ZAR

RESTAURANT & BAR

Portfolio

Rosenheimer Str. 240 | 81669 München | 089/680 960 36 | info@zar-bar.de | www.zar-bar.de

ZAR
RESTAURANT & BAR

Geschichte

Schon 1934 wurde die Gaststätte als „Pschorr-Heim“ eingeweiht. Seither hat sich das Gastronomie und Barkonzept stets weiterentwickelt und das Lokal eine umfassende Modernisierung erhalten.

Das ehemalige Zic-Zac, so hieß die beliebte Bar bis 2005 garantierte vor allem der Jugend im Umland Großstadtfeeling. Das gute Gefühl lebt im Zar, wie das All-in-one-Lokal aus Restaurant, Cocktailbar, Biergarten, Eventlocation heute heißt, weiter.

Mitverantwortlich dafür ist Arno Kahl; 1990 landete er dort erst als Kellner, um dann 2005 als Besitzer des Zar durchzustarten.

ZAR Fakten

In den vielen verschiedenen Bereichen findet sich für alle die passende Sitzgelegenheit:

Beim ersten Sonnenstrahl lädt der gemütliche Biergarten zum geselligen Beisammensein ein. Kinder erwartet ein kleiner Spielplatz mit Klettergerüst.

Genießt man gern die frische Luft, auch bei Regen und Kälte, ist der Wintergarten ideal, der sogar mit Heizpilzen ausgestattet ist.

Mag man es ruhiger, ist das gemütliche Kaminzimmer zu empfehlen.

Größere Gruppen finden ihren privaten Rückzugsort in einem separaten Raum. Dank der durchdachten Aufteilung eignet sich das ZAR für individuelle Veranstaltungen.

Steh- und Sitzgelegenheiten:
Innenbereich: bis zu 200 Personen
Außen unter Dach: 100 Personen
Biergarten: 100 Personen

Seperate Bereiche:
Kaminzimmer: bis zu 30 Personen
Servicebereich: bis zu 100 Personen
Großes Podest: bis zu 40 Personen
Hütte: bis zu 50 Personen

ZAR
RESTAURANT & BAR

Euer Abend. Eure Regeln. Euer ZAR.

Party ohne Ende – keine Sperrstunde

Keine Zeitbegrenzung – feiern so lange ihr wollt

Biergarten-Konzession bis 1 Uhr – draußen genießen

Party mit DJ möglich – Sound & Stimmung garantiert

Flexible Raumgestaltung – kleine Feiern oder große Events möglich

Freie Dekoration – Raum nach eigenen Wünschen gestalten

Buffet oder Menü – individuell gestaltbar

Nachhaltige, lokale Küche – frisch & verantwortungsbewusst

Cocktails, Spritz, Longdrinks – für jeden Geschmack etwas dabei

Kostenfreie Parkplätze – bequem & stressfrei ankommen

Top Anbindung – Bus direkt gegenüber, U-Bahn fußläufig

Nur 15 Min. vom Ostbahnhof entfernt

ZAR
RESTAURANT & BAR

Erst ein Drink – dann das Tanzbein!

Ein kleiner Vorgeschmack auf unsere Bar

Aperitif: passend zu eurer Veranstaltung

Hugo Spritz, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry
Weißwein: Anton Bauer Gmirk, Grüner Veltliner
Rotwein: Vina Azabache Tinto D.O.C, Rioja aus Spanien

Hacker Pschorr: Radler, Helles
Paulaner: Weißbier, Russ, Cola Weißbier
Alkoholfreie Biere

Softdrinks & Saftschorlen | San Pellegrino & Aqua Panna

Longdrinks: Gin Tonic, Vodka Soda/Bull/Lemon
Cocktails: Mojito, Touch Down, Fruit Punch (alkfrei)

ZAR
RESTAURANT & BAR

Was unsere Küche für euch zaubern kann

Live Cooking Station – Frisch gegrillt & direkt serviert: perfektes BBQ mit Showfaktor

Eisbombe als Highlight – ein echter Wow-Moment für den Abend

Candy Station – süße Versuchung für große und kleine Gäste

Hausgemachte Antipasti & feine Vorspeisen – zum Starten, Teilen & Genießen

Vegane & vegetarische Optionen – vollwertig, kreativ & richtig lecker

Dessert-Variationen im Glas – kleine Kunstwerke zum Löffeln

Mitternachtssnack möglich – weil Feiern hungrig macht

Regionale Zutaten, nachhaltig gedacht – Qualität, die man schmeckt

ZAR
RESTAURANT & BAR

Kulinarik nach eurem Geschmack

So könnte's bei euch schmecken

Vorspeisen:

vegetarische Antipasti mit gegrilltem Gemüse
Oliven, Parmesanspänen, Pesto
veganer Cous-Cous-Salat mit Gemüse und Orangen-Minz-Marinade
Tomate-Mozzarella mit Crema de Balsamico und Basilikum
herzhaft gefüllte Blätterteigteilchen
Gurken-, Tomaten- Blattsalate
Brotsortiment

Hauptgänge:

Spanferkelrollbraten mit Dunkelbiersauce
gedünstete Lachsseite in Zitronen-Dillsauce
veganes gelbes Thai-Curry mit buntem Gemüse
Penne all Arrabiata mit Parmesan
Basmatireis
Gemüseauswahl nach Saison
Kartoffel-und Semmelknödel

Dessert:

Tiramisu mit Beerenragout
geschnittene frische Früchte nach Saison
warme Brownies mit Vanillesauce

ZAR
RESTAURANT & BAR

Gern auch als gesetztes Menü (bis 150 Personen)

Ein Beispielmenü

Vorspeisen:

Bärlauchcremesuppe mit Rindercarpaccio

Spargelsalat mit Vinaigrette, Parmaschinken, Wurzelbrot

Hauptgänge:

Zanderfilet mit gebratenem Spargel, Kartoffeln und Hollandaise

Gebackene Süßkartoffel mit Avocado-Paprika Creme und grüner Spargel

Entrecôte vom Rind mit Gemüse, Tomatenpesto, Kartoffel

Hähnchenbrust im Tempurateig, dazu würzige Glasnudeln und Erdnuss Sauce

Kartoffel-Spinat-Roulade mit Belugalinsen und Tomaten-Zwiebel Marmelade

Dessert:

Tonkabohnen Mousse mit Birne und Rhabarber Ragout

Erdbeercrumble mit Vanilleeis

ZAR
RESTAURANT & BAR

Impressionen von Hochzeiten

ZAR
RESTAURANT & BAR

Impressionen von Geburtstagen & Jahresfeiern

ZAR
RESTAURANT & BAR

Ihr Kontakt

Jede Veranstaltung soll zu einem individuellen Ereignis werden und dafür geben wir unser Bestes und passen je nach Kundenwunsch das Menü dementsprechend an.

Ich freue mich auf Ihre Anfrage.
Arno Kahl
info@zar-bar.de

www.zar-bar.de
Rosenheimer Str. 240
81669 München