



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
Schlosspark Nymphenburg | München

Ein Fest – ein Kunstwerk – immer.

Your Event – artificial – ever.

Was bleibt: währende Freude am Erlebten.

Remaining: Lasting Joy.

Epilog Eventconcierge

Liebes Brautpaar,
wir freuen uns sehr, dass Sie planen Ihre Hochzeit im schönen Palmenhaus im kulturhistorischen Schlosspark Nymphenburg zu feiern – ein Ort, der immer nur für festliche und schöne Momente im Leben der Menschen geplant war und ist.
Jedes Hochzeitsfest ist ein individuelles Gesamtkunstwerk und soll ganz nach Ihren individuellen Wünschen gestaltet werden, denn Ihre Gäste kommen nur aus einem Grund: Ihre Liebe zu feiern! Und je persönlicher Ihnen angepasst wir gemeinsam planen, umso schöner wird Ihre Hochzeit. Denn ein gelungenes Fest ist selten ein Zufallsprodukt! Daher haben wir in unser Angebot unsere Eventconcierge-Tipps mit diesem Rahmen eingebaut und freuen uns, Ihre Traumvorstellungen mit Ihnen zu besprechen.

*Dear bride and groom,
we feel honoured that you contact our beautiful Palmenhaus inside the Schlosspark Nymphenburg, a place known for high culture and art and since ever used for the festive moments of life.
Every wedding is an individual entire artwork and should be created due to your individual wishes.
Because your guests will come for only one reason: to celebrate your love! The more personally we plan this day together the better will become your great day. A successful event is rarely a random product!
In this context we get you some Eventconcierge Tips and hope that we can talk about your dreams for your wedding day as soon as possible.*

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 für 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/Routemap 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.

Eventconciierge Fototipps

Erfahrungsgemäß ist der Hochzeitstag für das Brautpaar und die Gäste kurzweilig und mit vielen Überraschungen bestückt, die auch Zeit in Anspruch nehmen. Wir empfehlen Ihre Wunsch-Fotomotive genau zu planen (mit Liste) und mit Ihrem Fotografen abzustimmen – auch auf die Licht- und verschiedenen möglichen Wetterverhältnisse an Ihrem Hochzeitstag abgestimmt. Wenn Sie als Brautpaar Ihre Fotos während der Hochzeitsfeier machen möchten, ist aus unserer Sicht der Zeitrahmen von maximal einer Stunde anzudenken aus Rücksicht auf Ihre Hochzeitsgäste.

Concerning to our experience the wedding day for bride and groom as well as for the guests is full of entertainment and surprises. These things take time. Therefore we recommend to plan your motives before (by list) – concerning to light and different kinds of possible wheather on that day. If you want to take your couple pictures during the wedding reception on our point this should not take mor than an hour in consideration of your guests.

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.
You can walk from there to Palmenhaus.



Herz Jesu

Romanstraße 6 - 80639 München

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

Email: pfarramt@herzjesu-muenchen.de

It takes about 8 minutes by car to Palmenhaus.



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.

You can walk from there to Palmenhaus.



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



Eventconcierge Freie Trauung

Selbstverständlich setzen wir bei uns im Haus und auch in Kombination mit der Buchung von weiteren Locations innerhalb der Schlossanlage Nymphenburg (siehe Wegehelfer) auch Freie Trauungen um. Dabei ist es wichtig sowohl eine Schön-Wetter, als auch eine Schlechtwetter-Variante mit Ihnen als Brautpaar abzustimmen. Welche davon genau zum Tragen kommt, wird seitens Ihnen als Brautpaar am Tag der Hochzeit um 09.00 Uhr per Mail an info@palmenhaus.de entschieden.

Freie Trauungsredner empfehlen wir nicht, die bitten wir die Brautpaare selbst auszuwählen, da diese Wahl doch sehr stark von der persönlichen Sympathie bestimmt ist. Sinnvoll ist es – was die zeitliche Planung anbelangt – die Gäste 30 Minuten vor Zeremoniebeginn einzuladen, damit dann entsprechend würdig und entspannt die Zeremonie gemeinsam begonnen werden kann. Um die Gäste konzentriert bei der Zeremonie dabei zu haben, empfehlen wir Alkohol erst ab dem Gratulationsempfang auszuschenken. Die Dauer der Zeremonie ebenso wie die räumliche Gestaltung dafür, kann ganz individuell vom Brautpaar bestimmt werden.

Free ceremonies are possible and can be combined with other locations inside the Schloßpark Nymphenburg (situated on routemap). It's important to plan for good as well as for bad wheather Which plan will be realized you can decide on that day 09.00 a.m. via mail to info@palmenhaus.de. Which wedding speaker you like to engage depends on your own individual choice. Fo the wedding schedule it makes sense to invite your guests 30 minutes before ceremony to ensure an easy arrival and a common start of ceremony. We recommend to start with alcoholic drinks from gratulation reception on to make sure that your guests feel concentrated during the wedding ceremony. Ceremoniy's length and setting can be chosen individually.

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 oder nach Ihrem Wunsch) | 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.

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 260,00 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 260,00 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 im Palmenhaus in unserem Cafébereich oder auf der Terrasse, Hochzeitsdinner im „Saal „Zur Schönen Münchnerin“.

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

Tanzfläche im Cafébereich – *dancefloor : 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 – *Iron House*

(bis 80 Personen sitzend – *80 pax*)



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

Aufwandspauschale Freie Zeremonie – *Add on Setting free ceremony*

315,00 Euro zzgl. MwSt.

Leistungen - *service:* Auf-Abbau | Stühle Brautpaar mit Hussen | Trautisch weiß bodenlang

Set up and dismantling | white chair covers for bride & groom | wedding table with white floor length table cover

Aufpreis Freie Trauung für – *Add on*

Bewirtung zum Gästeempfang ab 30 Minuten vor Zeremoniebeginn – *Beverage 30 minutes before ceremony*

Tafelwasser still und prickelnd – *water still and sparkling*

Auf Wunsch mit Limette/Orange – *combined with lime or orange on demand*

Säfte (Apfel naturtrüb | Rhabarber) – *juices also for spritzer (nature apple | rhubarb)*

Alle aufgeführten Getränke während dieser Dauer ohne Mengenbegrenzung - *All above mentioned drinks during this time without limit.*

Preis pro Person – *price per person 3,80 Euro zzgl. MwSt.*

Die Pauschale „Hochzeit im Park“ startet dann ab dem Gratulationsempfang nach Zeremonieende zum Gratulationsempfang oder ab Essensbeginn – ganz wie Sie möchten. Davor oder danach – je nachdem wie Sie entscheiden – werden die ausgewählten Getränke (außer Spirituosen) im Rahmen einer Getränkepauschale pro Person abgerechnet.

The package „Wedding in the park“ starts normally with the congrat reception or dinner – this is up to you. Bevor and after all the drinks will be charged over the beverage package.

Unsere Haus-Floristik - flowers

Blumen Adler
Nymphenburger Straße 187
80634 München
Telefon: 089/ 16 12 51
Mail: mail@blumenadler.de
www.blumenadler.de



Blumen Adler hat alle im Palmenhaus für Sie verfügbaren dekorativen Tischgestaltungselemente (Platzteller/Leuchter/Glaswindlichter etc.) bei sich im Laden. Ebenso wie diverse Traubögen für Freie Zeremonien. Vereinbaren Sie gerne vorort Ihren persönlichen Beratungstermin.
Blumen Adler has all our decorative elements for creating your table and free ceremony in their store. Please contact für a personal event consulting there.

Eventconciierge Blumen - Flowers

Unsere Empfehlung ist, dass Sie sich den Blumenshop von Blumen Adler vorort anschauen, um sich ein Bild zu Qualität und Stil zu machen. Ebenso empfehlen wir die Fotos auf instagram #blumenadler1931. Die konkrete Besprechung der floralen Ausgestaltung empfehlen wir zu vereinbaren, wenn die Tischformen und – größen bekannt sind. Da uns Freude und auch Nachhaltigkeit sehr wichtig sind, empfehlen wir – wo möglich – den Blumenschmuck am Ende Ihrer Veranstaltung an Ihre Gäste als Erinnerung zu verschenken.

We recommend to visit Blumen Adler in their store for checking style and quality as well as to follow them on instagram #blumenadler1931. The concrete order is good to make when form and size of the tables are fixed. For us joy and sustainability is very important. Therefore we recommend to surprise your guests with your wedding flower decoration for present when they are leaving your wedding party.

Eventconciierge Dienstleister

Partners

Alle Dienstleister, die wir empfehlen, sind uns persönlich bekannt und empfehlen wir ausschließlich aus der positiven praktischen Erfahrung unserem Qualitätsanspruch entsprechend heraus.

All partners we recommend are personally known and results of positive experiences fitting to our quality standards.

Hochzeitsfotografie – wedding photos

Moira Rutschmann Fotografie

info@moira-rutschmann.de www.moira-rutschmann.de

Lilly Karsten

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

Quershoot Photography

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

Benedikt von Loebell

studio@benediktloebell.com - www.augenklick.at

VIDEO**Lilafilm** Beißwanger & Schuhmann GbREmail: 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.dilekhairecoutoure.de/>

Sina von

<https://www.gettingready.de>

Monika von

<https://monikakoller.jimdo.com>

Zuza von

<http://zuzannagrabias.com>**Hochzeitstorten – *wedding cakes***

Gerne zaubern wir im Palmenhaus Ihre Hochzeitscookies, Hochzeitstorte, Candy Bar oder Sweet Table ganz nach Ihren Wünschen – Bitte beachten Sie dazu unsere beigefügte Kuchen- und Tortenkollektion. Oder Sie haben besondere Wünsche.

Gerne: schicken Sie uns ein Bild Ihrer Traumtorte.

We create your special wedding cookies, candy bar, wedding cake or sweet table – please note the Palmenhaus cake collection or send us a picture of your favourite wedding cake.

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 – *wedding bicycle rickshaw***Lederhosenexpress www.lederhosen-express.de

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

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

EXKLUSIVE VERANSTALTUNG – EXKLUSIVE EVENT

Basispauschale – Basic facility & event technology flat

Pauschal: 860,00 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 (Nutzung unserer Anlage obligatorisch) – XLR-Anschluß
Soundsystem for dance music in CAFÉ-area – has to be used – XLR-connected

Keine Bands möglich – *no Livebands allowed*

Ventilatoren auf den Fensterbänken –

vans in case of hot weather

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 area 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 - Tanzfläche – *Party*

im Cafébereich – *in café area*

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*

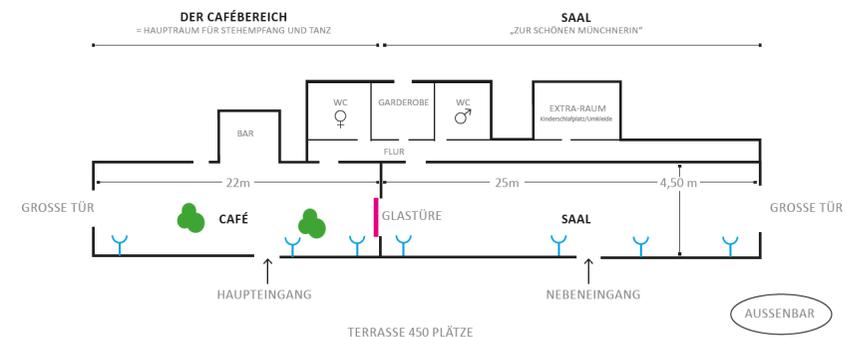
10-armige Silberkandelaber auf den Fensterbrettern mit brennenden Teelichtern – *candle lighted silver candelabras with 10 arms*
 Leuchtkandelaber

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*

Musikende und Ausschankende ist spätestens – je nach Ihrer Planung – um 01.00 Uhr. Für den Ausklang und das Nach-Hausegehen haben Sie und Ihre Gäste dann bis 02.00 Uhr die Möglichkeit.

Verlängerungen sind leider nicht möglich.

Concerning to you schedule the latest end for service and music is 01.00 p.m., but you can take your time to leave us until 02.00 p.m. There is no possibility to stay longer.

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

Musik

Aussen

Ist im Aussenbereich erlaubt bis ca. 22.00 Uhr – Lautstärke: etwas lauter als Zimmerlautstärke – Kleine Live-Acts (wie z.B. zur Trauung mit Sängerin und Klavier) sind nach vorheriger Absprache erlaubt –

Innen

Im Innenbereich: bis 01.00 Uhr – nur Djs oder kleine Live-Acts – *until 01.00 p.m. – only Dj and small Live Acts after discussing with us*

Ausstattungsöglichkeiten - setting

Ausstattung - setting

Stuhlhussen – *chair covers*

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

Tischwäsche – *table clothes*

Weiß bodenlange Stretchhussen oder Tischdecken 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 | silber 1-armig | silber 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*

Fotobox – *photobooth*

Empfehlen wir an der Tanzfläche zu platzieren – *should be set up near dance floor*

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 7-9 pax Durchmesser 1,53m) möglich

Aufpreis pro Tisch inklusive Tischwäsche: 38,00 Euro – *extra charge including tableclothes 38,00 Euro per table*

Tischordnung – *table arrangement*

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

Kindlein auf dem Kinderstuhl werden mit einem vollen Platz kalkuliert - *Kids with child's chair need to have a seat*

Menükarten – *menu cards*

können auf Wunsch von uns erstellt werden (Format: 4seitig - A5 gefaltet) 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 der Freude am Erlebten.**

SPEISEN & GETRÄNKE – Food & Beverage

Bei der Planung und Auswahl der Speisen spielt der zeitliche Ablauf Ihres Veranstaltungstages eine wichtige Rolle. Damit Ihre Gäste fit und fröhlich Ihr Hochzeitsfest genießen können, empfehlen wir, die Speisenauswahl und -abfolge Ihrem gewünschten zeitlichen Wunschlauf anzupassen. Pro Gang können Sie für Servieren – Genießen – Abservieren ca. 35 Minuten in Ihre Planung aufnehmen.

Your menu plan should be fit with your schedule. To ensure your guests best performance we recommend to choose the food and menu sequence suitable to your favourite wedding day's schedule. Per course you can plan for service – enjoying – removal about 35 minutes.

Auch wichtig bei Ihrer Planung ist eine optimale Wasserversorgung an dem Veranstaltungstag für Ihre Gäste, auch für die Zeit bevor Sie mit Ihren Gästen im Palmenhaus eintreffen z.B. nach der Kirche, nach dem Standesamt.

One more thing is important: to care about your guests with water – bevor arriving at Palmenhaus too, for example after the church or after the registry office.

Bei den Vorschlägen für unsere Speisen steht für unseren Küchenchef Rico Forster mit Souschef Renée Gottlieb und der Palmenhaus-Küchencrews Regionalität und Nachhaltigkeit im Focus und dementsprechend sind unsere kulinarischen Vorschläge gestaltet.

Our food menu is focussed upon regional and sustainable products created by chef Rico Forster and sous chef Renée Gottlieb and the Palmenhaus kitchen crew.

Hähnchengerichte bieten wir ausschließlich mit Fleisch aus ökologisch zertifizierter Aufzucht an. Bei dem darüber hinaus bestehenden Fleischangebot haben Sie auch die Möglichkeit, Fleisch aus ökologischer Aufzucht (bestätigt mit Lieferschein) verbunden mit einem Aufpreis zu wählen = Aufpreis Ökologie pro Person.

All our chicken products are organic. All other meat and beef you can choose between classic and organic – organic with extra charge = extra charge organic per person.

Falls Sie Ihre ausgewählten Fleischgerichte halalzertifiziert möchten, ist dies auch gerne gegen Aufpreis möglich.

If you want to have your meat or beef halal certificated this is possible with extra charge.

Unsere aufgeführten vegetarischen Gerichte sind auch für Veganer geeignet.

The mentioned vegetarian courses can all be enjoyed by Vegans as well.

Falls Sie eine komplett vegane Hochzeit planen, sprechen Sie uns gerne für ein entsprechendes Angebot an.

If you want to plan a complete vegan wedding please contact for the special offer.

Wichtig ist uns auch, dass keine Lebensmittel verschwendet werden. Bitte bringen Sie gerne eigene Behältnisse mit, um evtl. übrig gebliebene Speisen am Ende Ihrer Veranstaltung mitzunehmen – falls Sie dies wünschen.

We do not want to waste food. Therefore you have the possibility to bring boxes for taking the rest with you – if you like.

Fingerfood zum Empfang bei Ankunft der Gäste oder zum Gratulationsempfang (empfohlen) – Appetizers

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

3 different pieces per person are included

Sollten Sie mehr wünschen, ist dies natürlich auch mit Aufpreis möglich.
If you want more, please let us know. These will be charged extra.

Oliven grün und schwarz

Crostini

Bruschetta Tomate – *bruschetta tomato*

Zucchinicrème | Rosa Pfeffer – *zucchini cream | pink pepper*

Rucolafrischkäse | Bergblüten –

rocket cream cheese | mountain flowers

Wasabicreme | Eingelegter Ingwer

wasabi cream | pickled ginger

Feine Thunfischcrème | Frittierte Kaper –

tuna cream | deep fried caper

Tomatencrème | Pinienkerne –

tomato cream | pine seeds

Hummus | Gartenkresse – *hummus | cress*

Kräuterfrischkäse | Kürbiskerne –

herbal cream cheese | pumpkin nuts

Alle Crostini – außer Thunfischcreme – sind auch vegan umsetzbar

All Crostini can be realized vegan – except tuna.

Spoons

Couscous | Gurke | Minze | Chorizo

couscous | mint | cucumber | chorizo sausage

Weisses Tomatenmousse | confierte Tomate | Basilikumöl

white tomato mousse | confiert tomato | basil oil

Räucherlachstartar | Schmandgurken

Smoked salmon tartar | creamy cucumbers

Beef Tatar vom Bayrischen Weideochsen | Brotchip

Bavarian Beef Tatar | bread chip

Pilzsalat süß sauer | Schinkenchip

mushroom salad sweet & sour | ham chip

Ratatouillesalat | Ziegenfrischkäse

ratatouille salad | goat cream cheese

Cones

Ziegenkäsecrème | Waldhonig | Kresse

goat cream cheese cream | honey | cress

Saiblingstatar | Staudensellerie | Koriander

tatar of char | celery | cress

Beef Tartar vom Bayrischen Weideochsen | körniger Senf rote

Zwiebelmarmelade

Bavarian Beef Tatar | grainy mustard | red onion jam

Tomaten-Frischkäsecrème | geröstete Leinsamen

tomato cream cheese | roasted linseed

Süß - Sweet

Mini-Nussecken – *small nut corners*

Mini-Zimtschnecken – *small cinnamon rolls*

Mini-Tartelletes Vanille & Beeren -

small tartlet vanillacream & berries

Mini-Mousse au Chocolat-Törtchen –

small cake mousse au chocolat

Mini-Kalter Hund am Stil – *small cold dog on a stick*

Mini-Blaubeer- oder Erbeerpie am Stil –

blueberry or strawberry pie on a stick

Menü - menu

Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen:

3 Gänge oder 4 Gänge

please choose the menu – 3 or 4 courses

Falls Sie mehr Gänge wünschen, stimmen Sie sich gerne mit uns ab.

If you want to choose more courses, please contact.

Brot und Butter (gesalzen oder ungesalzen) oder Olivenöl

bread and butter (salted or nature) or olive oil

Vorspeisen - starters

Blattsalate | Wildkräuter | Beeren | Kerne |

weißes Balsamicodressing

salad leafs | wild herbs | berries | seeds

white balsamic vinegar

Bunte Salate | Kirschtomaten | Pesto

Mini-Mozzarellakugeln | Balsamicovinaigrette

Various salads | cherry tomatoes | pesto

mini mozzarella cheese balls | balsamic vinaigrette

Blattsalate | Räucherlachs | Birnen und Nüsse | Kräuterdressing

salad leafs | smoked salmon | pears and nuts | herbal dressing

Gebratenes Filet vom Zander | Blattsalate | Limettendressing

roasted fillet of Zander | salad leafs | lime vinaigrette

Gebratenes Filet vom Zander | Apfel-Rucolasalat | Kräuterdressing |

kleines Rösti

roasted fillet of Zander | salad of apples and rocket |

herbal vinaigrette | small potato hash browns

Geräuchertes Forellenfilet | Kartoffel-Zucchini Rösti |

Meerrettichschmand | Salatbouquet

smoked fillet of trout | potato zucchini hash browns

horseradish cream | salad bouquet

Feine Scheiben vom Roastbeef | Sauce Remoulade

Salatbouquet | Balsamicodressing

fine slices of roastbeef | sauce remoulade

bouquet of salad | balsamic dressing

Carpaccio von der Bayrischen Rinderhüfte

Rucola | Parmesan | Oliven

Carpaccio from Bavarian beef | rocket

Parmesan cheese | olives

Salat aus 4 verschiedenen Tomatensorten

Burrata | Pestoöl

salad of 4 different tomatoes | burrata | pestoil

Gebeizter Lachs | Kartoffelstroh | Wasabischmand

Salatsträusschen

Pickled salmon | potato straw | wasabi cream

salad bouquet

Gebeizter Lachs | Kartoffelstroh | Gurkensalat | Kren

Pickled salmon | potato straw | cucumber salad

horseradish

Salat von regionalem Grillgemüse | gegrillter Halloumikäse

Thymian-Honigdressing

salad of regional grilled vegetables | grilled Halloumi cheese

thyme & honey vinaigrette

Vorspeise | Zwischengerichte

Starter | Intermediate

Sorbets (mit Secco Divino oder alkoholfreiem Sekt aufgegossen)
sorbets – infused with sparkling wine

Cassis – *black currant* | Grüner Apfel – *green apple* |
 Limette - *lime* | Orange – *orange* | Basilikum – *basil*
 Zitrone-Basilikum – *lime-basil* | Ingwer-Limette – *ginger-lime*
 Erdbeer-Basilikum – *strawberry-basil*
 Holunder-Minze – *elderflower-mint*
 Weitere Geschmacksrichtungen auf Anfrage.

Suppen (als Zwischengericht oder Vorspeise) - soups

Tomatenconsommé | Basilikumnockerl
tomato consommé | small basil dumplings

Karottencremesüppchen | Ingwer
creamy carrot soup | ginger

Hochzeitssuppe

Einlage: Pfannkuchen | Grießnockerl | Markklösschen | Gemüse
 Für Vegetarier: Gemüsebrühe | Grießnockerl | Pfannkuchen | Gemüse
Wedding soup

inlay: slices of pancake | semolina dumplings | bone marrow dumplings
Vegetarian: vegetable soup | semolina dumplings | slices of
pancake | vegetables

Kräuterrahmsüppchen | geräucherter Tofu
Creamy herbal soup | smoked tofu

Geräucherte Paprikacremesuppe | Croûtons | Basilikumöl
smoked pepper soup | croutons | basil oil

Zucchini-creme | Pesto | Ciabattachip
creamy zucchini soup | pesto | ciabattachip

Pikante Kokos-Currysuppe | Garnelenspiesschen
spicy coconut curry soup | shrimp on a stick

Beeftea | Ochsenlolly | Wurzelgemüse
beeftea | ox on a stick | root vegetables

Süßkartoffelsuppe | Sesam-Blätterteigstange
sweet potato soup | sesame puff pastry stick

Rucola-Hafermilchsuppe | Brotchip
rocket oat milk soup | bread chip

Sellerie-Kokoscreme | gerösteter Sesam
celery coconut cream | roasted sesam seeds

Rote-Beetesüppchen | Rauchforelle | Meerrettichschaum
beetroot soup | smoked char | horseradish foam

Lauchcremesuppe | Amaranth | Bergblüten
creamy leek soup | amaranth | mountain flowers

Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

Panzanella Brotsalat | Kirschtomaten | gegrillte Zucchini
Mozzarella

*Italian bread salad | cherry tomatoes | grilled zucchini
Mozzarella-Cheese*

Rote Beete Risotto | rote Beete Popcorn | Parmesanespuma
beetroot risotto | beetroot popcorn | parmesanespuma

Hausgemachte Kartoffelgnocchi | heimische Pilze
Rieslingsoße

*Homemade potato gnocchi | regional mushrooms
Riesling wine sauce*

Ravioli mit Ziegenkäse und Rosmarin | Honig-Buttersauce
pasta filled with goat cheese | honey butter sauce

Ricotta-Spinatravioli | Sonnenblumenkerne
leichte Weissweinsauce

*Spinach & Ricotta cheese filled Ravioli | sunflowerseeds | light
white wine sauce*

Graupenrisotto | Wurzelgemüse aus der Region
getrocknete Tomaten | Kräuter

*pearl barley risotto | regional root vegetables | dried tomatoes
herbs*

Waldpilzrisotto | Parmesan
mushroomrisotto | Parmesan cheese

Tortiglioni | Ochsenbackenragout
tortiglioni | ox cheeks ragout

Hauptgänge - Main

FLEISCH HAUPTGANG – MAIN BEEF & MEAT

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

*¼ Bavarian duck | potato dumplings & buttercroutons |
red cabbage*

speciality out of our Oktoberfest tent AMMER

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

Aufpreis Ökologie: 11,00 Euro

*roasted guinea fowl breast "castle" | cream sauce
grapes | roses of broccoli | pommes duchesse
extra charge organic: 11,00 Euro*

Saltimbocca à la Romana | Blattspinat | Gnocchi
Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro

*Saltimbocca à la Romana | spinach | gnocchi
extra charge organic: 15,00 Euro*

Hähnchenbrust „Supreme“ kross auf der Haut gebraten
Pfefferrahm | Rucolarisotto | dreierlei Karotten

Aufpreis obligatorisch: 10,00 Euro

*chicken breast supreme fried crispy on the skin
creamy pepper sauce | rocket risotto | 3 types of carrots
extra charge obligatory: 10,00 Euro*

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
 (niedertemperaturgegart – Gargrad rosa Richtung durch)
 Portweinjus | Kartoffelgratin | Schotengemüse
 Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro
tranches of beef sirloin fried whole
low temperature cooked – degree pink to done
portwinejus | potato gratin | pods
extra charge organic: 15,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
 (niedertemperaturgegart – Gargrad rosa Richtung durch)
 Cassisoße | Herzoginkartoffeln | dreierlei Karotten
 Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro
tranches of beef sirloin fried whole
low temperature cooked – degree pink to done
black currant jus | pommes duchesse | 3 types of carrots
extra charge organic: 15,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
 (niedertemperaturgegart – Gargrad rosa Richtung durch)
 Thymianjus | getrüffeltes Kartoffelpüree | gegrillter Lauch
 Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro
tranches of beef sirloin fried whole
low temperature cooked – degree pink to done
thymejus | truffled mashed potatoes | grilled leek
extra charge organic: 15,00 Euro

Die Rinderlende kann auf Wunsch gerne in ein
 Rinderfilet getauscht werden.
 Aufpreis: 12,00 Euro | Aufpreis Ökologie: 25,00 Euro
You can also choose beef fillet as well.
obligatory extra charge: 12,00 Euro
extra charge organic: 25,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
 (niedertemperaturgegart – Gargrad rosa Richtung durch)
 Portweinjus | Süßkartoffel-Kokosgratin | Paprikaragout
 Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro
tranches of beef sirloin fried whole
low temperature cooked – degree pink to done
portwine jus | sweet potato coconut gratin | pepper ragout
extra charge organic: 15,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
 Pfefferrahm | Kartoffel-Zucchini-Gratin | Zuckerschoten
 Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro
tranches of beef sirloin fried whole
low temperature cooked – degree pink to done
creamy pepper sauce | gratinated potatoes & zucchini
sugar naps | extra charge organic: 15,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
 Chiantijus | Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse
 Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro
tranches of beef sirloin fried whole
low temperature cooked – degree pink to done
Chianti sauce | potatoes with rosemary | grilled vegetables
extra charge organic: 15,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
 Sauce Bernaise | Süßkartoffelpommes | Buttermais
 Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro
tranches of beef sirloin fried whole
low temperature cooked – degree pink to done
sauce Bernaise | sweet potato fries | buttered corn
extra charge organic: 15,00 Euro

Piccata von der Putenbrust | Tomatenrisotto | Grillgemüse |
Tomatenmarmelade

Aufpreis Ökologie: 10,00 Euro

turkey breast piccata | tomato risotto | grilled vegetables
tomato jam
extra charge obligatory: 10,00 Euro

Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Cassis-Krensoße

Gerösteter Lauch | Butterkartoffeln

Aufpreis Ökologie: 12,00 Euro

*pink fried veal fillet | black currant & horseradish sauce | roasted leek
buttered potatoes
extra charge organic: 12,00 Euro*

Geschmorte Bayrische Ochsenbacke | Rotweinsöße

Sellerie-Kartoffelpürrée | Wurzelgemüse

Aufpreis Ökologie: 10,00 Euro

*stewed ox cheeks | red wine sauce
mashed celery potatoes | root vegetables
extra charge organic: 10,00 Euro*

Medaillons vom Kalbsrücken | Balsamicojus

Artischockengemüse | hausgemachte Olivengnocchi

Aufpreis Ökologie: 19,00

*saddle of veal | balsamic jus
artichokes | homemade gnocchi with olive
extra charge organic: 19,00*

FISCH HAUPTGANG

Zanderfilet mit Mandelkruste | Proseccosößchen

feines Gemüse | Baby nicola

*fillet of pike perch | prosecco sauce
fine vegetables | baby potatoes*

Zander und Lachs vom Rost | Sauce Hollandaise

feines Gemüse | Petersilkartoffeln

*roasted fillet of pike perch and salmon | sauce Hollandaise
fine vegetables | potatoes with parsil*

Filet vom Zander und Lachs vom Rost | Zitronensößchen

Blattspinat | Petersilkartoffeln

*roasted fillet of pike perch and salmon | lemon sauce
spinach | potatoes with parsil*

Filet vom gebratenen Zander | Paprikabutter

Blattspinat | Pommes Risolées

*roasted fillet of pike perch | pepper butter
spinach | pommes risolées*

Kräuterforellenfilet vom Grill | Zitronen-Thymianjus

Ratatouillegemüse | Pinienreis

*Fillet of trout grilled with herbs
lemon & thyme jus | ratatouille | rice with pine nuts*

Zanderfilet vom Grill | Proseccoschaum

geschmortes Chicorree-Kirschtomatengemüse

Rote-Beete-Risotto

*Roasted fillet of pike perch | prosecco espuma
braised chicory & cherry tomatoes | beetroot risotto*

VEGETARISCHER HAUPTGÄNGE VEGETARIAN

Filet vom gebratenen Donauwaller | Perlgraupen
Rahmlauch
fillet of Donauwaller | pearl barley | creamy leek

Filet vom gebratenen Saiblingsfilet
Pastis-Schmorgurken | Petersilienkartoffeln
*fillet of roasted char
braised Pastis cucumbers | potatoes with parsil*

Filet von der gebratenen Lachsforelle
Anis-Schmorgurken | Safrankartoffeln
*fillet of salmon trout
anise braised cucumbers | potatoes with saffron*

Gedünsteter Kabeljau
Fenchelgemüse | Zitronensoße | Kräuterkartoffeln
*cooked cod
fennel | lemon sauce | potatoes with herbs*

Sollten sich unter Ihren Gästen Vegetarier und Veganer befinden,
empfehlen wir für beide vegane Gerichte zu wählen.
*In case of guests with vegetarian and vegan diet please choose for both
the vegan option.*

Waldpilzrisotto von heimischen Pilzen
Ofentomaten | grüne Bohnen
mushroomrisotto | baked tomatoes | green beans

Wurzelgemüserisotto | glacierte Frühlingszwiebel
root vegetable risotto | glazed spring onions

gebratener Blumenkohl | Gemüsebolognese
gebratene Polentaschnitte
*roasted cauliflower | vegetable bolognese
roasted slices of Polenta*

Sellerieschnitzel | Tomaten-Salbeisalsa
Graupenrisotto
celery schnitzel | tomato sage sauce | barley risotto

Gemüseauflauf | Räuchertofu | Kartoffelstampf
vegetable casserole | smoked tofu | mashed potatoes

Ofengemüse aus der Region | Salsa Verde | Kartoffelstampf
backed regional vegetables | green sauce | mashed potatoes

Ravioli mit Ziegenkäse und Rosmarin | Honig-Buttersauce
pasta filled with goat cheese | honey butter sauce

Ricotta-Spinatravioli | Sonnenblumenkerne
 leichte Weissweinsöße
*Spinach & Ricotta cheese filled Ravioli | sunflowerseeds | light
 white wine sauce*

Ravioli mit schwarzem Trüffel | Parmesanchip
pasta filled with black truffles | Parmesan cheese chip

Wir benötigen für die Vorbereitung und Umsetzung die Vorauswahl der Gerichte mit genauer Anzahl bis spätestens eine Woche vor Ihrer Veranstaltung.

Bitte zeichnen Sie die Gäste für eine optimale Serviceabfolge mit Wahl und Besonderheiten (Allergien) pro Gang in Ihren Tischplan ein. Eine Spontanauswahl durch die Gäste direkt am Veranstaltungsabend ist leider nicht möglich.

We need to have the number of different dishes at least one week before your event.

A spontaneous choice in the evening is not possible. Please mark the choices per dish and specialities (allergy) in your table plan.

Falls Sie sich für 3 oder mehr verschiedene Gänge
 – z.B. Fisch, Fleisch und Vegetarisch entscheiden –
 benötigen wir mehr Küchenpersonal –
 pro Koch 35,00 Euro/Stunde (4 Stunden).
*If you decide to have 3 ore more different dishes per course
 - for example meat, fish, vegetarian/vegan –
 kitchen crew will increase.
 Extra charge per cook 35,00 Euro/h (4 hours).*

Zwei verschiedene Gerichte pro Gang bereiten wir ohne
 Aufpreis zu. – *2 different types per course = no extra charge*

Hauptgang Buffet (Fisch, Fleisch, vegetarisch/vegan) gerne möglich
 Aufpreis 15,00 Euro pro Person
*Main at Buffet possible (meat, fish, vegetarian/vegan) of course
 possible. – Extra Charge 15,00 Euro per person*

KINDERGERICHTE – KIDS´MENU

Nudeln | Tomatensauce – *pasta | tomato sauce*

Paniertes Putenschnitzel „Balu“ | Pommes
turkey schnitzel „Balu“ | french fries

Paniertes Kalbsschnitzel | Pommes
 (Aufpreis 8,00 Euro – Ökologie 12,00)

veal schnitzel | french fries

extra charge: 8,00- extra charge organic: 12,00 Euro

Selbstgemachte Fishstäbchen | Kartoffelbrei
homemade fish sticks | mashed potatoes

Knödel | Soße – *dumpling | sauce*

Käsespätzle – *cheese spätzle*

Kindereisbecher Pirat oder Prinzessin
Childrens´ sundae pirate or princess

Kindermilchreis | Zimtzucker – *rice pudding | cinnamon sugar*

Selbstverständlich können Sie auch für die Kiner eine Vorspeise wählen.
 In der Regel werden die Kindergerichte als erstes serviert, damit die
 erwachsenen Gäste dann in Ruhe essen können.
*Certainly you can choos a starter also fort he kids. Normally we serve
 children s menu at the beginnig to ensure the adults´easy going dinner.*

DESSERTS

Bayrisch Creme | Himbeermark | Schokoherzchen
Bavarian cream | raspberry | chocolate hearts

Mascarponecreme | Erdbeeren oder Früchte (je nach Saison)
Mascarpone cheese cream | strawberries or fruit (depends on season)

Creme Brulee | frische Früchte
Creme Brulee | fresh fruits

lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
 Vanille-Rum-Sauce
*lukewarm chocolate cake with liquid core
 vanilla-rum-sauce*

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
 Whiskey-Vanillecrème
*lukewarm chocolate cake with liquid core
 whiskey sauce*

Tobleronemousse | Waldbeerensalat
mousse Toblerone | forestberry salad

Panna Cotta | Berrenpürree | Minze
Panna Cotta | berry puree | mint

Weisses Schokoladenmousse | Amarettinicumble
white chocolate mousse | Amarettinicumble

Kokosmousse im Glas | Ananas-Minzcocktail
coconut mousse | pineapple mint cocktail

Buttermilchmousse im Glas | Balsamico-Erdbeeren
buttermilk mousse | balsamic glazed strawberries

Waldbeerengrütze | Mascarpone | Schokoladencrumble

Tiramisu klassisch - *Italian Tiramisu*
 Himbeertiramisu – *raspberry Tiramisu*

Mousse au Chocolat | Früchte – *mousse au chocolat | fruit*

Apfeltarte | Vanilleeis – *apfelarte | vanilla ice*

Nougatmousse im Waffeltütchen | Karamellfäden | Beeren
nougat mousse in waffle cone | caramel thread | berries

Ein Dessertbuffet ist auch gerne möglich:
 3 verschiedenen süße Köstlichkeiten in Einzelportionen angerichtet
 dazu Obstplatte | Käse & Butter & Brot
 Aufpreis auf die Pauschale pro Person 10,30 Euro
*Desert is also possible in form of a buffet – 3 assorted sweets arranged
 in single portions, fresh fruit and cheeseplatter.
 Extra charge: 10,30 Euro per person.*

Falls die Hochzeitstorte ein Teil des Dessertbuffets werden soll, sprechen Sie sich gerne mit uns ab,
 denn es empfiehlt sich dann, zuerst die Größe und Geschmacksrichtung der Hochzeitstorte
 auszuwählen, bevor man die weiteren Desserts dazu kombiniert.
*If your wedding cake shall be part of the sweet buffet please contact. Because we recommend first
 size and taste of the cake to combine then the other sweet things.*

Sollten Sie die Hochzeitstorte als Dessert wählen, können Sie gerne 2
 Vorspeisen und den Hauptgang im Rahmen der Pauschale auswählen.
Wedding cake = desert please choose 2 different starters.

PROBEESSEN – TASTING

Wir bereiten Ihre **maximal 2 verschiedene** Wunschmenüs mit Ihrer gewünschten Gästeanzahl zum Probeessen gerne werktags Dienstag bis Freitag (vorherige Terminabsprache) mit frühestem Beginn 14.00 Uhr und spätestem Beginn 15.30 Uhr vor.

We offer max. 2 different menus for tasting for your number of tasting guests – Tuesday – Friday (with appointment) – earliest possible start 2.00 p.m and latest start 3.00 p-m.

An den Wochenenden und Abends sind bei uns leider grundsätzlich keine Probeessen möglich. – *no tastings in the evening or on weekends*

Für den Service des Probeessens berechnen wir 50% des gewählten Menüpreises sowie 12,00 € Getränkepauschale (inklusive Aperitif- und Weinverkostung) pro Person zzgl. MwSt, verrechnet wird dies dann direkt bei der Veranstaltung. - *Charge for tasting = 50% menu price plus 12,00 Euro per person for beverage (included aperitif and wine tasting)*

Als zeitlichen Vorlauf für das Probeessen brauchen wir für die Speisenauswahl mindestens 10 Tage, um auch den Einkauf entsprechend koordinieren zu können. - *Please order your tasting with atime lead of 10 days.*

Bitte geben Sie uns auch Bescheid, mit wieviel Gästen Sie zum Probeessen kommen und welche beiden Menüs Sie verkosten möchten. - *And inform us how many people will come fort he tasting and which menus you like to taste.*

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. Und natürlich sprechen wir dabei auch alle Ihre Fragen durch.

The tasting is for getting your perfect experience of Palmenhaus and for discussing your details for your wedding day.

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.

Please inform us about all kinds of your guests' diets.

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

Persons with very strictl diets shall contact our Palmenhaus directly.

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.

In case of getting these diets clear directly on your wedding day please inform immediately that we can prepare the right dishes.

Zubuchbar – Add on Mitternachtssnack – *midnight snack*

Bayrisches Käsebrett
(Hartkäse, Weichkäse, Emmentaler, Blauschimmel),
Fruchtchutney, Mini-Semmeln
Butter, Weintrauben - Preis pro Portion 10,50 €
*Bavarian Cheeseplatter (assorted cheese)
spicy chutney , baby bread, butter, grapes –
price per portion 10,50*

Bayrisches Brotzeitbrett
Obatzda | verschiedene Käse | Salamiperlen | Leberkäs
Mini-Fleischpflanzerl
Butter | Weintrauben | Essiggurken | Fruchtchutney
Meerrettichsenf | Mini-Semmeln | Laugenpralinen
Preis pro Portion 12,80 Euro
*Bavarian Brotzeit
Obatzda | assorted cheese | salami pearls |
Bavarian Meatloaf | small meatballs
Butter | grapes | spicy chutney | horseradish mustard | baby
bread | baby pretzel confect
price per portion 12,80 Euro*

Currywurst mit Barbecuesoßenbrunnen & Mini-Semmeln
pro Portion 7,20 Euro
*Currywurst | fountain with bbqsauce | baby bread
price per portion 7,20 Euro*

Hier legen wir gemeinsam die genaue Personenzahl fest, für die wir das Käsebrett bzw. den Mitternachtssnack passend zu Ihrem zeitlichen Ablaufplan vorbereiten

Empfehlung: Ca. 30 % der gesamt anwesenden Personenzahl.
We discuss the number of portions for midnight snack fitting to your schedule. We recommend round about 30% of your total number of guests.

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

If you want to choose another midnight snack, please contact.

Ihr Fest wird für Sie und Ihre Gäste wunderbar

GETRÄNKE

Sekt „Palmenhaus Privée“
Deutscher Sekt trocken oder
Secco Divino
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 – *homemade
lemonades*
Orange-Ingwer | Beere | Rosmarin-Limette
Holunder-Minze

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

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

Aufbuchbar – *add on:*
Hugo & Aperol-Sprizz für die gesamte
Veranstaltungsdauer von 6 Stunden
Pro Person 10,50 Euro

Longdrinkpauschale - *longdrinks:*
Wodka Lemon-Cola-Kirsch | Cuba-Libre | Gin
Tonic | Hugo (auch alkoholfrei) | Aperol Sprizz
Pro Person pro Stunde – *per person/h*
6,30 Euro

Diese Getränke stehen im Rahmen der
Getränkepauschale in der vereinbarten
Dauer für die bestellte Personenzahl
ohne Mengengrenzung 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 – *longer than 6 hrs:*
Preis 11,00 Euro zzgl. Mwst.

Beverage flat/h = 11,00 Euro per person/h
Eine Einzelabrechnung der Getränke ist nicht
möglich – *no single charge of drinks possible.*
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. – *we count the
number of gueststo be charged every hour*

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

PREIS PRO PERSON – PRICE PER PERSON (6H):
 MIT 3-GANG-MENÜ 103,00 EURO
 MIT 4-Gang-Menü 112,00 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.

Minimum Basis: number of announced guests 10 days before

Mögliche Zusatzleistungen - Add ons

Verlängerungsstunde – *hours after midnight*

Verlängerungsstunde 00.00-01.00 Uhr – *per hour 265,00 Euro* –

Musikende: spätestens 01.00 Uhr – *end of music: latest 1 a.m.*

Veranstaltungsendes: spätestens 02.00 Uhr – *final: 2 a.m.*

Kinder – *kids* 6-11 Jahre 47,50 Euro Pauschal

Kinder – *kids* 0-5 Jahre 26,50 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 2021*

- 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. 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 und im Palmenhaus 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 **265,00 €** 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 | Eventcocierge
21 Jahre PALMEVENTS



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
Schlosspark Nymphenburg | München