



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

Schlosspark Nymphenburg | München

*Ein Fest – ein Kunstwerk – immer.
Was bleibt: währende Freude am Erlebten.*

ANGEBOT – JULI 2017

Dinner im Park

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 Pkw

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. 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

Wir fügen zu Ihrer örtlichen Orientierung unseren [Wegehelfer](#) bei.

Konzept

EXKLUSIVES GALA DINNER

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 (Herbst/Winter) 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

Wird noch genau besprochen

Konzept

Örtlichkeit

Aperitifempfang

In unserem Cafébereich

Festessen

in unserem Saal „Zur Schönen Münchnerin“

Unser Mobiliar und Ausstattung ist komplett flexibel. Wir gestalten Ihren Veranstaltungsaufbau entsprechend Ihren Vorstellungen

Garderobe

Im Extra-Garderobenbereich

Raumdekoration / Terrassendekoration

Innenraum

Palmen auf den Fensterbrettern –

10-armige Silberkandelaber auf den Fensterbrettern mit brennenden Teelichtern

Leuchtkandelaber

Terasse

Palmenrondell: 12 große Palmen rund um den Brunnen (je nach Jahreszeit)

vor der Terasse des Palmenhauses

Tontechnik

In unserem Innenbereich ist eine Tonanlage für Hintergrundmusik (mögliche Musikquellen: Handy/Laptop/i-Pod o.ä. vom Veranstalter mitgebracht) und ein Funkmikrofon ohne Aufpreis nutzbar.

Für den Aussenbereich kann eine kleine Tonanlage mit Mikrofon dazugebucht werden: Preis 85,00 Euro).

Musik im Aussenbereich ist bis 22.00 Uhr erlaubt, danach innen bis spätestens 03.00 Uhr.

Sollte dies nicht ausreichen, organisiert der Veranstalter entsprechend dem gewünschten Leistungsumfang über unseren

Exklusivtechnikpartner LIVECO, Murat Alengül, www.liveco.de, Telefon 089-54 68 14 0, info@liveco.de die benötigte Technik.

Tischanordnung

6-er / 8er / 10er /12er / 14er Tafeln / lange Tafel

(runde Tische für 7-9 Personen mit Aufpreis 31,50 Euro pro Tisch inkl. bodenlanger weißer Tischdecke im Innenbereich möglich)

Ausstattung

Stuhlhussen

Weiß (für Innen und Außenstühle)
oder creme (für Innenstühle)

Tischwäsche

Weiß bodenlange Stretchhussen für die Stehtische
Weiß halblang für die Sitztische

Servietten

Stoff – weiß – Form wird abgestimmt

Plattteller zur Wahl

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

Sie lassen uns falsch gewünscht ein Wunschbild im jpg-Format und
ggfs. einen Wunschtitel für die Menükarte zukommen.

Tischkerzen

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

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.

Raumdekoration / Terrassendekoration

Tischordnung

Pro Platz oder pro Tisch möglich

Menükarten & 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

Raucher

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

Hinweis: Im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS befindet sich kein
Zigarettenautomat.

Ihr Fest wird für Sie und Ihre Gäste wunderbar – Bitte treffen Sie Ihre Wahl.

LIEBEVOLL ZUBEREITETE SPEISEN

VORSPEISEN

Brot an den Tischen eingesetzt

Suppen

Aufgeschäumtes Karottensupperl

Kräuterrahmsüppchen

Rote Beete Suppe mit Creme Fraiche

Kürbissuppe

Grießnockerlsuppe & Pfannkuchen

Salate

Gemischte Blattsalate

mit abgeschmolzenen Brezn | gebratene Pilzen

Verschiedene Blattsalate |

Ananasdressing | Sesam-Garnelen-Spieß

Blattsalate & Rucola | Baby-Mozzarella |

Pinienvinaigrette

Blattsalate | Rohkoststreifen gebratene

Sonnenkerne | Kartoffeldressing

Gemüseantipasti | Tomate-Mozzarella

FLEISCH-HAUPTGANG

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust

Zitronengraskosmilch Asia-Gemüse |

Basmatireis

Tranchen von der Hähnchenbrust |

pikantes Kartoffel-Kräuter-Gemüserisotto

Geschnetzeltes Hühnerbrüstchen |

Wok-Gemüse in pikanter Honig-

Soyasauce | Basmatireis | Kröpek

Tranchen von der Hähnchenbrust Salsa

Verde | römische Nocken | Fingermöhren

Hähnchenbrust mit Pilzen gefüllt |

Polentarauten | Bohnengemüse

Safransauce

Bayrische Ente | Kartoffelknödel &

Schmelzbrösel | Blaukraut

Perlhuhnbrust „Schlossherr“ gebraten |

Rahmsoße

Weintrauben | Broccoliröschen

Herzoginkartoffeln

Saltimbocca à la Romana / Blattspinat |

römische Nocken

Schweinefilet mit Krümelkruste

Calvadosjus, | Gemüse aus den

königlichen Hofgärten | Herzoginkartoffeln

Entenbrust gebraten | Wildblütenkruste |

Orangensauce | Gemüse in Tomatenbutter

Rosmarinkartoffeln

Rinderlende im Ganzen gebraten |

Portweinjus | Kartoffelgratin | Gemüse aus

den königlichen Hofgärten

Fisch

Zanderfilet mit Mandelkruste |

Proseccosößchen | Sommergemüse |

Babynicola

Zander und Lachs vom Rost |

Mandelbutter | Romanescu | Baby-

Nicola

Filet vom Zander und Lachs |

Zitronensößchen | Blattspinat |

Petersilkartoffeln

Tranchen vom Lachs |

Gemüestreifen Weißwein |

gemeinsam in der Folie gedünstet

| Erbsenreis

Kräuterforelle | Limettensoße

Gemüse | Pinienreis

Filet vom Saibling | lauwarmes

Gurkengemüse | Rote-Beete-Tartar |

Reis

Filet vom Saibling | Senfsoße |

grünes Gemüse | Graupenrisotto

Pasta / Kürbisragout oder

Gemüseragout / Parmesanspäne

VEGETARISCHER HAUPTGANG

Gratin vom Toscanagemüse

Tomaten-Basilikum-Sahne | Parmesan

Ricotta-Spinat-Ravioli | Basilikumsahne

Hausgemachte gefüllte Pasta

(Füllung & Soße)

Spinat & Salzeibutter | Rote-Beete & Mohnbutter

Ofengemüse & Tomate |

Gorgonzola-Walnuß-Birne & Nußbutter

Kürbis & Orange |

Süßkartoffel-Ricotta & Cranberry

Getrocknete Tomate-Ricotta & Basilikum

Ziegenkäse-Pinienkerne & Honig

Crepröllchen gefüllt mit Spinat und

Ricotta | überbacken mit Sauce Bechamel

& Parmesankäse

Kleine Semmelknödel | Pilzragout

Gemüsestrudel | Schnittlauchsauce

DESSERT

Dessert-Kaiserschmarrn / Apfelmus

Mini-Schokoladenwindbeutel

Bayerisch Creme / Himbeerpüree

Ofenfrischer Apfelstrudel / Vanillesoße

Marillknödel mit Zimt-Butterbrösel auf Vanillesauce

Capuccino-Mousse / Schokospäne / Sahne

Panna Cotta / marinierte Früchte

Petit Four vom Himbeerbisquit

Obstsalat / Vanillesahne

Apfelkücherl / Zimtzucker / Vanilleeis

Creme Brulée / Fruchtragout

Venezianische Mascarponecreme

Tiramisu

Apfel-Tiramisu | Clvados

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.

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 (4 Stunden). 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.

Aufpreis Dessertbuffet:

Obstplatte | Käse&Butter&Brot |

3 verschiedene süße Köstlichkeiten in Einzelportionen

9,35 € zzgl. Mwst. pro Person

Ihr Fest wird für Sie und Ihre Gäste wunderbar

GETRÄNKE

ZUM EMPFANG

Sekt „Palmenhaus Privee“ oder „Secco“
oder Frizzante Weinwurm weiß oder rosé
Sekt „Schloß Trier“ alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke

Wasser still und prickelnd, Cola, Coca

Cola light, Sprite,

Säfte: Orange / Apfel / Johannisbeere/
Mango/Rhabarber/Cranberry

Biere vom Staatlichen Hofbräu

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

Weißwein und Rotwein

Siehe beigefügte Liste

Bitte wählen Sie maximal 2 verschiedene
Weiß- oder Rotweinsorten aus.

Kaffeespezialitäten / Heissgetränke

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

Diese Getränke stehen im Rahmen der
Pauschale in der vereinbarten Dauer für
die bestellte Personenzahl ohne
Mengenbegrenzung zur Verfügung.

Sollten Sie länger als 4 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 4 Stunden
noch anwesend sind.

Oder Sie können sich auch entscheiden,
die Getränke davor und danach nach
tatsächlichem Verbrauch zu berechnen.

Konditionen

PREIS PRO PERSON: 4,0 H = 65,79 (INKL. APERITIF)

PREIS PRO PERSON: 4,0 H = 61,27 (EXKL. APERITIF)

Inklusivleistungen

Veranstaltungskonzeption & Planung, Auf- und Abbau, räumliche und dekorative Ausstattung (inklusive Tischwäsche und Mobiliar) wie im Angebot aufgeführt, Speisen und Getränke wie aufgeführt, Veranstaltungsleitung, Personal.

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

Getränke davor und danach werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

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.

INKLUSIVE GETRÄNKE OHNE MENGENBEGRENZUNG

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.



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.



Kontakt:

SCHLOSS NYMPHENBURG
Eingang 43
80638 München
Telefon 089.17 53 09
Mail info@palmenhaus.de

www.palmenhaus.de

CLAUDIA A. TROTT
Veranstaltungs- und Geschäftsleitung
18 Jahre PALMEVENTS



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
Schlosspark Nymphenburg | München