
inteos
inteos.com
halo
35 JAHRE








Allianz Arena



inteos.com

halo

35 JAHRE

München | Deutschland *22. bis 24. November 2024*

Freitag
Lustenau -> München
07:45 Weißwurstfrühstück im Büro

11:15 E-Kart Palast -> Team Race

16:00 Lunch „La Tavernetta"

20:30 Allianz Arena: FC Bayern München – FC Augsburg

Samstag

Vormittag zur freien Verfügung
13:00 Bräuhaus „Zum Franziskaner"

Fußmarsch zur „Eisbachwelle"

19:00 Champagner Empfang & Abendessen
„Zum Alten Markt"

Sonntag -> München - Lustenau
13:30 Gemeinsames Abschlussessen
„Meindl"


halo
smarter decisions with inteco® 4.0
halo
Mobility enables sustainability









WEISSWURSTFRÜHSTÜCK IM BÜRO

07:45









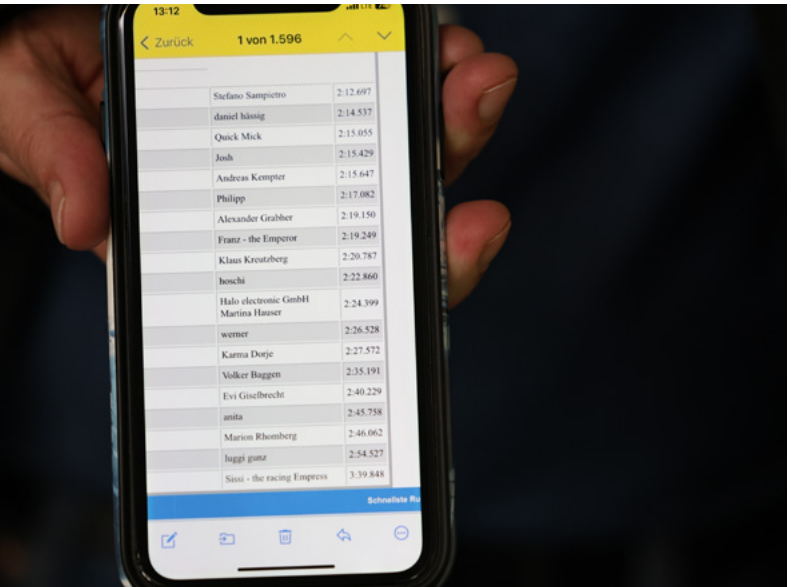





34
59






13:12
Zurück
1 von 1.596
Stefano Sampietro 2:12.697
daniel hässig 2:14.537
Quick Mick 2:15.055
Josh 2:15.429
Andreas Kempter 2:15.647
Philipp 2:17.082
Alexander Grabher 2:19.150
Franz - the Emperor 2:19.249
Klaus Kreutzberg 2:20.787
hoschi 2:22.860
Halo electronic GmbH Martina Hauser 2:24.399
werner 2:26.528
Karma Dorje 2:27.572
Volker Baggen 2:35.191
Evi Giselbrecht 2:40.229
anita 2:45.758
Marion Rhomberg 2:46.062
luggi gunz 2:54.527
Sissi - the racing Empress 3:39.848






Anmeldung
Go-Kart
Bowling
Minigolf
Gastrowelten













München
verspäteter Lunch im

„LA TAVERNETTA“





















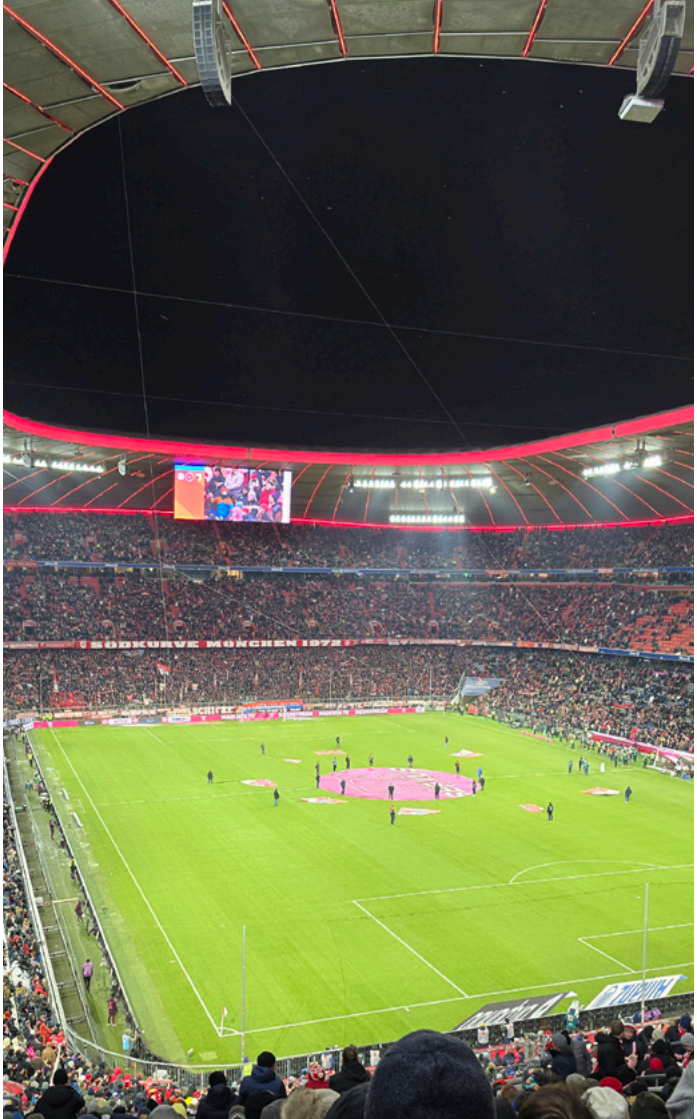







München FC Bayern München – FC Augsburg






Allianz Arena




ALLES IN EINER





Shopping und Weihnachtsmarkt am Vormittag

GEMEINSAMES MITTAGESSEN

„ZUM FRANZISKANER“




Franziskaner
Löwenbräu München




Franziskaner
Löwenbräu München





















MÜNCHEN BEI SCHÖNSTEM WINTERWETTER





Fußmarsch zur

„EISBACHWELLE“












PAILLARD
FRANCE








Zum Alten Markt
SPATEN
SPATEN



Spaziergang durch München zum Abendessen

„ZUM ALTEN MARKT“

romatischer Champagner Empfang
















LFC


Getränke
Bier vom Faß
Spaten Hell
Löwenbräu Dunkel
Franziskaner Weißbier
Alkoholfrei
Saftschorle (Apfel, Maracuja, Himbeere)
Bluna, Afri Cola, Almdudler
Weißwein
Wagram
Weingut Ott
2023 Grüner Vettliner Fass 4
Rotwein
Bolgheri / Toscana
Weingut Tenuta de San Guido
2021 Guidoalberto – 60%CS, 40%M
Kaffee
Espresso
Cappuccino
Tasse Kaffee
Menü
Am Tisch Brot & Butter eingestellt
Vorspeise
Rinderkraftbrühe mit a bissel Grünzeug und
Grießnocken Kartoffel-Meerrettich Perle
Zwischengang
Gartenarbeit mit selbstgemachtem
Senf- Honig – Aronia Dressing
Hauptgerichte zur Wahl
Teigtascherl gefüllt mit Maroni in Apfel- Preiselbeersoße mit
karamellisierten Feigen, wildem Pak Choi und geriebenen Pecorino
oder
Gegrillter Loup de Mer mit Garnele auf Safran-Senf- Schwarzwurzel Rahm,
wildem Pak Choi, Topinambur - Kartoffel -Trüffel -Püree
mit Forellenkaviar und Chardonnay- Pernod- Krustentiersoße
oder
Gebratene Scheiberl von der Bayrischen Entenbrust vom Lugedeer Hof auf
Amarena – Kirsch – Portweinjus, Rahmwirsing mit Südtiroler Birnenstücken
und Topinambur - Kartoffel -Trüffel -Püree
oder
„Stroganoff" Kurz gebratene Rinderfiletspitzen in Dijonsenf – Gurken Jus
mit gebratenen Steinpilzen, wilder Pak Choi und Speck-Kartoffeln
Dessert
Weißes Schokoladen – Zimtmousse mit gebrannten Mandeleis
und Orangenragout








FESTTAGE
















CRD
IMG










CHRISTMAS





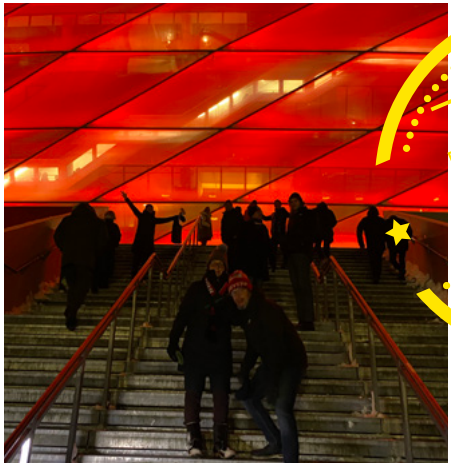








Der harte Kern macht zu später Stunde noch die Münchner Altstadt unsicher und tanzt bis in die Puppen.



{; Teamgeist > ♥ < 35 Jahre Erfolg“>(

Wir sind ein Team.
Alle anders. Jeder für sich. Alle zusammen.

inteos

www.inteos.com