



SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

Hochzeit im Park

ANGEBOT • 2022

Liebes Brautpaar, liebes Traupaar,

wir freuen uns sehr, dass Sie planen Ihre Hochzeit im schönen Palmenhaus im kulturhistorischen Schlosspark Nymphenburg zu feiern – ein Ort, der seit über 350 Jahren ausschließlich für festliche und schöne Momente im Leben von uns Menschen belebt und erlebt wurde und wird.

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 auf Erfahrung basierenden Eventconcierge-Tipps eingebaut und freuen uns, Ihre Traumvorstellungen mit Ihnen zu besprechen und gemeinsam Ihr großes JA als unvergessliches Fest zu realisieren.

Hochzeit im Park – 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

Wir fügen zu Ihrer örtlichen Orientierung unseren Wegehelfer bei.

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 „Menzingersstraße“ erreichen. Sie bleiben auf der Menzinger Straße im Verlauf bis zur „Nördlichen Auffahrtsallee“, 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.

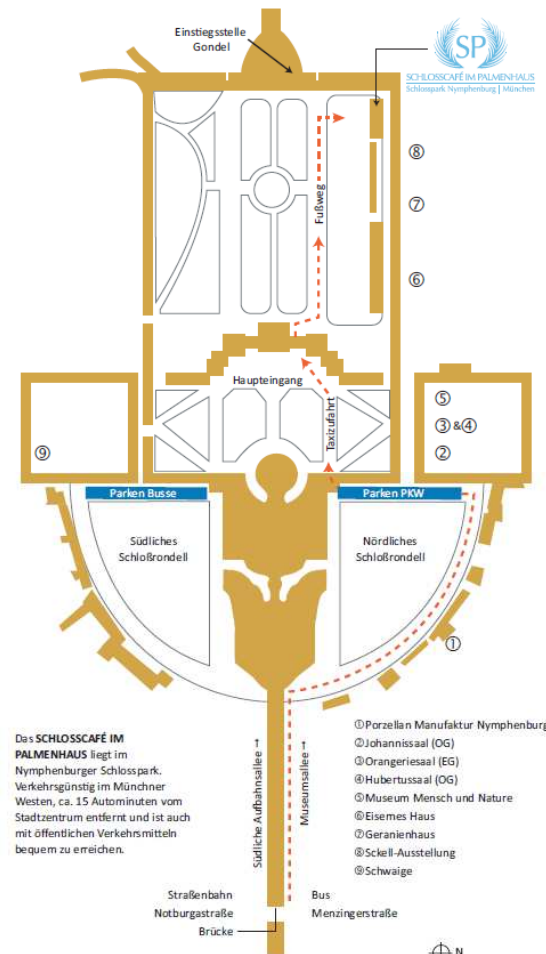
Bitte geben Sie bei für Ihre Anfahrt mit dem Routenplaner als Zieladresse „**Schloss Nymphenburg, Nördliches Schlossrondell**“ ein.

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 Nymphenburg“.

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

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

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

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

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

Hochzeitsbegleiter

Eventconcierge Dienstleister



Alle Dienstleister, die wir empfehlen oder als exklusiv für unser Haus fixieren (Floristik & Technik), sind uns persönlich bekannt und empfehlen wir ausschließlich aus der positiven praktischen Erfahrung unserem Qualitätsanspruch entsprechend heraus.

Fotograf/Video

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.

Eventconcierge 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.

Hochzeitsfotografie Empfehlungen

Moira Rutschmann Fotografie - info@moira-rutschmann.de - www.moira-rutschmann.de

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

Noemi Verolla Photography - noemiverollaaa@gmail.com - www.noemiverollaphotography.de

Marina Huber Fotografie - kontakt@marinahuberfotografie.de - www.marinahuberfotografie.de

Lilafilm Beißwanger & Schuhmann GbR - info@lilafilm.de - www.lilafilm.de

Wichtige Adressen

Katholische Pfarreien – Kirchen

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.

<https://www.erzbistum-muenchen.de/pfarrei/christkoenig-muenchen>



Christkönig

Herz Jesu

Romanstraße 6 - 80639 München Telefon: 089/ 13 06 75 -0 - Fax: 089/ 13 0675 -26

Email: pfarramt@herzjesu-muenchen.de – Das Palmenhaus ist mit dem Auto ca. 8 Minuten entfernt.

<https://www.erzbistum-muenchen.de/pfarrei/herz-jesu-muenchen>



Herz Jesu

Congregatio Jesu „Josefshaus“

Maria-Ward-Str. 11 - 80638 München - Telefon: 089/ 17 95 39 69-0

Email: muenchen.nymphenburg@congregatiojesu.de

<https://www.congregatiojesu.de/>

Das Palmenhaus ist fußläufig erreichbar.



Congregatio Jesu

Evangelische Pfarreien

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



Eventconciierge 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.

Freie Trauungszeremonien Möglichkeiten

Auf der Palmenhaus-Terrasse

Aufwandspauschale 395,00 € inkl. Mwst.

Auf-Abbau (Reihenbestuhlung mit Mittelgang oder nach Ihrem Wunsch) | Stühle Brautpaar mit Hussen | Trautisch weiß bodenlang



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.

Bei schlechtem Wetter oder dem Wunsch nach Privatsphäre während der Freien Trauung bieten sich für die Umsetzung **in unserem** Haus folgende Möglichkeiten:

Empfang vor der Zeremonie und Freie Trauung in unserem Saal „Zur Schönen Münchnerin“ | Gratulationsempfang in der angrenzenden Skell-Ausstellung (Mietpreis nur bei tatsächlicher Nutzung 328,00 Euro inkl. Mwst.).

Während des Empfangs Saalumbau mit Tischen nach Ihrem Bestuhlungskonzept.

Für Freie Trauungen mit Beginn ab 18.00 Uhr

Freie Trauung mit Reihenbestuhlung im Palmenhaus in unserem Cafébereich oder auf der Terrasse, Hochzeitsdinner im Saal „Zur Schönen Münchnerin“, Tanzfläche im Cafébereich

Freie Trauung in einem Extra-Raum in der Schlossanlage Nymphenburg

(bieten sich als Schlechtwetter Alternativen oder für eine intime Privatsphäre an)

Miet-Sonderkonditionen für freie Trauungen in allen unten beschriebenen Räumen - Vermietung

Schloss- und Gartenverwaltung Nymphenburg

089- 17 90 80 - Mail: sgvNymphenburg@bsv.bayern.de

Johannissaal

(bis ca. 90 Personen sitzend) – Fußweg zum Palmenhaus 8 Minuten

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



Johannissaal

Orangeriesaal

(bis ca. 120 Personen sitzend) – Fußweg zum Palmenhaus 8 Minuten

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



Orangeriesaal

Eisernes Haus

(bis 80 Personen sitzend) – Fußweg zum Palmenhaus 3 Minuten

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



Eisernes Haus

Aufwandspauschale Freie Zeremonie 395,00 Euro inkl. MwSt.

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

Wir empfehlen die Gäste 30 Minuten vor geplantem Zeremoniebeginn einzuladen, um einen entspannten gemeinsamen Beginn zu gewährleisten.

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) Alle aufgeführten Getränke während dieser Dauer ohne Mengenbegrenzung

Preis pro Person 4,80 Euro inkl. 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.



Dienstleister

Exklusivpartner Blumen Adler

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

Blumen Adler hat alle im Palmenhaus für Sie nutzbaren dekorativen Tischgestaltungselemente (Platzteller/Leuchter/Glaswindlichter etc.) bei sich im Laden. Ebenso wie diverse Traubögen für Freie Zeremonien.

Hochzeitstorten

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

Oder Sie haben besondere Wünsche? Gerne: Schicken Sie uns ein Bild Ihrer Traumtorte.

Besondere Ausstattung

Möbel | Dekorationen | spezielle Tischausstattung | Love Letters

OH YES! Eventdesign & Rentals

nancy@ohyeseventdesign.com - www.ohyeseventdesign.com

Hochzeitpapeterie

Papierromantik

info@papier-romantik.de – www.papier-romantik.de

Hochzeitsplanung

Premium Weddings – Melanie Grove

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

Eventconcierge Blumen

Unsere Empfehlung ist, dass Sie sich das Blumenatelier von Blumen Adler besuchen, um sich ein Bild zu Qualität und Stil zu machen und Ihre Hochzeit per Mail mit Kontaktdaten avisieren. Ebenso empfehlen wir die Fotos auf instagram #blumenadler1931. Die konkrete Besprechung der floralen Ausgestaltung ist gut 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. Fremdfloristen sind im Palmenhaus nicht zugelassen.

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 Terrassenausstattung (Mobiliar)

Beamer | 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. für Freie Trauungen

Ventilatoren auf den Fensterbänken bei starker Hitzeentwicklung - 3 x Saalbereich | 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 (Herbst|Winter) eine Leuchtpalme auf, die vom Zugang zum Park am Hauptschloss auch auf die Entfernung gut sichtbar ist.

Der Gartenbereich des SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS ist stimmungsvoll beleuchtet.

Sollten Sie darüber hinaus für Ihre Veranstaltung eine individuelle Wege-/Gebäude oder Innenbeleuchtung wünschen, fordern Sie bitte Ihr individuelles Angebot direkt bei unserem Exklusiv-Technikpartner LIVECO an. Murat Alengül, www.liveco.de, Telefon 089-54 68 14 0, info@liveco.de

Raumkonzept

Garderobe Im Extra-Garderobenbereich - Keine Extra-Gebühr

Empfang

Bei schönem Wetter
auf unserer Terasse

Bei schlechtem Wetter oder in den kalten Monaten

Je nach Absprache und Veranstaltungsbeginn -

In der direkt angrenzenden Skell-Ausstellung (Miete 328,00 Euro inkl. Mwst.
nur bei tatsächlicher Nutzung), im Saal oder im Cafébereich

Festlegung: am Veranstaltungstag morgens 09.00 Uhr per Mail an info@palmenhaus.de

Festessen

in unserem Saal „Zur Schönen Münchnerin“

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

DJ - Tanzfläche

im Cafébereich

Hochzeitstorte | Fotobooth (empfohlen an der Tanzfläche) | Gästebuch | Geschenketisch |

Candy-Bar: nach Absprache, je nachdem, was es alles geben soll

Raumdekoration

Innenraum

Palmen auf den Fensterbrettern

10-armige Silberkandelaber auf den Fensterbrettern mit brennenden

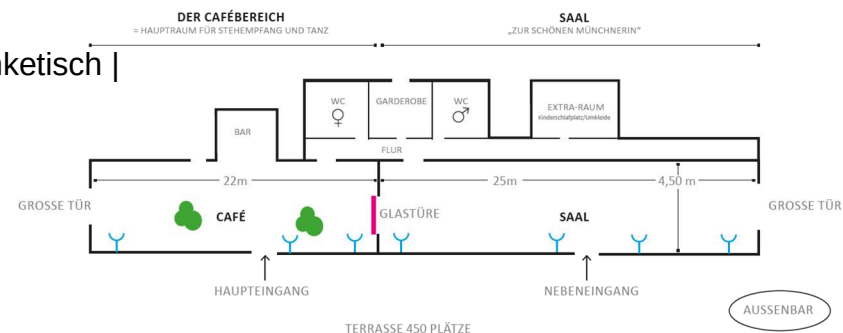
Teelichtern - Leuchtkandelaber

Terrasse

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

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

Ausstattungsmöglichkeiten - Setting

Stuhlhussen weiß oder creme – falls gewünscht

Tischwäsche

Weiß bodenlange Stretchhussen oder Tischdecken für die Stehtische

Weiß halblang für die Sitztische

Bodenlange Tischwäsche ist möglich – der Aufpreis errechnet sich aus den Tischgrößen und wird individuell angeboten

Tischwäsche für Geschenketisch und/oder Tortentisch: weiß bodenlang

Servietten

Stoff – weiß – Form wird abgestimmt

Platzteller zur Wahl

gold, creme, schwarz, silber, gold-weiß mit Spiralmuster, Glas rund oder eckig

mit darunter platzierter Menükarte, ohne Platzteller

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

Tischkerzen

silber 1-armig | silber 5-armig mit Glaswindlichtaufsatz |

Metallicwindlichter | Glaswindlichter

Kinder

Für Kinder bis ca. 2,5 Jahren haben wir 9 Kinderstühle.

Für Kinder bis 6 Jahren (je nach Größe) bieten wir Kissen zur Sitzerrhöhung.

Auf Wunsch stellen wir gerne einen Basteltisch mit Lackfolie auf. Bastelmaterial oder Malsachen werden vom Veranstalter gebracht.

Mögliche Tischanordnung

6-er | 8er | 10er | 12er | 14er Tafeln | Tafeln in Ihrer Wunschlänge (auch ungerade Zahlen möglich) | lange Tafel | U-Tafel | Steh- und Sitztische kombiniert

Runde Tische (7-9 Gäste Durchmesser 1,53m)

maximal 10 möglich

Aufpreis pro Tisch inklusive Tischwäsche:

48,00 Euro inkl. MwSt.

Tischordnung

Pro Platz oder pro Tisch möglich

Kindlein auf dem Kinderstuhl werden mit einem vollen Platz kalkuliert

Menükarten

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

Kulinarisches Vorwort

Bei der Planung und Auswahl der Speisen spielt der zeitliche Ablauf Ihres Veranstaltungstages eine wichtige Rolle. Damit Ihre Gäste fit und freudig entspannt Ihr Hochzeitsfest genießen können, empfehlen wir, die Speisenauswahl und –abfolge bis hin zur Anzahl der Gängen Ihrem gewünschten zeitlichen Wunschablauf anzupassen. Pro Gang können Sie für Servieren – Genießen – Abservieren ca. 35 Minuten in Ihre Planung aufnehmen. Dazu kommen dann noch die zwischen den Gängen geplanten Reden und Darbietungen.

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.

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 mit einem höheren Anteil an pflanzlichen Anteilen im Vergleich zu Fleisch und Fisch gestaltet.

Rindfleisch ist bei uns vom Murnau Werdenfelser Rind. 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.

Falls Sie Ihre ausgewählten Fleischgerichte halalzertifiziert möchten, ist dies auch gerne gegen Aufpreis möglich. Auch rein alkoholfreie Hochzeitsfeste richten wir selbstverständlich aus.

Unsere aufgeführten vegetarischen Gerichte sind zum Großteil auch für Veganer geeignet.

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

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. Gerade bei Buffets ist dies sehr empfehlenswert.

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

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

Sollten Sie mehr wünschen, ist dies natürlich auch mit Aufpreis möglich.
Wenn sich einzelne Veganer unter den Gästen befinden, erhalten diese einen eigenen
veganen Häppchenteller.

Crostini

Bruschetta Tomate | Basilikum
Bresaola | Olivenfrischkäse
Zucchini-creme | Rosa Pfeffer
Rucolafrischkäse | rosa Pfefferbeeren
Wasabi-creme | Eingelegter Ingwer
Feine Thunfisch-creme | frittierte Kaper | violette Kresse
Tomaten-creme | Pinienkerne
Hummus | Gartenkresse
Kräuterfrischkäse | Kürbiskerne
Hummus mit Tahin | Kurkuma | Gärtnerkresse
Gorgonzola-Mascarpone-creme | karamellisierte Walnüsse
Ziegenfrischkäse | Blütenhonig | getrocknete Bergblüten
Grillgemüsetartar | Zitronenthymian | Olive
Crème von getrockneten Tomaten | geröstete Sonnenblumenkerne

Spoons

Couscous mit Trauben | Gurke | Minze | Chorizochip
Weisses Tomatenmousse | confierte Tomate | Basilikumöl
Räucherlachsstartar | Schmandgurken | Dill
Beef Tatar vom Bayrischen Weideochsen | körniger Senf | Brotchip
Pilzsalat süß sauer | Schinchenchip
Ratatouillesalat | Ziegenfrischkäse
Knuspergarnele | geräucherter Paprikafrischkäse
Gebeiztes Roastbeef im Sesammantel | asiatischer Gemüsesalat
Geräucherte Forelle | Meerrettichmousse
Tartar vom gebeizten Lachs | Gurkenrelish
Pulled Pork BBQ | rote Zwiebelmarmelade

Orientalischer Linsensalat | Tandooridip
Kichererbsensalat mit Mais & Sesam | Koriander
Falaffelbällchen | Minzcreme
Ziegenfrischkäsemousse | getrocknete Feige
Salat von geräuchertem Tofu und Edamame | Terriyakimariande
Rote Beetesalat | Ziegenkäse | Walnuss
Pikanter Auberginensalat
Ratatouille Salat mit mediterranen Kräutern | Hirtenkäse

Cones

Ziegenfrischkäse | Akazienhonig | getrocknete Bergblüten
Saiblingstatar | Staudensellerie | Koriander
Beef Tartar vom Bayrischen Weideochsen | Schnittlauch |
Pommerysenf
Tomaten-Frischkäse-creme | geröstete Leinsamen
Thunfisch-creme | frittierte Kaper
Räucherlachs | Meerrettichschmand | Dill
Erbsen-Minzcreme | Leinsamen
Hummus mit roter Beete | gerösteter Sesam
Trüffelschmand | gehackte Haselnüsse
Crème von getrockneten Tomaten und Oliven | Gärtnerkresse

Laugenpralinen

Obatzda | rote Zwiebel
Griebenschmalz | Schnittlauch
Grobe Leberwurst | meersalzpflocken
Fassbutter | Schnittlauch
Radiserlfrischkäse | Gärtnerkresse
Romadur | Traubenchutney

Wraps

Räucherlachs | Rucola | Gurke | Meerrettichfrischkäse
Roastbeef | Essiggurken | Sauce Tartar | Wildkräuter
Grillgemüse | Kräutercreme | Tomate | Pflücksalat
Geräucherte Putenbrust | gedünstete Paprika | Kräuterfrischkäse |
Romana
Hummus | getrocknete Tomaten | Babyspinat | Sonnenblumenkerne

Süß

Mini-Nussecken
Mini-Zimtschnecken
Mini-Tartelletes Vanille & Beeren -
Mini-Mousse au Chocolat-Törtchen
Mini-Kalter Hund am Stil Mini-Blaubeer- oder Erbeerpie am Stil
Mini Himbeerherzen (Gebäck
Mini-Nougattaler
Mini Powidlatschkerl
Mini-Mandelhörnchen
Mini gefüllte Canoli
Mini Schoko-Blätterteighörnchen

Menü

Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen:

3 Gänge oder 4 Gänge

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

Brot und Butter (gesalzen oder ungesalzen) oder Olivenöl

Vorspeisen

Blattsalate | Wildkräuter | Beeren | Kerne |
weißes Balsamicodressing

Bunte Salate | Kirschtomaten | Pesto
Mini-Mozzarellakugeln | Balsamicovinaigrette

Blattsalate | Räucherlachs | Birnen und Nüsse | Kräuter dressing

Gebratenes Filet vom Zander | Blattsalate | Limettendressing

Gebratenes Filet vom Zander | Apfel-Rucolasalat | Kräuter dressing
kleines Rösti

Geräuchertes Forellenfilet | Kartoffel-Zucchini rösti
Meerrettichschmand | Salatbouquet
Feine Scheiben vom Roastbeef | Sauce Remoulade
Salatbouquet | Balsamicodressing

Carpaccio von der Bayrischen Rinderhüfte
Rucola | Parmesan | Oliven

Salat aus 4 verschiedenen Tomatensorten
Burrata | Pestoöl

Gebeizter Lachs | Kartoffelstroh | Wasabischmand
Salatsträusschen

Gebeizter Lachs | Kartoffelstroh | Gurkensalat | Kren

Salat von regionalem Grillgemüse | gegrillter Halloumi-Käse Thymian-Honigdressing

Marktsalate | karamalisierte Apfelspalten | Walnüsse | Trauben | weißes Balsamicodressing

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

Vorspeisen Zwischengerichte

Sorbets (mit JOYSecco oder alkoholfreiem MIOSecco aufgegossen)

Cassis – Grüner Apfel – Limette - Orange - Basilikum

Zitrone-Basilikum – Ingwer-Limette

Erdbeer-Basilikum – Holunder-Minze

Himbeer-Zitronengras – Honigmelone-Ingwer

Suppen (als Zwischengericht oder Vorspeise)

Tomatenconsommé | Basilikumnockerl

Karottencremesüppchen | Ingwer

Hochzeitssuppe

Einlage: Pfannkuchen | Grießnockerl | Markklösschen | Gemüse

Für Vegetarier: Gemüsebrühe | Grießnockerl | Pfannkuchen | Gemüse

Kräuterrahmsüppchen | geräucherter Tofu

Geräucherte Paprikacremesuppe | Croûtons | Basilikumöl

Zucchini-creme | Pesto | Ciabattachip

Pikante Kokos-Currysuppe | Garnelenspiesschen

Beeftea | Ochsenlolly | Wurzelgemüse

Süßkartoffelsuppe | Sesam-Blätterteigstange

Rucola-Hafermilchsuppe | Brotchip

Sellerie-Kokoscreme | gerösteter Sesam

Rote-Beetesüppchen | Rauchforelle | Meerrettichschaum

Lauchcremesuppe | Amaranth | Bergblüten

Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte oder (vegetarische) Hauptgerichte

Panzanella Brotsalat | Kirschtomaten | gegrillte Zucchini
Mozzarella

Rote Beete Risotto | rote Beete Popcorn | Parmesanespuma

Hausgemachte Kartoffelgnocchi | heimische Pilze
Rieslingsoße

Ravioli mit Ziegenkäse und Rosmarin | Honig-Buttersauce

Ricotta-Spinatravioli | Sonnenblumenkerne
leichte Weissweinsauce

Graupenrisotto | Wurzelgemüse aus der Region
getrocknete Tomaten | Kräuter

Waldpilzrisotto | Parmesan

Tortiglioni | Ochsenbackenragout

Linguine | gebratene Garnelen | Kirschtomaten | Rucola
pikante Tomatensoße

cremiges Safranrisotto | Knuspergarnele

Basilikum Gnocchi | Pinienkerne | Tomatenschaum

Ravioil mit Steinpilzfüllung | Wildkräuterrahm | Prosciuttochip

Hauptgänge

Fleisch

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

Perlhuhnbrust „Schlossherr“ gebraten | Rahmsößchen
Weintrauben | Broccoliröschen | Herzoginkartoffeln
Aufpreis Ökologie: 14,00 Euro

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

Hähnchenbrust „Supreme“ kross auf der Haut gebraten
Pfefferrahm | Rucolarisotto | dreierlei Karotten
Aufpreis obligatorisch: 10,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
(niedertemperaturgegart – Gargrad rosa Richtung durch)
Portweinjus | Kartoffelgratin | Schotengemüse
Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
(niedertemperaturgegart – Gargrad rosa Richtung durch)
Cassisoße | Herzoginkartoffeln | dreierlei Karotten
Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
(niedertemperaturgegart – Gargrad rosa Richtung durch)
Thymianjus | getrüffelt Kartoffelpüree | gegrillter Lauch
Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
(niedertemperaturgegart – Gargrad rosa Richtung durch)
Portweinjus | Süßkartoffel-Kokosgratin | Paprikaragout
Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
Pfefferrahm | Kartoffel-Zucchini-Gratin | Zuckerschoten
Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
Chiantijus | Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse
Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro

Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten
Sauce Bernaise | Süßkartoffelpommes | Buttermais
Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro

Piccata von der Putenbrust | Tomatenrisotto | Grillgemüse |
Tomatenmarmelade
Aufpreis Ökologie: 10,00 Euro

Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Cassis-Krensoße
Gerösteter Lauch | Butterkartoffeln
Aufpreis Ökologie: 12,00 Euro

Geschmorte Bayrische Ochsenbacke | Rotweinsoße
Sellerie-Kartoffelpüree | Wurzelgemüse

Aufpreis Ökologie: 10,00 Euro

Medaillons vom heimischen Kalbsrücken | Balsamicojus
Artischockengemüse | hausgemachte Olivengnocchi
Aufpreis Ökologie: 19,00

Unsere Rinderlende kommt vom Murnau Werdenfelser Rind - Premium Rindfleisch aus Bayern. Diese Premium-Qualität steht für Artgerechte Haltung, langsame Aufzucht, faire Entlohnung der Landwirte, kurze Transportwege und regionale Futtermittel.

Die Rinderlende kann auf Wunsch gerne in ein Rinderfilet getauscht werden.

Aufpreis: 14,00 Euro | Aufpreis Ökologie: 25,00 Euro

Fisch

Zanderfilet mit Mandelkruste | Proseccosößchen
feines Gemüse | Babynicola

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

Filet vom Zander und Lachs vom Rost | Zitronensößchen

Filet vom gebratenen Zander | Paprikabutter
Blattspinat | Pommes Risolées

Kräuterforellenfilet vom Grill | Zitronen-Thymianjus
Ratatouillegemüse | Pinienreis

Zanderfilet vom Grill | Proseccoschaum
geschmortes Chicorree-Kirschtomatengemüse
Rote-Beete-Risotto

Filet vom gebratenen Donauwaller | Perlgrauen
Rahmlauch

Filet vom gebratenen Saiblingsfilet
Pastis-Schmorgurken | Petersilienkartoffeln

Filet von der gebratenen Lachsforelle
Anis-Schmorgurken | Safrankartoffeln

Gedünsteter Kabeljau
Fenchelgemüse | Zitronensoße | Kräuterkartoffeln

Saibling & Rotbarbe vom Grill
Weissweinsößchen | Spitzkohl-Paprikagemüse | Basmatireis

Forellenfilet vom Grill | Mandelbutter | Broccoli Petersilienkartoffeln

Vegetarisch

Sollten sich unter Ihren Gästen Vegetarier und Veganer befinden,
empfehlen wir für beide vegane Gerichte zu wählen.

Waldpilzrisotto von heimischen Pilzen
Ofentomaten | grüne Bohnen

Wurzelgemüserisotto | glacierte Frühlingszwiebel

Rucolarisotto | Ratatouille | Dörrtomaten | Parmesan oder vegan mit
Cashewparmesan

gebratener Blumenkohl | Gemüsebolognese
gebratene Polentaschnitte

Sellerieschnitzel | Tomaten-Salbeisalsa
Graupenrisotto

Gemüseauflauf | Chimichurri | Süßkartoffelstampf

Ofengemüse aus der Region | Salsa Verde | Kartoffelstampf

Rote-Beete-Gnocchi | Artischocken | junger Spinat in Haferrahm

Ravioli mit Ziegenkäse und Rosmarin | Honig-Buttersauce

Ricotta-Spinatravioli | Sonnenblumenkerne
leichte Weissweinsauce

Ravioli mit schwarzem Trüffel | Parmesanchip

Kindermenü

Nudeln | Tomatensauce

Paniertes Putenschnitzel „Balu“ | Pommes

Paniertes Kalbsschnitzel | Pommes
(Aufpreis 10,00 Euro – Ökologie 14,00)

Selbstgemachte Fischstäbchen | Kartoffelbrei

Mac and Cheese

Knödel | Soße

Käsespätzle

Kindereisbecher Pirat oder Prinzessin

Kindermilchreis | Zimtucker

Selbstverständlich können Sie auch für die Kinder eine Vorspeise wählen.

In der Regel werden die Kindergerichte als erstes serviert, damit die erwachsenen Gäste behilflich sein können, beispielsweise beim Schneiden und dann anschließend selbst in Ruhe essen können.

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.

Falls Sie sich für 3 oder mehr verschiedene Speisen pro Gang oder ein Hauptgangbuffet – z.B. Fisch, Fleisch und Vegetarisch entscheiden – benötigen wir mehr Küchenpersonal – pro Koch 44,00 Euro/Stunde (4 Stunden).

Zwei verschiedene Gerichte pro Gang bereiten wir ohne Aufpreis zu.

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

Dessert

Bayrisch Creme | Himbeermark | Schokoherzchen

Mascarponecreme | Himbeeren | Schokonibs

Marillen-Crème Brûlée | Früchte | Vanilleeis

lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Vanille-Rum-Sauce

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Sauerrahmeis | Apfel-Vanillekompott

Tobleronemousse | geröstete Schokoladenerde
Pfirsichfächer | Granatapfel

Panna Cotta | Berrenpürree | Minze | Waffelcrunch

Weisses Schokoldadenmousse | Amarettinicrumble | Beeren

Kokosmousse im Glas | Ananas-Minzcocktail

Buttermilchmousse im Glas | Balsamico-Erdbeeren

Topfen-Himbeertörtchen | marinierte Waldbeeren |
Schokoladencrumble

Tiramisu klassisch oder Himbeertiramisu

Mousse au Chocolat | Früchte

Apfeltarte | Vanilleeis

König-Ludwig Pyramide von der Schokomousse
Sauerkirschragout | Bisquit

Tartelette vom Käsekuchen | Waldfrucht-Joghurteis | Blaubeergel

Nougatmousse im Waffeltütchen | Karamellfäden | Beeren

Ein Dessertbuffet ist auch gerne möglich:

3 verschiedenen süße Köstlichkeiten in Einzelportionen angerichtet
dazu Obstplatte | Käse & Butter & Brot

Aufpreis auf die Pauschale pro Person 13,00 Euro

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.

Sollten Sie die Hochzeitstorte als Dessert wählen, können Sie gerne 2 Vorspeisen und den Hauptgang im Rahmen der Pauschale auswählen.

Besonderheiten

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.

Probeessen

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

An anderen Wochentagen, den Wochenenden und am Abend sind bei uns leider grundsätzlich **keine** Probeessen möglich.

Für den Service des Probeessens berechnen wir 50% des gewählten Menüpreises sowie 15,00 € Getränkepauschale (inklusive Aperitif- und Weinverkostung) pro Person zzgl. Mwst, verrechnet wird dies dann direkt bei der Veranstaltung

Als zeitlichen Vorlauf für das Probeessen 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 und welche beiden Menüs Sie verkosten möchten.

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 Plättchen, Servietten, Leuchtern etc. ein, damit Sie für Ihr Fest wunderbar Ihre Auswahl treffen können. Und natürlich sprechen wir dabei auch alle Ihre Fragen durch.

Berechnet wird das Probeessen dann bei der Veranstaltung.

**Mitternachtssnack zubuchbar
Beispiele**

Bayrisches Käsebrett
(Hartkäse, Weichkäse, Emmentaler, Blauschimmel),
Fruchtchutney, Mini-Semmeln
Butter, Weintrauben - Preis pro Portion 14,50 €

Bayrisches Brotzeitbrett
Obatzda | verschiedene Käse | Salamiperlen | Leberkäs
Mini-Fleischpflanzerl
Butter | Weintrauben | Essiggurken | Fruchtchutney Meerrettichsenf |
Mini-Semmeln | Laugenpralinen
Preis pro Portion 17,50 Euro

Currywurst mit Barbecuesoßenbrunnen & Mini-Semmeln
pro Portion 9,50 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.

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

Zero Waste Speisen

Beispielsweise bei Buffets oder bei der
Hochzeitstorte werden immer etwas größere
Mengen bleibt meistens etwas übrig. Bitte bringen
Sie gerne entsprechende Behältnisse mit, dass wir
Ihnen und ggfs auch Ihren Gästen die
verbleibenden Speisen für den Verzehr zu Hause
mitgeben können und so wenig wie möglich
Speisen weggeworfen werden müssen.

Ihr Fest wird für Sie und Ihre Gäste wunderbar

Getränke

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

Alkoholfreie Getränke

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

Biere vom Staatlichen Hofbräu

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

Kaffeespezialitäten | Heißgetränke

Filterkaffee (auch als Buffet möglich) | Espresso | Cappuccino | Milchkaffee
Latte Macchiato | Café | Tee verschieden Sorten | 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 – 6 Stunden.

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 13,90 Euro inkl. MwSt.

Eine Einzelabrechnung der Getränke ist nicht möglich.

Grundlage für die Berechnung ist die Personenzahl, die dann nach 6 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 6
Stunden
Pro Person 13,30 Euro inkl. MwSt.

Longdrinkpauschale:
Wodka Lemon-Cola-Kirsch |
Cuba-Libre | Gin Tonic | Hugo
(auch alkoholfrei) | Aperol Sprizz
Pro Person pro Stunde
8,00 Euro inkl. MwSt.

Konditionen – Zeitrahmen: 6 Stunden

Preis pro Person(6h): mit 3-Gang-Menü 130,00 Euro - mit 4-Gang-Menü 142,00 Euro
Kinder 6-11 Jahre 59,00 Euro Pauschal - Kinder 0-5 Jahre 29,50 Euro Pauschal
Kinder ohne Verzeehr: ohne Berechnung

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

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

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 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 **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