

SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

Im Schlosspark Nymphenburg

Weihnachten im Park 2018

Ab 50 Personen



AN- UND ABREISE ZUM UND VOM PALMENHAUS

Zugang zum Park

Der rechte Zugang zum Park (Blick gerichtet auf das Hauptschloss) bleibt über die gesamte Dauer der Veranstaltung
- unabhängig von den offiziellen Parköffnungszeiten- geöffnet.

Ein Zugang über die Seitentore des Schlossparks Nymphenburg ausserhalb der offiziellen Parköffnungszeiten ist nicht möglich.

Parken mit Pkws

Im Nördlichen und Südlichen Schlossrondell sind ausreichend Parkplätze vorhanden. Für den Veranstalter können direkt hinter dem
SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS 3 Parkplätze zur Verfügung gestellt werden.

Ein Shuttlen der Gäste mit Kfz direkt hinter das Palmenhaus ist leider nicht möglich, der ca. 10minütige Fussweg wirkt dafür
sehr entspannend.

Die Zufahrt erfolgt für diese Pkws über das Nördliche Schlossrondell, über die Schlossbrücke und dann rechts am Kanal entlang in den
Schlosspark (Sonderzufahrtsplan senden wir auf Anfrage).

Für diese maximal 3 Pkws wird von uns eine Sonderparkgenehmigung mit Kfz-Kennzeichen ausgestellt.

Bitte lassen Sie uns per E-Mail die Kfz-Kennzeichen bis spätestens 1 Tag vor der Veranstaltung zukommen.

Wir senden Ihnen diese dann als PDF-Dokument zum Ausdrucken und Einlegen in die Windschutzscheibe der Fahrzeige.

Die Zulieferung ist auch mit Sonderzufahrtsberechtigungen direkt zum Palmenhaus möglich.

Parken mit Bussen

Die Busparkplätze befinden sich im Südlichen Schlossrondell.

Taxi-Zufahrt

Die Taxizufahrt erfolgt direkt vor das Hauptschloss. Gerne bestellt Ihnen unser Servicepersonal die Taxis.

Bitte planen Sie sicherheitshalber ca. 20. Minuten Taxianfahrtszeit ein.

Gäste mit Gehbehinderung können auch direkt hinter dem Palmenhaus vom Taxi abgeholt werden. Bitte informieren Sie unser
Servicepersonal in einem solchen Fall, da wir dann die direkte Zufahrt des Taxis organisieren müssen



Beleuchtung

Die Parkplätze und das Hauptschloss sind beleuchtet. Der Zugang zum Palmenhaus durch den Park ist nicht ausgeleuchtet, doch frei und gut begehbar (Fussweg ca. 5 Minuten vom Hauptschloss aus). Zur Orientierung der Gäste stellen wir bei Ankunft der Gäste bei Dunkelheit eine Leuchtpalme auf, die vom Zugang zum Park am Hauptschloss auch auf die Entfernung gut sichtbar ist.

Der Gartenbereich des SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS ist stimmungsvoll beleuchtet.

Sollten Sie darüber hinaus für Ihre Veranstaltung eine individuelle Wege-/Gebäude oder Innenbeleuchtung wünschen, fordern Sie bitte Ihr individuelles Angebot direkt bei unserem Exklusiv-Technikpartner LIVECO an.

Murat Alengül, www.liveco.de, Telefon 089-54 68 14 0, info@liveco.de

GEPLANTER ZEITLICHER ABLAUF DER VERANSTALTUNG

Aufbau: vor der Veranstaltung

Der weitere geplante zeitliche Ablauf wird noch geklärt.

Das genaue Veranstaltungsende wird vom Veranstalter direkt auf der Veranstaltung entschieden.



GEPLANTE RAUMAUFTEILUNG UND DEKORATIVE & TECHNISCHE AUSSTATTUNG

Raumaufteilung

Garderobe

im Extra-Garderobenbereich – (Wechseln der Schuhe ist möglich)
Auf Wunsch organisieren wir Ihre Garderobe gerne mit einer
Garderobendame und Nummern.

Aperitifempfang

Je nach Wetter an unserem Glühweinhäuschen
oder im Cafébereich mit stimmungsvoller weihnachtlicher Musik
vom Band

Raumdekoration / Terrassendekoration

Innenraum

Palmen auf den Fensterbrettern - 10-armige Silberkandelaber auf
den Fensterbrettern mit brennenden Teelichtern
Leuchtkandelaber
Weihnachtsbaum dekoriert ca. 7,50 m hoch

Terrasse

Dekorierte Christbäume im Brunnenrondell vor dem Palmenhaus

Aussenbeleuchtung

Stimmungsvolle Baumbeleuchtung in unserem Aussenbereich

Tontechnik für Reden & Hintergrundmusik

2 Funkmikrofone vorhanden – in der Pauschale enthalten
Sollten Sie darüber hinaus mehr Technik benötigen, wenden Sie
sich bitte an unseren exklusiven Technikpartner LIVECO, Murat
Alengül, www.liveco.de, Telefon 089-54 68 14 0
info@liveco.de

Musikalische Untermalung / Entertainment

Wir stellen auf Wunsch Weihnachtsmusik oder leichte klassische
Musik als Hintergrunduntermalung zur Verfügung.
Falls Sie individuelle Hintergrundmusik wünschen, teilen Sie uns
bitte mit, welche Musikquelle für die Hintergrundmusik Sie
mitbringen oder welche Art von Entertainment Sie planen.
Wir beraten Sie gerne mit unserem Künstlerprogramm (Nikolaus,
Zauberer, Dj, Kammerzofe etc.)

Beamer & Leinwand

Vorhanden, verbunden mit Tontechnik –
Nutzungsgebühr für beides: 100.00 Euro
Quelle: vom Veranstalter mitzubringender Laptop (Adapter
vorhanden) – Eine Technikprobe ist nach vorheriger
Terminabsprache möglich.



Tischanordnung zum Dinner

Wird noch besprochen.

(eine oder mehrere lange Tafeln, 6-er, 8-er, 10-er, 12-er Tische möglich, bis 90 Personen runde Tische möglich Aufpreis 31,50 Euro/Tisch inkl. weißer bodenlanger Tischdecke)

Tischwäsche

Weiß bodenlange Stretchhussen für die Stehtische
Weiß halblang für die Sitztische

Servietten

Weißer Stoffserviette – Form wird abgestimmt

Plattteller zur Wahl

gold, creme, schwarz, Glas rund oder eckig
(mit darunter platzierter Menükarte), silbern

Tischkerzen

gold, silbern 1-armig glatt oder geriffelt, silbern 5-armig,
Metallicwindlichter, Glaswindlichter

Florale Tischgestaltung

weihnachtliche Gestecke in grün/creme/gold /weiß

Menükarten & ggfs. Buffetbeschriftung

Können auf Wunsch von uns erstellt werden gerne mit Ihrem
Wunschtitel und Logo erstellt (im Preis enthalten).
Bitte lassen Sie uns eine Vorlage im jpg-Format und ggfs. einen
Wunschtitel per Mail zukommen.

Blumendekoration

kann je nach Vorstellung von uns oder von Ihnen organisiert
werden.

Unser "Hausflorist" Blumen Adler, www.blumenadler.de,
Nymphenburger Straße 187, 80634 München, Telefon 089 / 16 12 51
berät Sie gerne. Bitte vereinbaren Sie hierzu einen Termin mit
Blumen Adler direkt oder stimmen Sie mit uns den
Blumenschmuck (Art/Umfang/Preis) ab, wenn wir dies für Sie
übernehmen dürfen. Die Nutzung unserer Blumengefäße ist in der
Veranstaltungspauschale enthalten. Die Blumen werden direkt
(zzgl. Anlieferung ca. 10,00 EUR) an Sie berechnet.
Sollten Sie Ansichtsblumen für einen Probetisch wünschen,
werden diese separat berechnet.

Raucher

Im Innenbereich des SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS ist
Rauchverbot. Für die rauchenden Gäste stehen
Standaschenbecher und Tischeschenbecher vor dem Palmenhaus
zur Verfügung, ebenso kann (ausser bei starkem Wind) auf
unserer Terrasse unter den Schirmen geraucht werden.

Hinweis: Im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS befindet sich kein Zigarettenautomat.



SPEISEN & GETRÄNKE

DINNER

3 Gänge oder 4 Gänge möglich

Vorspeisen

Carpaccio vom Semmelknödel mit Feldsalatsträußchen /
Schnittlauchvinaigrette & gebratene Pilze

Feldsalat auf Kartoffel-Speckdressing / Brezn-Croûtons /
Balsamicodressing
(vegetarisch: ohne Speck)

Feine Tranchen der geräucherten Entenbrust / Wintersalate /
Preiselbeerdressing
(vegetarisch: gebratene Schwarzwurzeln / Wintersalate /
Preiselbeerdressing)

Hähnchenbrust gebraten in Orange / Friseesalat /
Grantapfeldressing
(vegetarisch: gebratener Haloumikäse / Friseesalat /
Grantapfeldressing)

Rosa gebratene Entenbrust / Salat vom Baby Leaf / Weintrauben /
Kräuterdressing

Rote Beete-Carpaccio / gebratene Saiblingstranche / Feldsalat /
Orangen-Sesam-Vinaigrette

Vegetarisch: Rote Beete-Carpaccio / gratinierter Ziegenkäse /
Feldsalat / Orangen-Sesam-Vinaigrette

Gebratenes Filet vom Zander / Orangen-Chicoree mit Walnüssen
/ Birnendressing

Vegetarisch: gebratener Sellerietaler /
Orangen-Chicoree mit Walnüssen / Birnendressing

Hausgebeizter Zitronen-Pfefferlachs / Wintersalate /
kleiner Rösti mit Dillcreme

Duett von Gemüseantipasti & Vitello Tonnato

Suppen

Apfel-Selleriesuppe / Granatapfel / Selleriestroh
Kartoffel-Steinpilzsuppe / Blätterteigstern
Rinderconsommée / Hirsch-Pistaziennockerl
Maronensuppe / Sahneklecks

Tomatenconsommée / Basilikumnockerkel
Kürbissuppe / Orangensahnehäubchen
Schwarzwurzelcremesuppe / Schwarzbrotcroûtons
Pastinakencremesuppe / Kartoffelstroh



Zwischengerichte

Risotto:

Waldpilze / Safran / Prosecco / Kürbis / Rote Beete

Hausgemachte gefüllte Pasta (Füllung & Soße)

Spinat & Salbeibutter / Rote-Beete & Mohnbutter
Ofengemüse & Tomate /

Parmaschinken-Rucola & Parmesan

Gorgonzola-Walnuß-Birne & Nußbutter

Kürbis & Orange / Süßkartoffel-Ricotta & Cranberry

Getrocknete Tomate-Ricotta & Basilikum

Kabsragout & Pilze / Ziegenkäse-Pinienkerne & Honig

Blumenkohl-Blutwurst & Senf / Lachs & Dill

Pasta & Risotto sind leider nicht buffetfähig.

Pasta und Risotto sind auch als
vegetarischer Hauptgang möglich.

Hauptgänge

FLEISCH

Ofenfrischer Jungschweinebraten / Dunkelbiersoße /
Kartoffelknödel mit Schmelzbrösel / hausgemachtes Bayrischkraut

traditioneller Entenbraten / Kartoffelknödel &
Schmelzbrösel / hausgemachtes Apfelblaukraut

Roastbeef rosa gebraten/ Sauce Remoulade / Bratkartoffeln

Perlhuhnbrust „Schlossherr“ gebraten /
Weintraubensauce / Broccoli / Herzoginkartoffeln

Perlhuhnbrust mit Walnusskruste / Cognac-Pfeffersauce
/ Karotten-Wirsing-Gemüse / Kartoffelgratin

Schweinefilet mit Bratapfelkruste / Calvadosjus /
Walnüsse / Mandelbällchen

Entenbrusttranchen / Topinambur-Püree / grünes
Piniengemüse / Apfel-Cranberrysauce

Entenbrust gebraten / Wildblütenkruste / Orangensauce /
Romanesco in Tomatenbutte / Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrust / Pinienkruste / Rumfrüchtesauce /
Schwarzwurzeln / gebratene Kartoffelwürfel

Rinderlende im Ganzen gebraten
niedertemperaturgegart (Gargrad: rosa Richtung durch)/
Barolosauce / Wintergemüse / Herzoginkartoffeln



FISCH

Lachsforelle / rote und gelbe Beete / Kapernreis

Steinbeisser und Dorade / Paprikasauce /
Gemüsegrauen

Kabeljau / Tomatensugo / geschmorter Fenchel / Bamberger
Hörnchen

Forelle / Senfsauce / Gemüse / Schnittlauch-Kartoffeln

Lachsfilet / Kräutersauce / Pinienreis / Gemüse

Steinbeißerfilet mit Mandelkruste / Spitzkohl /
Petersilienkartoffeln

Zander und Lachs vom Rost / Haselnussbutter /
Romanescu / Baby-Nicola

VEGETARISCH

Schwarzbrot Käseknödel / Thymian-Weißweinsauce /
Pilzen

Kohlrabilasagne / Tomaten-Zucchini-salsa

Wirsingröllchen gefüllt mit Reis, Käse und Gemüse /
gelbe Paprikasauce

Blattspinat mit Frischkäse im Blätterteig
gebacken / Kräuterschaum

Ragout von Egerlingen, Champignons und
Pfifferlingen in Kräuterrahm / kleiner Semmelknödel

Toskanisches Kartoffel-Gemüseratatouille

Gemüsestrudel / Schnittlauchsauce

DESSERTS

Zimteisparfait / Wein-Vanilleschaum

Rumfrüchteparfait / weiße Schokoladensauce

Weißer und dunkler Mousse au Chocolat / Früchte

Mousse au Chocolat „König Ludwig“ (mit Sauerkirschen) /
Orangenragout

Lebkuchenmousse / warme Glühweinpflaumen

Butter-Gries -Topfennockerl / Karamellsauce /
Rotwein-Feigenkompott



warmer Schokoladen-Walnuss -Brownie auf Vanilleschaum /
Cranberry-Eis

lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern /
Vanille-Rum-Sauce

kleiner Bratapfel mit weihnachtlicher Füllung /
Vanillesauce

Lebkuchenstrudel / Pflaumensauce

Mandarinenparfait / Glühweinsauce

Bitte stellen Sie Ihr Lieblingsmenü zusammen.

Falls Sie sich für **3** verschiedene Hauptgänge – Fisch-Fleisch und
vegetarisch entscheiden – benötigen wir die Anzahl an
Vorauswahl eine Woche vor der Veranstaltung.

Für diesen Fall benötigen wir mehr Küchenpersonal, pro Koch
25,00 Euro/Stunde. Dies bieten wir nach Feststehen des Menüs
an. Zwei verschiedene Gerichte pro Gang bereiten wir ohne
Aufpreis zu, benötigen auch die Anzahl eine Woche vor der
Veranstaltung.

Sollten Sie unter den angebotenen Speisen keinen Favouriten
ausmachen können, freuen wir uns auf Ihre Nachricht, damit wir
Ihnen weitere Alternativen – entweder saisonal oder passend zu
Ihren Gästen – anbieten können.

*Falls sich Veganer, Schwangere, Allergiker, Menschen mit
Lebensmittelunverträglichkeiten, Glutenunverträglichkeit oder mit
Histaminintoleranz unter den Gästen befinden, informieren Sie
uns bitte, sofern dies bereits im Vorfeld bekannt ist.*

*Sollte dies erst am Abend der Veranstaltung bekannt werden,
sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, um entsprechende
Speisen in Absprache mit unserer Küche zum Wohl der Gäste
zuzubereiten.*



GETRÄNKE

Folgende Getränke sind in der Pauschale innerhalb der 6 Stunden ohne Mengenbegrenzung enthalten.

Aperitif

Bratapfelglühwein, Holunderglühwein, Feuerzangenbowle oder Glühwein

Apfel-Zimt-Punsch alkoholfrei,
Weihnachtspunsch alkoholfrei

Sekt „Palmenhaus Privee“, „Ammersecco“
Weinwurm Frizzante weiß und rose,
Sekt „Schloß Trier“ alkoholfrei, Orangensaft, Cranberrysaft

Bitte wählen Sie aus den oben genannten Getränken bis zu vier verschiedene Aperitifkreationen (Glühwein oder Sekt, Saft kann immer gewählt werden) für Ihr Fest.

Alkoholfreie Getränke
(Wasser still und prickelnd in Karaffen, Cola, Cola light,
Säfte: Apfel, Orange, Johannisbeer, Mango)

Biere (helles, Weißbier hell, dunkel, leicht, alkoholfrei, Pils, Alkoholfreies Bier, alle Biere vom Staatlichen Hofbräuhaus)

Kaffee (Café crème, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso, Choccocino, Latte Macchiato)

Festtagswein weiß - Festtagswein rot (wird noch gewählt)

Inklusivpreis pro Person
(Ausstattung, Speisen, Getränke, Personal, Reinigung, Heizung)

Mit 3-Gang-Menü 84,75 €

Mit 4-Gang-Menü 92,00 €

zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Veranstaltungsdauer: 6 Stunden

Sollten Sie länger als 6 Stunden bleiben wollen, können Sie gerne eine Getränkepauschale pro Person pro Stunde aufbuchen:
Preis 10,50 Euro zzgl. Mwst. Grundlage für die Berechnung ist die Personenzahl, die dann nach 6 Stunden noch anwesend sind.



Inklusivleistungen

Veranstaltungskonzeption & Planung, Auf- und Abbau, Heizung, technische, räumliche und dekorative Ausstattung wie im Angebot aufgeführt, Speisen und Getränke, Veranstaltungsleitung, Personal.

Grundlage für die Berechnung ist mindestens die eine Woche vor der Veranstaltung per E-Mail durchgegebene Personenzahl.

Mögliche Zusatzleistungen

Beamer & Leinwand

Vorhanden, verbunden mit Tontechnik – Nutzungsgebühr für beides: 100.00 Euro – kann dazugebucht werden

Verlängerungsstunde

Verlängerungsstunde ab 00.00 Uhr *pro* angefangener Stunde 241,40 Euro – maximales Veranstaltungsende 03.00 Uhr

Musikende: 15 Minuten vor Veranstaltungsende

Diese Position wird nur nach tatsächlich genutzter Zeit berechnet.

Weitere besondere Festwünsche

Sollten Sie darüber hinaus individuelle Wünsche und Bedürfnissen haben, sprechen Sie uns bitte an. Wir verwirklichen diese gerne.

Konditionen

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen 19% MwSt.

Zahlungsart

Anzahlung: 500,00 Euro Anzahlung bei Buchung.

Die endgültige Rechnungssumme wird per Überweisung beglichen und ist **zwei Tage** nach Rechnungserhalt (am Ende der Veranstaltung) zur Zahlung fällig.

Januar 2018

Claudia A. Trott

Veranstaltungs- und Geschäftsleitung
18 Jahre PALMEVENTS



EXTRAS ZUBUCHBAR

Fingerfood zum Aperitif

Flammkuchen: mit Speck-Zwiebel, Gemüse oder Ziegenkäse-Preisselbeer

Quiche: Gemüse, Kürbis, oder Speck-Zwiebel

Crostini: mit Nußfrischkäse, Tomate, Wasabicreme, Thunfischcreme, oder Preisselbeerfrischkäse

Weihnachtsplätzchen, Lebkuchen oder Früchtebrot

(2 Sorten einer Fingerfoodsorte) Preis pro Person 4,35 Euro

Sollten Sie anderes Fingerfood wünschen, sprechen Sie uns bitte an.

Upgrade zu „Weihnachtliches Buffet im Park“

3 verschiedene Vorspeisen & Salat

3 verschiedene Hauptgänge: Fisch / Fleisch / Vegetarisch

3 verschiedene Desserts + Obst + Käsebrett

Aufpreis für Buffet gesamt 13,50 Euro zzgl. MwSt. pro Person

Mitternachtssnack / Käse

Bayrisches Käsebrett (Bergkäse, Weichkäse, Emmentaler), dazu Aprikosensenf und verschiedene Chutneys, Brotauswahl,

Butter, Weintrauben, Süßwein Preis pro Person 9,80 €

(Hier legen wir gemeinsam die genaue Personenzahl fest, für die wir das Käsebrett vorbereiten)

Sollten Sie einen anderen Mitternachtssnack wünschen, sprechen Sie uns bitte an.

Weitere Sonderwünsche

Sollten Sie darüber hinaus individuelle Wünsche und Bedürfnissen haben, sprechen Sie uns bitte an. Wir verwirklichen diese gerne.



BEWIRTUNGSVERTRAG UND ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 2018

- 1.) Mit der fixen Buchung Ihres Wunschtermins und Leistung der Anzahlungsrechnung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind zusammen mit dem Angebot Grundlage für die Ausrichtung Ihres Festes am vereinbarten Veranstaltungstag. Eine Überlassung des gebuchten Termins an Dritte ist unzulässig.
- 2.) Änderungen in Bezug auf die Bewirtung können berücksichtigt werden, sofern diese spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich mitgeteilt werden.
- 3.) Zur Fixierung Ihrer Veranstaltung ist eine Anzahlung zu leisten. Diese wird entsprechend der Größenordnung Ihrer Veranstaltung gesondert vereinbart und wird mit Vertragsabschluss fällig. Optionen und Reservierungen werden nicht vergeben.
- 4.) Bei einer Stornierung nach verbindlicher Buchung einer exklusiven Abendveranstaltung **ab 6 Monate vor dem Veranstaltungstermin beträgt die Stornogeühr 3500 Euro zzgl. Mwst.** Bei einer Stornierung **länger als 6 Monate vor dem Veranstaltungsbeginn beträgt die Stornogeühr die geleistete Anzahlung.** Eine Stornierung kann **nur schriftlich oder per E-Mail** erfolgen
- 5.) Die Höhe der Raum- und Veranstaltungspauschale pro Person richtet sich nach Tageszeit und Ausstattungsumfang (siehe Veranstaltungs-ABC). Diese entfällt bei Vereinbarung einer Gesamtpauschale pro Person. Mindestumsatz für eine geschlossene Veranstaltung: Montag bis Donnerstag 3.500 Euro zzgl. Mwst./Freitag, Samstag & Sonntag 5.000 Euro zzgl. Mwst.
- 6.) Unsere angegebenen Preise verstehen sich **inkl. Personalkosten** und **zzgl. 19 % MwSt.**
- 7.) Die Abrechnung erfolgt am Ende Ihrer Veranstaltung und ist sofort ohne Abzug zahlbar, bar oder per Überweisung (2 Tage nach Rechnungserhalt, sofern nicht anders vereinbart). Bei Nichteinhaltung des Zahlungsziels berechnen wir den Basiszinssatz pro Tag der Säumnis.
- 8.) Die angegebenen Menüpreise sind nicht bindend, sie orientieren sich nach der jeweiligen Marktlage und Preisgestaltung der Frischprodukte.
- 9.) Grundlage der Rechnungsstellung ist mindestens die vereinbarte Personenzahl Ihrer Veranstaltung, wobei Sie die genaue Personenzahl spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich festlegen. Sollte die tatsächliche Gästezahl die angegebene Personenzahl übersteigen, wird diese entsprechend nachberechnet, zuzüglich dem Verzehr der Künstler und Musiker.
- 10.) HAFTUNG: Der Gastgeber haftet für seine Gäste während der Veranstaltung im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS, sowie beim Betreten und Verlassen des Schlossbereiches:
 - A.) Für Flurschäden an den Beeten und Rasenflächen des Schlossbereiches
 - B.) Für Flurschäden hinter dem Schlosscafé, verursacht durch Fahrzeuge
 - C.) Für Beschädigungen an Inventar und Mobiliar der Innenräume
 - D.) Dem Gastgeber obliegt während der Dauer der Mietzeit die Verkehrssicherungspflicht hinsichtlich der Mieträume und der Zuwege zum SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS durch den Schlosspark. 11.) Hinweisschilder und Werbung jeglicher Art können im gesamten Schlossbereich und allen Außenflächen nicht angebracht werden.
- 12.) Musik im Innenbereich ist gestattet. Bei der Musikkautstärke ist der Vorgabe der Stadt München Folge zu leisten, die Verantwortung hierfür trägt der Gastgeber. Den Anweisungen von verantwortlichen Palmenhaus-Mitarbeitern zu einer evtl. Lautstärkenregelung und zum Schutz des Bauwerks ist unbedingt Folge zu leisten. Musikende ist spätestens 15 Minuten vor dem vereinbarten Veranstaltungsende (maximal 03.00 Uhr). Nach Auftrittsende ist das technische Equipment unverzüglich abzubauen und abzutransportieren, es besteht keine Haftungsübernahme bei Beschädigung/Diebstahl.
- 13.) Das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS gewährleistet den Zugang über den Park und das Verlassen des Parks bei Veranstaltungsende. Es fallen ab Mitternacht zusätzliche Kosten von **241,50 €** pro tatsächlich genutzter Stunde an.
- 14.) Das Abfeuern von Feuerwerkskörpern, jegliches offene Feuer (auch Wunderkerzen) sowie das Aufstellen von Wegweisern und Werbematerial sind im gesamten Schloss- und Schlossparkbereich strikt untersagt. Für entstandenen Schaden haftet der Gastgeber. Im Innenbereich des Palmenhauses gilt Rauchverbot..
- 15.) Eine genaue Aufstellung der Speisen und Getränke, der Raumaufteilung, des Ablaufs und sonstige Vereinbarungen erfolgt in einem individuellen Angebot.
- 16.) Das Parken direkt im abgesperrten Schlossbereich (auch vor dem Hauptschloss) ist verboten. Die Fahrzeuge werden kostenpflichtig entfernt.
- 17.) Sollte vom Zeitpunkt der Angebotserstellung bis zum Zeitpunkt der Veranstaltung eine Preiserhöhung erfolgen, gelten die jeweils zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Preise.
- 18.) Das Befahren des Nymphenburger Parks mit KFZ oder Kutschen über das Hauptschlosses ist strikt untersagt. Zuwiderhandlungen können mit einem Bußgeld bis **2500,00 €** geahndet werden.
- 19.) Das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS haftet nicht für Garderobe und sonstige Gegenstände/Fundsachen des Gastgebers.

