



CORDOBAR
— TAPAS —



Bienvenidos al
Combo Bar



EURE EVENTLOCATION IM HERZEN DES GLOCKENBACHVIERTELS

Die Geschichte der Tapas

Tapas sind kleine Häppchen, die man zu einem (meist) alkoholischen Getränk verzehrt. Es gibt zur Entstehungsgeschichte der Tapas mehrere Erzählungen:

Die eine Legende sagt, dass die spanischen Wirte die Gläser ihrer Gäste mit einem Stück Brot (Tapa = span. Deckel) abdeckten, damit die lästigen Fliegen nicht in das Getränk flogen. Das Brot wurde dann noch mit einer Olive oder einem Stück Schinken beschwert, damit es nicht wegflog und appetitlich aussah.

Eine weitere Geschichte besagt, dass Alfons der X von Kastilien während einer Krankheit auf Anordnung seiner Ärzte zwischen den regulären Mahlzeiten ein Glas Wein zu sich nehmen sollte. Das tat er um der Verträglichkeit

willen mit kleinen Leckereien. Als er von der Krankheit genesen war, gefiel ihm diese Art der Zwischenleckereien so gut, dass er auch zukünftig nicht auf sie verzichten wollte.

Aber auch hier gilt, genau wie bei unseren Tapas: Suchen Sie sich die aus, die Ihnen am besten gefällt. Tapas sind lebendiges Essen. Zwar gibt es die unumstößlichen Klassiker – wie Boquerones Fritos (frittierte Sardellen), Chipirones (Baby-Calamari) oder Serrano Schinken – aber es kommen auch immer neue kreative Rezepte hinzu, wie unsere Tapas Especial bei denen sich das Können und die Kreativität unseres Küchenteams zeigen.



EURE EVENTLOCATION IM HERZEN DES GLOCKENBACHVIERTELS

Die Location

Die Cordo bar bietet in der behaglichen Atmosphäre eines spanisch-Münchener Wirtshauses Platz auf zwei Stockwerken, für bis zu 150 Personen.

Alle Alters- und Gesellschaftsschichten treffen sich hier an unserer Bar und legen eine kurze Pause vom Alltag ein.

Im hinteren Teil im Erdgeschoss befindet sich das Patio, ein abtrennbarer Raum mit einer Glaskuppel, der auch für geschlossene Gesellschaften zur Verfügung steht. Von Frühjahr bis Herbst können bis zu 100 weitere Gäste auch draußen sitzen und sich mitten im lebendigen Treiben des Glockenbachviertels bewirten lassen.

Eine Wendeltreppe aus Eichenholz führt in die Galerie im 1. Stock. Hier bekommt der Gast einen exklusiven Charakter, mit Tischen von 2 bis 25 Personen.

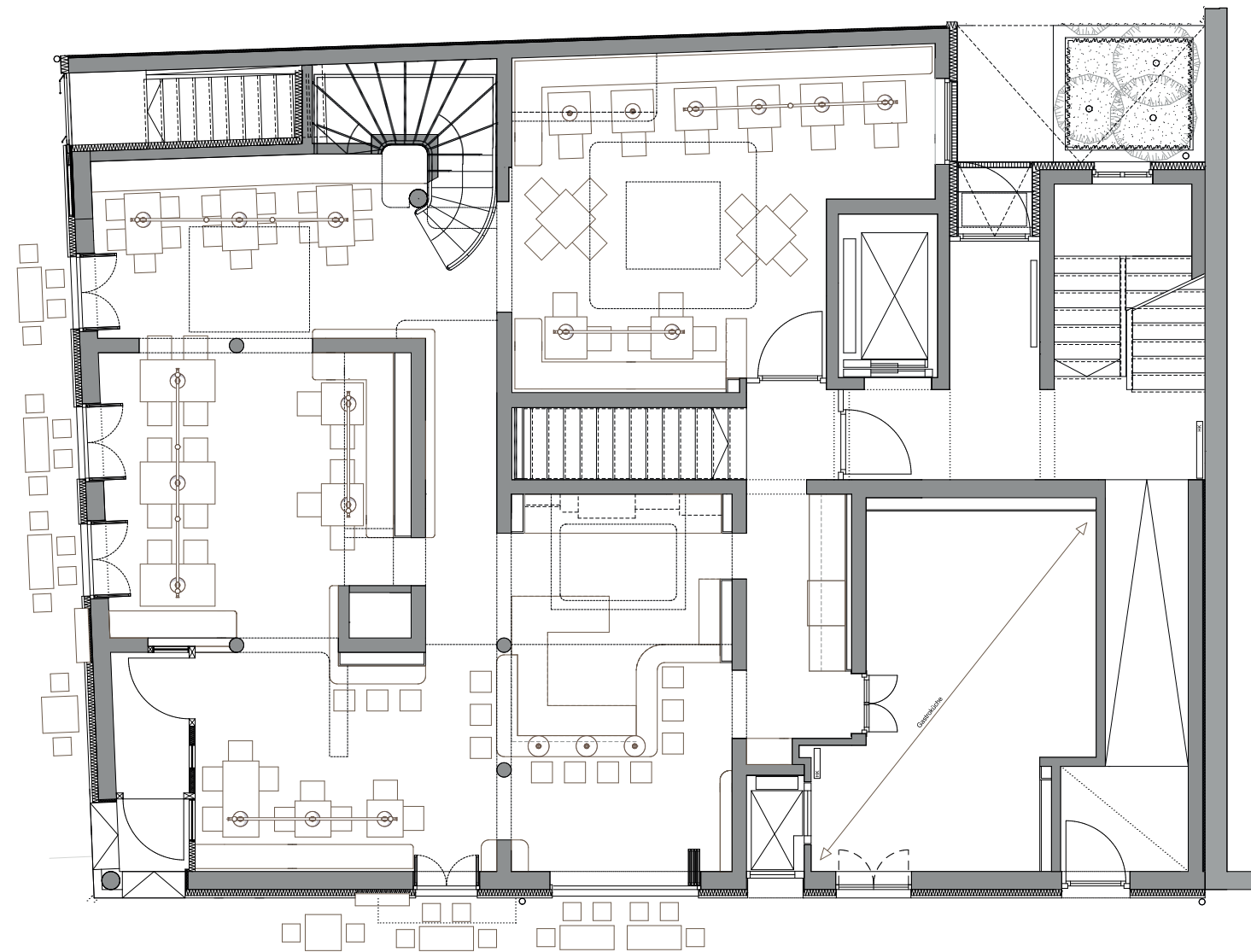
Von dort aus kommt man auf unsere Dachterrasse, die windgeschützt und überdacht auch im Winter einen angenehmen Platz zum Verweilen bietet.

Die Location



EURE EVENTLOCATION IM HERZEN DES GLOCKENBACHVIERTELS

*Der
GrandViss*



ECKDATEN EG INNENBEREICH

- Sitzplätze: 150 Personen
- Stehend: 250 Personen

ECKDATEN OG INNENBEREICH

- Sitzplätze: 25 Personen
- Stehend: 45 Personen

ECKDATEN OG AUSSENBEREICH

- Sitzplätze: 15 Personen
- Stehend: 25 Personen
- Heizstrahler

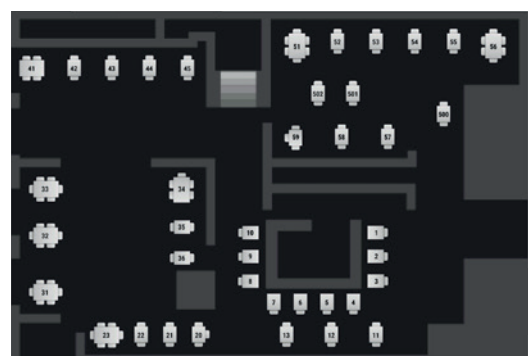
ECKDATEN CORDO BAR EG AUSSENBEREICH

- Sitzplätze: 100 Personen
- Heizstrahler

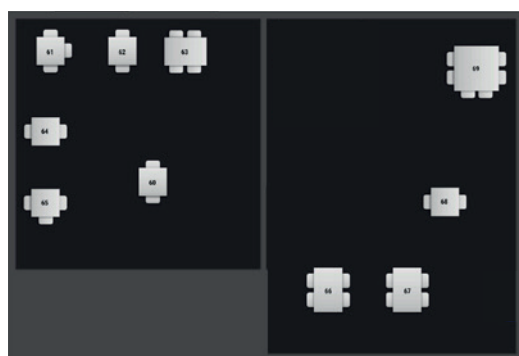
TECHNISCHE AUSSTATTUNG

- Beamer
- Leinwand bzw. Wand
- Screen
- Individuell ansteuerbare Soundanlage in allen Bereichen

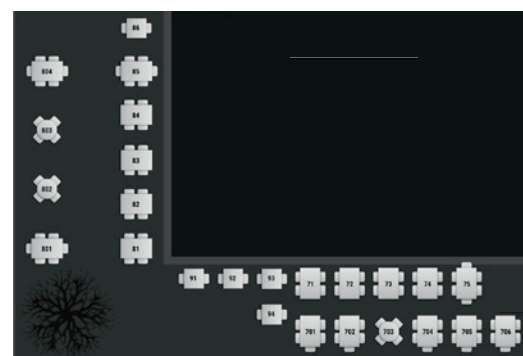
TISCHPLAN EG



OG



TERRASSE



CORDO BAR
TAPAS



EURE EVENTLOCATION IM HERZEN DES GLOCKENBACHVIERTELS

La Comida

Dies ist ein Auszug aus unserem Tapas-Angebot:

VORSPEISE

- Eingelegte Oliven
- Manchego Käse
- Iberico Schinken
- Chorizo

BEISPIELMENÜ

- Pan con Tapenade (Tomaten-/Oliven-Aufstrich)
- Patatas Bravas con Aioli (spanische Kartoffeln mit Tomatensauce)
- Pimientos de Padrón (kleine Bratpaprika mit Flor de Sal)
- Champiñones Rebozados (Champignons im Backteig)
- Chipirones Rebozados (Baby-Calamari)
- Dátilescon Tocino (Datteln im Speckmantel)
- Pechuga de Pollo (gegrillte Hähnchenfiletstreifen)
- Costillas a la Miel (Schweinerippchen in Honigsauce)

DESSERT

- Churros mit Schokosauce (original iberisches Gebäck)
- Gâteauau Chocolat (warmer Schokokuchen)

- Richtigkeit unter Vorbehalt -



EURE EVENTLOCATION IM HERZEN DES GLOCKENBACHVIERTELS

Las Bebidas

Dies ist ein Auszug aus unserem Getränke-Angebot:

APERITIF

- Sarti Sprizz
- Aperol Sprizz
- Holunderblütenschorle (non-alkohol)

AUGUSTINER BIER

- Helles Lager / Edelstoff
- Hefeweißbier
- Pils
- Radler
- Weißbier Dunkel oder Leicht

WEISSWEIN/SCHAUMWEIN

- Prosecco
- Aperol-Spritz / Hugo
- Weinschorle
- 2023 Flor Natural, Spanien
ausgewogen, frisch, Aroma von Zitrusfrüchten

ROTWEIN

- 2023 Tinto Roble, Vina Perguita, Navarra
*Tempranillo-Cabernet-Merlot, delikate Frucht,
volle Bouquets*

ALKOHOLFREI

- Mineralwasser
- Apfelschorle
- Limo / Spezi / Cola
- Fruchtsäfte

LONGDRINKS

- Gin Basil Smash
- Espresso Martini

- Richtigkeit unter Vorbehalt -



EURE EVENTLOCATION IM HERZEN DES GLOCKENBACHVIERTELS

Un Poco más!

EIN BISSERL MEHR GEHT IMMER ...

Egal ob stilvolle Dekoration, besondere Künstler oder ein maßgeschneidertes Catering – für Events jeder Art sind wir der perfekte Partner an Eurer Seite.

Von DJs über beeindruckende Showeinlagen bis hin zur individuellen Tischfloristik: Gemeinsam mit Euch gestalten wir einen Event, der in Erinnerung bleibt. Ob Geburtstag, Firmenfeier, Hochzeit oder ein ganz besonderer Anlass – wir kümmern uns um die Details, damit Ihr Euch entspannt zurücklehnen und den Abend genießen könnt.

Ihr habt eine Idee oder wünscht euch Inspiration? Kein Problem – wir beraten Euch persönlich und entwickeln gemeinsam ein stimmiges Konzept, das perfekt zu Euch und Euren Gästen passt.

Wie Ihr das bekommt? Ganz einfach: Schreibt uns eine E-Mail an info@cordo-bar.de und lasst Euch von unserem Event-Team beraten und inspirieren.

Wir freuen uns auf Eure Nachricht – und darauf, Euer Event zu etwas ganz Besonderem zu machen.

Nos vemos pronto en el
Cordo Bar



CORDO BAR
— TAPAS —

Ickstattstraße 1a
Ecke Klenzestraße
80469 München



089 – 60 32 02
info@cordo-bar.de
www.cordo-bar.de