SP

SCHLOSSCAFÉ im PALMENHAUS

Dinner im Park

ANGEBOT • 2022

SP
SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

Willkommen zu Ihrem Festlichen Abendessen!

Wir empfangen Sie mitten im kulturhistorischen Schlosspark Nymphenburg
zusammen mit Ihren Gästen zu einem grandiosen Dinner im Park.
Wandeln Sie auf der Könige Spuren und genießen Sie die wunderbare Energie eines
Ortes, an dem seit mehr als 350 Jahren immer nur gefeiert wurde.
Ob 3-Gang oder 4-Gang oder sogar 5-Gang Dinner:
wir erfüllen Ihnen gerne all Ihre Festwünsche und freuen uns darauf.
Sie und Ihre Lieblingsgäste bei uns verwöhnen zu dürfen.
Willkommen im reizenden Palmenhaus mitten in der grünen Oase des
Nymphenburger Parks.
Einer Location mit über 40jähriger Eventerfahrung.
.

Dinner im Park mit gesetztem Menü – exklusive Abendveranstaltung

An- und Abreise zum und vom Palmenhaus

Zugang zum Park

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

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

Parken mit Pkw

Zielort für Navigation: Nördliches Schlossrondell

Im Nördlichen und Südlichen Schlossrondell sind ausreichend kostenfreie Parkplätze vorhanden.

Für den Veranstalter können direkt hinter dem SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS 3 Parkplätze zur Verfügung gestellt werden.

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

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

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

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.

Parken mit Bussen

Die Busparkplätze befinden sich im Südlichen Schlossrondell.

Taxi-Zufahrt

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

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

Gäste mit Gehbehinderung können 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

Anfahrt mit dem Auto

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

II. Über den „Mittleren Ring" kommend, halten Sie sich Richtung Autobahn Stuttgart und nehmen den „Wintrichring", bis Sie die „Menzinger Straße" erreichen. Sie bleiben auf der Menzinger Straße im Verlauf bis zur „Nördlichen Auffahrtsalllee", in die Sie rechts einbiegen, direkt in das „Nördliche Schlossrondell".

Pkw-Parkmöglichkeiten befinden sich im Nördlichen und Südlichen Schlossrondell, für Busse ausschließlich im Südlichen Schlossrondell.

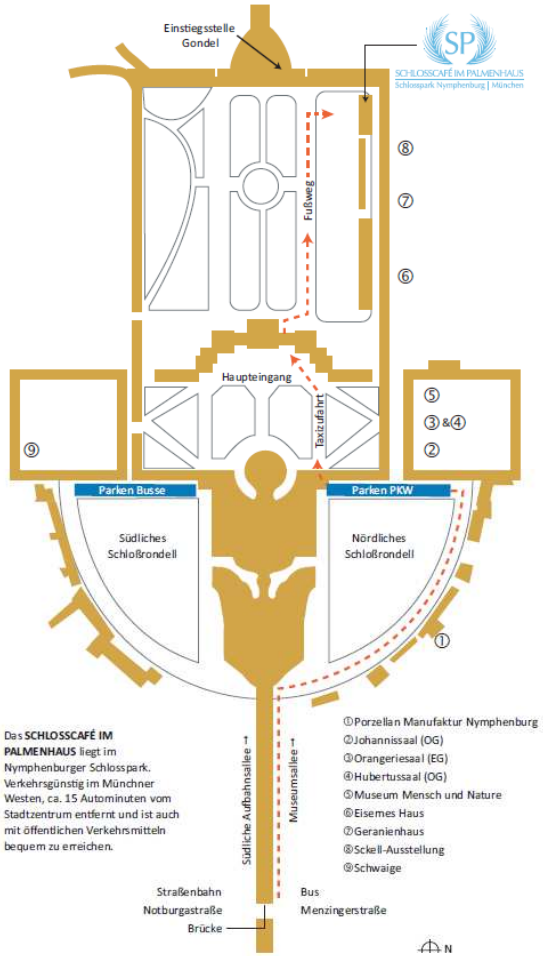
Bitte geben Sie bei für Ihre Anfahrt mit dem Routenplaner als **Zieladresse „Schloss Nymphenburg, Nördliches Schlossrondell"** ein.

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

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

Anfahrt mit dem Taxi

Entsprechend der Markierung direkt bis vor das Hauptschloss. Fußweg von dieser Stelle aus zum Palmenhaus ca. 3-5 Minuten. Bitte planen Sie bei Taxibestellung eine Anfahrtszeit von erfahrungsgemäß 15-25 Minuten ein.



Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln

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

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

Mit der **Strassenbahnlinie 17** vom Hauptbahnhof aus fahren Sie Richtung „Amalienburgstraße" bis zur Haltestelle Schloss Nymphenburg.
Eine detaillierte Übersicht über das Münchner Verkehrs- netzt finden Sie bei der MVG (www.mvg-mobil.de)

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

Das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS liegt nun zu Ihrer **rechten Seite.**

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

Facilities & Setup – Technik & Beleuchtung

Basispauschale Pauschal: 1.085,00 Euro inkl. Mwst.
Wird pauschal berechnet, auch wenn nicht alle Bestandteile genutzt werden
Garderobe
Raum- und Terassenausstattung (Mobiliar)
Beamer I Leinwand (VGA - auch verbunden mit der Tonanlage – HDMI-Adapter)
Tonanlage & 2 Hand-Funkmikrofone
Kleine flexible Aktivbox mit Lautsprecher für aussen (Mikrofon beinhaltet)
Lichtinstallation im Café (Farben einstellbar)
Lichtinstallation im Saal "Zur Schönen Münchnerin" an den Säulen
Lautsprecheranlage im Cafébereich geeignet für laute Tanzmusik (Nutzung unserer Anlage obligatorisch) – XLR-Anschluß
Keine Bands möglich – außer im Außenbereich unverstärkt oder leichte Verstärkung etwas lauter als Zimmerlautstärke z.B. zur Untermalung

Ventilatoren auf den Fensterbänken bei starker Hitzeentwicklung - 3 x Saalbereich I 2 x Cafébereich
Aussenbeleuchtung
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 (HerbstIWinter) eine Leuchtpalme auf, die vom Zugang zum Park am Hauptschloss auch auf die Entfernung gut sichtbar ist.
Der Gartenbereich des SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS ist stimmungsvoll beleuchtet.
Sollten Sie darüber hinaus für Ihre Veranstaltung eine individuelle Wege-/Gebäude oder Innenbeleuchtung wünschen, fordern Sie bitte Ihr individuelles Angebot direkt bei unserem Exklusiv-Technikpartner LIVECO an.Murat Alengül, www.liveco.de, Telefon 089-54 68 14 0, info@liveco.de

Konzept Dinner

SP
SCHLOSSCAFÉ im PALMENHAUS

Örtlichkeit I Raumaufteilung

Garderobe Im Extra-Garderobenbereich

Dinner
in unserem Cafébereich und Saal „Zur Schönen Münchnerin“
(gesamt bis 180 Personen)

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

Sitzordnung
Keine – pro Platz – pro Tisch möglich

Veranstaltung komplett im Aussenbereich
Dies ist gerne bei diesem Konzept möglich. Bei zweifelhaftem Wetter wird am Veranstaltungstag morgens bis 09.00 Uhr vom Veranstalter per Email entschieden, ob die Veranstaltung aussen oder innen stattfinden soll.

Raumdekoration / Terassendekoration
Innenraum: Palmen auf den Fensterbrettern
10-armige Silberkandelaber auf den Fensterbrettern mit brennenden Teelichtern - Leuchtkandelaber

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

Tafeln: in verschiedenen Größen möglich

Stuhlhussen weiß

Tischwäsche für Steh- und Sitztische weiß

Servietten – Stoff weiß

Tischkerzen: Glaswindlichter

Blumendekoration: kann gerne nach Ihren Wünschen organisiert werden –
Bitte nennen Sie uns Wunschfarbe und Ihr Budget.

Menüaufsteller – DIN A 3 im Bilderrahmen auf weißer Malerstaffelei oder Menükarte
Bitte lassen Sie uns gerne Ihr Wunschlogo oder Wunschmotiv dafür zukommen.

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

Menü – 3-Gang oder 4-Gang

Verschiedene Brotsorten an den Tischen eingesetzt

Vorspeise

Suppen

Orangen-Karottensüppchen I Blätterteigstange

Kräuterrahmsüppchen I Ciabattachip

Brunnenkressesüppchen I Knusperstange

Strauchtomatensuppe I Basilikumcrostini

Grießnockerlsuppe & Pfannkuchen I Laugenchip

Gurken-Dill-Kaltschale

Salate

Gemischte Blattsalate mit abgeschmolzenen Brezn I gebratene Pilze

Blattsalate & Rucola I Baby-Mozzarella I Pinienvinaigrette

Duett von Gemüseantipasti & Kräuterscampi

Bunte Marktsalate I lauwarmes Grillgemüse I Oliven I Haloumi I Thymiandressing

Feldsalat I getrocknete Feigen I gratinierter Ziegenkäse I körniges Pommery-Senfdressing

Panzanella Brotsalat I Kirschtomaten I gegrillte Zucchini I Mozzarella

Pflücksalat I glacierte Trauben I Nüsse I marinierte Sprossen I feines Himbeerdressing

Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

Rote Beete Risotto I rote Beete Popcorn I Parmesanespuma

Hausgemachte Kartoffelgnocchi I heimische Pilze I Rieslingsoße

Ravioli mit Ziegenkäse und Rosmarin I Honig-Buttersauce

Ricotta-Spinatravioli I Sonnenblumenkerne leichte Weissweinsoße

Waldpilzrisotto I Parmesan

Basilikum Gnocchi mit Pinienkernen I Tomatenschaum

Cremiges Safranrisotto I Knuspergarnele

Ravioli mit Steinpilfüllung I Wildkräuterrahm I Prosciuttochip

Zwischengang Sorbet

Granny Smith

Himbeer-Zitronengras

Basilikum-Limette

Honigmelone Ingwer

Holunder-Minze

Hauptgang

FLEISCH
Tranchen von der Hähnchenbrust
pikantes Kartoffel-Kräuter-Gemüseragout
Hähnchenbrust mit Pilzen gefüllt I
Polentarauten I Bohnengemüse I Safransauce
¼ Ente I Kartoffelknödel I Blaukraut
Perlhuhnbrust „Schlossher“ I Rahmsoße Weintrauben
IBroccoliröschen I Herzoginkartoffeln
Rinderlende im Ganzen gebraten
Portweinjus I Kartoffelgratin I Gemüse aus
den königlichen Hofgärten

FISCH
Zanderfilet mit Mandelkruste Proseccosößchen I feines Gemüse I Babynicola
Filet vom Zander und Lachs vom Rost
Zitronenbutter I Romanescu I Baby-Nicola
Filet vom Zander und Lachs I Zitronensößchen I Blattspinat I Petersilkartoffeln
Kräuterforelle I Honig-Senfsoße I Gemüse I Pinienreis
Filet vom gebratenen Donauwaller I Perlgraupen I Rahmlauch
Filet vom gebratenen Saiblingsfilet I Pastis-Schmorgurken I Petersilienkartoffeln
Filet von der gebratenen Lachsforelle I Anis-Schmorgurken I Safrankartoffeln

VEGETARISCH
Gratin vom Toscanagemüse I Tomaten-Basilikum-Sahne
Kleine Semmelknödel I Pilzragout
Gemüsestrudel I Schnittlauchsauce
Rucolarisotto I Ratatouille I Dörrtomaten I Parmesan oder Cashewparmesan
Rote-Beete-Gnocchi I Artischocken I junger Spinat I Haferrahm
Ofengemüse I Chimi Churry I Süsskartoffelstampf

Menüauswahl
Falls Sie sich für 3 verschiedene Hauptgänge – Fisch-Fleisch und vegetarisch entscheiden – benötigen wir die Anzahl an Vorauswahl 10 Tage vor der Veranstaltung.

Für diesen Fall benötigen wir mehr Küchenpersonal, pro Koch 44,00 Euro/Stunde (4 Stunden).

Zwei verschiedene Gerichte pro Gang bereiten wir ohne Aufpreis zu, benötigen auch die Anzahl 10 Tage vor der Veranstaltung.

Hauptgang am Buffet gerne möglich (Fisch, Fleisch, vegetarisch) Aufpreis pro Person 17,00 Euro

DESSERT
Kaiserschmarrn l Apfelmus & Vanilleeis
Herrencreme (VanillelSahnelSchokostreussel) & Amarettini
Mini-Schokoladenwindbeutel l Früchte
Bayerisch Creme & Himbeerpüree
Apfelstrudel &Vanillesoße
Mousse au Chocolat & Früchte
Panna Cotta & marinierte Früchte
Obstsalat & Venezianische Mascarponecreme Tiramisu
Apfeltarte & Vanilleeis
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kerne l
Vanille-Rum-Sauce
Tartellete vom Käsekuchen l Waldfrucht-Joghurt-Eis l
Blaubeergel

Dessertbuffet gerne möglich
Obstplatte – l Käse & Weintrauben & Butter & Brot l
3 verschiedene süße Desserts
Aufpreis pro Person 13,00 Euro

Häppchen zum Aperitif bei Ankunft der Gäste und/oder Mitternachtssnack sind auch sehr gerne zubuchbar.

Lebensmittelunverträglichkeiten l Allergien
Falls sich Veganer, Schwangere, Allergiker, Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten, Glutenunverträglichkeit oder mit Histaminintoleranz unter den Gästen befinden, informieren Sie uns bitte, sofern dies bereits im Vorfeld bekannt ist.
Sollte dies erst am Abend der Veranstaltung bekannt werden, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, um entsprechende Speisen in Absprache mit unserer Küche zum Wohl der Gäste.

Sollten Sie unter den angebotenen Speisen keinen Favoriten ausmachen können, spezielle Wünsche zu Ihrem Anlass oder Motto haben, freuen wir uns auf Ihre Nachricht, damit wir Ihnen weitere Alternativen – entweder saisonal oder passend zu Ihren Gästen – anbieten können.

Ihre festlichen Getränke

Sekt „Palmenhaus Privée“ I Deutscher Sekt trocken I JOYSecco I MIOSecco alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke
Wasser still und prickelnd, Cola, Coca Cola light, Sprite,
Säfte: Orange I Apfel I Johannisbeere Maracuja I Rhabarber
Hausgemachte Limonaden
Orange-Ingwer I Beere I Rosmarin-Limette I Holunder-Minze

Biere vom Staatlichen Hofbräu
Helles, Pils, Alkoholfrei, Weißbier hell, dunkel, leicht, alkoholfrei

Kaffeespezialitäten I Heißgetränke
Filterkaffee (auch als Buffet möglich) I Espresso I Cappuccino I Milchkaffee
Latte Macchiato I Café I Tee verschieden Sorten I Heiße Schokolade

Weine: Auswahl siehe beigefügte Liste weiß – rot – rosé

Diese Getränke stehen im Rahmen der Getränkepauschale in der vereinbarten Dauer für die bestellte Personenzahl ohne Mengenbegrenzung zur Verfügung – 4 Stunden.
Sollte Ihre Veranstaltung länger als 4 Stunden dauern, können Sie die Getränkepauschale pro Person pro Stunde
(Wein I Bier I Sekt I alkoholfreie Getränke, Kaffee und Heißgetränke) pro Stunde aufbuchen
Preis 13,90 Euro inkl. Mwst.
Eine Einzelabrechnung der Getränke ist nicht möglich.
Grundlage für die Berechnung ist die Personenzahl, die dann nach 4 Stunden noch auf Ihrem Fest 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.

Zubuchbar

Hugo & Aperol-Sprizz-Pauschale für die gesamte Veranstaltungsdauer von 4 Stunden
Pro Person 13,30 Euro inkl. Mwst.

Longdrinkpauschale*:*
Wodka Lemon-Cola-Kirsch I Cuba-Libre I Gin Tonic I Hugo (auch alkoholfrei) I Aperol Sprizz
Pro Person pro Stunde
8,00 Euro inkl. Mwst.
Bei den Cocktails & Longdrinks ist auch Einzelabrechnung möglich.

Konditionen – Zeitrahmen: 4 Stunden

SP
SCHLOSSCAFÉ im PALMENHAUS

Preis pro Person(4h):
95,00 Euro Aperitif & 3-Gang-Menü & Getränke *** 89,00 Euro 3-Gang Menü & Getränke
107,00 Euro Aperitif & 4-Gang-Menü & Getränke **** 101,00 Euro 4-Gang Menü & Getränke

Inklusivleistungen
Veranstaltungskonzeption & Planung, Auf- und Abbau, räumliche und dekorative Ausstattung (inklusive Tischwäsche und Mobiliar) wie im Angebot aufgeführt, Speisen und Getränke wie aufgeführt, Veranstaltungsleitung, Personal.
Grundlage für die Berechnung ist mindestens die eine Woche vor der Veranstaltung per E-Mail durchgegebene Personenzahl.
Mögliche Zusatzleistungen
Verlängerungsstunde nach Mitternacht 328,00 Euro pro zugebuchter Stunde (falls die gesamte Veranstaltung länger als 00.00 Uhr dauern soll).
Musik- und Ausschankende: spätestens 02.00 Uhr, Veranstaltungsendes: spätestens 03.00 Uhr

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen 19% Mwst.

Mindestumsatz: Montag-Freitag 4.000 Euro zzgl Mwst. – Freitag, Samstag und Sonntag 6.000 Euro zzgl.Mwst.
Zahlungsart –Anzahlung: 500,00 Euro Anzahlung bei Buchung.
Die endgültige Rechnungssumme wird per Überweisung beglichen und ist zwei Tage nach Rechnungserhalt (am Ende der Veranstaltung) zur Zahlung fällig.

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

SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
Schlosspark Nymphenburg | München

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

www.palmenhaus.de

CLAUDIA A. TROTT
Veranstaltungs- und Geschäftsleitung
Eventconcierge & Feel Good Manager
~~19~~23 Jahre PALMEVENTS

SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 2022

1.) Mit der fixen Buchung Ihres Wunschtermins für Ihren definierten Wunschanlass und Leistung der Anzahlungsrechnung akzeptieren Sie unsere für Ihren Veranstaltungszeitpunkt gültigen Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind zusammen mit dem Angebot Grundlage für die Ausrichtung Ihres Festes am vereinbarten Veranstaltungstag. Eine Überlassung des gebuchten Termins an Dritte ist unzulässig.
2.) Änderungen in Bezug auf die Bewirtung können berücksichtigt werden, sofern diese spätestens 7 Tage vor der Tages- oder Abendveranstaltung 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 4.500 Euro inkl. gesetzlicher Mwst.** Bei einer Stornierung **länger als 6 Monate vor dem Veranstaltungsbeginn beträgt die Stornogebühr die geleistete Anzahlung**. Bei einer Stornierung nach verbindlicher Buchung einer Tagesveranstaltung Tagesreservierung (Größe ab 11 Personen, Dauer längstens bis 19.00 Uhr) **ab 6 Monate vor dem Veranstaltungstermin beträgt die Stornogebühr bis 4 Wochen vor der Veranstaltung 25,00 Euro pro gebuchtem Gast, bis 1 Woche vor der Veranstaltung 35,00 Euro pro gebuchtem Gast und danach 100% der gebuchten Leistungen für die gebuchte Personenzahl.** 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 Veranstaltungs-/Raumpauschale pro Person richtet sich nach dem konkreten individuellen Angebot.
6.) Es gelten unsere Preise zum Zeitpunkt Ihrer Reservierung/Veranstaltung und diese verstehen sich – sofern nicht anders im Angebot vereinbart - **inkl. Personalkosten.**
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 Reservierung/Veranstaltung, wobei Sie die genaue Personenzahl spätestens 7 Tage – sofern nicht anders vereinbart - vor der Reservierung/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 Flur- und Wegeschäden und Flur- und Wegeverschmutzungen an den Beeten, Wegen und Rasenflächen des Schlossparkbereiches verursacht durch Fahrzeuge und Personen in Verbindung zu Ihrer Veranstaltung.
B.) Für Beschädigungen an Inventar und Mobiliar der Innenräume
C.) 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 öffentlich zugängigen Schlossbereich und allen Außenflächen **nicht** angebracht werden. Die Platzierung von Beschilderung innerhalb der gepachteten Fläche des SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS wird abgestimmt.
12.) Musik im Innenbereich ist gestattet. Bei der Musiklautstärke ist der Vorgabe der Stadt München Folge zu leisten, die Verantwortung hierfür trägt der Gastgeber. Den Anweisungen von verantwortlichen Palmenhaus-Mitarbeitern zu einer evtl. Lautstärkenregelung und zum Schutz des Bauwerks ist unbedingt Folge zu leisten. Musikende ist spätestens 15 Minuten vor dem vereinbarten Veranstaltungsende. 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 **328€** pro tatsächlich genutzter Stunde an.
15.) Das Abfeuern von Feuerwerkskörpern, jegliches offene Feuer (auch Wunderkerzen), Konfettikanonen 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 Hauptschloss 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