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

Unser Weihnachtsmenü 2026

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserem weihnachtlichen Menü durch einen Abend voller festlicher Aromen, kulinarischer Überraschungen und winterlicher Genüsse begleiten.

Der Auftakt zum Fest

Kartoffel-Trüffelsuppe (vegan)
Croutons

Himmlische Hauptsache

Rinderroulade
Jus I Hausgemachte Spätzle I Apfelrotkohl

***

Ofenfisch in Kräuterkruste
Zitronensauce I Blattspinat I Salzkartoffel

***

Geschmorter Linsenbraten (vegan)
Jus I Knödel I Apfelrotkohl

Zuckersüße Bescherung

Hausgemachtes Winter Tiramisu
Spekulatius I Orange I (pflanzliche) Mascarpone

41,00 EUR p.P
zzgl. MwSt.

Bis maximal 150 Personen möglich, Vorbestellung Anzahl der Hauptgänge bis 7 Tage vor Veranstaltung






ZAR
RESTAURANT & BAR

Buffetmöglichkeiten für Exklusivreservierungen

Internationales Buffet Beispiel

Vorspeisen:

Tomatensalat
Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm
Cole Slaw
Antipasti-Platten
Veganer mediterraner Nudelsalat
Garnelenspieß an Glasnudelsalat
Satay-Spieße mit Erdnußsauce
Vegane Frühlingsrollen
Crisini mit rohem Schinken und Tomatencreme
Mini-Clubsandwich (auch vegetarisch)
Brotkorb/ Semmeln/ Dressing

Hauptgänge:

Spanferkelrollbraten in Dunkelbiersauce
Gebratene Ente in Natursauce
Gebratene Lachsmedaillions in Limetten-Dill-Sauce
Kürbis Lasagne
Veganes rotes Erdnuss-Curry

Beilagen:

Kartoffel- und Semmelknödel
Marktfrisches Wokgemüse
Blaukraut
Duftreis
Gebratene Nudeln

Dessert:

Weihnachtliches Spekulatius Tiramisu im Glas
Apfelschmarrn mit Zwetschgenröster
Obstplatten

49,- EUR I Person
zzgl. MwSt.

ZAR
RESTAURANT & BAR

Weitere Impressionen













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