



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
Schlosspark Nymphenburg | München

Ein Fest – ein Kunstwerk – immer.

Your Event – artificial – ever.

Was bleibt: währende Freude am Erlebten.

Remaining: Lasting Joy.

Hochzeit im Park – Wedding in the Royal Garden

EXKLUSIVE ABENDVERANSTALTUNG – EXCLUSIVE EVENT

An- und Abreise zum und vom Palmenhaus – Transfer to Palmenhaus

Zugang zum Park – *Entrance to Schlosspark Nymphenburg*

Der rechte Zugang zum Park (Blick gerichtet auf das Hauptschloss) bleibt über die gesamte Dauer der Veranstaltung

– unabhängig von den offiziellen Parköffnungszeiten- geöffnet. – *The right entrance to Schlosspark Nymphenburg (standing in front of the castle) stays open the whole night – unattached by the official opening hours.*

Ein Zugang über die Seitentore des Schlossparks Nymphenburg ausserhalb der offiziellen Parköffnungszeiten ist nicht möglich. – *The side entrances are closed in the night.*

Parken mit Pkw – *Car Parking*

Zielort für Navigation: Nördliches Schlossrondell – *adress for GPS: Nördliches Schlossrondell*

Im Nördlichen und Südlichen Schlossrondell sind ausreichend kostenfreie Parkplätze vorhanden. – *In the northern an southern Schlossrondell is enough parking space free of charge.*

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.

Falls gewünscht können die drei Fahrzeuge auch eine Nacht stehen bleiben. Bitte informieren Sie uns für diesen Fall, damit wir die Parkgenehmigungen entsprechend ausstellen

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

Die Zulieferung ist auch mit Sonderzufahrtsberechtigungen direkt zum Palmenhaus möglich.

The organization team can use 3 VIP parking spots directly behind Palmenhaus building. The driveway leads over Nördliches Schlossrondell, passing the bridge over the canal, then moving right and staying on this road directly inside the park. At the end of this road there standst he

SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS. (please notice the following plan). For these maximum 3 cars you get a special permission for the license plate. We send this per mail to print it out and lay it inside the car. Also delivery is possible on that way with special permission.

Parken mit Bussen – bus parking

Die Busparkplätze befinden sich im Südlichen Schlossrondell. – the bus parking spots are at the Südliches Schlossrondell.

Taxi-Zufahrt – driving by taxi

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

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

Gäste mit Gehbehinderung können im Rahmen der offiziellen Parköffnungszeiten 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.

Driveway by taxi can be organized directly to the front of the main castle. Our staff will assist you to organize a taxi when leaving.

To be safe in planning please notice that it can take up to 20 minutes until the taxi will arrive.

Guests with mobility problems can be picked up by taxi directly behind Palmenhaus. Please inform our staff in this case to organize this.

Following you get our Assistant Wegehelfer with the castle area plan.

Hochzeitsbegleiter – wedding plans

Fotograf/Video - Photos

Im Schloss und in den Parkburgen ist das Fotografieren in den Innenbereichen untersagt. In den Aussenbereichen dürfen für private Zwecke Fotos gemacht werden, auch auf der Freitreppe. Ein Vorfahren mit dem Brautauto vor das Schloss zu Fotozwecken ist nicht erlaubt.

Inside the main castle and in the small castle it is not allowed to take pictures. For private using pictures can be taken in the whole outside area of the park and in front of the castles. To drive by car directly in front of the main castle is forbidden.

Ausstattungsöglichkeiten für Zeremonie – ceremonie's setting:

Trauerkerze – *wedding candle* – Ringkissen – *ring pillow*
Stammbuch *family book*- Vase für Brautstrauß – *vase for bridal bouquet*

Initialen des Brautpaares für Stühle oder Trautisch – *initials for couple's chairs or wedding table*

Blumendekoration am Trautisch – *bridal flower decoration*
Trauzeugen (seitlich vor dem Brautpaar platziert) – *maid of honour & best man seated nearby bride & groom*

Blumenkinder (mit Körbchen – *flower children*)

Rosenbogen (auch für Fotos) – *rose arch*

Gedrucktes Hochzeitsprogramm (Tagesablauf) – *printed wedding time table*

Wichtige Adressen rund um Ihre Hochzeitsplanung im SCHLOSSCAFÉ im PALMENHAUS – *important adresses*

Katholische Pfarreien – Kirchen – *katholic churches:*

Christkönig

Eddastr. 7 - 80639 München

Telefon: 089/ 17 02 20 - Fax: 089/ 17 11 71 63

Email: Christkoenig.Muenchen@erzbistum.muenchen.de

Das Palmenhaus ist fußläufig erreichbar.



Herz Jesu

Romanstraße 6 - 80639 München

Telefon: 089/ 13 06 75 -0 - Fax: 089/ 13 0675 -26

Email: pfarramt@herzjesu-muenchen.de



Congregatio Jesu „Josefshaus“

Maria-Ward-Str. 11 - 80638 München

Telefon: 089/ 90 02 -0 - Fax: 089/ 90 02 -20

Email: cj-m-nymphenburg@mariaward.de

oder hildegardschneider@mariaward.de

Palmenhaus ist fußläufig erreichbar.



Evangelische Pfarreien – *protestant churches*

Christuskirche

Dom-Pedro-Platz 5 - 80637 München

Telefon: 089/ 157 90 40

Email: pfarramt.christuskirche.m@elkh.de



Stephanus Kirche

Nibelungenstraße 51 - 80639 München

Telefon: 089/ 17 14 50 -0 - Fax: 089/ 17 14 50 -99

Email: www.stephanuskirche.de



Freie Trauungszeremonien Möglichkeiten – *free wedding ceremonies:*

Auf der Palmenhaus-Terrasse – *Palmenhaus terrace*

Aufwandspauschale – *expenses flat 300,00 Euro zzgl. MwSt.*

Auf-Abbau (Reihenbestuhlung mit Mittelgang) | Stühle

Brautpaar mit Hussen | Trautisch weiß bodenlang

Set up | chairs | bride and groom with chair covers | wedding table white covered



Unser Saal „Zur Schönen Münchnerin“ und unsere linke Terrassenseite mit eigener Bar steht Ihnen ab Veranstaltungsbeginn optisch abgetrennt exklusiv für Sie zur Verfügung. Unser Cafébereich und SB-Milchhäusl schließen ab 18.00 Uhr und ab diesem Zeitpunkt nutzen Sie das Palmenhaus mit Terrasse exklusiv für sich.

Our hall „Zur Schönen Münchnerin“ and the left side of our terrace with own bar can be used exclusively for your party. Our public area closes at 06.00 p.m. – from this moment you stay alone with your guests at Palmenhaus.

Der Zugang zum Park durch das Haupttor bleibt bis Veranstaltungsende geöffnet. – *Entrance and exit through main castle stays open until the end of your event.*

Bei schlechtem Wetter oder dem Wunsch nach Privatsphäre während der Freien Trauung bieten sich für die Umsetzung in unserem Haus folgende Möglichkeiten – *for case of bad wheather or to create a more intimate situation there are the following possibilities:*

Empfang vor der Zeremonie und Freie Trauung in unserem Saal „Zur Schönen Münchnerin“ | Gratulationsempfang in der angrenzenden Skell-Ausstellung (Mietpreis nur bei tatsächlicher Nutzung 250,00 Euro zzgl. MwSt.). Während des Empfangs Saalumbau mit Tischen nach Ihrem Bestuhlungskonzept.

Reception before ceremony and free ceremony inside hall „Zur Schönen Münchnerin“ | for congratulation drinks inside „Skell Ausstellung“ directly nearby Palmenhaus (rental fee only in case of necessity 250,00 Euro + VAT) – during congratulation time we set up dinner tables

Für Freie Trauungen mit Beginn ab 18.00 Uhr – *ceremony starting at 06.00 p.m.:*

Freie Trauung mit Reihenbestuhlung in unserem Cafébereich, Hochzeitsdinner im „Saal „Zur Schönen Münchnerin“.

Free ceremony in Café area – Dinner inside hall „Zur Schönen Münchnerin“

Tanzfläche möglich je nach Gästeanzahl im Saal oder im Cafébereich – *party area possible in hall or Café area*

Freie Trauung in einem Extra-Raum in der Schlossanlage Nymphenburg – *free ceremony in extra rooms inside castle area:*

Miet-Sonderkonditionen für freie Trauungen in allen unten beschriebenen Räumen – *special conditions you get Vermietung – to rent over*

Schloss- und Gartenverwaltung Nymphenburg
089- 17 90 80 - Mail: sgvNymphenburg@bsv.bayern.de

Im weiteren Parkbereich von Schloss Nymphenburg (Lage siehe beigefügter Wegehelfer)

Johannissaal

(bis ca. 90 Personen sitzend)



http://www.schloesser.bayern.de/deutsch/raeume/objekte/nym_joh.htm

Orangeriesaal

(bis ca. 120 Personen sitzend)



<http://www.hubertussaal.de/deutsch/orangerie.htm>

Eisernes Haus

(bis 60 Personen sitzend)



http://www.schloesser.bayern.de/deutsch/raeume/objekte/nym_eis.htm

Aufwandspauschale bei allen drei Räumen

300,00 Euro zzgl. MwSt.

Leistungen: Auf-Abbau/Stühle Brautpaar mit Hussen, Trautisch weiß bodenlang

Aufpreis Freie Trauung für

Bewirtung zum Gästeempfang ab 30 Minuten

vor Zeremoniebeginn

Tafelwasser still und prickelnd

Auf Wunsch mit Limette/Orange-

Säfte (Apfel naturtrüb|Rhabarber)

Preis pro Person 3,70 Euro zzgl. MwSt.

Die Pauschale „Hochzeit im Park“ startet dann ab dem

Gratulationsempfang nach Zeremonieende oder ab Essensbeginn.

Unsere Haus-Floristik - *flowers*

Blumen Adler

Nymphenburger Straße 187

80634 München

Telefon: 089/ 16 12 51

Mail: mail@blumenadler.de

www.blumenadler.de



Hochzeitsfotografie – *wedding photos*

Lilly Karsten

info@lillykarsten.com - www.lillykarsten-fotografie.de

<https://www.instagram.com/lillykarstenphotography/>

<https://m.facebook.com/Lilly-Karsten-Photography-283842084448/>

Quershoot Photography

lars.glaeser@web.de - www.quershoot.de

Benedikt von Loebell

studio@benediktloebell.com - www.augenklick.at

VIDEO

Lilafilm Beißwanger & Schuhmann GbR

Email: info@lilafilm.de, www.lilafilm.de

Hochzeitsplanung – *wedding planer*

Premium Weddings – Melanie Grove

www.premium-weddings.de – m.grove@premium-weddings.de

STYLING | Haare & Make Up

DILEK Haircoutoure
<http://www.dilekhairecouture.de/>

Sina von
<https://www.gettingready.de>

Monika von
<https://monikakoller.jimdo.com>

Zuza von
<http://zuzannagrabias.com>

Hochzeitstorten – *wedding cakes*

Trau-Dich-Torte

Email: trau-dich-torte@gmx.de
 Internet: www.trau-dich-torte.de

Ebrus Kitchen

Mail: ebru@ebrus-kitchen.de www.ebrus-kitchen.de

Johannatorten

Mail: info@johannatorten.de - Internet: www.johannatorten.de

Auch vegane Torten möglich

DRIVE SPECIAL



König-Ludwig Auto mit Chauffeur – Platz für 5 Personen *King Louis car with driver – up to 5 persons*

www.monaco-drive.com

Hochzeitsrikscha

Lederhosenexpress www.lederhosen-express.de



Alle Empfehlungen beruhen auf durchgängig wunderbaren Erfahrungen in Qualität und Zusammenarbeit mit den genannten Dienstleistern. *All recommendations are based on wonderful experiences with these partners.*

Sollten Sie weitere Empfehlungen wünschen, sprechen Sie uns gerne an. *For further more recommendations please feel free to contact.*

Facilities & Setup & Technik & Beleuchtung – setup & technical details & illumination

EXKLUSIVE VERANSTALTUNG – EXKLUSIVE EVENT

Basispauschale – Basic facility & event technology flat

Pauschal: 823,00 Euro zzgl. Mwst.

Wird pauschal berechnet, auch wenn nicht alle Bestandteile genutzt werden – *will be charged in any case*

Garderobe - *wardrobe*

Raum- und Terrassenausstattung – *inside and outside equipment & setup*

Reinigung | Heizung - *cleaning | heating*

Beamer | Leinwand (VGA - auch verbunden mit der Tonanlage – HDMI-Adapter) - *Projector | screen (VGA – HDMI-adapter - connected with sound system)*

Tonanlage & 2 Funkmikrofone - *soundsystem & 2 micros*

Kleine flexible Aktivbox mit Lautsprecher für aussen (Mikrofon beinhaltet) - *Small outside loudspeaker box (for music and speeches – including microphone)*

Lichtinstallation im Café (Farben einstellbar)

Light installation Café area – (multi coloured)

Lichtinstallation im Saal "Zur Schönen Münchnerin" an den Säulen

Light installation Saal area

Lautsprecheranlage im Cafébereich geeignet für laute Tanzmusik (Dj.

Braucht keine eigenen Boxen) – XLR-Anschluß

Soundsystem for dance music in CAFÉ-area – no boxes needed for dj – XLR-connected

Ventilatoren auf den Fensterbänken –

vans in case of hot wheather

bei starker Hitzeentwicklung - 3 x Saalbereich | 2 x Cafébereich

Aussenbeleuchtung – outside illumination

Die Parkplätze und das Hauptschloss sind beleuchtet. Der Zugang zum Palmenhaus durch den Park – Haupteingang Schloss rechts - 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.

Parking spots and main castle are illuminated. The walkway through the park – main entrance right - is not illuminated but free and very well walkable (about 5 minutes starting from main castle). For orientation we place a lightened palm by arriving at darktime (late autumn and winter), that can be seen from main castle.

Der Gartenbereich des SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS ist stimmungsvoll beleuchtet.

Our garden arrea and terrace is idyllic illuminated.

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.

Further on you can rent individual and specific illumination. Please contact our technical partner LIVECO for your special proposal:

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

Raumkonzept – space concept

Örtlichkeit - locality

Garderobe - cloakroom

Im Extra-Garderobenbereich – *extra cloakroom* - Keine Extra-Gebühr – *free of charge*

Empfang - reception

Bei schönem Wetter – *in case of good weather*

Auf unserer Terasse an der Extra-Schirmbar - optisch separiert

Bei schlechtem Wetter oder in den kalten Monaten – *bad weather*

Je nach Absprache und Veranstaltungsbeginn -

In der direkt angrenzenden Skell-Ausstellung (Miete 250,00 Euro zzgl.

Mwst. nur bei tatsächlicher Nutzung), im Saal oder im Cafébereich

In Skell-House nearby (rental fee 250,00 Euro + VAT only in case of using), inside hall or at Café area)

Festlegung: am Veranstaltungstag morgens 09.00 Uhr per Mail

Festessen – *Gala-Dinner*

in unserem Saal „Zur Schönen Münchnerin“

in our hall „Zur Schönen Münchnerin“

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

Our furniture is complete fleibel. We can set up the tables in the way you like to decide.

DJ/Band - Tanzfläche – *Party*

Je nach Gästezahl kann die Tanzfläche in unserem Saal „Zur Schönen Münchnerin“ platziert werden (bis ca. 70 Gäste) oder in unserem Cafébereich. *Concerning to number of guests the party area can be placed in our Saal (up to 70 pax) or Café-Area.*

Fotobooth | Gästebuch-guestbook | Geschenketisch-present table |

Candy-Bar

Platzierung nach Bedarf & Absprache – *placement will be arranged*

Raumdekoration / Terrassendekoration – *room & terrace decoration*

Innenraum - *inside*

Palmen auf den Fensterbrettern – *palm trees on the windowsills*

10-armige Silberkandelaber auf den Fensterbrettern mit brennenden Teelichtern – *candle lighted silver candelabras with 10 arms*

Leuchtkandelaber

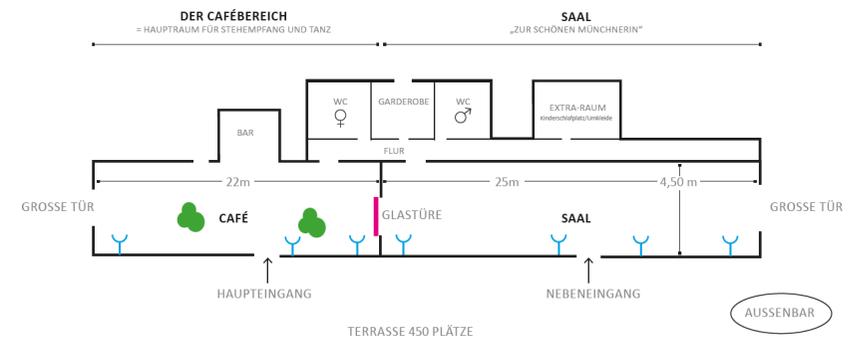
Terasse - *terrace*

Palmenrondell: 12 große Palmen rund um den Brunnen (je nach Jahreszeit) vor der Terasse des Palmenhauses

Palm tree rondell in front of the Palmenhaus

Raumplan – *Palmenhaus*

Hier erhalten Sie einen Eindruck von der Größe unserer Räumlichkeiten, die Ihnen für Ihr Fest zu Verfügung stehen. Gerne begrüßen wir Sie zu einer Besichtigung vor Ort.



Tanzfläche: bis 70 Personen wählbar ob Saal (Saalanfang oder Saalende)-oder Cafébereich – ab 70 Personen im Cafébereich

Geplanter Zeitlicher Ablauf – *time table*

Wird noch besprochen – *will be arranged*

Das genaue Veranstaltungsende wird vom Veranstalter vorab als maximales Ende (03.00 Uhr) festgelegt, kann dann aber direkt auf der Veranstaltung nach Absprache verkürzt werden.

Spontane Verlängerungen auf dem Fest selbst sind aufgrund der Arbeitszeitregelungen leider nicht möglich.

The latest end will be arranged by the host before (latest 03.00 a.m.), can be shortened on that special event day. Short terminated overtime can not be arranged on the special day in case of workingtime rules.

Sie teilen uns Ihre/Ihren Ansprechpartner mit, der mit uns am Veranstaltungstag zur inhaltlichen und zeitlichen Koordination kommuniziert.

You pronounce a contact person for us to communicate about the content and chronological event details.

Bis 18.00 Uhr haben unser Cafébereich und die Selbstbedienung für das öffentliche Parkpublikum geöffnet, ab 18.00 Uhr steht Ihnen das Palmenhaus ganz exklusiv zur Verfügung.

Until 6.00pm we are open for public afterwards you and your guests stay exclusively at our Palmenhaus.

Raucher - *Smokers*

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

Hinweis: Im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS befindet sich kein Zigarettenautomat.

Inside smoking is forbidden. Smokers can move outside on terrace under the umbrellas.

There is no cigar machine in the Palmenhaus area

Ausstattungsmöglichkeiten - setting

Ausstattung - setting

Stuhlhussen – *chair covers*

Weiß oder creme – *white* – falls gewünscht – *if needed*

Tischwäsche – *table clothes*

Weiß bodenlange Stretchhussen für die Stehtische

White floor length for standing tables

Weiß halblang für die Sitztische

White half length for sitting tables

Bodenlange Tischwäsche ist möglich – der Aufpreis errechnet sich aus den Tischgrößen und wird individuell angeboten- *floor length table covers will be extra charged*

Servietten - *napkins*

Stoff – weiß – Form wird abgestimmt

Textile – white – form will be discussed

Plattteller zur Wahl – *decoration platter possibilities*

gold, creme, schwarz, Glas rund oder eckig mit darunter platzierter Menükarte, silbern Sie lassen uns falls gewünscht ein Wunschbild im jpg-Format und ggfs. einen Wunschtitel für die Menükarte zukommen.

Gold | cream | black | glas round and angular down under you can arrange menu card | silver For the menu card you can send us a title | logo | picture or whatever for your individual layout.

Tischkerzen – *candle holders*

Gold | silbern 1-armig glatt oder geriffelt | silbern 5-armig mit Glaswindlichtaufsatz | Metallicwindlichter | Glaswindlichter möglich *gold | silver | silver with 5 arms | various glas candle holders*

Geschenketisch – *present table*

Weiß bodenlang – *white*

Gästebuchtisch – *guest book table*

Weiß bodenlang - *white*

Mögliche Tischanordnung – *possibilities of table setting*

6-er | 8er | 10er | 12er | 14er Tafeln | Tafeln in Ihrer Wunschlänge | lange Tafel | U-Tafel – long rows

Flexible: sitting & standing tables

Runde Tische – *round tables* (7-9 Gäste, Durchmesser 1,53m) möglich
Aufpreis pro Tisch inklusive Tischwäsche: 35,00 Euro

Tischordnung – *table arrangement*

Pro Platz oder pro Tisch möglich – *no | per seat | per table*

Menükarten – *menu cards*

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
Can be done by us – please tell us layout and title wishes



Raum im Grünen für

- HOCHZEIT IM PARK
- Zeremonie möglich
- Menü – Buffet – Grillen
- Party

Wandeln auf der Könige Spuren!

**Unvergessene Momente –
während Freude am Erlebten.**

SPEISEN & GETRÄNKE

Fingerfood zum Empfang bei Ankunft der Gäste oder zum Gratulationsempfang

3 Häppchen (3 verschiedene Sorten) pro Gast sind im Preis inkludiert.

Sollten Sie mehr wünschen, ist dies natürlich auch mit Aufpreis möglich. Bitte treffen Sie ihre Wahl.

Oliven grün und schwarz

Crostini

Tomate

Rucolafrischkäse

Wasabicreme

Feine Thunfischcrème mit frittierte Kaper

Tomatencreme mit Pinienkernen

Hummus mit Gartenkresse

Spoons

Cous Cous mit Datteln, Minze und Chorizochip

Weisses Tomatenmousse, confierte Tomate & Basilikumöl

Beeftatar, Brotchip, Essiggurkenespuma

Cones

Ziegenkäsecreme mit Akazienhonig

Rindertatar mit Trüffelcreme

Räucherlachstatar mit Limonenschmand

Menü

Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen:
(möglich: 3 Gänge | 4 Gänge)

Brot und Butter (gesalzen oder ungesalzen) oder Olivenöl

Vorspeisen

Blattsalate | Schnittlauchvinaigrette | gebratene Pilze

Blattsalate | Wildkräuter | Beeren | Kerne |
weißes Balsamicodressing

Bunte Salate | Kirschtomaten | Mini-Mozzarellakugeln
Balsamicovinaigrette

Feldsalat | Kartoffel-Speckdressing | Brezn-Croûtons

Blattsalate | Räucherlachs | Birnen und Nüsse | Kräuterdressing

Gebratenes Filet vom Zander | Blattsalate | Limettendressing

Blattsalate | Räucherforelle | Sahnemeerrettich
Kräuterdressing

Feine Scheiben vom Roastbeef | Sauce Remoulade
Salatbouquet & Balsamicodressing

Carpaccio „Cipriani“ von der Rinderhüfte an
Trüffelcrème

Salat aus 4 verschiedenen Tomatensorten
mit Burrata und Pestoöl

Gebeizter Lachs an Kartoffelstroh, Wasabischmand
und Salatsträusschen

Zwischengerichte oder Vorspeise

Sorbets (mit Prosecco oder alkoholfreiem Sekt aufgegossen)

Cassis - Grüner Apfel – Limette – Basilikum - Holunder
Weitere Geschmacksrichtungen auf Anfrage.

Suppen (als Zwischengericht oder Vorspeise)

Tomatenconsommé | Basilikumnockerl

Karottencremesüppchen mit Ingwer

Hochzeitssuppe

(Einlage: Pfannkuchen | Grießnockerl | Markklösschen | Gemüse)

Für Vegetarier:

(Gemüsebrühe | Grießnockerl | Pfannkuchen | Gemüse)

Kräuterrahmsüppchen | Blätterteigherz

Geräucherte Paprikacremesuppe

Zucchinicrème mit Pesto und Ciabattachip

Pikante Kokos-Currysuppe mit Garnelenspiesschen

Beeftea mit Ochsenlolly und Wurzelgemüse

Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

Safranrisotto mit Instant-Kaffee, grünem Spargel &
Parmesanchip

Rote Beete Risotto mit Gemüsechips und
Parmesanespuma

Ravioli mit Schwarzem Trüffel an Prosciuttochip

Ravioli mit Ziegenkäse und Rosmarin in Honig-
Buttersauce

Schwarze Tintenfischgnocchi in Safranschaum

Gnocchi mit getrockneter Tomate in Basilikumschaum

Waldpilzrisotto | Proseccorisotto

Spinatteigtaschen mit Salbeibutter, Parmesanspäne

Hauptgänge

FLEISCH HAUPTGANG

¼ Bayrische Ente | Kartoffelknödel & Schmelzbröseln | Blaukraut
Spezialität aus unserem Wiesnbetrieb AMMER

Perlhuhnbrust „Schlossherr“ gebraten | Rahmsößchen
Weintrauben | Broccoliröschen | Herzoginkartoffeln

Saltimbocca à la Romana | Blattspinat | Gnocchi

Schweinefilet mit Krümelkruste | Calvadosjus,
Gemüse aus den königlichen Hofgärten | Herzoginkartoffeln

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
(niedertemperaturgegart – Gargrad rosa Richtung durch)
Portweinjus | Kartoffelgratin Schotengemüse

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
(niedertemperaturgegart – Gargrad rosa Richtung durch)
Cassisoße | Herzoginkartoffeln | dreierlei Karotten

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
Rotwein-Tymianjus | Pommes Duchesse |
Gemüse aus dem königlichen Schlossgarten

Tranchen von der Rinderlende im Ganzem gebraten
Pfefferrahm | Süsskartoffelgratin | Zuckerschoten

Saltimbocca von der Poulardenbrust | Barolosauce
mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Gebratene Perlhuhnbrust | Calvadossauce
Paprikaragoût | gebratene Polentaschnitte

Kalbsrückenmedaillons | Waldpilzrahm | Kartoffelgnocchi
sautierte Bohnen

FISCH HAUPTGANG

Zanderfilet mit Mandelkruste | Proseccosößchen | feines Gemüse
Babynicola

Zander und Lachs vom Rost | Sauce Hollandaise | feines Gemüse
Petersilkartoffeln

Filet vom Zander und Lachs vom Rost | Zitronensößchen
Blattspinat | Petersilkartoffeln

Kräuterforelle vom Rost | Limettensoße | Gemüse | Pinienreis

Filet von der Rotbarbe | Kirschtomatensugo | Kartoffelragout

Zanderfilet, kross auf der Haut gebraten | Chiantirisotto
Zitronenschaum | Zucchini-Kirschtomatengemüse

Lachsfilet im Kokos-Zitronengrassud
Pak Choy | Jasminreis

Filet vom Saibling
Pastis-Schmorgurken | Petersilienkartoffeln

Duett von Buntbarsch & Garnele
Fenchel-Tomatengemüse | Zitronensauce | Pommes
Risolees

VEGETARISCHER HAUPTGÄNGE

Crepröllchen gefüllt mit Spinat und Ricotta | überbacken mit
Sauce Bechamel | Parmesan

Ragout von Waldpilzen in Kräuterrahm | Semmelknödel

Gratin vom Toskanagemüse | Tomaten-Basilikum-Sahne
Parmesan

Ragoût von Roten Linsen
Kichererbsenpurree | Papadamsegel

Piccata von der Aubergine
Rosmarin-Tomatensugo | Olivencremolata | Polentacrème

Saisonales Röstgemüse | Salsa Verde
Blumenkohlpurree | Rote Beete-Graupen

Zucchinihächer auf Tomatenmarmelade
Kartoffelgulasch | Frühlingslauch

Fächer von Halloumi und Paprika, Kräuterpesto, Oliven-
Kartoffelstampf

Wir benötigen die Vorauswahl der Gerichte mit Anzahl bis
spätestens eine Woche vor Ihrer Veranstaltung. Eine
Spontanauswahl durch die Gäste direkt am Veranstaltungsabend ist
leider nicht möglich.

Falls Sie sich für **3 oder mehr** verschiedene Hauptgänge
– Fisch,-Fleisch und vegetarisch entscheiden –
Für diesen Fall benötigen wir mehr Küchenpersonal, pro Koch
32,00 Euro/Stunde (4 Stunden).

Zwei verschiedene Gerichte pro Gang bereiten wir ohne
Aufpreis zu

Vegane Menüabfolge: auf Anfrage

Hauptgang Buffet (Fisch, Fleisch, vegetarisch) möglich –
Aufpreis 15,00 Euro pro Person

KINDERGERICHTE

Nudeln | Tomatensauce

Paniertes Putenschnitzel „ Balu“ | Pommes
Paniertes Kalbsschnitzel | Pommes (Aufpreis 8,00 Euro)

Kindereisbecher Pirat oder Prinzessin

DESSERTS

Bayrisch Creme | Himbeermark

Mascarponecreme | Erdbeeren oder Früchte (je nach Saison)

Creme Brulée | frische Früchte

lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern |
Vanille-Rum-Sauce

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf
Whiskey-Vanillecrème

Tobleronemousse
Waldbeerensalat

Panna Cotta mit Limoncello
Charantaismelone

Weisses Schokoldadenmousse
Amarettinicumble

Kokosmousse im Glas
Ananas-Minzcocktail

Buttermilchmousse im Glas
Balsamico-Erdbeeren

Waldbeerengrütze
Mascarpone & Schokoladencrumble

Tiramisu

Mousse au Chocolat | Früchte

Limoncello-Pannacotta | fruchtige Salsa

Apfeltarte | Vanilleeis

Ein **Dessertbuffet** ist auch gerne möglich:
3 verschiedenen süße Köstlichkeiten in Einzelportionen angerichtet
Dazu Obstplatte | Käse&Butter&Brot
Aufpreis auf die Pauschale pro Person 9,80 Euro zzgl. Mwst.

Sollten Sie die Hochzeitstorte als Dessert wählen, können Sie gerne 2
Vorspeisen und den Hauptgang im Rahmen der Pauschale auswählen.
Für den Service der Hochzeitstorte – als Dessert oder zusätzlich -
berechnen wir 2,30 Euro zzgl. Mwst. pro Gast

**Auf Wunsch schlagen wir Ihnen gerne
auch Alternativmenüs vor oder erweitern
bzw. verändern die Menüs nach Ihren
individuellen Wünschen (mit
entsprechender Kalkulation).**

Probeessen

Wir bereiten Ihre maximal 2 verschiedenen Wunschmenüs mit Ihrer gewünschten Gästeanzahl gerne werktags Dienstag bis Freitag mit frühestem Beginn 14.00 Uhr und spätestem Beginn 15.30 Uhr vor.

An den Wochenenden und Abends sind bei uns leider keine Probeessen möglich. Für den Service des Probeessens berechnen wir 50% des gewählten Menüpreises sowie 12,00 € Getränkepauschale pro Person zzgl. MwSt, verrechnet wird dies dann direkt bei der Veranstaltung.

Als zeitlichen Vorlauf brauchen wir für die Speisenauswahl mindestens 10 Tage, um auch den Einkauf entsprechend koordinieren zu können.

Bitte geben Sie uns auch Bescheid, mit wieviel Gästen Sie zum Probeessen kommen.

Das Probeessen soll Ihnen zum einen einen Einblick in die Qualität unserer Küche, Ihnen zum anderen auch die Möglichkeiten geben evtl. ein Gericht zu verkosten, das Sie nicht unbedingt kennen. Ihren Tisch decken wir an diesem Tag dann mit unseren verschiedenen Gestaltungsmöglichkeiten an Platztellern, Servietten, Leuchtern etc. ein, damit Sie für Ihr Fest wunderbar Ihre Auswahl treffen können.

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

Schwere Allergiker informieren Sie bitte, dass diese sich direkt mit uns bezüglich der Allergien in Verbindung setzen.

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.

Zubuchbar

Mitternachtssnack | Käse

Bayrisches Käsebrett (Bergkäse, Weichkäse, Emmentaler), dazu Aprikosensenf und verschiedene Chutneys, Brotauswahl, Butter, Weintrauben Preis pro Portion 10,50 €
(Hier legen wir gemeinsam die genaue Personenzahl fest, für die wir das Käsebrett bzw. den Mitternachtssnack vorbereiten – Empfehlung. Ca. 30 % der gesamt anwesenden Personenzahl).

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

Ihr Fest wird für Sie und Ihre Gäste wunderbar

GETRÄNKE

Sekt „Palmenhaus Privée“
Deutscher Sekt trocken
AMMER's Wiesensecco
Sekt alkoholfrei „Schloß Trier“

Alkoholfreie Getränke – *soft drinks*
Wasser still und prickelnd, Cola, Coca
Cola light, Sprite,
Säfte: Orange / Apfel / Johannisbeere/
Mango/Rhabarber/Cranberry
*Water still & sparkling | coke | coke light
| sprite |
Juices: orange | apple | black currant |
mango | rhubarb | cranberry*

Biere vom Staatlichen Hofbräu - *Beer*
Helles, Pils, Alkoholfrei, Weißbier hell,
dunkel, leicht, alkoholfrei
*Lager | Pils | alcoholfree
Wheat bear: bright | dark | light |
alcohol free*

BEVERAGE

Hausgemachte Limonaden
Orange-Ingwer | Beere | Rosmarin-Limette
Holunder-Minze

Kaffeespezialitäten | Heissgetränke
Filterkaffee (auch als Buffet möglich)
Espresso | Capuccino | Milchkaffee |
Latte Macchiato | Café | Tee verschieden
Sorten | Heisse Schokolade
coffee and tea

Weine - *wine*
Auswahl siehe beigefügte Liste
Weiß – rot – rosé

Aufbuchbar:

Hugo & Aperol-Sprizz für die gesamte
Veranstaltungsdauer
Pro Person 10,00 Euro

Longdrinkpauschale:
Wodka Lemon-Cola-Kirsch | Cuba-Libre |
Gin Tonic | Hugo (auch alkoholfrei) |
Aperol Sprizz
Pro Person pro Stunde 6,00 Euro

Diese Getränke stehen im Rahmen
der Getränkepauschale in der
vereinbarten Dauer für die bestellte
Personenzahl ohne
Mengenbegrenzung zur Verfügung –
6 Stunden.

*All these beverages can be consumed
during your event without limit within
the booked time – 6hours.*

**Sollte Ihre Veranstaltung länger als 6
Stunden dauern, können Sie die
Getränkepauschale pro Person pro Stunde
(Wein | Bier | Sekt | alkoholfreie Getränke,
Kaffee und Heißgetränke) pro Stunde
aufbuchen:**

Preis 10,50 Euro zzgl. MwSt.

**Eine Einzelabrechnung der Getränke ist
nicht möglich.**

**Grundlage für die Berechnung ist die
Personenzahl, die dann nach 6 Stunden
noch anwesend sind – wir zählen jede
Stunde die noch anwesende Personenzahl
und je nachdem wie lange Ihre
Veranstaltung noch dauert, wird dieser
Betrag pro anwesender Person pro Stunde
berechnet..**

Konditionen – terms and conditions – Zeitrahmen: 6 Stunden – 6 hours

PREIS PRO PERSON – PRICE PER PERSON (6H):
 MIT 3-GANG-MENÜ 98,00 EURO
 MIT 4-Gang-Menü 106,00 Euro

Inklusivleistungen – included services

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

Concept | Setting & breakdown | decoration | food and beverage | management | staff – as written down in the proposal

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.

Minimum Basis: number of announced guests 10 week before

Mögliche Zusatzleistungen - Add ons

Verlängerungsstunde – *hours after midnight*

Verlängerungsstunde ab 00.00 Uhr *pro* angefangener Stunde – per hour **253,60** Euro – **maximales** Veranstaltungsende 03.00 Uhr – *maximum end*

Diese Position wird nur nach tatsächlich genutzter Zeit berechnet.

Musikende: 15 Minuten vor Veranstaltungsende – *end of music: 15 minutes before end*

Kinder – *kids* 6-11 Jahre 45,00 Euro Pauschal
 Kinder – *kids* 0-5 Jahre 25,00 Euro Pauschal
 (9 Kinderstühle vorhanden)

KINDER OHNE VERZEHR: OHNE BERECHNUNG

Konditionen - VAT

Die Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen 19% MwSt.
These prices are + 19% VAT

Mindestumsatz: Montag-Freitag 4.000 Euro zzgl MwSt. – Freitag, Samstag und Sonntag 6.000 Euro zzgl.Mwst. – *Minimum spend Monday –Thursday 4.000 Euro + 19% VAT – Friday-Sunday 6.000 Euro + 19% VAT*

Zahlungsart – way of payment

Anzahlung: 500,00 Euro Anzahlung bei Buchung.
Aconto: 500 Euro after booking

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

The total amount must be payed after getting the bill: 2 days via bank transfer.

Weitere besondere Festwünsche – special wishes

Sollten Sie darüber hinaus individuelle Wünsche und Bedürfnissen haben, sprechen Sie uns bitte an. Wir verwirklichen diese gerne.
Anything special ore more: please contact us.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS - *Allgemeine Geschäftsbedingungen 2020*

- 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 10 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 (Dauer länger als 19.00 Uhr) **ab 6 Monate vor dem Veranstaltungstermin beträgt die Stornogebühr 4.000 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 Veranstaltungspauschale pro Person richtet sich nach dem konkreten individuellen Angebot.
- 6.) Unsere angegebenen Preise verstehen sich – sofern nicht anders im Angebot vereinbart - **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 10 Tage vor der Veranstaltung schriftlich festlegen. Sollte die tatsächliche Gästezahl die angegebene Personenzahl übersteigen, wird diese entsprechend nachberechnet, zuzüglich dem Verzehr der Künstler, Musiker und sonstiger Dienstleister.
- 10.) HAFTUNG: Der Gastgeber haftet für seine Gäste während der Veranstaltung im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS, sowie beim Betreten und Verlassen des Schlossbereiches:
 - .A.) Für Flurschäden an den Beeten und Rasenflächen des Schlossbereiches
 - B.) Für Flurschäden hinter dem Schlosscafé, verursacht durch Fahrzeuge

- C.) Für Beschädigungen an Inventar und Mobiliar der Innenräume
- D.) Dem Gastgeber obliegt während der Dauer der Mietzeit die Verkehrssicherungspflicht hinsichtlich der Mieträume und der Zuwege zum SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS durch den Schlosspark.
- 11.) Hinweisschilder und Werbung jeglicher Art können im gesamten Schlossbereich und allen Außenflächen nicht angebracht werden.
- 12.) Musik im Innenbereich ist gestattet. Bei der Musikkautstärke ist der Vorgabe der Stadt München Folge zu leisten, die Verantwortung hierfür trägt der Gastgeber. Den Anweisungen von verantwortlichen Palmenhaus-Mitarbeitern zu einer evtl. Lautstärkenregelung und zum Schutz des Bauwerks ist unbedingt Folge zu leisten. Musikende ist spätestens 15 Minuten vor dem vereinbarten Veranstaltungsende (maximal 03.00 Uhr). Die Nutzung von Nebelmaschinen ist nicht möglich. Nach Auftrittsende ist das technische Equipment unverzüglich abzubauen und abzutransportieren, es besteht keine Haftungsübernahme bei Beschädigung/Diebstahl.
- 13.) Das Fotografieren mit Drohnen ist im Schlosspark Nymphenburg untersagt.
- 14.) Das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS gewährleistet den Zugang über den Park und das Verlassen des Parks bei Veranstaltungsende. Es fallen ab Mitternacht zusätzliche Kosten von **253,60 €** pro tatsächlich genutzter Stunde an.
- 15.) 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
- 16.) Im Innenbereich des Palmenhauses gilt Rauchverbot.
- 17.) Eine genaue Aufstellung der Speisen und Getränke, der Raumaufteilung, des Ablaufs und sonstige Vereinbarungen erfolgt in einem individuellen Angebot.
- 18.) Das Parken direkt im abgesperrten Schlossbereich (auch vor dem Hauptschloss) ist strengstens verboten. Dort abgestellte Fahrzeuge werden kostenpflichtig entfernt.
- 19.) Sollte vom Zeitpunkt der Angebotserstellung bis zum Zeitpunkt der Veranstaltung eine Preiserhöhung erfolgen, gelten die jeweils zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Preise.
- 20.) 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.
- 21.) 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
19 Jahre PALMEVENTS



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
Schlosspark Nymphenburg | München