOW

Professionelle Club-Technik, die keinen Vergleich scheut.

### CLUB-LIZENZ

Tanzveranstaltungen gesetzlich genehmigt.

### FLEXIBEL

Dinner-Ende - Party-Beginn ganz nach Ihrem Ablaufplan.



# KONTAKT & BERATUNG

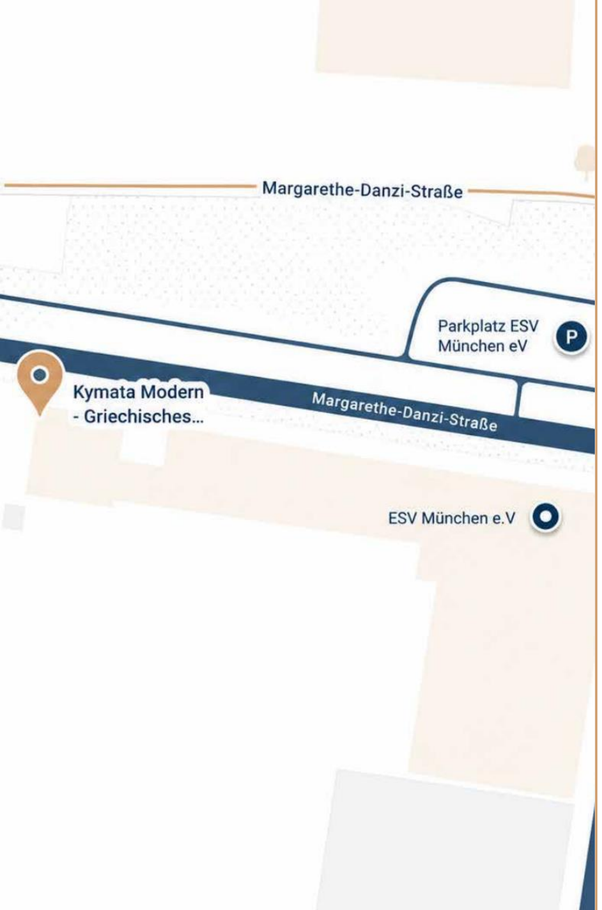
**Unser Ansprechpartner für Ihr Event**

Für alle Fragen rund um Planung, Ablauf und individuelle Wünsche steht euch unsere Eventmanager Dimitrios Gkoulovagkas mit Erfahrung, einem offenen Ohr und viel Sinn fürs Detail zur Seite. Ob lockeres Get-together, Firmenfeier oder stilvolles Dinner -er sorgt dafür, dass alles reibungslos läuft und genau zu euch passt.


**Telefon** 015172824949

**E-Mail** events@kymata.de

**Website** www.kymata.de




# ANFAHRT

Das Kymata Modern liegt in der Margarethe-Danzi-Straße 25, 80639 München, im Herzen von München-Nymphenburg direkt am Hirschgarten. Öffentliche Parkmöglichkeiten befinden sich in der Umgebung des Restaurants.

- **Anfahrt mit der S-Bahn**

Am bequemsten erreichen Sie das Kymata mit der S-Bahn bis München-Laim. Von dort ist das Restaurant in ca. 10 Minuten zu Fuß erreichbar.

KYMATA®

KYMATA®

Wir freuen uns auf Sie!

events@kymata.de
www.kymata.de

Margarethe-Danzistr. 25 80639 München