

Home MARYLEBONE

BAR & NATURAL KITCHEN

EVENT PACK



HOME MARYLEBONE

79, MARYLEBONE HIGH STREET - W1U5JZ / 020 7935 5512

EMAIL US AT WWW.HOMEMARYLEBONE.COM - FOLLOW US ON INSTAGRAM @HOMEMARYLEBONE.

DRINKS PACKAGES

BRONZE PACKAGE £175

*2 BOTTLES OF PROSECCO
2 BOTTLES OF HOUSE WINE
10 BOTTLES OF BEER*



SILVER PACKAGE £280

*2 BOTTLES OF PROSECCO
4 BOTTLES OF HOUSE WINE
20 BOTTLES OF BEER*

GOLD PACKAGE £420

*3 BOTTLES OF PROSECCO
6 BOTTLES OF HOUSE WINE
30 BOTTLES OF BEER*

Home MARYLEBONE

BAR & NATURAL KITCHEN

episcing bibere. Leo a diam sollicitudin
pendisse ultrices gravida dictum fuisse.
a ultricies mi. Sed velit dignissim sodales
e justo. Mattis nunc sed blandit libero vo-
feugiat in fermentum. Ornare quam viver-
utpat odio. Imperdiet nulla malesuada pel-
vida. In mollis nunc sed id semper risus in.
usto nec ultrices.

nper viverra nam libero justo laoreet. Duis
llus id interdum velit laoreet id. Consecte-
us urna duis convallis convallis. Nisl sus-
ndum est ultrices integer. Cras tincidunt
mus at. Quis egestas diam in arcu
rhoncus malesuada urna. Arcu vitae
vitae nunc id. Sit amet consectetur
tesque habitant morbi tristique senectus.
enim neque volutpat ac tincidunt
uam pellentesque nec nam. Donec
aliquam id. Massa enim neque
s elementum. Dapibus ultrices in iaculis
mcus dolor purus non enim praesent ele-
tempus egestas sed. Turpis egestas pre-
tiam a volutpat vestibulum lectus.

oneget dolor in arcu risus. Sapien-
te feugiat sagittis. Mauris cursus mattis
t imperdiet. Mauris sit amet nulla
id donec. Donec arcu non so-
utate nisi. Donec tempus im-
eda. Neque enim. Mauris et sollici-
us. Tortor consequat. Nibh venena-
cidum. Donec. Donec sodales ut
um neque egestas congue quisque egestas
ucibus vitae aliquet nec ullamcorper. Non
s ut etiam. Neque volutpat ac tincidunt
dictum non consectetur a erat. Vestibulum
ies tristique. Quis imperdiet massa tincid-
epien et. Viverra vel turpis
illa est ullamcorper eget.

as. Pharetra massa massa ultricies mi qu-
tum iaculis eu non diam phasellus. Eget
adipiscing enim eu turpis. Sagittis vitae
quam nulla. Eget magna fermentum iaculis
lus. Cursus euismod quis viverra nibh. Cur-
sit amet justo.

Ipsum faucibus vitae aliquet nec ul-
risus nullam. Urna nec tincidunt praesent
sed pulvinar proin. Amet consectetur adipi-
tique sollicitudin nibh sit. Amet volutpat con-
congue nisi vitae suscipit. Et netus et m-
turpis egestas integer. Suspendisse in est a-
Amet est placerat in egestas erat imperdi-
tellus at urna condimentum mattis. Velit ali-
sectetur purus ut faucibus pulvinar. In nisl
ultrices vitae. Tortor eu. Facilis volutpat e-
Erat imperdiet sed euismod nisi porta lorem
bus ultrices in iaculis. Donec sed
vulputate. Et mauris sit
ut tristique. Donec
Malesuada. Donec ac
us laoreet. Donec crabitur. Viverra a
umsan tortor posuere. Consequat
Velit aliquet. Donec
elementum.

Ma-
ut enim b-
neque sod-
Dolor sit
morbi tr-
Sed velit dignissim sodales
tincidunt
neque egestas
quisque egestas diam
viverra suspen-
potenti nullam ac tortor
nibh cras pul-
Eget arcu dictum varius
lorem. Nibh cras
id leo in vitae. N-
nunc mattis enim ut

HOME MARYLEBONE

79, MARYLEBONE HIGH STREET - W1U5JZ / 020 7935 5512

EMAIL US AT WWW.HOMEMARYLEBONE.COM - FOLLOW US ON INSTAGRAM @HOMEMARYLEBONE.

Set Menu:

2 COURSES: £35

3 COURSES: £39

STARTER

Seasonal Soup of the day served with warm artisan bread (V)

Lemon snap chicken

Flame grilled with ginger, garlic and coriander, beetroot slaw

Cauliflower wings v

Sweet and sour Korean glaze with Canadian maple

Gamberoni Tigers

*giant prawns butterflied and marinated with fresh dill, garlic,
lemon and sea salt, Red pepper mojo*

MAIN

280g Aged British Sirloin strip

*28-day aged sirloin, steakhouse deli chips, peppery watercress
(supplement £10)*

Flamed corn fed chicken

roasted vine tomato, tender stem broccoli and roasted garlic butter

Vegetable Wellington

buttered greens and minted new potatoes

Salmon brochette

House marinated, seared tender stem broccoli, corn relish, chimichurri

The Pig & Rooster

*St Louis Rib and rubbed boneless chicken, sticky smoked hickory, fries,
dressed peppery watercress.*

DESSERT

Lemon sorbet in skin (V)

New York cheesecake

Winter berry compote

Pecan pie

Whipped sweet cream

Our menu is based on seasonality, and we can make changes according to your wishes.

Home MARYLEBONE

BAR & NATURAL KITCHEN

episcing bibere. Leo a diam sollicitudin
pendisse ultrices gravida dictum fuisse.
a ultricies mi. Sed velit dignissim sodales
e justo. Mattis nunc sed blandit libero vo-
feugiat in fermentum. Ornare quam viver-
utpat odio. Imperdiet nulla malesuada pel-
vida. In mollis nunc sed id semper risus in.
usto nec ultrices.

nper viverra nam libero justo laoreet. Duis
llus id interdum velit laoreet id. Consecte-
us urna duis convallis convallis. Nisl sus-
ndum est ultricies integer. Cras tincidunt
mus at. Quisque egestas diam in arcu
rhoncus mattis rhoncus urna. Arcu vitae
vitae nunc sed velit. Sit amet consectetur
tesque habitant morbi tristique senectus.
enim neque volutpat ac tincidunt vitae.
uam pellentesque nec nam. Diam vulputate

aliquam id. Massa enim nec dui nunc
s elementum. Dapibus ultrices in. Ma-
ncus dolor purus non enim praesent ele-
tempus egestas sed sed. Turpis egestas
magna ac placerat vestibulum lectus
or eget dolor morbi non arcu risus
ac feugiat sed. Nibh mauris condimentum
t imperdiet dui accumsan sit amet
id donec ultrices tincidunt arcu non
utate mi sit amet. Praesent elementum
da. Neque gravida in hendrerit volutpat
us. Tortor condimentum in. Ma-
acidunt arcu non enim praesent elementum
um neque. Quisque egestas diam in arcu
ucibus. Nam convallis convallis. Nam
s ut egestas. Nunc volutpat ac tincidunt
dictum. Vestibulum ante ipsum non
ies tri. Ma-
apien e-
illa es

us. Pharetra massa massa ultricies mi qu-
tum iaculis eu non diam phasellus. Eget
adipiscing enim eu turpis. Sagittis vitae
quam nulla. Eget magna fermentum iaculis
lus. cursus euismod quis viverra nibh. Cur-
sit amet justo.

Ipsum faucibus vitae aliquet nec ul-
risus nullam. Urna nec tincidunt praesent
sed pulvinar proin. Amet consectetur adipi-
tique sollicitudin nibh sit. Amet volutpat con-
congue nisi vitae suscipit. Et netus et m-
turpis egestas integer. Suspendisse in est a-
Amet est placerat in egestas erat imperdi-
tellus at urna condimentum mattis. Velit ali-
sectetur purus ut faucibus pulvinar. In nisl
ultrices vitae auctor eu. Facilisis volutpat e-
Erat imperdiet sed euismod nisi porta lorem
bus ultrices in iaculis nunc sed augue lacu-
diam vulputate ut pharetra sit. Dui vivam-
dum ut tristique et egestas. Facilisi morbi t-
id. Malesuada fames ac turpis egestas se-

reet non curabitur gravida arcu a
tortor posuere ac ut consequat se-
agittis id consectetur purus ut
lenque id nibh tortor. Risu-
volutpat magna. Tincidu-
nque sollicitudin. In arcu biben-
Duis sit amet consectetur adipiscing elit po-
ristiae. Sed euismod
hunc tortor. Ma-
ta nulla facilisi
egestas diam
uisse po-
ad tortor
almar. E-
varius
cras purus
Vel p-
ae. Ma-
im ut



HOME MARYLEBONE

79, MARYLEBONE HIGH STREET - W1U5JZ / 020 7935 5512

EMAIL US AT WWW.HOMEMARYLEBONE.COM - FOLLOW US ON INSTAGRAM @HOMEMARYLEBONE.

Canapes Menu:

£33 PP - MIN ORDER 8 MENUS

*Severn & Wye Hot smoked Salmon
Toasted Parisian Campagna, whipped feta*

*Cauliflower wings v
Sweet and sour Korean glaze with Canadian maple*

*Gamberoni Tigers
Butterflied and marinated tiger prawns with fresh dill,
garlic lemon, Dijon and sea salt, red pepper mojo*

*Pigs in blankets
Honey and crispy rosemary*

*Bamboozled pork belly
Granny smith & Chilli marmalade*

*Panzanella tomato bruschetta
Sourdough croutes*

*Lemon snap chicken
Flame grilled with ginger, garlic and coriander*

*Charred Corn cobbles
chilli and garlic butter*

Add your dessert for £5.

*Brownie & Pecan pie platter
Winter warming sweet bites*

Our menu is based on seasonality, and we can make changes according to your wishes.

Pre - orders are required no later than 72 hours prior to event date

Home MARYLEBONE

BAR & NATURAL KITCHEN

episcing bibere. Leo a diam sollicitudin
pendisse ultrices gravida dictum fuisse.
a ultricies mi. Sed velit dignissim sodales
e justo. Mattis nunc sed blandit libero vo-
feugiat in fermentum. Ornare quam viver-
utpat odio. Imperdiet nulla malesuada pel-
vida. In mollis nunc sed id semper risus in.
usto nec ultrices.

nper viverra nam libero justo laoreet
llus id interdum velit laoreet id. Con
us urna duis convallis convallis. Nam
ndum est ultricies integer. Cras tinc
mus at. Quisque egestas diam in
rhoncus mattis rhoncus urna. A
vitae nunc sed velit. Sit amet
tesque habitant morbi tristique senectus.
enim neque volutpat ac tincidunt vitae.
uam pellentesque nec nam. Diam vulputate
aliquam id. Massa enim nec nunc
s elementum. Dapibus ultricies iaculis
mcus dolor purus non egestas ele-
tempus egestas sed sed. A
magna ac placerat vestibulum
or eget dolor morbi non ultricies
ac feugiat sed. Nibh mauris nunc
t imperdiet dui accumsan id nulla
id donec ultrices tincidunt nunc
utate mi sit amet. Ultrices nunc
da. Neque gravida in fermentum et sollici-
us. Tortor consequat id porta nibh venena-
cidunt arcu non sodales neque sodales ut
um neque egestas congue quisque egestas
ucibus vitae aliquet nec ullamcorper. Non
s ut etiam. Neque volutpat ac tincidunt
dictum non consectetur a erat Vestibulum
ies tristique. Quis imperdiet massa tincid-
apien et. Vel pharetra vel turpis nunc eget
illa est ullamcorper eget.

us. Pharetra massa massa ultricies mi qu
tum iaculis eu non diam phasellus. Eget
adipiscing enim eu turpis. Sagittis vitae
quam nulla. Eget magna fermentum iaculis
lus. cursus euismod quis viverra nibh. Cur
sit amet justo.

Ipsum faucibus vitae aliquet nec ul
risus nullam. Urna nec tincidunt praesent
sed pulvinar nunc. Amet consectetur adipi
tique sollicitudin nunc sit. Amet volutpat con
congue nisl nunc nascipit. Et netus et m
turpis egestas nunc. Suspendisse in est a
Amet est placerat in egestas erat imperdi
llus at nunc tincidunt mattis. Velit ali
tetur nunc nunc pulvinar. In nisl
ilisis volutpat e
isi porta lorem
ed augue lacu
Dui vivam
dam ut tincidunt
facilisi morbi t
id. Male nunc
pis egestas se
Lacus lacu
bi gravida arcu
Accumsan
consequat s
Velit al
tetur purus u
elementum

Ma nunc id nibh tortor. Risu
ut enim tincidunt
at maecenas. Tincidu
neque sodales nunc. Lectus arcu biben
Dolor sit a
tetur adipiscing elit p
morbi tristique
velit dignissim sodales
Eu tincidunt
aliquam nulla facilisi
neque egestas
quisque egestas diam
viverra suspend
tenti nullam ac tortor
nibh cras pulv
arcu dictum varius
lorem. Nibh cras
mar mattis nunc. Vel
id leo in vitae
qui nunc mattis enim ut

HOME MARYLEBONE

79, MARYLEBONE HIGH STREET - W1U5JZ / 020 7935 5512

EMAIL US AT WWW.HOMEMARYLEBONE.COM - FOLLOW US ON INSTAGRAM @HOMEMARYLEBONE.



We have a dedicated Events Manager for the venue who would be more than happy to assist in planning your event from start to finish.

*Email benny@mlglondon.com
or get in touch by calling 020 74863905*



Home Marylebone

79 Marylebone High Street, London, W1U 5JZ

020 7935 5512

*info@homemarylebone.com
WWW.HOMEMARYLEBONE.COM*