



SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

Weihnachten im Park

ANGEBOT • 2022



SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

Willkommen zu Ihrer Weihnachtsfeier

Wir empfangen Sie mit Ihren Gästen mitten im kulturhistorischen Schlosspark Nymphenburg und umhüllen Sie mit Lichterglanz und Weihnachtszauber. Denn der Park und das Palmenhaus haben eines gemeinsam: beide zeigen sich zu jeder Jahreszeit mit einem neuen Gesicht.

Im Winter sind unsere Schirme rot, unser Glühweinstand heiß und unser Christbaum ca. 8 Meter hoch.

Und wir freuen uns, mit Ihnen eine der schönsten und stimmungsvollsten Zeiten des Jahres zu feiern.

Frohe Weihnachten ! Merry Christmas ! Feliz Navidad !

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. 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.

Weihnachten im Park – exklusive Abendveranstaltung

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 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

8m hoher geschmückter Christbaum

Glühweinhütte mit Stehtischen & Schirmen vor dem Palmenhaus

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

Konzept Weihnachtsdinner

Örtlichkeit | Raumaufteilung

Garderobe Im Extra-Garderobenbereich

Terrasse

Christbäume beleuchtet rund um den Brunnenbereich
Glühweinhütte und Stehtische vor dem Palmenhaus platziert unter Schirmen

Platzierung Christbaum:

Ende Saal „Zur Schönen Münchnerin“

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 und passend zu den räumlichen Gegebenheiten.

Sitzordnung Möglichkeiten

Keine – pro Platz – pro Tisch

Raumdekoration / Terrassendekoration

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

Tafeln: in verschiedenen Größen möglich

Stuhlhussen weiß oder cremefarben möglich

Tischwäsche für Steh- und Sitztische weiß

Servietten – Stoff weiß

Tischkerzen: Glaswindlichter

Plattteller Möglichkeiten:

Gold | silber | creme | schwarz | glas rund & eckig | weiß-gold

Tischschmuck:

Weihnachtliches Tischgesteck

Menükarte

Erstellen wir gerne. Für eine Personalisierung freuen wir uns auf die Zusendung Ihres Wunschtextes und einem Logo oder was auch immer.

Raucher

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 Terrasse unter den Schirmen geraucht werden.

Hinweis: Im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS befindet sich kein Zigarettenautomat

Speisen & Getränke

Menü

Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen:
(möglich: 3 Gänge | 4 Gänge | 5 Gänge)
(Buffet oder Dessertbuffet mit Aufpreis möglich)

Anmerkung:

Sollten sich Veganer unter den Gästen befinden, servieren wir ein tagesfrisches veganes Menü nach Wahl des Küchenchefs. Selbstverständlich setzen wir Ihre Veranstaltung auf Wunsch auch gerne gänzlich vegan & vegetarisch um.

Minigebäck an den Tischen eingestellt

Aufstrichgedeck 3,00 pro Gast
Bitte wählen Sie bei Wunsch 2 verschiedene Komponenten
Gesalzene Butter
ungesalzene Butter
Margarine
Olivenöl
Kräuterfrischkäse
Rote-Beete-Meerrettich-Frischkäse
Nussfrischkäse
Tomatencreme (vegan)
Hummus natur

Vorspeisen kalt und warm

Feldsalat | Kartoffel-Speckdressing | Brezn-Croûtons
(vegetarisch: mit gerösteten Kernen | Balsamicodressing)

Blattsalate | Orangenfilets | Granatapfel | fruchtige Infusion

Ruchforelle | Kartoffel-Zucchini Rösti | Meerrettichschmand | Salatbouquet

Dünne Scheiben von der geräucherten Poulardenbrust
Feldsalat | Datteln & Walnüsse | Pommery-Senf-Honigdressing

Tartar vom Räucherlachs | Guacamole | Kartoffelchips

Winterliche Blattsalate | Rote-Beete-Popcorn
Halloumi-Kürbisfächer | Kräuterdressing

Gebrautes Filet vom Zander mit Zimt gepierct
Glühweinrisotto | Anisschaum

gebeizter Zitronen-Pfefferlachs
Wintersalate | kleiner Rösti mit Dillcreme

Humus & Pappadam | geröstetes Wintergemüse | Minz-Dip

Feldsalat | Pecorinokrümel | kandierte Kirschtomaten
Piniendressing

Vorspeisen oder Zwischengerichte

Suppen

Fenchelcremesuppe | Räucherlachs

Kartoffel-Steinpilzsuppe | Blätterteigstern

Kastaniensuppe | geschwenkte Backpflaumen

Capuccino von der Maronensuppe

Broccolicremesuppe | Granatapfel

Selleriecremesuppe | Anis & Walnüsse

Süßkartoffel-Zitronengrassuppe | Kokosschaum

Rote-Beete-Suppe | Räucherforelle

Risotto

Rote Beete-Risotto | Parmesanchip

Kürbisrisotto | geröstete Kürbiskerne | Parmesanspäne

Waldpilzrisotto | frittierter Rucola

Backpflaumenrisotto | geröstete Mandeln

Topinambur- & Muskatkürbisrisotto

gefüllte Pasta

Ricotta & Spinat | Proseccosoße

Tomate-Mozzarella-Rucola | Basilikumpesto

Trüffel | Buttersoße | gehobelter Parmesan

Steinpilze | leichte Rahmsoße

Ziegenkäse & Rosmarin | Honig-Buttersoße

Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin | Rosmarinschaum |
Pinienkerne

4 Käsesorten | Tomatenbutter

Anmerkung:

Die Pasta und auch das Risotto sind auch
als vegetarischer Hauptgang in größerer
Portionsgröße auswählbar

Hauptgänge

Fleisch

Ofenfrischer Jungschweinebraten | Dunkelbiersoße |
Kartoffelknödel mit Schmelzbrösel | Bayrischkraut

Weihnachtsente (1/4) | Kartoffelnödel & Schmelzbrösel
Preiselbeerblaukraut
Spezialität aus unserer AMMER-Entenbraterei-
seit 1885 auf dem Münchner Oktoberfest

Perlhuhnbrust | Kartoffel-Mandelplätzchen | Amarettosße
glaciertes Wurzelgemüse

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken (im Ganzen
gegart) | Waldpilzrisotto | Calvadosschaum
gedünstete Schwarzwurzeln

Entenbrustfächer | Senf-Chilliglasur | Wokgemüse | Honig-
Ingwersoße | Pflaumenweinrisotto

Schweinefilet im Speckmantel | Chiantisoße
Rahmwirsing | Petersilienwurzelpürree

Rinderlende im Ganzen gebraten niedertemperaturgegart
(Gargrad: rosa Richtung durch) | Rotweinreduktion
Winterliches Gemüse | Kartoffel-Zucchini gratin

Fisch

Lachsforelle | Zitronenrisotto | Zucchini

Filet vom Zander | Mandelkruste | Proseccosößchen |
feinses Gemüse | Baby nicola

Winterskrei | Tomatensugo | geschmorter Fenchel
Bamberger Hörnchen

Filet vom gebratenen Lachsfilet | Zitronensoße | Lauch
Petersilienkartoffeln

Forellenfilet | Mandelbutter | Spitzkohl | Pinienreis

Duett von Buntbarsch & Garnele | Ratatouille
Babykartoffeln

Duett von Zander & Lachs vom Ropst | Haselnussbutter
Romanescu | Baby-Nicola

Variation von Edelfischen | Safran Hollandaise |
Romanescu | Herzoginkartoffeln

Lachsforelle | Würzkruste | Zitronenkartoffeln | Kräuterdip

Vegetarisch

Knödelduo

Laugen-Bergkäse & Spinatknödel | Braune Butter
Parmesanspäne

Gefüllte Wirsingröllchen (Reis | Gemüse | Käse)
gelbe Paprikasauce

Kartoffel-Kürbisgnocchi | geröstete Kürbiskerne
Orangensoße

Tagliatelle | Egerlinge | Trüffelrahm

mit Gemüse gefüllte Nudelröllchen | Tomaten-
Basilikumsoße

Picatta von der Aubergine | Tomaten-Olivensugo
cremige Polenta

Desserts

Marzipanmousse | Kirschragout | pochierte Weißweibirne

Zimteisparfait | Wein–Vanilleschaum

Kaiserschmarrn | Zimtzwetschgenröster

Weißer und dunkler Mousse au Chocolat | Früchte

Mousse au Chocolat „König Ludwig“ (mit Sauerkirschen) |
Orangeragout

Lebkuchenmousse | warme Glühweinpflaumen

lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern |
Vanille-Rum-Sauce

kleiner Bratpfel mit weihnachtlicher Füllung |
Vanillesauce

Lebkuchenpannacotta | Feigen-Dattelsalat

Tobleronemousse | Zitrusfrüchte | Glühweinsauce

Zimtapfeltorte | Vanilleeis

Plätzchenteller mit hausgemachten Weihnachtsplätzchen
(eingestellt am Tisch)

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

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

Besonderheiten | Lebensmittelunverträglichkeiten |
Allergien

Falls sich Veganer, Schwangere, Allergiker (bitte geben Sie
bei der Bekanntgabe der Allergien an, was die Gäste
gewählt haben), Menschen mit
Lebensmittelunverträglichkeiten, Glutenunverträglichkeit
oder mit Histaminintoleranz o.ä. unter den Gästen befinden,
informieren Sie uns bitte, sofern dies bereits im Vorfeld
bekannt ist.

Sollte dies erst am Abend der Veranstaltung bekannt
werden, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an, um
entsprechende Speisen in Absprache mit unserer Küche
zum Wohl der Gäste zuzubereiten.

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.

Zubuchbar

Häppchen zum Empfang z.B.
Flammkuchen (Speck-Zwiebel & Gemüse)
7,50 pro Person

Heiße Maroni 9,00 pro Person

Mitternachtssnack
angerichtet zur Selbstbedienung der Gäste

Hier empfehlen wir eine Vorbestellung von ca. 30-40% der
gesamten Gästeanzahl (Preise pro Portion).

Bayrisches Brotzeitbrett (Obatzda | verschiedene Käse |
Salamiperlen | Leberkäs | Mini-Kalbfleischpflanzerl | Butter |
Weintrauben | Essiggurken | Fruchtschutney |
Meerrettichsenf | Mini-Semmeln | Laugenpralinen)
Preis pro Portion 17,50 €

Käsebrett (Bergkäse, Weichkäse, Emmentaler,
Blauschimmel) | Fruchtschutney | Mini-Semmeln | Butter |
Weintrauben 14,50 €

Currywurst (auch vegan möglich) mit Soßenbrunnen &
Mini-Semmeln Preis pro Portion 9,50

Chilli con Carne oder Chilli sin Carne | dazu Minisemmeln
Preis pro Portion 9,50

Sollten Sie andere Wünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.

Ihre festlichen Getränke

Aperitifauswahl: siehe beigefügte Liste

Alkoholfreie Getränke

Wasser still und prickelnd, Coke, Coke Zero, Sprite, Spezi, Pfirsicheistee

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 – 4 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) aufbuchen: Preis 13,90 Euro inkl. MwSt./Person/Stunde

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

Konditionen

SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

Preis pro Person(6h):

120,00 Euro Aperitif & 3-Gang-Menü & Getränke

135,00 Euro Aperitif & 4-Gang-Menü & Getränke

148,00 Euro Aperitif & 5-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, Veranstaltungsende: 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 Bedürfnisse 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

Eventconciere & 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 Anrechnungsrechnung 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 zugänglichen 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

