



PALMEVENTS
FRÜHJAHR
SOMMER
2017

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN
Januar 2017



EIN FESTIVAL DER SINNE - FRÜHJAHR/SOMMER 2017

Wir empfangen Sie mit Ihren Gästen in unserem SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
mitten im Barockgarten des Schlossparks Nymphenburg, München.

Bei uns können Sie tagsüber und abends, innen und außen, kurz und lang, klein und groß feiern, was es zu feiern gibt:

Hochzeit, Taufe, Kommunion, Firmung, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläum, Diplom,
Firmenfest, Seminar, Tagung, Präsentation, Pressekonferenz, Modenschau

Mit kulinarischen Genüssen aus aller Welt - entsprechend Ihrem Motto - in einem einzigartigen
und unvergleichlichen Ambiente, verwöhnt Sie unser gesamtes Palmenhaus-Team mit Kompetenz, Erfahrung und großer Begeisterung.
Zudem bietet der Schlosspark Nymphenburg mit dem **Eisernen Haus** und dem **HUBERTUSSAAL - KOMPLEX**
zwei weitere exklusive Event-Locations. Und in uns finden Sie den richtigen Ansprechpartner für CATERINGS aller Art.

Als traditionelle Münchner Gastronomenfamilie in der 5. Generation begrüßen wir Sie gerne auch
auf dem Münchner Oktoberfest in der Hühner- und Entenbraterei AMMER, einem der schönsten und ältesten Wiesenzelte.

Unsere Philosophie: ein Fest – ein Kunstwerk - immer Was bleibt: währende Freude am Erlebten.

Wir freuen uns auf Sie

Ihre Gastgeber im Palmenhaus seit 1980

Familie Schmidbauer

und das Palmenhaus-Team

Schloss Nymphenburg, Eingang 43
80638 München

Telefon: 089 / 17 53 09

Telefax: 089 / 17 44 40

Email: Info@palmenhaus.de

Web: www.palmenhaus.de

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



WIR WOLLEN, DASS IHR FEST FÜR SIE UND IHRE GÄSTE WUNDERBAR WIRD.

Liebevoll zubereitete Speisen



Palmenhaus Küche

Chef Pierre Schmid:

„Sorgfältig ausgewählte saisonale Produkte aus der Region, sowie die stets frische Zubereitung unserer Gerichte ist bei uns oberstes Gebot.
Wir verwenden keine Konservierungsstoffe.
Ein respektvoller Umgang mit den natürlichen Gegebenheiten unserer Lebensmittel, Energieeffiziente Gar-Methoden machen aus den einfachsten Zutaten köstliche Geschmacks- und Genusserlebnisse.
Auch für das Auge.
Denn Genuss ist Leben!“

Erquickende Getränke



Köstliche Aperitifkreationen

*

Prosecco, Sekt, Champagner

*

Weine aus aller Herren Länder

*

Fruchtpunsch, Bowle, Cocktails, Longdrinks

*

Wasser, Säfte, und viele andere exquisite Erfrischungen warten auf Sie

Aufmerksamer Service



Palmenhaus Bankett-Abteilung

Veranstaltungsleitung Claudia Trott:

„Jeder Gastgeber hat an sein Fest einen anderen Anspruch, einen besonderen, individuellen Schwerpunkt.
Unsere Aufgabe im Vorfeld der Veranstaltung ist es, durch unsere Beratungsleistung genau diese herauszuarbeiten.
Und dann natürlich am Festtag mit unserem Team umzusetzen.
Damit Sie gemeinsam mit Ihren ein wundervolles, einzigartiges Fest genießen können.“

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



GESCHICHTE

SIE FEIERN IM „SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS“. EIN HAUS MIT GESCHICHTE ...

Das „Palmenhaus“ ist eines von drei Gewächshäusern, die König Max I. von dem genialen Gartenarchitekten F.L. Sckell im Jahr 1820 errichten ließ.

Es liegt mit dem „Eisernen Haus“ (erbaut 1807) und dem heutigen „Geranienhaus“ (erbaut 1816) in einer Fluchtlinie und ist wie diese auf der Südseite von einem Ziergarten flankiert. Alle drei galten in ihrer Zeit als die modernsten Gewächshäuser Deutschlands und trugen dem gesteigerten Interesse des frühen 19. Jahrhunderts an der Botanik und der besonderen Vorliebe des Königs für tropische Pflanzen Rechnung.

Das Palmenhaus selbst, das höchste der drei Pflanzenhäuser, enthielt vorwiegend Palmen sowie hohe Pflanzen aus Neuholland. Die Konstruktion der lichtvollen Räume beruht auf Sckells eigenen Versuchen und Studien. Das Haus erhielt vorne eine 7 Meter hohe Glasfront und nach hinten eine im Viertelkreis gewölbte, bis zum Boden reichende Decke, damit sie mehr Lichtstrahlen aufzunehmen und diese wiederum auf die Pflanzen zu reflektieren im Stande ist.

1830 wurden die von Sckell eingebauten, eisernen Öfen durch die erste Warmwasserheizung in Deutschland ersetzt.

Die Familie Schmidbauer betreibt das Café/Restaurant in dieser wunderschönen, exklusiven Umgebung erfolgreich seit 1980 und ist seit 5 Generationen eine passionierte Wirte-Familie in München.



Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017

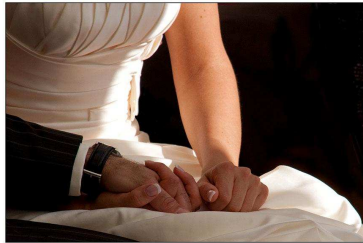


HOCHZEITEN

Hochzeitsfeiern

Liebe ist der Entschluss, das Ganze eines Menschen zu bejahen.
Wir beraten Sie gerne rund um Ihren „schönsten Tag im Leben“!

Bitte fragen Sie auch nach unserem Hochzeitsbegleiter, mit allen wichtigen Informationen rund um Ihren Hochzeitstag
im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS



Freie Trauung ist auf unserer Terrasse (nur bei schönem Wetter) möglich.
Alternativen bei schlechtem Wetter stimmen wir gerne mit Ihnen ab.



Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN
Januar 2017



WEITERE MÖGLICHKEITEN - SOMMER UND WINTER



Egal, ob Seminare, Tagungen, Präsentationen, Pressekonferenzen, Sommer- oder Grillfeste, Modenschauen, Taufen, Kommunionen, Firmungen, Konfirmationen, Geburtstage, Hinterbliebenenfeiern, Firmenfeste, oder Weihnachtsfeiern (bis 500 Personen mit Skell-Ausstellung nebenan). Im Winter beheizt.

Noch mehr Fotomaterial finden Sie auf unserer Facebookseite : <https://www.facebook.com/schlosscafe.palmenhaus>



Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN
Januar 2017



FRÜHSTÜCK

Gerne arrangieren wir für Sie Ihr persönliches Frühstück oder Ihren Brunch (ab 8 Personen auch als Buffet)

NYMPHENBURG

Roher und gekochter Schinken, Bergkäse und Weichkäse,
Rührei mit Tomaten und frischen Kräutern oder
Frühstücksei oder Spiegelei,
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig,
Brotauswahl und Croissant

16,39

ITALIAN

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Dip,
Salami „Spina Romana“, Parmaschinken mit Melone,
Oliven, Gorgonzola, Rührei mit Tomaten und Rucola oder
Frühstücksei oder Spiegelei, Butter, hausgemachte Marmelade,
Honig, Brotauswahl
1 Glas Prosecco

18,99

KÖNIG LUDWIG

Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce,
Roastbeef an Sauce Remoulade,
Andechser Rahmkäse,
Frühstücksei oder Rührei oder Spiegelei,
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Brotauswahl
1 Glas Sekt „Palmenhaus Privee“ trocken

18,93



Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



FRÜHSTÜCK

Gerne arrangieren wir für Sie Ihr persönliches Frühstück oder Ihren Brunch (ab 8 Personen auch als Buffet)

BAYERISCHER LÖWE

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat,
1 Paar Weißwürst mit Breze und Hausmacher Senf
Emmentaler in Würfeln dazu Trauben,
Radieschenfrischkäse, Schnittlauchbrot
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Brotauswahl,
1 Glas Hofbräuhaus Hell im 0,1l Glas

16,39

AMERICAN

Pancakes, knuspriger Speck, Ahornsirup,
Spiegeleier und Bratkartoffeln
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Brotauswahl,
1 Heißgetränk, 1 Glas Hofbräuhaus Hell im 0,1l Glas

16,39



WELLNESS

Bircher Müsli, gemischte Obstplatte,
Hüttenkäse und Nussfrischkäse
Rührei mit Kräutern, Frühstücksei oder Spiegelei
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Brotauswahl
1 Glas frisch gepresster Karotten-Orangensaft

17,23

Selbstverständlich erstellen wir auch Ihr Frühstück
nach Ihren ganz speziellen Wünschen.
Bitte teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



FRÜHSTÜCK

Gerne arrangieren wir für Sie Ihr persönliches Frühstück oder Ihren Brunch (ab 8 Personen auch als Buffet)

FESTLICHES PALMENHAUSFRÜHSTÜCK

Filterkaffee, Tee, Orangensaft, Wasser, Sekt, verschiedene Brotsorten, Butter, Obst, Joghurt, Müsli, Eierspeisen nach Ihrem Wunsch zubereitet, (Rührei, Spiegelei, gekochtes Ei, gebratener Speck, Tomaten, Kräuter, Käse), Wurst- und Käsespezialitäten, Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Dip, Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
Maximale Dauer: 2,5 Stunden

25,46

SCHLOSSFRÜHSTÜCK

Italienische und französische Wurst- und Käsespezialitäten, Parmaschinken, gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich, Obstsalat, Joghurt, Rührei, Frühstücksei oder Spiegelei
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Brotauswahl
1 Glas Sekt „Palmenhaus Privee“ trocken oder Orangensaft frisch gepresst (0,2l)
- Getränke werden extra berechnet -

15,46

BAYRISCHES WIESNFRÜHSTÜCK

Filterkaffee, Tee, Orangensaft, Wasser, Sekt, verschiedene Brotsorten, Brezen, Butter, Obst, Joghurt, Wurst- und Käsespezialitäten, Tomaten und Gurken, Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce, Weißwurst (pro Person 1 Stück), saure Semmelknödel, Tafelspitz mit Kren
Maximale Dauer: 2,5 Stunden

25,46



Selbstverständlich erstellen oder erweitern wir auch Ihr Frühstück oder Ihren Brunch nach Ihren ganz speziellen Wünschen.
Bitte teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



BRUNCH - BUFFET

Pro Person 40,42 €(Ab 20 Personen)

FRÜHSTÜCKSKOMPONENTEN

Obstsalat, Müsli, Joghurt, Milch
Verschiedene Brotsorten, Croissants, Butter,
hausgemachte Marmelade, Honig
Wurst- und Käsespezialitäten
gekochte Eier und Eierspeisen nach Wunsch (frisch zubereitet)
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Dip
Hausgebeizter Lachs mit Sahnemerrettich und Senf-Dill-Sauce

WARME SPEISEN (BEISPIELE) - ÄNDERUNGEN NACH SAISON

Lachsfilet gebraten in Zitronen-Kräutersößchen
Schweinefilet an rosa Pfeffersauce
dazu Reis, Butterkartöffelchen und Gemüse
Karotten-Nußlasagne
frische Salate
Suppe nach Saison

DESSERTS (BEISPIELE)

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Creme Brulée
Mousse au Chocolat mit Früchten



GETRÄNKE (IM PREIS ENTHALTEN)

Sekt „Palmenhaus Privee“, Orangensaft,
Filterkaffee, Tee,
Tafelwasser medium in Karaffen an den Tischen eingesetzt.
Maximale Veranstaltungsdauer: 4 Stunden
Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet

Kinder bis zum 6. Lebensjahr werden nicht berechnet.
Kinder von 6 bis 12 Jahren bezahlen die Hälfte.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



INSPIRATIONSFUNKEN FÜR IHREN BESONDEREN TAG ODER ABEND

Planen Sie nicht einfach einen Event, sondern buchen Sie ein besonderes festliches Konzept

FESTLICHES FRÜHSTÜCK UNTER PALMEN

Der frühe Vogel fängt den Wurm und begeistert seine Gäste mit einem festlichen Frühstück unter Palmen. Am Festtag ein gelungener Start in den Tag mit all seinen Lieben, oder aber auch einmal eine ganz andere Art einer Betriebsfeier. Gerade dann, wenn man nicht allzu lange an einer Stelle bleiben möchte und der Festtag noch weitere Höhepunkte bringt.

EXKLUSIVER BRUNCH

In der Früh getroffen – bis abends geblieben: Gerade wenn man etwas länger und umfangreicher mit seinen Gästen feiern möchte, aber nicht abends, eignet sich unser Brunch als individuelles Festkonzept.

PICKNICK IM PARK (allerdings nicht auf den Rasenflächen, sondern an Tischen)

Mitten im Park: luftig und leicht Speisen wie an einem großen Familientisch zu Hause. Viele leckere Kleinigkeiten zum Schnapulieren, dabei gute Gespräche führen und sich wohl fühlen.

SOIREE BLANCHET — DINNER IN WEIß

Outfit in weiß, Tischdekoration in weiß, viele Kerzen, lange Tafeln, luftiges Glas: lichtetes Erlebnis

Grillfest mit der „Royal Barbecue Connection“

Alles vom Holzkohlegrill—gegrillt von den Profis, geschmackvolle Beilagen, lockere Atmosphäre. Feiern Sie mit einem tollen Grillfest.

HÖFISCHES FEST

Gaukler, Zeremonienmeister, klassische Musik, Kerzenlicht: Tafeln wie zu König Ludwigs Zeiten.

ZU HOFE MIT DER KAMMERZOFE

Wie hat man denn gefeiert zu Hofe? Wir waren die Benimmregeln?

Die Kammerzofe plaudert Sie locker durch einen Abend voll königlicher Genüsse.

BENIMM IST IN!

Benimmregeln zu Tisch lernen und praktizieren mit einem festlichen mehrgängigen Menü und das eine oder andere, was man vielleicht noch nicht wusste, lernen. Mit passender Weinbegleitung und kleiner Weinkunde.

Gerne passen wir Ihr Wunschkonzept an Ihre festlichen Planungen an.

Sie haben eine andere Idee – wir freuen uns, diese mit Ihnen zusammen umzusetzen.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



HÄPPCHEN / CANAPEÉS

Preis pro Stück: 2,60 € - Auszug aus unserem Angebot—Bitte fordern Sie bei Interesse unsere ausführliche Liste an.

Fisch

Gebeizter Lachs und Honig-Senf-Dip

Lachs - Tzatziki und frische Kräuter

Glasierte Krabben auf frischem Waldorfsalat

Geräucherte Forelle und Sahnemeerrettich

Fleisch

Hausgeräucherte Entenbrust
und Cumberland - Dip

Scheiben von rosa gebratenem Lammrücken
auf Rosmarin - Butter

Serranoschinken und Melonenschiffchen

Vitello Tonnato

Scheiben vom Kalbstafelspitz
in Kräutersud gedünstet dazu Senfdip

vegetarisch

Rucolafrischkäse

Radieschenfrischkäse

Wasabifrischkäse

Tomate-Mozzarella und frischer Basilikum

Mascarpone - Gorgonzola und Walnüsse

Bio - Brie und Birne

Schnittlauch - Kräuteraufstrich



Verschiedene Crostini

Tomate

Basilikumfrischkäse

Thunfischcrème

Nussfrischkäse

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



HÄPPCHEN / CANAPEÉS

Preis pro Stück: 2,60 €- Auszug aus unserem Angebot

Kalte kleine Teilchen

Kleine Windbeutel mit Frischkäsefüllungen

Oliven - Käsespießchen mit Kräuteröl

Grissini umwickelt
mit Rucola und Parmaschinken

Gefüllte Feigen mit Gorgonzolacreme

Crêpesröllchen gefüllt mit
Frischkäse und Räucherlachs auf Rucola
Hühnchen und Currydip
Thunfisch

Spieße von Datteltomaten und Babymozzarella
mit Basilikumdip,
serviert im Porzellan - Schwan



Bayerisch (Mini Laugenstangerl und Laugenpartysemeln)

Leberkäse, süßer Senf und Essiggurke

Gekochter Schinken und Salat

Rohschinken und Salat

Münchner Schnitzel

Wiener Schnitzel

Obazda oder Schnittlauchfrischkäse

Fleischpflanzerl und Senfdip

Räucherforelle, Meerrettichdip

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% Mwst.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



FLYING BUFFET / FINGER FOOD

Serviert in Einzelportionen, gerne auch als Buffet möglich.

Preise nach Auswahl und Anfrage / Auszug aus unserem Angebot

Vorspeisen

Tramezzini
(z.B. mit Thunfisch, Speck-Rucola,
Schinken-Käse etc.)

Maisfladen gefüllt mit Rucola- und Gemüse

Maisfladen mit Lachs- und Frischkäsefüllung

Wraps mit Hähnchenbrust und Salat

Parmesanhippe mit Avocado-Ziegenkäsecreme

Melonenspieße mit Parmaschinken

Datteltomaten mit Babymozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato mit Stielkapern

Quicherauten z.B. mit Speck, Lauch und Gemüse

Lachstartar auf Dillcrostini



Crostinis mit Ziegenkäse, Akazienhonig und
frischen Kräutern überbacken

Röllchen vom gebeizten Lachs
mit Limetten-Dill-Frischkäse

Scheibe von der geräucherten Entenbrust
an Waldorfsalat

Zucchini-Limettenockerl an Feldsalatnest

Marinierte Garnelen auf Mangoragout

Roastbeefröllchen mit Sauce Remoulade
an marinierten Gürkchen

Oliven-Parmesanspießchen

Toskanischer Gemüsesalat in Kräuter-Olivenöl

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



FLYING BUFFET / FINGER FOOD

Serviert in Einzelportionen, gerne auch als Buffet möglich.

Preise nach Auswahl und Anfrage / Auszug aus unserem Angebot

Hauptgänge

Scampigröstl

Gebratenes Lachsfilet auf Kartoffel-Spinat

Zanderfilet in der Kartoffelkruste
auf Babyblattspinat

Seafood-Thaicurry mit Limettengras,
frischem Koriander und Basmatireis

Seezungenröllchen mit Hummer-Farce
an Safransahne, dazu Trüffel-Kartoffeln

karamellierte Truthahnstreifen
auf Mangosafranreis mit rotem Pfeffer

Saté - Spieße mit Erdnuss- und Barbecuesauce

Tranchen von der Maispoulardenbrust
im Nudelnest mit Datteltomaten

Lammkotelett, in der Thymiankruste gebacken,
auf mediterranem Gemüse

Mini - Kalbfleischpflanzerl an Kartoffel-Gurkensalat

Rinderfiletstreifen in Dijon-Senfsauce

Glaciertes Spanferkelkotelett auf Lauchgemüse

Wiener Tafelspitz - Würfel auf Bouillonkartoffeln
dazu Meerrettichspäne

Kartoffelgnocchi
mit geschäumter, weißer Tomatenbutter
und frischem Basilikum

Rote Beete - Nudelherzen mit Mohnbutter

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



FLYING BUFFET / FINGER FOOD

Serviert in Einzelportionen, gerne auch als Buffet möglich.

Preise nach Auswahl und Anfrage / Auszug aus unserem Angebot

Desserts

Mousse au Chocolat:
braun, weiß, After Eight,
Latte Macchiato, Kokos

Tiramisu:
klassisch, Himbeer, Mango, Erdbeer, Passionsfrucht

Panna Cotta mit frischen Früchten

Kokosmilch - Panna Cotta

Crema Catalana

Mascarponecreme mit Beeren

Beerengrütze mit Vanillesahne

Zitronentarte

Crème Brûlée

Toffee - Crème



Marzipan-Pistazien Eisparfait

Mangobisquit

Apfelkücherl mit Zimtzucker

Mini - Schokofruchtspießchen

Zuppa Romana

Fruchtsalat mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Himbeerpüree

Gebackener Pfirsich auf Amaretto-Sabayon

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN
Januar 2017



EXQUISITE FESTTAGSBUFFETS AB 30 PERSONEN - BEISPIELE

Bayrisches Buffet

(Vorspeisen und Desserts in Einzelportionen)

Hausgemachter Obatzda

Laugenpralinen mit Schnittlauchfrischkäse

Kalbstaufelspitz, Salat, Meerrettich, Holzofenbrot

Schweinebraten, Kartoffelknödel, Blaukraut

Zanderfilet gebraten,
Kräutersoße, Wurzelgemüse, Kartoffeln

Semmelknödelgröstl, Sauerrahm

Sommersalat (als Beilage)

Ofenfrischer Apfelstrudel, Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Himbeerpüree

Fruchtsalat

€28,50

Mediterranes Buffet

(Vorspeisen und Desserts in Einzelportionen)

Min-Tomaten-Mozzarella-Spießchen

Thunfisch-Rucola-Tramezzini

Melone-Rohschinken-Spieße

Tomaten-Bruschetta

Saltimbocca à la Romana, Rosmarin-Kartoffeln, Blattspinat

Dorade vom Rost, Zitronensoße, mediterranes Gemüse, Reis

Pasta mit Rucola und Kirschtomaten, leichte Parmesansahne

Blattsalate (Beilage)

Schokoladen-Profiteroles

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

Campari Eis mit Orangenragout

italienisches Käsebrett, Brot, Weintrauben

44,50

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



EXQUISITE FESTTAGSBUFFETS AB 30 PERSONEN - BEISPIELE

Grillbuffet vom Holzkohlegrill

(Desserts in Einzelportionen)

zu den Grillspezialitäten, auf den Tischen eingedeckt:

hausgemachte Kräuterbutter
Olivenöl, Dip-Saucen: Kräuter-Sauerrahm, Senf-Merrettich-Dip,
Barbecuesauce, verschiedene Brotsorten (auch vom Grill)

Leckeres vom Holzkohlegrill:

Schweinenacken – und Rinderlende, Mini-Schweinswürstl

Lachs in Weißweinkräutersauce, in Folie gegrillt,

Maiskolben, Halumi-Käse,
verschiedene Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika)

dazu gibt's am Buffet:

frische Blattsalate, Karotten, Tomaten, Pilze,
Tomate-Mozzarella, Tomate-Rucola-Parmesan,
Potato wedges, Rosmarinkartoffeln, Melone-Schafskäse,
griechischer Salat, italienischer Nudelsalat

Desserts

Leichte Mascarponecreme, Beeren
Mousse au Chocolat
Apfeltarte, Vanilleeis
Früchte – Käse

€52,50

Buffet Nymphenburg

(Vorspeisen und Desserts in Einzelportionen)

Mini-Windbeutel mit Frischkäsefüllung
Hausebeizter Zitronen-Pfeffer-Lachs
an jungen Salaten, dazu Himbeerdressing
Geräucherte Hähnchenbrust mit Preiselbeerdip auf Ciabatta
Raukesuppe mit Spinatroulade

Entenbrust gebraten mit Wildblütenkruste, an feiner Orangensauce,
dazu Kartoffel-Pastinakengratin und Blaukraut mit einem Hauch von Chili

Forellenfilets in Mandelbutter gebraten
mit Pfirsichreis und kleinem Feldsalat

Gratin vom frischen Fenchel, grünem Spargel und Datteltomaten
mit Parmesan und Kräuterbröseln, dazu Nicola-Kartöffelchen

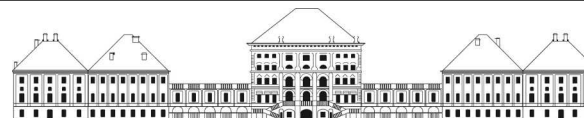
Heidelbeer-Käseflan mit Vanilleschaum

dunkle Zartbitter-Trüffel-Mousse mit Krokant-Küsschen

Früchte und Käse

€54,80

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



EXQUISITE FESTTAGSMENUES

Menu S-1

Rinderkraftbrühe,
Grießnockerl ,
feine Gemüsestreifen

Ofenfrischer Jungschweinebraten
Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel mit Schmelzbrösel,
hausgemachtes Apfelblaukraut

Dessert-Kaiserschmarrn mit
Apfelmus

20,50

Menu S-2

Aufgeschäumtes
Karottensüppchen

Kalbstafelspitz gekocht
Meerrettichsoße,
Wurzelgemüse
Butterkartoffeln

Bayrisch Creme,
Himbeerpüree

22,80

Menu S-3

Rucolasalat ,
Babymozzarella,
Pinienvinaigrette

Saltimbocca à la Romana
Blattspinat, Kartoffelgnocci

*

Panna Cotta,
marinierte Erdbeeren

25,50

Menu S-4

Feldsalat,
Speckkrusteln, Brezncroûtons,
Kartoffel-Kräuter dressing

Portion bayrischer Entenbraten,
geriebener Kartoffelknödel
mit Butterbröseln,
hausgemachtes Apfelblaukraut

*

Zwetschgenknödel
Zimtbuttersbröseln, Vanillesoße

33,50

Selbstverständlich können Sie aus jedem Menü einzelne Gänge wählen und nach Ihren persönlichen Wünschen zu einem Menü zusammenstellen.
Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage winterliche und weihnachtliche Menüvorschläge zu.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



EXQUISITE FESTTAGSMENUES

Menu S-5

Feldsalat, Speckkrusteln,
Brezncroutons

Rinderkraftbrühe,
Kalbsbrättnockerl

Portion kross gebratenes
Spanferkel, Dunkelbiersoße,
Bayrisch-Kraut
geriebene Kartoffelknödel,
Schmelzbrösel

hausgemachte Apfelkücherl,
Zimtzucker

€36,80

Menu S-6

Kerbelrahmsuppe,
Sahne-Tupfer

Waldpilz-Risotto

Cassis-Sorbet
Prosecco

Schweinefilet,
leichte Basilikumsahne,
grüne Taglierini,
Gemüse

Aprikosentarte,
Bourbon-Vanilleeis

€42,50

Menu S-7

Zweierlei Rahmsüppchen
von Tomate und Paprika,
gebratener Garnelenspieß
-serviert im Moccatässchen-

Scheiben vom Rinderfilet
Portweinjus ,
Kartoffeltaler, Wurzel-Gemüse
Apfel-Traubenchutney,

Crème brûlée

€42,50

Menu S-8

Ziegenkäse
mit Honig und Pinienkernen
gratinert,
Birnenchutney
Salatsträußchen

Ochenschwanzessenz,
Chester-Stange

Rosa gebratener Kalbsrücken
Morchelrahmsößchen,
gelbe und grüne Zucchini,
Pommes Macaire

Gebackener Pfirsich
Amarettosabayon

€52,50

Zum krönenden Abschluss Ihres Menüs verwöhnen wir Sie gerne mit einem variationsreichem **Dessertbuffet** - Aufpreis €7,60 pro Person

Selbstverständlich können Sie aus jedem Menü einzelne Gänge wählen und nach Ihren persönlichen Wünschen zu einem Menü zusammenstellen.
Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage winterliche und weihnachtliche Menüvorschläge zu.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



EXQUISITE FESTTAGSMENUES

Menu S-9

Hausgebeizter Orangen-Dill-Lachs
auf Spargelsalat
dazu Basilikumjoghurt

Curry-Zitronengras-Süppchen

Poulardenbrüstchen
an Perlgraupenrisotto
dazu Kerbelschaum,
sautierte Zuckerschoten,
Möhrchen und Paprikarauten

*Mousse
weiße Schokolade und Mohn
Beeren

€44,80

Menu S-10

Geräucherter Saibling
Salat von
Äpfel, Gurken und Grapefruit,
mit Dill und Meerrettich

Kohlrabisüppchen
Zuckerschotenpesto

Lammnüsschen
Schmorgemüse, Baroloessenz,
Rosmarin-Kartoffelspalten

Erdbeer-Mascarpone-Creme
mit Pistazien

49,00

Menu S-11

Linguini
mit sautierten Flusskrebse
auf Krustentierschaum

Holundersorbet

Tranchen vom Kalbsrücken mit
Kräuter-Pinien-Kruste
auf Sherryjus,
getrüffeltes Kartoffeltürmchen
und feines Gemüse

Waffeltütchen
gefüllt mit feinsten Nougatmousse,
dazu Brombeersauce
und Karamellfäden

52,50

Menu S-12

Tranchen
von geräucherter Entenbrust an
Waldorfsalat mit Orangenfilets

Basilikumsorbet

Hochrippe vom Bison
mit Sauce Béarnaise,
Speckbohnenröllchen
und Pommes Macaire

Medaillon vom Reblochon
mit Birnenconfit

Mousse au Chocolat
Obstfächer

€61,50

Gerne gestalten wir Ihnen als Zwischengang oder krönenden Abschluss
ein **Käsebuffet**, ausgewählt nach Reifegrad mit Trauben und Feigen (Aufpreis €9,50 - €12,80 pro Person, je nach Auswahl der Käsesorten)
oder ein variationsreiches **Dessertbuffet** (Aufpreis €7,60 pro Person)

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



EXQUISITE FESTTAGSMENUES

Menu S-13

Räucherforelle,
Radieschenviagrette,
Romanasalat

Geschmorte Lammkeule,
Bouillon-Rosenkohl,
Fondantkartoffeln

Eierlikörparfait,
Schoko

32

Menu S-14

Blütensalat,
Scampi-Schmetterling,
Orangendressing

Perlhuhn,
Blumenkruste,
Lavendel-Kartoffelgratin,
Romanescoröschen

Kleiner Schokokuchen,
Roseneis

32

Menu S-14

Thunfischtartar,
Apfel-Gurkensalat, Kresse,
Limetten-Chili-Öl

Melonenkaltschale,
weißer Portwein

Tagliatelle, Rucola,
Gorgonzola, Pinienkerne

Aprikosensorbet

Rinderfilet gebraten,
Pfifferlinge,
Pastinaken-Kartoffel-Kräuterragout

Hugogeelee, Erdbeersalat

67

Menu S-15

Büffelmozzarella,
Melonensalsa,
Minzbasilikumpesto

Bouillabaise
Mit Edelfischen

Orichette,
Zucchiniemüseragout

Rucolasorbet

Schweinelendchen,
Zitronensauce,
Tagliatelle,
Romanesco

Buttermilchmousse,
Himbeeren

56

Selbstverständlich können Sie aus jedem Menü einzelne Gänge wählen und nach Ihren persönlichen Wünschen zu einem Menü zusammenstellen.
Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage winterliche und weihnachtliche Menüvorschläge zu.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



EXQUISITE FESTTAGSMENUES

Menu S-17

Jakobsmuschel
in der Rucolatomate
weißer Tomatenschaum

*

Lauchzwiebel-Weissweinsüppchen
Parmesancroûton

*

Medaillons vom Schweinefilet
geschmort mit
Olivenöl und Meersalz
Spargelragout mit Kerbel,
neue Kartoffelchen

*

Geschichtetes
von Schokoladenbiskuit,
Joghurtcreme und Beeren

43.50

Menu S-18

Duo von
Paprikaschaumsüppchen
und Currysüppchen

*

Red Snapper
auf Baby-Blattspinat,
geröstete Moustard-Sauce

*

Limettensorbet mit Minze

*

Kalbsfilet
mit grünen Spargelspitzen,
an Sauce Hollandaise
und Schnittlauchkartoffeln

*

Geeistes Nougatherz
auf Minzsößchen
mit einem Hauch „After Eight“

55.80

Menu S-19

Bresaola
gefüllt mit
Rosmarin-Ziegenfrischkäse
marinierter Berglinsensalat
Bruschetta

*

Gemüseconsommé
Saibling-Pistazien-Nockerl

*

Kalbsrückensteak
Gemüse von
gelben Möhren
und Frühlingzwiebeln
Currysauce

*

Potpourri von exotischen Früchten
an hausgemachtem
Campari - Eis

56.00

Menu S-20

Zander gebraten
Orangen-Papaya-Fenchelsalat

*

Pasta
leichte Trüffelsahne
Grüner Spargel

*

Cassisorbet

*

Medaillon vom Rinderfilet
Apfel-Pfeffersauce,
Topinambur-Pürree,
Sommergemüse

*

Nougat-Parfait
marinierte Mango, süße Pesto

63.50

Selbstverständlich können Sie aus jedem Menü einzelne Gänge wählen und nach Ihren persönlichen Wünschen zu einem Menü zusammenstellen.
Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage winterliche und weihnachtliche Menüvorschläge zu.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



EXQUISITE FESTTAGSMENUES

Menu S-21

Hähnchenbrust, Salsa Verde,
Romanasalat,
geschmorte Tomaten

Zucchini-suppe,
Ingwercroutons,
Zitronengarnele

Pfifferlingrisotto,
Seeteufel,
Safran

Aprikosensorbet

Perlhuhnbrust,
Paprika-Zuckerschotengemüse,
Mandelkartoffeln,
Basilikum-Sauce

Quarkörtchen,
Mango

69,00

Menu S-22

Kräutersalat,
Lachs-Kartoffelpflanzerl,
Merrettich

Grüne Minestrone,
Graupen

Melonensorbet

Papikarisotto,
Garnele

Kalbslebde,
Aprikosensauce,
Kräuterkartoffeln,
Princessbohnen

Zitronencreme,
Kirschconfit

65,00

Menu S-23

Carpaccio,
Parmesan,
Pfeffermayonnaise

Gurkenkalttschale,
Räucherlachs,
Mandeln

Kartoffelrisotto,
Kleines Lammlendchen

Basilikumsorbet

Kabeljau,
Tomatensugo,
geschmorter Fenchel,
Bamberger Hörnchen

Limoncello-Pannacotta,
Obstsalsa

62,00

Menu S-24

Ligurischer
Tomaten-Gemüsesalat,
Ziegenkäseterrine

Gelbe Paprikasuppe,
Shrimpsplanzerl

Linguini, Spargel,
Erbsen, Speck

Zitronensorbet

Perlhuhn, Estragonjus,
Thymiankartoffeln,
Kerbelmöhrchen

59,00

Selbstverständlich können Sie aus jedem Menü einzelne Gänge wählen und nach Ihren persönlichen Wünschen zu einem Menü zusammenstellen.
Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage winterliche und weihnachtliche Menüvorschläge zu.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



VORBESTELLBARE GANZE KUCHEN UND TORTEN—BUFFETS

Bestellvorlauf: mindestens 3 Tage

Kuchen Preis pro Stück inclusive Service im Cafe 3,36 Euro—Preis pro Stück zum Mitnehmen / Abholung 3,11 Euro

Gedeckter Apfelkuchen 10 Stücke— Apfelkuchen lactosefrei 12 Stücke—Käsekuchen (12 Stücke) - Käse - Kirsche (12 Stücke)
Käse - Blaubeere (12 Stücke) - Käse - Aprikose (12 Stücke) - Käse - Rhabarber (12 Stücke) - Himbeerkuchen (12 Stücke)
Erdbeerkuchen nach Saison (12 Stücke) - Gemischter Obstkuchen (12 Stücke) - London Cheese Cake (12 Stücke) - Mandarinen
Schmand (12 Stücke)

Klein-Kuchen a 6 Stücke

Himbeerkuchen—Käsekuchen (6 Stücke)- Käse-Kirsch (6 Stücke)-Käse-Blaubeer (6 Stücke)-Käse-Aprikose (6 Stücke)
Käse-Rhabarber (6 Stücke)-London Cheese Cake (6 Stücke)-Schokotarte (6 Stücke)-Mandarinen-Schmand (6 Stücke)

Torten Preis pro Stück inclusive Service im Cafe 3,53 Euro Preis pro Stück zum Mitnehmen / Abholung 3,19 Euro

Henriette - Adelaide - Torte (Bayrischcreme/Blaubeer/Bisquit) 14 Stücke- König - Ludwig - Torte (Mousse au Chocolat/
Sauerkirschen) 14 Stücke—Palmenhaustorte (Ananas/Buttermilchcreme/Biquit) 14 Stücke—Schwarzwälder Kirsch 14 Stücke
Sachertorte 16 Stücke—Prinzregententorte 16 Stücke—Wahlnusstorte 16 Stücke—Spanische Vanille 16 Stücke- Herrentorte 16 Stücke
Zupparomana 14 Stücke—Eiscafé-Sahnetorte 14 Stücke—Eierlikörtorte 12 Stücke—Schokosahne 14 Stücke- Erdbeersahne 14 Stücke
Himbeersahne 14 Stücke—Himbeer-Mascarponesahne 14 Stücke—Kirsch-Mascarponesahne 14 Stücke—Käsesahnetorte 16 Stücke

Kleintorten à 6 Stücke

Eiscafé-Sahne—Schokosahne- Erdbeersahne- Himbeersahne-Himbeer-Mascarponesahne -Kirsch-Mascarponesahne
Käsesahne

Apfelstrudel vegan 4,79 (pro Portion) - zum Mitnehmen 4,29 Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,80 (pro Portion) 5,21 zum Mitnehmen

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



VORBESTELLBARE GANZE KUCHEN UND TORTEN—BUFFETS

Sahnwindbeutel Euro 4,12 – zum Mitnehmen 3,70

Sahnwindbeutel mit glacierten Sauerkirschen oder glacierten Himbeeren oder frischen Früchten oder nach Saison frische Erdbeeren

Sahnekrone Euro 3,36 – zum Mitnehmen 3,03—Sahnekrone gefüllt mit 4,12Euro – zum Mitnehmen 3,70

glacierten Sauerkirschen oder glacierten Himbeeren oder frischen Früchten oder nach Saison frische Erdbeeren

Süßes Kuchenschnäppchenbuffet (auch im Flying-Buffer)

Bis 20 Personen maximal 3 Sorten – bis 50 Personen maximal 4 Sorten-ab 50 Personen 5 Sorten

Kuchen: Preis 3.36 Euro pro Portion 4 kleine Kuchenschnäppchen

Himbeer- Erdbeer (ca. Mitte-April bis Ende Juni) - Apfelstreussel-Zwetschgenstreussel-Schokobrownie-gemischtes Obst
Dunkle Schokolade-Schoko-Nuss-Käse-Käse-Aprikose-Käse-Kirsch-Käse-Blaubeer-Käse-Apfel-Käse-Birne-Käse-Mango-Käse-Rhabarber

Torte: 3.53 pro Portion 4 kleine Tortenschnäppchen

Himbeersahne-Schokosahne-Capuccinosahne-Sacher-Prinzregenten

Miniwindbeutel Stück 1,68 Euro mindestens 10 pro Sorte

Vanillecreme—Schokocreme—Trüffelcreme—Joghurtcreme

Sollten Sie Motiv oder Sondertorten wünschen sprechen Sie uns bitte an.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



PALMENHAUS ROYAL SANDWICHES Nur auf Vorbestellung—Preis pro Stück 3,36 Euro

GEKOCHTER SCHINKEN – PETER

Tomaten-Peter: Salat-Tomate – Kresse – Schinken
Gurken-Peter: Salat-Tomate-Gurke-Kresse Schinken
Käse-Peter: Salat-Tomate-Gurke-Käse-Schinken
Rucola-Peter: Salat-Tomate-Rucola-Schinken
Ei-Peter: Salat-Tomate-Schinken-Ei
Hawai-Peter: Salat-Schinken-Ananas

roher Schinken – Paul

Rucola-Paul: Rucola-Tomate-Parmesan-Rohschinken
Pilz-Paul: Salat-gehobelte Pilze-Rohschinken
Tomaten-Paul: Rucola-getrocknete-Tomate-Rohschinken

PUTENSCHNITZEL „WIENERART“ – SEPP

Preisselbeer-Sepp: Salat-Preisselbeerfrischkäse-Schnitzel
Merrettich-Sepp: Salat-Meerrettichsenf-Schnitzel

LEBERKÄS – VRONI (LAUGENGEBÄCK)

Scharfe Vroni: Salat-Leberkäs-Essiggurke-scharfer Senf
Süße Vroni: Salat-Leberkäs-Essiggurke-süßer Senf
Käse-Vroni: Salat-Leberkäs-Bergkäse-scharfer Senf-Essiggurken

Salami – Susi

Rucola-Susi: Rucola-Tomate-Salami
Tomaten-Susi: Salat-Tomate-Salami
Parmesan-Susi: Salat-getrocknete Tomate-Parmesan-Salami
Zucchini-Susi: Salat-gebratene Zucchini-Salami

FRISCHKÄSE – CONNY

Radieserl-Conny: Salat-Radieserlfrischkäse-Radieserl
Schnittlauch-Conny: Salat-Schnittlauchfrischkäse
Basilikum-Conny: Salat-Tomate-Basilikumfrischkäse
Natur-Conny: Salat-Frischkäse Gurken-Conny: Salat-Gurke-Frischkäse

Mozzarella – Martha

Tomaten-Martha: Tomate-Mozzaella-Basilikum
Rucola-Martha: Tomate-Mozzarella-Rucola-Basilikum
Pinien-Martha: Tomate-Mozzarella-Rucola-Baslikum-Gebratene Pinienkerne
Schinken-Martha: Tomate-Mozzarella-Schinken
Gemüse-Martha: Gemüse-Mozzarella
Zucchini-Martha: Zucchini-Mozzarella

RÄUCHERLACHS – LOTTI

Dill-Lotti: Salat, Frischkäse, Dill, Räucherlachs
Honig-Lotti: Salat, Honig-Senf-Dip, Räucherlachs
Ei-Lotti: Salat, Ei, Kresse, Räucherlachs
Wasabi-Lotti: Salat, Wasabifrischkäse, Räucherlachs
Meerrettich-Lotti: Salat, Meerrettichcreme, Räucherlachs

Räucherforelle - Franzl

Meerrettich-Franzi: Salat-Meerrettichdip-Räucherforelle

Bergkäse – Zenzi

Tomaten-Zenzi: Salat-Tomate-Gurke-Bergkäse
Paprika-Zenzi: Salat-Paprika-Bergkäse
Kresse-Zenzi: Salat-Kresse-Bergkäse

Weichkäse – Carla

Tomaten-Carla: Salat-Tomate-Gurke-Weichkäse

Ei – Hanni

Salat-Ei-Kresse

Vegan – Susi

Tomaten-Susi: Salat-Tomatenaufstrich-Tomate-Basilikum
Avocado-Susi: Salat-Avocadofaufstrich-Tomate
Rohkost-Susi: Salat-Tomate-Gurke-Karotte

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% Mwst.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



GETRÄNKE

BIERE VOM HOFBRÄU

König Pilsener (Flasche)	0,33 l	4,03
Helles (Flasche)	0,5 l	3,87
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,87
Weißbier (hell, dunkel, leicht, alkoholfrei)	0,5 l	4,03
Ruß (Weißbier und Limo)	0,5 l	4,03
Radler	0,5 l	3,87

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Petrusquelle Gourmet (still oder prickelnd, Flasche)	0,75 l	5,76
Tafelwasser (Karaffe)	0,5 l	2,48
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	2,31
Coca Cola light, Bitter Lemon, Tonic	0,2 l	2,52
Säfte (Apfel, Orange, Kirsch, Mango, Johannisbeere, Rhabarber)	1,0 l	10,29
Saftschorle (von allen Säften, Karaffe)	0,4l	3,53
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	3,53
Hausgemachter Pfirsicheistee	0,4l	3,11

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Café Crème mit frischer Schlagsahne		2,44
Haferl Milchkaffee, Chococcino		3,45
Haferl Kaffee		3,45
Haferl Cappuccino (mit Milch oder Sahne)		3,45
Espresso		2,18
Latte Macchiato		3,45
Kaffee (Kanne)	1,0 l	16,81

WEITERE HEISSGETRÄNKE

Heiße Schokolade mit frischer Schlagsahne (Becher)		3,45
Verschiedene Teesorten (Haferl))		4,03
Verschiedene Teesorten (Kanne)	1,0 l	14,71
Schwarztee Assam, Schwarztee Earl Grey Grüner Tee, Kräutertee, Früchtetee Waldbeer, Rooibos Tee Smooth Vanilla - alle Teesorten ohne künstliche Aromastoffe -		

Sollten Sie andere Getränkewünsche haben,
freuen wir uns auf Ihre Anregungen.
Sprechen Sie uns an.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



WEINE

FLASCHENWEINE, WEISS

ITALIEN

Lugana, DOC , Palladio, Venetien	0,75 l	32,35
Pinot Grigio Friuli Grave DOC, Terr di Ger, Friaul	0,75 l	29,92
Chardonnay DOC Rocche, Terre da Vino, Piemont	0,75 l	31,30
Vermentino DOC Villa Solais, Santadi, Sardegn	0,75 l	26,76

FRANKREICH

Bordeaux Blanc AC, Chateaux Lamothe, Bordeaux	0,75 l	29,29
Pouilly Fumé AC, Domaine Leonard Blondeau, Loire	0,75 l	46,85

SPANIEN

Rueda DO Basa, Rodriguez, Rueda	0,75 l	27,31
Jose Pariente Verdejo Blanco D.O.	0,75 l	34,12

DEUTSCHLAND

Riesling, G&M Machmer, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	22,23
Kerner, G&M Machmer, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	22,23
Silvaner, Bechtolsheimer Klosterberg, Bretz, Rheinhessen	0,75 l	25,71
Grauburgunder QbA trocken, Manz, Rheinhessen	0,75 l	30,63
Lemberger "Blanc de Noir", Affaltrach, Württemberg	0,75 l	26,55

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner, Weinwurm , Niederösterreich	0,75 l	22,23
Chardonnay, Weinwurm, Niederösterreich	0,75 l	26,81
Burgenland weiß, Meinklang, Burgenland	0,75 l	27,82

FLASCHENWEINE, ROSÉ

FRANKREICH

Côteaux D´Aix en Provence AC, Beaupré, Provence	0,75 l	29,83
---	--------	-------

DEUTSCHLAND

Rosé, Collection Schloss Schnait, Württemberg	0,75 l	22,23
---	--------	-------

ÖSTERREICH

Rosé, Weinwurm, Niederösterreich	0,75 l	22,23
----------------------------------	--------	-------

Korkgeld für selbst mitgebrachten Wein pro geöffnete Flasche
20,80 Euro

Dies ist nur ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte.
Gerne senden wir Ihnen unsere Veranstaltungsweinkarte zu oder
beraten Sie individuell bei der Weinauswahl passend zu Ihrem Menü.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



WEINE

FLASCHENWEINE, ROT

ITALIEN

Barbera d`Alba DOC, Costo di Bussia, Piemont	0,75 l	29,92
Primitivo del Tarantino IGP, Academia dei Racemi, Apulien	0,75 l	27,14
Nero d`Avola IGT, Morgante, Sizilien	0,75 l	33,19
Rosso di Montepulciano, Poliziano, Toskana	0,75 l	34,87
Merlot IGT, Cusumano, Sizilien, Italien	0,75 l	23,95

FRANKREICH

Côte du Rhône AC Parallèle, Ainé, Rhône	0,75 l	30,25
Premières Côtes de Bordeaux AC, Lamothe, Bordeaux	0,75 l	33,28

SPANIEN

Rioja Crianza, Conde Bel Tinto Crianza D.O.Ca.	0,75 l	30,92
Alicante DO Laderas de El Sequé, Laderas de Pinoso	0,75 l	26,05
Condado de Oriza Crianza, DO Pagos del Rey, Olmedillo de Roa	0,75 l	34,45

DEUTSCHLAND

Lemberger trocken, Coll. Schloss Schnait, Württemberg	0,75 l	22,23
Domina Pfaffenberg, Bürgerspital zum Hl. Geist, Franken	0,75 l	41,81
Spätburgunder G&M Machmer, Rheinhessen, Deutschland	0,75 l	22,23

ÖSTERREICH

Zweigelt, Exquisit, Weinwurm, Niederösterreich	0,75 l	22,23
Burgenland rot, Meinklang, Burgenland	0,75 l	25,71
Blaufränkisch, Meinklang, Burgenland	0,75 l	35,50

SÜBWEINE

Moscato di Trani DOC, Piani di Tufara, Rivera, Apulien, Italien	0,5 l	41,85
Brachetto d Acqui DOCG, Braida Piemont, Italien	0,75 l	47,98

Korkgeld für selbst mitgebrachten Wein pro geöffnete Flasche
20,80 Euro

Dies ist nur ein kleiner Auszug aus unserer Weinkarte.
Gerne senden wir Ihnen unsere Veranstaltungsweinkarte zu oder
beraten Sie individuell bei der Weinauswahl passend zu Ihrem Menü.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN
Januar 2017



CHAMPAGNER, SEKT UND APERITIF

APERITIF

Bowle mit frischen Früchten (z.B. Erdbeer, Pfirsich, Melone) - auch alkoholfrei möglich	1,0 l	31,29
Frischer Fruchtcocktail, alkoholfrei (z.B. gemischte Früchte, Beeren, etc.)	1,0 l	23,41
Hausgemachter Sangria	1,0 l	11,13
Hausgemachter Pfirsicheistee auf Eis	1,0 l	6,22
Hausgemachte Limonden auf Eis Rosmarin-Limette / Orange Ingwer / Beeren / Holunder-Limette - auch am Buffet im Glasdispenser servierbar—	1,0 l	6,22
Sprizz (mit Prosecco & alkoholfrei) (Aperol, Hugo, Sanddorn, Maracuja, Rhabarber)	0,2l	5,55
Campari Orange, Camapari Soda	4 cl	6,60
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	4 cl	4,66
Sandemann Sherry, dry, rich golden, medium dry	4 cl	4,,67
<u>ZUM AUFGIEßEN MIT PROSECCO, SEKT ODER ALKOHOLFREIEM SEKT</u>		
LIKÖRE: Rose, Kiwi, Granatapfel, Rhabarber, Aperol, Limoncello, Cassis, Sauerkirsch etc.	0,5 l	25,72
FRUCHTPÜREES UND ESSENZEN Pfirsich, Erdbeere, Holunder, Limetten-Rosmarin, etc.	0,5 l	21,52

CHAMPAGNER / SEKT

Taittinger Brut Reserve	0,75 l	70,00
Champagner Veuve Pelletier & Fils Brut	0,75 l	39,80
Champagner Cuvée Tradition Legras & Haas	0,75 l	50,92
Prosecco Valdo Maca oro, weiß oder rosé	0,75 l	31,32
Prosecco Palladio DOC Frizzante, Bortolomiol, Italien	0,75 l	27,09
Sekt "Palmenhaus Privee", trocken	0,75 l	28,67
FRAGOLINO Rosso frizzante, Österreich	0,75 l	21,52
Bouvet, Crémant de Loire brut Blanc AOC Cuvée Excellence, Frankreich	0,75 l	35,49
Cava brut Reserva D.O., Castillo Perelada, Spanien	0,75 l	30,24
ALKOHOLFREI		
Sekt alkoholfrei, Rotkäppchen	0,75 l	31,32

Wir haben weitere spritzige Ideen in unserem Sortiment.
Wir beraten Sie dazu gerne.
Flaschen sind teilweise auch als Magnum oder Doppel-Magnum möglich.
Preise auf Anfrage

Korkgeld für selbst mitgebrachten Champagner, Sekt, Crémant etc.
20,80 Euro zzgl. MwSt. pro geöffneter Flasche.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



COCKTAILS, LONGDRINKS, SPIRITUOSEN

COCKTAILS

Wir kreieren für Sie Ihren Lieblingscocktail, auch Ihrem Motto oder Ihrer Corporate Identity entsprechend.

Unter anderem führen wir in unserem Sortiment:

Caipirinha, Pina Colada, Planters Punch, Mojito, Cosmopolitan, Singapore Sling, Tequila Sunrise Mai Tai,

Alkoholfreie Cocktails:

Virgin Caipirinha, Coconut Kiss, Sportsman, Fruit Punch, etc.

DIGESTIF

Grappa di Brunello	2 cl	4,70
Williams, Himbeergeist, Obstbrand	2 cl	3,95
Ramazotti, Aversa	4 cl	5,00
Sambuca	4 cl	5,00
Rum Havanna Club, 7 Jahre	2 cl	6,17
Cognac Hennessy Fine de Cognac	2 cl	6,17
Whiskey Johnnie Walker Black Label	2 cl	6,17

LIKÖRE

Baileys, Amaretto, Eierlikör, Sauerkirschlikör	2 cl	2,50
Sanddorn, Pfirsich, Kahlua Kaffee		

LONGDRINKS

Sollten Sie besondere Spirituosenmarken für Ihre Longdrinks bevorzugen, so informieren Sie uns bitte vorab. Die Preise variieren je nach Marke.

Z.B.

7,15	Wodka Lemon, Whiskey Cola, Gin Tonic, Cuba Libre	5,80
	Wodka Red Bull	7,15

7,15 SPIRITUOSEN FÜR LONGDRINKS (FLASCHEN)

Gin

Gordons Gin	1,0 l	57,75
Bombay Sapphire	1,0 l	78,75
Hendriks	1,0 l	141,75

Rum

Havanna Club, 3 Jahre	1,0 l	70,87
Havanna Club, 7 Jahre	0,7 l	111,10
Ron Varadero, 3 Jahre	1,0 l	63,50
Bacardi weißer Rum	1,0 l	68,77
Pampero Anniversario	0,7 l	105,85

Vodka

Vodka Gorbatschow	1,0 l	50,40
Absolut Vodka	1,0 l	92,40
Belvedere	1,0 l	139,65

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



GETRÄNKEPAUSCHALEN VERANSTALTUNGEN BUCHBAR AB 20 PERSONEN

CLASSIC

Sekt und Wein

Prosecco oder Sekt oder Frizzante

Weißwein und Rotwein

Alkoholfrei

Wasser still und prickelnd, Cola, Coca Cola light, Sprite, Säfte

Biere

Helles, Pils, Alkoholfrei, Weißbier hell, dunkel, leicht, alkoholfrei

Biere vom Staatlichen Hofbräu

Kaffeespezialitäten / Heißgetränke

Espresso, Capuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Café, Tee,

Heisse Schokolade,

Die aufgeführten Getränke stehen im Rahmen der Pauschale unbegrenzt zur Verfügung.

30 Minuten 11,00 Euro, 1 Stunde 14,50 Euro

2 Stunden 23,10 Euro

ab der 3. Stunde oder bei Buchung einer Gesamtpauschale pro Person jede weitere Stunde 10,50 Euro. Grundlage der Berechnung ist dann die noch anwesende Gästezahl.

SUPERIOR

Prosecco oder Sekt oder Frizzante, Wasser still und prickelnd, Säfte

30 Minuten 9,24 Euro

1 Stunde 13,20 Euro – 2 Stunden 16,70 Euro

ROYAL

Champagner, Mineralwasser und Fruchtsäfte

30 Minuten 21,20 Euro

1 Stunde 35,90 Euro

2 Stunden 48,50 Euro

ab der 3. Stunde jede weitere Stunde 19,40 Euro

FIRST CLASS – OPEN BAR

Weißwein, Rotwein, Sekt, Bier, Whiskey, Wodka, Gin, Grappa, Edelbrände, Bitter (Ramazotti & Averna), alkoholfreie Getränke, Mineralwasser und Fruchtsäfte, Kaffee und Heißgetränke

30 Minuten 17,10 Euro

1 Stunde 20,25 Euro

2 Stunden 28,65 Euro – ab der 3. Stunde 14,35 Euro/Stunde

PALMENHAUS COCKTAIL & OPEN BAR

Zwei alkoholische und ein alkoholfreie Cocktail, Champagner Weißwein, Rotwein, Sekt, Bier, Whiskey, Wodka, Gin, Grappa, Edelbrände, Bitter (Ramazotti & Averna), alkoholfreie Getränke, Mineralwasser und Fruchtsäfte, Kaffee und Heißgetränke

30 Minuten 26,25 Euro

1 Stunde 45,15 Euro

2 Stunden 59,85 Euro – ab der 3. Stunde 29,90 Euro/Stunde

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



DAS HÖFISCHE FEST

Tafeln wie zu König Ludwigs Zeiten

Jene Zeit bei Hofe wird wieder lebendig und Sie erleben die vergangenen königlichen Hofhaltungsgewohnheiten.

Wir bieten Ihnen die bei Hofe praktizierte Kochkunst unter Berücksichtigung moderner Küchentechnik.

Im Stil der damaligen Zeit empfängt Sie unser Zeremonienmeister und unsere Lakaien bedienen und begleiten Sie hochwohlgeboren durch den Abend.

Höfische Musik wie anno dazumal untermalt das festliche Gelage. Unser Hofphotograph hält Ihre Erinnerungen an dieses Ereignis fest.

Gaukler und Bauchtänzerinnen verzaubern Sie mit ihrer Kunst. Und die Kammerzofe erzählt von den Gepflogenheiten der Majestäten.

Bitte fordern Sie das „Höfische Festkonzept“ gesondert an.

Höfisches Menu I

Königinsuppe

Timbal auf Pariser Art

Lachs vom Rhein auf holländische Art

Rinderschmorbraten
mit frischem Gemüse
aus unseren königlichen Hofgärten

Geflügel-Suprême nach Godard

Ananas-Sorbet

gebratenes Rehfilet mit Waldpilzen

Pain von Früchten auf königliche Art

hausgemachtes
Aprikosen - Johannisbeerenreis

Höfisches Menu II

Geflügelbrühe Prinzessart mit Kerbel

Blätterteigpastetchen Montgelas

Wildschweinbraten in Rotweinsoße
mit Kartoffelkroketten und Rosenkohl

Dessert-Bufferet



Höfisches-Menü III

Paniertes Kalbsbries an Salaten aus den
königlichen Hofgärten

Rinderkraftbrühe mit Schinkenklößchen

Rheinlachs nach Genueser Art
mit Spargel und Erdäpfeln

Dessert-Bufferet

Die hier aufgeführten Menüfolgen sind genau so zu
Hofe bei König Ludwig II genossen worden.
(nach Originalrezepten)

Preise je nach Personenzahl auf Anfrage
Künstlerprogramm je nach Umfang

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



PALMEVENTS VERANSTALTUNGS ABC

Allergiker bitte teilen Sie uns mögliche Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (Gluten, Lactose, Nüsse, etc.) Ihrer Gäste mit. Bitte kennzeichnen Sie diese Personen für die Serviceabfolge auch in Ihrem Sitzplan.

Anlieferung/Abholung für die Anlieferung und den Aufbau von Equipment bei Veranstaltungen, die nicht direkt im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS stattfinden, werden die Kosten extra kalkuliert und berechnen sich nach tatsächlichem Aufwand. Gerne kalkulieren wir Ihnen dies in Ihrem individuellen Angebot.

Die **Außenbeleuchtung** rund um den Außenbereich des PALMENHAUSES schafft eine stimmungsvolle Atmosphäre durch die Beleuchtung der Bäume. Der Weg im Park von Hauptschloss zum Palmenhaus ist nicht beleuchtet. Hier eignen sich stimmungsvolle Laternen oder Taschenlampen für einen sicheren Fussweg.

Babyzimmer ist im hinteren Bereich im EG, ruhig und abgeschirmt und doch ganz nah zum Veranstaltungsraum vorhanden (Platz für **ein** Kind im Reisebett). Bitte selbst mitbringen: Baby - Phone, Kinderbett, Matratze. Die Nutzung dieses Raums sollte bereits im Vorfeld mit uns abgesprochen werden.

Bar gerne bauen wir Ihnen in Ihrem Wunschbereich, sowohl außen als auch innen, eine extra Bar auf (Aufpreis 50,00 € zzgl. MwSt.)

Barhocker 16 Stück vorhanden, weitere können dazu gemietet werden. Konditionen auf Anfrage.

Beamer (Auflösung: 1024x768) und Leinwand (2,90 m breit x 2 m hoch) sind vorhanden; Leihgebühr gesamt 100,00 € Anschluss: Laptop mit D-sub 15pin in - Anschluss (Monitor-Anschluss). Leinwand und Beamer befinden sich oben an der Glaswand am Eingang des Saales und sind aufgrund der Höheninstallation nur gemeinsam nutzbar. Aufgrund der Licht- und Raumverhältnisse ist eine Projektion erst ab Anbruch der Dunkelheit mit zusätzlicher Abdunkelung durch unsere Jalousien möglich. Für Präsentationen tagsüber muss je nach Witterungsverhältnissen ein zusätzlicher schwarzer Abdunkelungsvorhang angebracht werden, Gebühr inklusive Auf- und Abbau 100,00 € Selbstverständlich können Sie auch Ihren eigenen Beamer und Ihre Leinwand mitbringen oder Ihr passendes technisches Equipment von unserer Partnerfirma LiveCo leihen.

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der Möglichkeiten an Projektionsflächen entsprechend Ihrer Tischanordnung.

Blumendekoration kann je nach Vorstellung von uns oder vom Gastgeber organisiert werden.

Unser „Hausflorist“ Blumen Adler, Herr Moritz Kneucker, Nymphenburger Straße 187, 80634 München, Telefon 089 / 16 12 51

Die Nutzung unserer Blumengefäße ist in der Veranstaltungspauschale bei Beauftragung von Blumen Adler enthalten. Die Blumen werden direkt (zzgl. Anlieferung ca. 10,00 €) an Sie berechnet. Falls Sie einen anderen Blumenlieferanten beauftragen, bitten wir Sie, Lieferant und Lieferzeiten sowie die Rückgabe der Leihgefäße mit uns abzustimmen, sowie eine Liste der Gefäße der Lieferung beizufügen. Für Fremdgefäße können wir leider keine Haftung übernehmen. Für die direkte Zufahrt benötigt der Lieferant eine Sonder-Zufahrtsgenehmigung mit Kfz-Kennzeichen.

Bodenlange Tischwäsche ist selbstverständlich möglich, jedoch nicht in der Veranstaltungspauschale enthalten. Aufpreis je nach Tischgröße für die Reinigung. Die Kalkulation erfolgt entsprechend Ihrer Tischauswahl (ca. 15,75 €- 21,00 € pro Tisch).

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



PALMEVENTS VERANSTALTUNGS ABC

Brot und Butter, gemeinsam mit leckeren Aufstrichen berechnen wir separat mit 1,90 € pro Person zzgl. MwSt. Bitte fordern Sie unsere Auswahlliste an.

Clochenservice (mit „Silberhaube“ beim Hauptgang) Gerne möglich – bitte lassen Sie sich dazu ein individuelles Angebot erstellen.

Empfang im Freien ist auf unserer Terrasse, optisch separiert an unserem Pavillon oder **im Palmenrondell im Sommer** (ab frühestens 17:30 Uhr im Palmenrondell wegen der anderen Parkbesucher) oder an unserem Glühweinhäuschen mit Bar im Winter - wunderbar möglich

Fackeln und Feuerwerk im SCHLOSSPARK Nymphenburg Grundsätzlich ist offenes Feuer im Nymphenburger Schlosspark nicht erlaubt. Eine nette Idee sind Laternen oder Taschenlampen für die Gäste als Gastgeschenk zum Nachhausegehen.

Feiern im Freien ist möglich. Ein Ausweichen wetterbedingt in unsere Innenräume wird beim Veranstaltungskonzept berücksichtigt.

Fernsehübertragung und **Filmaufnahmen** sind auf Wunsch möglich. Handelt es sich hierbei um öffentliche Aufnahmen, wenden Sie sich bitte für eine Drehgenehmigung und die bayerische Schlösser und Seenverwaltung unter 089 / 17 80 90, sgvNymphenburg@bsv.bayern.de.

Fotos dürfen im gesamten Außenbereich des Schlosspark Nymphenburg – ausschließlich für private Zwecke – gemacht werden. Direkt im Schloss sind leider keine Fotos erlaubt. Für Gruppenfotos kann der Treppenaufgang zum Schloss verwendet werden – solange keine weiteren Schlossbesucher gestört werden. Falls Sie ein Gruppenfoto machen möchten, berücksichtigen Sie dies bitte bei Ihrer zeitlichen Planung.

Freie Trauungen sind bei schönem Wetter auf unserer Terrasse möglich. Als Alternative bei schlechtem Wetter **muss** parallel hierzu der Johannissaal oder das Eiserne Haus gebucht werden (buchbar über die Bayrische Schlösser- und Seenverwaltung. Bitte fragen Sie nach den Sonderkonditionen für Freie Trauungen,).

Mögliche **Gästeanzahl** Bis zu 180 Personen sitzend, bis zu 500 Personen stehend und sitzend mit „Flying Buffet“ oder Buffet. Wir nutzen dazu die angrenzende Sckell-Ausstellung. Bis zu 138 Personen exklusiv im hinteren Saalbereich vor der Glastür (Gästeanzahl ergibt sich entsprechend der mobilen Ausstattung).

Gästebuch Bitte teilen Sie uns mit, ob es bei Ihrer Veranstaltung ein Gästebuch gibt und wo wir dieses inklusive Ihrer mitgelieferten Stifte platzieren dürfen

Gastgeschenke Bitte teilen Sie uns mit, ob Gastgeschenke vorgesehen sind, wo, wie und wann diese präsentiert werden sollen

Garderobe in einem Extraraum – auf Wunsch auch mit Garderobendame und Nummerierung (Garderobendame pro Stunde 24,50 € zzgl. MwSt.)

Gargrad von Fleisch: Bitte teilen Sie uns je nach Menüwahl mit, in welchem Grad Sie für alle Ihre Gäste das Fleisch gegart haben möchten (rosa, medium, durch). Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrem Tischplan eventuelle Schwangere durch Kennzeichnung; da in diesem Fall das Fleisch durchgebraten sein muss.

Geldgeschenke (in Form von Kuverts) dafür stellen wir auf Wunsch eine weiße Vogelvoliere zur Verfügung (in VA-Pauschale enthalten)
Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



PALMEVENTS VERANSTALTUNGS ABC

Geschenketisch stellen wir auf Wunsch gerne bereit (Tischwäsche weiß bodenlang)

Geschenkeabtransport Wir bitten Sie, Ihre Geschenke sofort nach Veranstaltungsende mitzunehmen, da wir dafür leider keine Haftung übernehmen können. Sie können dazu 2-3 Fahrzeuge gerne direkt hinter das Palmenhaus bereitstellen. Diese können auch gerne bis zum Tag nach der Veranstaltung stehen bleiben.

GEMA-Gebühren fallen bei uns bei Veranstaltungen keine extra an. Übertragungsgebühren für Fußballspiele bieten wir individuell an (WM, EM).
Mögliche Gästeanzahl Bis zu 180 Personen sitzend, bis zu 400 Personen stehend und sitzend mit „Flying Buffet“ oder Buffet. Wir nutzen dazu die angrenzende Sckell-Ausstellung. Bis zu 138 Personen exklusiv im hinteren Saalbereich vor der Glastür (Gästeanzahl ergibt sich entsprechend der mobilen Ausstattung).

Heizpilze gelten als offenes Feuer und sind im Nymphenburger Schlosspark nicht gestattet.

Hochzeitstorten können von uns leider nicht selbst produziert werden; wir empfehlen Ihnen die Konditorei Müller, Johannes Torten und Traudichtorten.

Hunde sind in Park und im Palmenhaus erlaubt. Bitte beachten Sie die Leinenpflicht im Schlosspark

Hussen So werden festliche Stuhlüberzüge genannt. Wir verfügen über weiße und goldfarbene (Reinigung 3,50 €/ Stück) und weiße, in sich gemusterte Barockhussen mit Schleife (Reinigung 6,50 €/Stück), jeweils zzgl. MwSt.

Individuelle **Hygieneartikel** für die Damen- und Herrentoilette können gerne mitgebracht werden, wir stellen Körbchen auf Wunsch bereit

Internetzugang möglich in Absprache mit unserem Haustechniker (bitte mindestens 1 Woche vor der Veranstaltung abstimmen).

Kerzenleuchter Silber-1-armig, Mattgold 1-armig, Silber 5-armig (Bodendurchmesser: 16 cm), Engel Gold 1-armig, Engel Gold 10-armig mit Glasaufsätzen für Teeleuchter, Glasgefäße für Windlichter in verschiedenen Größen vorhanden (in VA - Pauschale enthalten).

Kinderbetreuung kann auf Wunsch gebucht werden. Wir empfehlen: Die Agentur „MUCKIDS“, Ricarda Bitzer, Rotwandstraße 26, 81539 München, 089 / 62009780, ricarda.bitzer@muckids.de. Es kann auch räumlich gerne ein Extra-Spielbereich für die Kinder eingerichtet werden.

Kinderessen wir empfehlen gerade bei kleineren Kindern unter 12 Jahren für diese ein Extra Essen zu vereinbaren. z.B. Putenschnitzel paniert mit Pommes. Gerne dürfen Sie uns natürlich auch Ihre individuellen Vorstellungen mitteilen. Als günstig hat sich erwiesen, den Kindern das Essen als Erstes zu servieren, da die Eltern dann die Möglichkeit haben, die Speisen vor zu portionieren.

8 **Kinderstühle** sind im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS vorhanden. Bitte informieren Sie uns, wie viele Sie benötigen.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



PALMEVENTS VERANSTALTUNGS ABC

Das **Korkgeld** für selbst mitgebrachten Prosecco & Wein beträgt 20,80 € pro Flasche, Champagner nach Anfrage, Spirituosen nach Anfrage (jeweils zzgl. MwSt.) Anlieferung bitte bis spätestens 1 Tag vor der Veranstaltung. Bitte planen Sie die Mitnahme der Restbestände nach Veranstaltungsende ein.

Kuchen kann auf Wunsch auch selbst mitgebracht werden. Unser Tellergeld beträgt pro Person 2,20 € zzgl. MwSt. Sowohl die Transport - Behältnisse als auch die gelieferten Ständer für Hochzeitstorten sollten bitte mit dem Namen des Veranstalters gekennzeichnet werden, um eine garantierte Rückgabe zu gewährleisten. Die Rückgabe von Tortenständern von mitgebrachten Hochzeitstorten wird vom Veranstalter organisiert. Wir bitten um Verständnis, dass wir für selbst mitgebrachten Kuchen keinerlei Produkthaftung übernehmen können.

Künstler Sicher tragen zum Gelingen Ihrer Veranstaltung einige externe Personen bei (z.B. DJ, Band, Fotograf, Sänger, etc.). Bitte teilen Sie uns mit, was diese Personen auf Ihrer Veranstaltung auf die Gesamtrechnung konsumieren dürfen und stimmen Sie die zeitlichen Einsätze sowie den Auf- und Abbau unbedingt mit uns ab. In der Regel kann im Saalbereich nach Absprache, im Cafébereich frühestens ab 18:00 Uhr aufgebaut werden. Ausnahmen sind selbstverständlich möglich.

Menükarten erstellen wir gerne passend zur restlichen Tischgestaltung. Auf Wunsch arbeiten wir Ihren Wunschttext, ein Bild oder Logo gerne ein (Logovorlagen bitte als jpg-Dokument). Format druckbar bis maximal DIN-A3.

Menüwahl sollten Sie sich für ein serviertes Menü entscheiden, bitten wir zu berücksichtigen, dass wir auf Grund unserer küchenbaulichen Situation nur ein einheitliches Menü anbieten können. Selbstverständlich bereiten wir für die Vegetarier passende Alternativen zu. Bitte zeichnen Sie die Vegetarier für die Serviceabfolge in Ihrem Tischplan ein.

Mobiliar Das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS ist völlig flexibel in der Ausstattung. Bitte besprechen Sie Ihre Ausstattungsvorstellungen mit uns. Gerne leihen wir auf Wunsch Ihr bevorzugtes Mobiliar aus oder dazu.

Der **Mindestumsatz** für eine exklusive Abendveranstaltung im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS ab 18.00 Uhr liegt Sonntag - Donnerstag bei 3.500,00 € Freitag und Samstag bei €5.250,00 zzgl. der gesetzlichen MwSt. Sollten Sie diesen aufgrund der Größe Ihrer Gesellschaft nicht erreichen, kann der Restbetrag als Raummiete verbucht werden. Wir begrüßen immer nur eine Veranstaltung pro Abend.

Musik kann in jeder Form entsprechend den gesetzlichen Lautstärkenbestimmungen (wir behalten uns hier ein verantwortliches Eingreifen vor) gebucht werden. Gerne beraten wir Sie bzgl. der Künstler (siehe auch unsere Entertainment - Liste in dieser Infomappe). Musik im Aussenbereich: bis 22.00 Uhr Bitte informieren Sie die von Ihnen gebuchten Musiker beim Technikaufbau auch auf entsprechende Sicherheitsstandards zu achten (Kabelbrücken, Sicherheitsklebeband zum Verlegen der Kabel, Verlängerungskabel, etc.) und vereinbaren Sie - sofern der Künstler noch nie in unserem Hause aufgetreten ist - einen gemeinsamen Abstimmungstermin hier im Haus.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



Eine **Musikanlage** für Reden und Hintergrundmusik ist in unserem Saal „zur schönen Münchnerin“ integriert und kann ohne Aufpreis genutzt werden (ein Funkmikro, ein Ansteckmikro vorhanden, Musikquellen: CD, Laptop, MP3 - Player möglich). Darüber hinaus kann von uns für Café, Terrasse oder Sckell - Ausstellung eine Anlage für Hintergrundmusik und Reden inkl. Boxen & Mikro. gemietet werden (inkl. Auf- und Abbau €84,00 zzgl. MwSt.).

Nachtwächter (im Kostüm) zum Empfang Ihrer Gäste am Haupttor vom Schloss können Sie gerne über uns buchen (pro h/105,00 € zzgl. MwSt.)

Option Wir vergeben keine Optionen. Der Gastgeber, der sich zuerst für unser Haus als Veranstaltungsort entscheidet, bestätigt dies zuerst schriftlich und fixiert dann endgültig mit einer Anzahlung, die dann mit dem Verzehr verrechnet wird. Die Höhe der Anzahlung wird individuell bestimmt.

Parken ist kostenfrei möglich vorne an den Pkw-Parkplätzen (siehe Wegehelfer) jeweils vor der nördlichen und südlichen Kanalbrücke, nördliches und südliches Rondell. Parkplätze können nicht reserviert werden. Parken in Grünflächen ist generell untersagt, widerrechtlich abgestellt Fahrzeuge werden kostenpflichtig entfernt. Bei Veranstaltungen können 2 Sonderparkplätze mit Kfz-Kennzeichen direkt hinter dem Palmenhaus bereitgestellt werden. Hierfür stellen wir eine Sondergenehmigung aus, die dann ausgedruckt ins Fahrzeug gelegt wird.

Pauschalpreis pro Gast für alle Bestandteile Ihrer Veranstaltung sind nur bei einem zeitlich limitiertem Aufenthalt bis max. 6 Stunden und ab einem Minimum von 80 Gästen möglich. Die Höhe der Pauschale richtet sich nach Konzeption, Auswahl der Speisen und Getränke und Aufenthaltsdauer. Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch ein individuelles Angebot entsprechend Ihrer Budgetvorgabe pro Person. Es sind auch Teilpauschalen möglich.

Platzierung Für Tagesveranstaltungen bis 18.00 Uhr bis 35 Personen versuchen wir, Ihre Platzierungswünsche zu verwirklichen, können jedoch bis zum Veranstaltungstag keine festen Zusagen machen. Danke für Ihr Verständnis.

Platzteller Gold, Silber, schwarz, creme, Glas rund, Glas viereckig vorhanden (in VA-Pauschale enthalten)

Probeessen kann vereinbart werden. Vorlaufzeit zur Vereinbarung eines Probeessens-Termins (möglich: Dienstag bis Freitag Beginn zwischen 11.30 und 15.00 Uhr, Samstags beträgt mindestens zwei Wochen. Das Probeessen wird für bereits fest gebuchte Veranstaltungen pro teilnehmender Person mit 50% des Menüpreises zzgl. einer Getränkepauschale von 10,00 € am Veranstaltungstag selbst berechnet. Bitte haben Sie Verständnis, dass **maximal 2 Gerichte pro Gang** vorbereitet werden können.

Sollten Sie ein Probeessen für Ihr Wunschmenü bei uns wünschen und Ihren Veranstaltungstag noch nicht fixiert haben, berechnen wir den vollen Menüpreis. 50% werden dann bei fixer Buchung wieder gutgeschrieben.

Rauchen ist im Innenbereich im Palmenhaus und auch im Eisernen Haus nicht gestattet. Auf der Terrasse unter den Schirmen darf geraucht werden.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



PALMEVENTS VERANSTALTUNGS ABC

Raummiete für das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS fällt **keine** Raummiete an.

Für die Reinigung, Ausstattung des Saales und des Cafés entsprechend Ihrer individuellen Vorgabe und die Energiekosten berechnen wir abends eine Veranstaltungspauschale von derzeit 8,90 €/pro Person (mit der Terrasse 11,00 €), tagsüber 5,80 €/pro Person (jeweils zzgl. MwSt.).

Bei einer Hochzeit mit freier Trauung oder Zeremonie berechnen wir 13,10 €/pro Person.

Bestimmte Ausstattungselemente sind mit einem Aufpreis verbunden. Gerne beraten wir Sie hierzu persönlich.

Die Raummiete für das Eiserne Haus erfragen Sie bitte direkt bei Bayrischen Schlösserverwaltung 089-17 90 80 (Sonderkonditionen für freie Trauungen).

Ruhetag im bedienten Speisecafé immer Montags. Unser SB-Bereich „Milchhäusl“ hat Montags bei angemessenem Wetter geöffnet.

Geschlossene Veranstaltungen sind **auch Montags nach vorheriger Absprache** möglich.

Schloss- und Schlossparkführungen Als Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung bietet sich rund um unser Haus eine Führung in Schloss Nymphenburg oder im Schlosspark an. Bitte wenden Sie sich für Informationen und Absprache Ihrer individuellen Wünsche an folgende Kontaktadressen:

Verein Schlosspark-Freunde-Nymphenburg e.V. Jaques And. Volland Tel: 089 / 586739, info@schlosspark-freunde-nymphenburg.de,

Weisser Stadtvogel, Unterer Anger 14, 80331 München, Tel: 089 / 203245360 - sehr charmant ist das Führungsprogramm „zu Hofe mit der Kammerzofe“

Bayerische Schlösser und Seenverwaltung, Schloss Nymphenburg, Museumsabteilung, Dr. Thorsten Marr, Tel: 089 / 17908142, thorsten.marr@bsv.bayern.de

Für Kinder ist das nahegelegene **Museum „Mensch & Natur“**, www.musmn.de, sehr empfehlenswert. Desweiteren ist der **Botanische Garten** fussläufig vom Palmenhaus aus in 5 Minuten erreichbar.

Sitzordnung - pro Platz oder pro Tisch oder keine - Kann bei uns als Plan (wird vom Gastgeber gedruckt gebracht)

a.) auf einem **weißen barocken Standspiegel** Maße Höhe 1,53 m, Breite 0,28 m,

b.) auf eine **goldene Standtafel** Maße Höhe 1,60 m, Breite 0,60 m

c.) als Bild/Rahmen an einen **Notenständer**

D) als Bild/ Rahmen an einer **Malerstaffelei**

zur Orientierung der Gäste angebracht werden. Den genauen Plan erstellen Sie als Veranstalter. Wir können den Sitzplan bis zu einer maximalen Größe von DIN A3 ausdrucken. Wir bitten Sie für einen reibungslosen Serviceablauf, die Kinderstühle, evtl. Vegetarier, Allergiker etc. entsprechend zu kennzeichnen.

Sperrstunde Ihre Veranstaltung sollte spätestens um 3.00 Uhr zu Ende gehen (Verlängerung darüber hinaus sind aufgrund des Arbeitszeitgesetzes leider nicht möglich), da wir am nächsten Tag wieder morgens öffnen. Ab 00.00 Uhr berechnen wir eine Verlängerungspauschale pro Stunde von 230,00 € zzgl. MwSt.

Standventilator Bei starker Hitze können Sie von uns zwei Standventilatoren à 60,00 Euro buchen. Diese können auch spontan aufgestellt werden.

Stehtische 20 Stück vorhanden, Tischwäsche für Stehtische weiß halblang inkludiert, bodenlang Reinigungsaufpreis 10,50 €/Stück zzgl. MwSt.

Stoffservietten weiß und gold vorhanden (in VA-Pauschale enthalten), Form wird besprochen und sollte sich an der Tischblumengestaltung orientieren.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



Tanzfläche Unser Mobiliar ist flexibel und wird entsprechend Ihren Vorstellungen arrangiert. Eine Tanzfläche ist wunderbar integrierbar.

Taxen werden von uns telefonisch bestellt. Bitte rechnen Sie mit einer Wartezeit von ca. 15 Minuten. Der offizielle Taxistand befindet sich an der Brücke über dem Kanal nach der Nördlichen Auffahrtsallee (beim Verlassen des Schlossparks links, Nördliches Schlossrondell; siehe Anfahrtsskizze - gerne übersenden wir Ihnen diese als Einzeldokument). Nur in Ausnahmefällen (Gehbehinderung etc.) ist eine direkte Taxizufahrt hinter das Palmenhaus möglich.

Technische Ausstattung (Licht, Ton, zusätzliche Konferenztechnik) Hierfür ist unser Partnerunternehmen LiveCo Veranstaltungstechnik GmbH, Auf den Schredderwiesen 23, 80995 München, 089 / 54 68 140, <http://www.liveco.de> zuständig. Wir bitten um Verständnis, dass wir als denkmalgeschütztes Gebäude aufgrund der baulichen Besonderheiten **nur** dieses Unternehmen genehmigen.

Tellergeld/Serviceentgelt fällt für selbstmitgebrachte Speisen und Kuchen jeder Art an. Die Höhe richtet sich nach Art und Umfang; Für Kuchen ist das Tellergeld pro Person 2,20 € zzgl. MwSt. Selbstmitgebrachte Kuchen bitten wir ausschließlich in Papierkartonagen beschriftet mit dem Veranstalternamen und dem Datum anzuliefern. Ausreichen Kühlmöglichkeiten sind Vorhanden. Für selbst mitgebrachte Hochzeitstorten verfügen wir über 2 verschiedene 3-stöckige **Etageren** (in VA-Pauschale enthalten).

Tischkarten (bei Sitzordnung pro Platz) werden vom Veranstalter erstellt und bis spätestens 1 Tag vor der Veranstaltung gebracht. Wir arrangieren diese gerne entsprechend Ihrer Tischordnung und Vorsortierung pro Tisch an den Tischen. Sollten Sie eine Platzierung Ihrer Gäste pro Tisch in Erwägung ziehen, haben wir verschiedene Clip-Elemente zur Platzierung der Namen pro Tisch im Haus. Gerne beraten wir Sie dabei.

Tischnummern sind im Rahmen der VA-Pauschale in silberfarben verfügbar (1-30).

Tischplan Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch eine Tischplanskizze entsprechend Ihrer Tischanordnungswünsche.

Tischvarianten Unser Mobiliar ist flexibel. Sie können wählen:

Eckige Tische: 6-er **bis** 14-er Tische

runde Tische 7 bis 9 Personen Aufpreis inkl. bodenlanger Tischdecke 31,50 € zzgl. MwSt.

lange Tafel einfach oder extra-breit bis 72 Personen.

Die Tische können je nach Personenzahl in verschiedenen Arten angeordnet werden. Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch eine Raumskizze.

Tischwäsche: weiß, dunkelrot, königsblau, creme, gold jeweils halblang möglich (bodenlang mit Aufpreis nur weiß)

Trinkgeld ist in unseren Preisen nicht inkludiert. Natürlich freuen sich unsere Mitarbeiter, wenn ihre Leistung mit einem Trinkgeld—egal ob bar, mit Karte oder auf Rechnung—honoriert wird. Da wir oft gefragt werden, was da üblich ist, erlauben Sie uns bitte die Richtwertangabe von 5-10% vom Umsatzvolumen. Das Trinkgeld wird von unserem Veranstaltungsleiter entgegengenommen und alle an der Veranstaltung beteiligten Personen (Küche, Spülküche, Service) anteilig verteilt.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



Die **Verlängerungspauschale** von 241,50 €(zzgl. MwSt.) beinhaltet lediglich die Personalkosten. Speisen und Getränke, die Sie in dieser Zeit konsumieren, werden separat berechnet.

Vegetarier und Veganer: Bitte sprechen Sie uns bezüglich vegetarischer und veganer Menüvorschläge an.

Verlassen des Schlossparks Nymphenburg nach den offiziellen Schließzeiten Wenn im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS eine Abendveranstaltung stattfindet, ist die nördliche Seite des Haupttores beim Schloss so lange geöffnet, bis der letzte Gast den Park verlassen hat. Da der Rückweg nachts nicht beleuchtet ist, bietet sich ein gemeinsamer Laternenauszug an. Gerne beraten wir Sie dazu. Bitte bewegen Sie sich im Schlossgelände nachts so leise wie möglich.

Winterschließzeit Unser Betrieb ist alljährlich von 07.01.-28.02. geschlossen. Unser Büro ist auch in diesem Zeitrahmen Montag-Freitag 10.30-17.00 Uhr telefonisch und per Mail erreichbar. Besichtigungen für Veranstaltungen sind nach vorheriger Absprache auch in diesem Zeitrahmen möglich.

Wegweisung Gerne senden wir Ihnen auf Wunsch unsere Anfahrtsskizze zum Weiterleiten an Ihre Gäste als PDF-Datei zu. Parkplätze sind ausschließlich im nördlichen und südlichen Schlossrondell verfügbar. Bis maximal 3 Fahrzeuge ist eine direkte Zufahrt (Geschwindigkeit: 10 km/h) bis hinter das Palmenhaus möglich. Hierzu stellen wir Ihnen eine Kfz-bezogene Sonderzufahrtsberechtigung aus, die ausgedruckt im Fahrzeug mitgeführt wird. Darüber hinaus stellen wir für die Dienstleister Ihrer Veranstaltung eine Sonder-Zufahrts- und Auslieferungsgenehmigung Kfz-Kennzeichen bezogen aus. Bitte teilen Sie uns die entsprechenden Kfz-Kennzeichen mit.

Bitte beachten Sie, dass im gesamten Schlosspark-Gelände inklusive der Schlossrondelle keinerlei Plakatierung oder sonstige Markierung erlaubt ist. Gerne kann jedoch eine Empfangen und Wegweisen der Gäste durch z.B. Hostessen erfolgen.

Mögliche **Zahlungsarten** des Restbetrages (Abzüglich der Anzahlung) sind: bar oder mit EC Karte direkt nach Veranstaltungsende; in Ausnahmefällen kann auch mit Überweisung gezahlt werden. Bitte beachten Sie hierbei unser Zahlungsziel von 2 Tagen nach Rechnungserhalt.

Zufahrt mit Kutschen, Brautautos oder Rikschas durch den Haupteingang des Schlosses ist strengstens untersagt.

Zuwendungen können mit einem Bußgeld bis 2.500,00 €geahndet werden. Es ist eine Zufahrt vorbei am Museum „Mensch und Natur“ am Kanal entlang direkt zum SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS nach vorheriger Absprache mit Kfz-Kennzeichenvergabe möglich.

Zugang für Menschen mit Handicap im Rollstuhl ist möglich über eine Rampe an unserer Küche. Wir verfügen nicht über eine Behindertentoilette.

Die Damentoilette ist ebenerdig erreichbar. Tagsüber gibt es Behindertentoiletten direkt am Hauptschloss. Für Abendveranstaltungen kann eine Behinderten-Dixi-Toilette geliehen und aufgestellt werden (Kosten ca. 1.000,00 €inkl. An-/Abfahrt/Aufstellen).

Das Eiserne Haus verfügt über eine eigene Behindertentoilette.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.

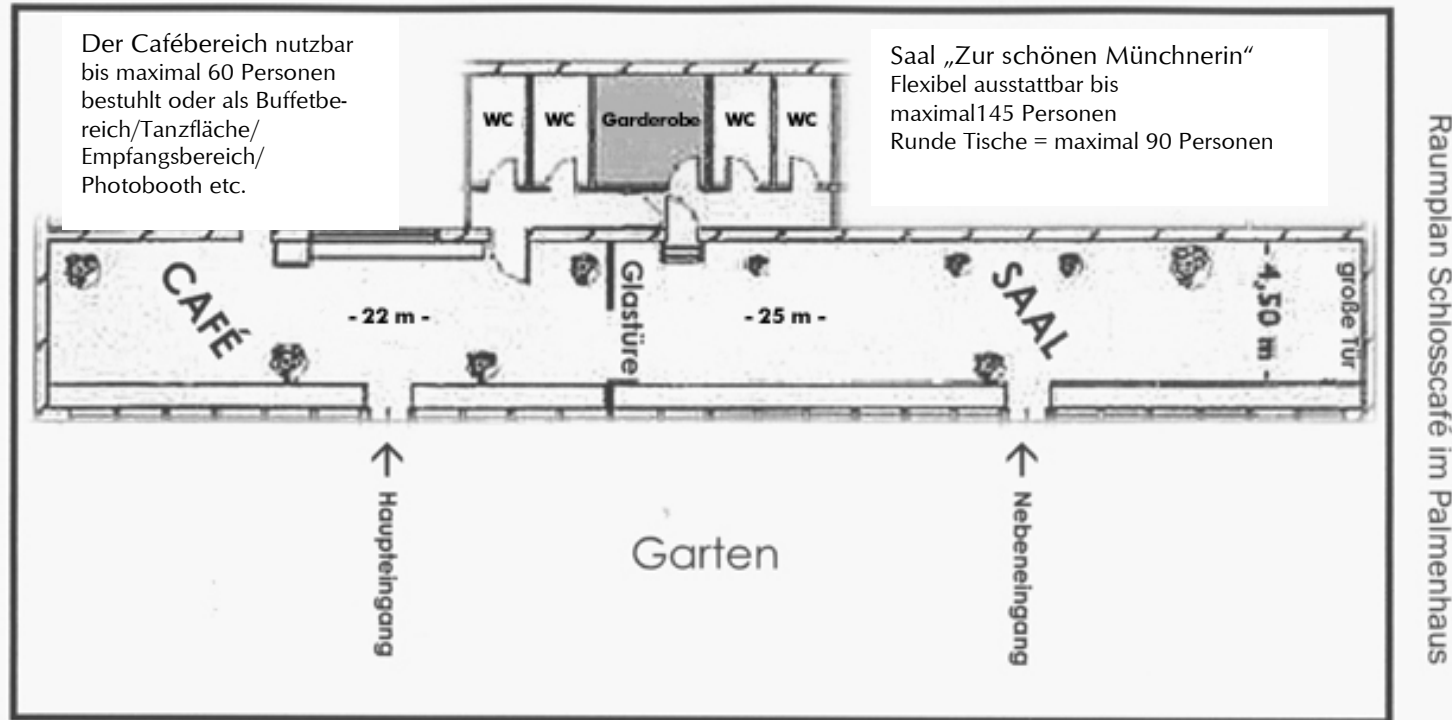


SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



RAUMPLAN PALMENHAUS



Hier erhalten Sie einen Eindruck von der Größe unserer Räumlichkeiten, die Ihnen für Ihr Fest zur Verfügung stehen. Gerne begrüßen wir Sie zu einer Besichtigung vor Ort. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen Ihre persönliche Tischplanskizze.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



WEGEHELFER

Anfahrt mit dem Auto

Vom Hauptbahnhof kommend fahren Sie die „Arnulfstraße“ stadtauswärts bis zum „Romanplatz“ und folgen rechts der „Notburgastraße“ bis zur Kanalbrücke. Biegen Sie auf dieser links in die „Nördliche Auffahrtsallee“ ab.

Über den „Mittleren Ring“ kommend, halten Sie sich Richtung Autobahn Stuttgart und nehmen den „Wintrichring“, bis Sie die „Menzinger Straße“ erreichen. Sie bleiben auf der Menzinger Straße im Verlauf bis zur „Nördlichen Auffahrtsallee“, in die Sie rechts einbiegen, direkt in das „Nördliche Schlossrundell“. Pkw-Parkmöglichkeiten befinden sich im Nördlichen und Südlichen Schlossrundell, für Busse ausschließlich im Südlichen Schlossrundell.

Bitte geben Sie bei für Ihre Anfahrt mit dem Routenplaner als Zieladresse „Schloss Nymphenburg, Nördliches Schlossrundell“ ein.

Der Zugang zu uns erfolgt dann zu Fuß über den Haupteingang zum Schlosspark, davorstehend rechte Seite in Blickrichtung.

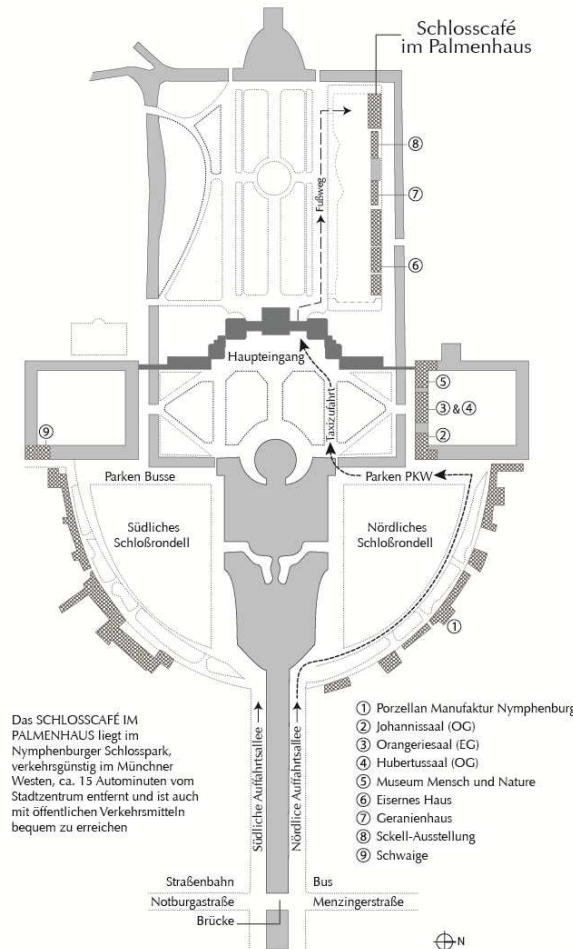
Dieser Zugang bleibt bei Abendveranstaltungen bis ca. 30 Minuten nach Ende Ihrer Veranstaltung—über die regulären Parköffnungszeiten hinaus—geöffnet.

Anfahrt mit dem Taxi

Entsprechend der Markierung direkt bis vor das Schloss, Fußweg von dieser Stelle aus zum Palmenhaus ca. 3-5 Minuten

Bitte planen Sie bei Taxibestellung eine Anfahrtszeit von erfahrungsgemäß 15-25 Minuten ein.

Anfahrt und Lage



Das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS liegt im Nymphenburger Schlosspark, verkehrsgünstig im Münchner Westen, ca. 15 Autominuten vom Stadtzentrum entfernt und ist auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln bequem zu erreichen

Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Sie können die **S-Bahn-Linien** der Stammstrecke bis Haltestelle „Laim“ nutzen. Von dort nehmen Sie die **Busse 51 oder 151** bis zur Haltestelle „Schloss Nymphenburg“.

Mit der **U-Bahn-Linie U1** (Richtung „Olympia Einkaufszentrum“) fahren Sie bis Haltestelle „Westfriedhof“ und steigen dann um in den Bus 151 bis zur Haltestelle „Schloss Nymphenburg“.

Mit der **Strassenbahnlinie 17** vom Hauptbahnhof aus fahren Sie Richtung „Amalienburgstraße“ bis zur Haltestelle Schloss Nymphenburg.

Eine detaillierte Übersicht über das Münchner Verkehrsnetz finden Sie bei der MVG (www.mvg-mobil.de)

Von den Haltestellen „Schloss Nymphenburg“ nehmen Sie den **Fußweg** an der Nördlichen Auffahrtsallee, passieren den rechten Haupteingang am Schloss und folgen dem rechten Parkweg bis zum 28. Kastanienbaum.

Das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS liegt nun zu Ihrer rechten Seite.

Schloss Nymphenburg, Eingang 43,
80638 München
Telefon +49 89 17 53 09,
Mail: info@palmenhaus.de
www.palmenhaus.de

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN
Januar 2017



EISERNES HAUS

STILVOLL FEIERN IM „EISERNEN HAUS“

Gerne führen wir Ihre Veranstaltung bis 60 Personen auch im „Eisernen Haus“ durch.

Das „Eiserne Haus“ ist ein noch vor dem SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS im Nymphenburger Schlosspark gelegenes, bepflanztes Glashaus und kann als Veranstaltungsort **nur direkt über die Bayerische Schlösser- und Seenverwaltung (Tel. 089-17908-654, Herr Fritz, SGVNymphenburg@bsv.bayern.de) gemietet werden.**

Ein lichtdurchflutetes Atrium bietet dort schönen Raum für den Empfang Ihrer Gäste, das festliche Menu oder Buffet wird dann im Saal des Glashauses serviert. Aufgrund der Mobilität der Einrichtung sind sehr viele Varianten der Tischanordnung möglich und somit eignet sich das „Eiserne Haus“ hervorragend für die festliche Hochzeit, ein beschwingtes Geburtstagsfest, Ihre Weihnachtsfeier, ein anregendes Seminar ebenso wie für die lockere Stehparty. Den Umfang der Mietkonditionen sowie die Terminabstimmung bitten wir Sie direkt mit der Bayerischen Schlösser- und Seenverwaltung abzuwickeln .

www.schloesser.bayern.de/Räume .

Bitte vereinbaren Sie einen Besprechungstermin zur Besichtigung des Eisernen Hauses direkt mit der Bayerischen Schlösser- und Seenverwaltung und mit uns für die Beratung bei der Gestaltung Ihrer Veranstaltung und der Menüauswahl. Gerne kommen wir zu Ihrem Besichtigungstermin im Eisernen Haus hinzu.

Die Preise unserer Menümappe gelten auch für Veranstaltungen im Eisernen Haus, je nach Buchungsumfang zzgl. Extra–Gebühren für Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche. Dies wird individuell entsprechend dem Leistungsumfang abgestimmt.

Auf-Abbau-Lieferungspauschale 250,00 Euro zzgl. Mwst.



Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% Mwst.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



HUBERTUSSAAL, ORANGERIE UND JOHANNISSAAL



Im **Hubertussaal** haben Sie folgende Möglichkeiten:

Runde Tische:	220 Gäste
Ovale Tische:	220 Gäste
Stehempfang:	320 Gäste
Parlamentarisch:	170 Gäste
U-Formation:	400 Gäste
Reihenbestuhlung:	392 Gäste

Sämtliche Räumlichkeiten verfügen über großzügige **Foyerbereiche** (EG und 1.OG) und wunderschöne **Außenflächen** und sind damit wunderbar geeignet für die verschiedensten Veranstaltungskonzepte.



In der **Orangerie** wie folgt:

Runde Tische:	90 Gäste
Ovale Tische:	90 Gäste
Stehempfang:	200 Gäste
Parlamentarisch:	70 Gäste
U-Formation:	160 Gäste
Reihenbestuhlung:	160 Gäste

Bitte erfragen Sie die Miet-Konditionen und vereinbaren einen Besichtigungstermin direkt bei:

Schloss- und Gartenverwaltung Nymphenburg

Herr Malte Jensen

Schloss Nymphenburg / Eingang 19, 80638 München

Telefon 089 / 17 90 86 10, Telefax 089 / 17 90 86 27

E-Mail: sgvnymphenburg@bsv.bayern.de

Internet

www.schloesser.bayern.de oder www.hubertussaal.de



Im **Johannissaal** wie folgt:

Stehempfang:	90 Gäste
Reihenbestuhlung:	90 Gäste

(eignet sich für freie Trauungen)

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



ENTERTAINMENT - SONSTIGES

Tanzkurse / Hochzeitstanzkurse

Tanzkurse und Tanzdarbietungen

Kayjays Tanzmobil GmbH
Jessy Sella
089 / 5109 98 88
info@kayjays.de
www.kayjays.de

Dekoration—Hausflorist

Florale Dekoration

Blumen Adler, Nymphenburger Straße 164,
Moritz Kneucker
089 / 161251, mail@blumenadler.de

Kartengestaltung, Dekokonzerte

Jessica Kent Henoach

jk@jkeventdesign.com
m: +49 175 900 1599

www.jkeventdesign.com

Individuelles Grafikdesign für Installationen und
Veranstaltungen aller Art
Entwicklung von Veranstaltungskonzepten und
Storyboards

Maßgeschneiderte Dekoration, einschließlich
Planung und Akquise zahlreicher Ausstellungs-
stücke

Enge Zusammenarbeit mit lokalen Anbietern
für ein unverkennbares Design aus einem Guss
Raumgestaltung mit Augenmaß
Integrierte Lösungen im Bereich Innendesign –
von Konzeption, Illustration und Visualisierung

Verleih von Klavieren und Flügeln

STEINWAY-HAUS

Armin Krisa
089 / 54 67 97 51
www.steinway-muenchen.de

Klavierhaus Vogel e.K.

089 / 411 89 79 0
info@klavierhausvogel.de
www.klavierhausvogel.de

E-Piano ist bei uns im Haus vorhanden

Leihgebühr inkl. Auf-/Abbau 80,00 €
Typ: Yamaha Portable Grand DGX-620

Kutschen aller Art

Hans Holzmann
089 / 18 06 08
www.kutschen-muenchen.de

**All unsere Partner, die wir auf den nächsten Seiten
empfehlen, haben mit ihrer Kunst bei uns im Haus
zum Gelingen der Feste unserer Veranstalter
beigetragen und so erlauben wir uns diese
Empfehlungen.**

Schloss- und Schlossparkführungen

Weis(s)er Stadtvogel
089 / 20 32 453 60
info@weisser-stadtvogel.de
www.weisser-stadtvogel.de
Besonders empfehlenswert ist die Führung
„zu Hofe mit der Kammerzofe“!

Bayerische Schlösser- und Seenverwaltung

Herr Dr. Marr,
thorsten.marr@bsv.bayern.de,

Fotografie

Photogenika, Tna Rieger-Gudehus

Telefon +49 89 244 089 08
info@photogenika.de
www.photogenika.de

Event Photographie Gröning,

Evelyn Gröning,
Telefon +49-172 -8127083
info@die-foto-evi.de, www.die-foto-evi.de

Christine Kurz

Telefon +49-175-147 32 94
info@christinekurz.com,
www.christinekurz.com

Ihr Fest auf Video

Lilafilm Beißwanger & Schuhmann GbR
Pfarrweg 22, 81539 München
Mobil: 0176/ 130 48 006
Email: info@lilafilm.de, www.lilafilm.de

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% Mwst.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



ENTERTAINMENT - MUSIK

Bands

Die Musikstudenten

Akustische Tanz- und Cocktailmusik Gitarre/
Gesang, Saxophon und Kontrabass
Dennis Schütze
Tel. : 0931 / 41 61 88
www.musikstudenten.de

maxxOutt

Rock, Pop Soul ,Live- Band
Norbert Kühn
0179 / 295 05 41
www.maxxoutt.de

Dresdner Salondamen

Cécile Pfeiff
0351 / 26 82 240
0163 / 369 39 48
Info@salondamen.de
www.salondamen.de

Isar Traumschiff

Axel Schlossbauer
0179/127 39 00
axelschlossbauer@gmail.com
(Palmenhaus-Band)

Claudia Sommer & Friends – Duo, Trio

finest dinner and party entertainment
Claudia Sommer
089 / 189 41 988
0170 / 8552210
info@summerseason.de
www.claudiasommer.com

PG Management

Janet Tyler
Alte Pasingenstr. 124
82166 Gräfelfing - München
089 351 7135
pgjanet2@aol.comwww.pg-management.com
Bands, Singers, Dancers, Rock, Pop,
R&B, Gospel,
Jazz, Musicals,
All you need for a perfect party

Matthew Kay Singer and Saxophon

„Swing your life“
0179/77 540 23
www.matthew-kay.de

Gabriele Ricci

italienische Songs der 60er, 70er und 80er
0176 / 28 29 25 72,
gabriele@gabrierericci.it

Zitter, Hans Obermeyer

08024 / 24 95

Felix Everding

Piano—Entertainment
Klassik, Schlager, Modern
0176-847 10 575

Christian Kirschstein

Klavier-, Barmusik
089 / 65 30 99 82
0160 / 96 20 58 40
www.christian-kirschstein.de

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% Mwst.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



ENTERTAINMENT - MUSIK

DJs

GUTE UNTERHALTUNG

Marc Aurel
info@djmarcaurel.de
01577-490 15 13

The music maker

Sebastian Stummer
089 / 811 69 00
0172 / 271 25 54
info@themusicmaker.de
www.themusicmaker.de

DJ Gambo

Manuel Gahn
mail@djgambo.de
www.djgambo.de

DJ Murat

089 / 54 68 140
info@liveco.de
www.liveco.de

Dee Jay Jojo

0171 / 78 00 784
info@bkclubnight.com
www.bkclubnight.com

Deejay Hy' Ni'

0171 / 3541 758
djhyni@aol.com
www.dj-hyni.com

Künstler

El Corbo - Medicus und Alchimist , Zauberer
08252 / 4764

René

Zauberkunst & Komik
089 / 65113977
0160 / 6535520
www.renemagic.com

Oliver`s Happy Hour

Zauberkunst & Entertainment
Oliver Fitzek
08141 / 33682
0173 / 5674480
zauberoli@aol.com

Andrew & Loulou

089 / 95 47 64 14
0179 / 21 38 192
info@andrew-loulou.de
www.andrew-loulou.de

Kornelia Weiland

« Eine zauberhafte Hochzeit »
0170 / 413 03 93
www.korneliaweiland.de

Firlefanzt

Mittelalterliche Gauklertruppe
Thomas Erath
08105 / 7 39 03 83
www.firlefanzt.de

Clown Tao

Der verrückte Butler und mehr
Michael Kritzel
089 / 13 42 18

Schnellzeichnungen, Karikaturen

Bernhard Prinz
089 / 68 47 56
briefkasten@berndhard-prinz.de

Mobiler Braukurs/Showbrauen

Stefan Jakob
Telefon 089—670 20 67
www.mobilbrau.de

Kinderbetreuung

Kids in Munich
kontakt @kids-in-munich.de
Mobil 0176-24727473,
Festnetz 089-74576310

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



HOTELS

Hotel Laimer Hof

Laimerstraße 40
80639 München
089 / 178038-0
info@laimerhof.de
www.laimerhof.de

Hotel Amalienburg

Amalienburgstraße 24-26
81247 [München](#)

Tel. +49 (0)89 89 11 55 0
Fax +49 (0)89 89 11 55 11

www.amalienburg.de, info@amalienburg.de

Hotel Villa am Schlosspark

Hieberplatz 3 - 5
81247 München
089 / 8 11 90 73
info@villa-am-schlosspark.de
www.villa-am-schlosspark.de

Hotel Pension Kriemhild

Guntherstraße 16
80639 München
089 / 17 11 17 0
hotel@kriemhild.de
www.kriemhild.de

Parkhotel Edelweiß

Menzinger Straße 103
80997 München
089 / 811 10 01
info@edelweiss-parkhotel.de
www.edelweissparkhotel.de

Leonardo Boutique Savoy Hotel

Amalienstraße 25
80333 München

089 / 287870
info.boutiquemuc@leonardo-hotels.com
www.leonardo-hotels.de

GHOTEL hotel & living München-Nymphenburg

Leonrodstraße 11
D-80634 München
089 / 189 59-0
muenchen3@ghotel.de
www.ghotel.de

Hotel Nymphenburg

Nymphenburger Straße 141
80636 München
089 / 121597 0
:
www.hotel-nymphenburg.de

DERAG HOTEL AND LIVING Hotel Karl Theodor

Paschstraße 46
80637 München

089 /1 57 08-0
karltheodor@deraghotels.de
www.deraghotels.de/pages/KTH

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF DEM OKTOBERFEST...

Hühner- und Entenbraterei AMMER

Seit 1885 auf dem Münchner Oktoberfest,
geführt in der fünften Generation

HERZLICHE OKTOBERFESTKULTUR MIT TRADITION
Gehobene Bayerische Gastlichkeit in BIO - Qualität.

info@ammer.de

www.ammer-wiesn.de

Tel: 089 / 812 74 01 (Di und Do von 09:00 Uhr-12:00 Uhr)



Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% Mwst.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017



BEWIRTUNGSVERTRAG UND ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 2017

- 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 Stornogebühr 3500 Euro zzgl. MwSt.** Bei einer Stornierung **länger als 6 Monate vor dem Veranstaltungsbeginn beträgt die Stornogebühr 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.
- 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 Musiklautstärke 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.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und zzgl. 19% MwSt.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

Januar 2017

