



SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

Hochzeit im Park

ANGEBOT 2023

Liebes Brautpaar, liebes Traupaar,

wir freuen uns sehr, dass Sie planen Ihre Hochzeit/Trauung/Verpartnerung 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 Gäst:innen kommen nur aus einem Grund: Ihre Liebe zu feiern! Und je persönlicher Ihnen angepasst wir gemeinsam planen, umso schöner wird Ihr besonderer persönlicher Tag. 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.



creating memories. Für währende Freude am Erlebten.

Instagram @schlosscafeimpalmenhaus | @palmenhaus_kulinarik | @palmenhaus_konditorei

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 (siehe unser WEGEHelfER – Bitte nur danach fahren!)

Im Nördlichen und auch Südlichen Schlossrondell sind ausreichend kostenfreie Parkplätze vorhanden.

Für den Veranstalter:in können direkt hinter dem SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS maximal 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 (tragen Sie selbst ein) per pdf zugemailt, von Ihnen ausgedruckt und in die Fahrzeuge gelegt..

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

Die Zulieferung ist auch mit Sonderzufahrtsberechtigungen direkt zum Palmenhaus möglich. Auch hier erhalten Sie die entsprechenden per Mail für den vereinbarten Tag.

Parken mit Bussen

Die Busparkplätze befinden sich im Südlichen Schlossrondell. Von dort ist der Fußweg ca. 7 Minuten zum Palmenhaus.

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 und kündigen Sie Ihre Veranstaltung in der Taxizentrale vorab an.

Gäst:innen 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 „Menzinger Straße“ erreichen. Sie bleiben auf der Menzinger Straße im Verlauf bis zur „Nördlichen Auffahrtsallee“, in die Sie rechts einbiegen, direkt in das „Nördliche Schlossrundell“.

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

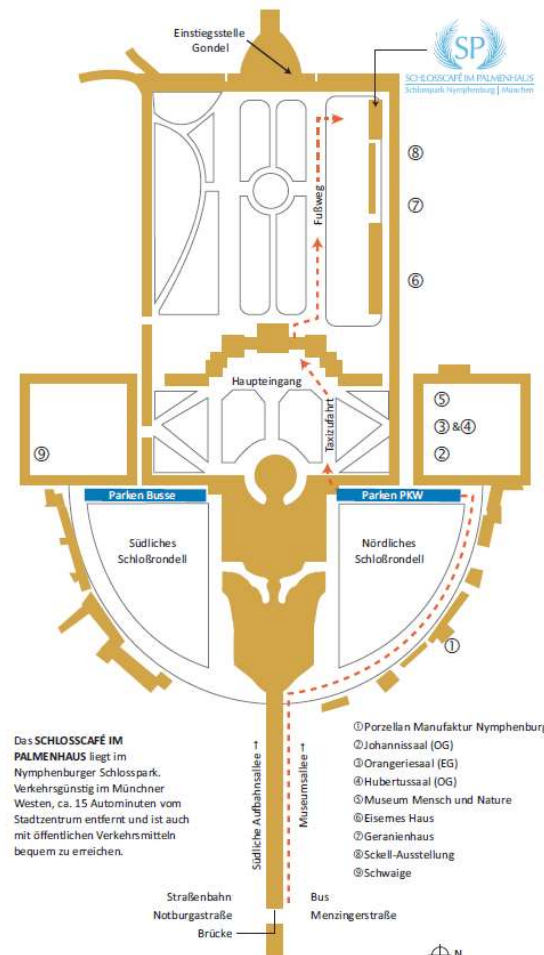
Bitte geben Sie bei für Ihre Anfahrt mit dem Routenplaner als Zieladresse **„Schloss Nymphenburg, Nördliches Schlossrundell“** ein.

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

Fotograf:in/Video

Im Schloss und in den Parkburgen ist das Fotografieren in den Innenbereichen grundsätzlich 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 Tag des großen JA für das Braut/Traupaar und die Gäst:innen kurzweilig und mit vielen Überraschungen bestückt, die auch Zeit in Anspruch nehmen. Wir empfehlen Ihre Wunsch-Fotomotive genau zu planen (tatsächlich mit Liste) und mit Ihrer Fotograf:in abzustimmen – auch auf die Licht- und verschiedenen möglichen Wetterverhältnisse an Ihrem Hochzeitstag abgestimmt. Wenn Sie als Braut/Traupaar Ihre Fotos während der Hochzeitsfeier machen möchten, ist aus unserer Sicht der Zeitrahmen von maximal einer Stunde anzudenken aus Rücksicht auf Ihre Hochzeitsgäst:innen.

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



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 Braut/Traupaar am Tag der Hochzeit um 09.00 Uhr per Mail an info@palmenhaus.de entschieden.

Freie Trauungsredner:innen empfehlen wir nicht, die bitten wir unsere Braut/Traupaare 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 wirklich gemeinsam begonnen werden kann. Um die Gäst:innen 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 Braut/Traupaar bestimmt werden.

Freie Trauungszeremonien Möglichkeiten

Auf der Palmenhaus-Terrasse

Aufwandspauschale 415,00 € inkl. Mwst.

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



Unser Saal „Zur Schönen Münchnerin“, unser Cafébereich und unsere linke Terrassenseite mit eigener Bar steht Ihnen ab Ihrem Veranstaltungsbeginn optisch abgetrennt exklusiv für Sie zur Verfügung. Nur unser SB-Milchhäusl hat noch bis 18.00 Uhr geöffnet. Ab diesem Zeitpunkt nutzen Sie das Palmenhaus mit Terrasse komplett exklusiv für sich.

Bei schlechtem Wetter oder bei dem grundsätzlichen Wunsch nach Privatsphäre während der Freien Trauung bieten sich für die folgende Möglichkeiten:

Empfang vor der Zeremonie und Freie Trauung in unserem Saal „Zur Schönen Münchnerin“ | Gratulationsempfang im Cafébereich oder in der angrenzenden Skell-Ausstellung (Mietpreis Skell nur bei tatsächlicher Nutzung 355,00 Euro inkl. Mwst.). Während des Empfangs Saalumbau mit Tischen nach Ihrem Bestuhlungskonzept.

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

Anmerkung: Wir können die Räume leider nicht für Sie anfragen.

Johannissaal

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

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



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 415,00 Euro inkl. Mwst.

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

Wo sich die einzelnen Räume befinden innerhalb der Schlossanlage sehen Sie auf Seite 4 beim WEGEHelfer:

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

Aufpreis Freie Trauung für Bewirtung zum Gäst:innenempfang 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 5,20 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:innen

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.

Hochzeits-/Trautorten

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.

Vegan? Glutenfrei?

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

Exklusivpartner Möbel & besondere Ausstattung

Möbel | Dekorationen | spezielle Tischausstattung | Love Letters

OH YES! Eventdesign & Rentals

nancy@ohyeseventdesign.com - www.ohyeseventdesign.com

Papeterie

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 Gäst:innen als Erinnerung zu verschenken. Fremdflorist:innen sind im Palmenhaus nicht zugelassen.

Hochzeitsshop

Premium Weddings <https://www.premium-weddings.com>

Kinderbetreuung

Empfehlen wir ab 6 Kindern, die am Fest teilnehmen

Kids in Munich

kontakt@kids-in-munich.de - www.kids-in-munich.de

Facilities & Setup – Technik & Beleuchtung

Basispauschale Pauschal: 1.300,00 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-PC wird von Ihnen gebracht)

Tonanlage & 2 Hand-Funkmikrofone (NICHT FÜR LIVE-MUSIK)

2 Lautsprecher für außen oder für Freie Zeremonien (Mikrofon beinhaltet)

Lichtinstallation im Café (Partylicht)

Lichtinstallation im Saal "Zur Schönen Münchnerin" an den Säulen

Lautsprecheranlage im Cafébereich geeignet für laute Tanzmusik (Nutzung unserer Anlage obligatorisch) – XLR-Anschluß

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.

Raumkonzept

Garderobe Im Extra-Garderobenbereich - Keine Extra-Gebühr

Empfang

Bei schönem Wetter
auf unserer Terrasse

Bei schlechtem Wetter oder in den kalten Monaten

je nach Gästeumfang, Absprache und Veranstaltungsbeginn -

In der direkt angrenzenden Skell-Ausstellung (Miete 355,00 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:ane - 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

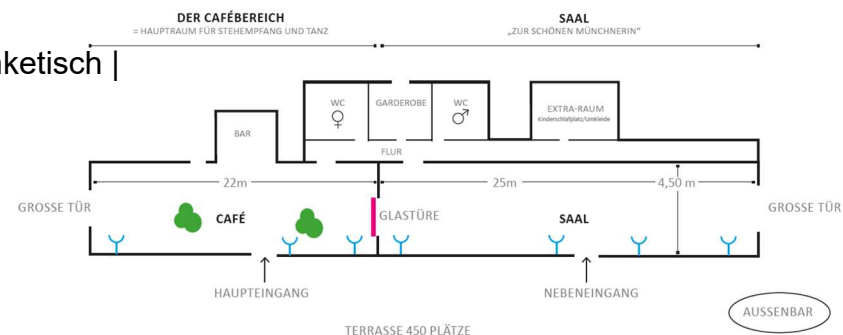
10-armige Silberkandelaber auf den Fensterbrettern mit brennenden
Teelichtern - Leuchtkandelaber

Terrasse

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

Plattteller zur Wahl

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

mit darunter platzierter Menükarte, ohne Plattteller

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 | verschiedene 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 Sitzserhöhung.

Auf Wunsch stellen wir gerne einen Basteltisch mit Lackfolie auf.

Bastelmaterial oder Malsachen werden vom Veranstalter gebracht.

Mögliche Tischenordnung

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:

52,00 Euro inkl. MwSt.

Tischordnung

Keine, pro Platz oder pro Tisch möglich

Kindlein auf dem Kinderstuhl werden mit einem vollen Platz kalkuliert

Ab Tischgrößen größer als 8 empfehlen wir eine Tischordnung

Sitzplan

Ausdruck in A3 möglich platziert in einem Bilderrahmen auf einer Staffelei am Saalanfang. Auf Wunsch senden wir ein Word-Dokument als Muster zu.

Menükarten

können auf Wunsch von uns erstellt werden (Format: A4-4seitig - 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 Gäst:innen fit und freudig entspannt entsprechend dem Biorhythmus Ihr Fest zum großen JA genießen können, empfehlen wir, die Speisenauswahl und –abfolge bis hin zur Anzahl der Gängen Ihrem persönlich 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 Gäst:innen, auch für die Zeit bevor Sie mit Ihren Lieblingsmenschen 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-Küchencrew 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 von 10% pro Person auf das Gesamtarrangement möglich. Auch rein alkoholfreie Feste richten wir selbstverständlich aus.

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

Falls Sie eine komplett vegane Veranstaltung 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

Feine Thunfischcreme | frittierte Kaper | violette Kresse

Tomatencreme | Pinienkerne

Hummus | Gartenkresse

Kräuterfrischkäse | Kürbiskerne

Hummus mit Tahin | Kurkuma | Gärtnerkresse

Gorgonzola-Mascarponecreme | karamellisierte Walnüsse

Ziegenfrischkäse | Blütenhonig | getrocknete Bergblüten

Grillgemüsetartar | Zitronenthymian | Olive

Crème von getrockneten Tomaten | geröstete Sonnenblumenkerne

Pastrami | Zwetschgenschutney California Style

Spoons

Couscous mit Trauben | Gurke | Minze | Chorizochip

Räucherlachsstartar | Schmandgurken | Dill

Beef Tatar vom Bayrischen Weideochsen | körniger Senf | Brotchip

Ratatouillesalat | Ziegenfrischkäse

Knuspergarnele | geräucherter Paprikafrischkäse

Gebeiztes Roastbeef im Sesammantel | asiatischer Gemüsesalat

Geräucherte Forelle | Meerrettichmousse

Tartar vom gebeizten Lachs | Gurkenrelish

Orientalischer Linsensalat | Tandooridip

Kichererbsensalat mit Mais & Sesam | Koriander (vegan)

Rauchforelle | Belugalinsen | Wasabichip

Ziegenfrischkäse | pikantes Pirnenschutney

Shrimps | Mango-Chiliragout

Falaffel | Sesamhure | Granatapfel (vegan)

Ziegenfrischkäsemousse | getrocknete Feige

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

Thunfischcreme | 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 (auch vegan möglich)

Grobe Leberwurst | Salzflocken

Radieserlfrischkäse | Gärtnerkresse

Meersalzbutter | Schnittlauch

Rucolafrischkäse | Pinienkerne

Mini-Fleischpflanzerl | Senf-Meerrettich-Dip

Leberkäse | Essiggurken

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
König-Ludwig-Taler (Schoko & Sauerkirsch)
Mini Powidltschkerl
Mini-Mandelhörnchen
Lobstertails (Schoko & Vanille)
Mochis (Kokos & Passionsfrucht)

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

Salat von Räucherlachs, Apfel & Staudensellerie | Brotchip

Gebratenes Filet vom Zander | Apfel-Rucolasalat | Kräuterdressing
kleines Rösti

Crème Brûlée vom Ziegenkäse | Pflücksalat
Honig-Lavendeldressing

Geräuchertes Forellenfilet | Kartoffel-Zucchini Rösti
Meerrettichschmand | Salatbouquet

Feine Scheiben vom Roastbeef | Sauce Remoulade
Salatbouquet | Balsamicodressing

Carpaccio von der Bayrischen Rinderhüfte
Rucola | Parmesan | Oliven

Carpaccio von der Ochsenherztomate | Burrata | Mango
zweierlei Pesto

Salat aus 4 verschiedenen Tomatensorten
Burrata | Pestoöl

Lachstartar | Wildkräuter | Avocadocrème | Kartoffelchips

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

Marktsalate | karamalisierte Apfelspalten | Walnüsse | Trauben
weißes Balsamicodressing

Gratinierter Ziegenkäse | Portwein-Zwiebelmarmelade
Walnüsse | Salatsträußchen

Rote-Beete-Carpaccio | Feldsalat | Schafskäse
karamellierte Kerne

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 (vegan)

Geräucherte Paprikacremesuppe | Croûtons | Basilikumöl

Zucchini-creme | Pesto | Ciabattachip

Pikante Kokos-Currysuppe | Garnelenspiesschen

Süßkartoffelsuppe | Sesam-Blätterteigstange

Rucola-Hafermilchsuppe | Brotchip (vegan)

Sellerie-Kokoscreme | gerösteter Sesam

Rote-Beetesüppchen | Rauchforelle | Meerrettichschaum

Lauchcremesuppe | Amaranth | Bergblüten (vegan)

Tom Kha Gai | Sprossen | Kaffir Lime

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 (vegan)

Waldpilzrisotto | Parmesan

Tortiglioni | Ochsenbackenragout

Linguine | gebratene Garnelen | Kirschtomaten | Rucola
pikante Tomatensoße

cremiges Safranrisotto | Knuspergarnele

Basilikum Gnocchi | Pinienkerne | Tomatenschaum | Grana Padano

Ravioli mit Steinpilzfüllung | Wildkräuterrahm | Prosciuttochip

Trüffelravioli | Weißwein-Trüffelschaum

Sautierte Kräuterseitlinge | geschmolzene Zwergtomaten
grüne Gnocchi (vegan)

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 | Barolojus | 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

Medaillons von der Rinderlende
Thymianjus | getrüffelt Kartoffelpüree | gegrillter Pak Choi
Aufpreis Ökologie: 15,00 Euro

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

Pfeffersteak
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 | Penne Rigate | Grillgemüse
Tomatenmarmelade
Aufpreis Ökologie: 10,00 Euro

Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Balsamicojus
Urkarotte | Schnittlauchkartoffeln
Aufpreis Ökologie: 12,00 Euro

Geschmorte Bayrische Ochsenbacke | Rotweinsoße
Sellerie-Kartoffelpürrée | Wurzelgemüse
Aufpreis Ökologie: 10,00 Euro

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

Sauté von der Maishähnchenbrust | Frühlingsgemüse | Babyspinat
Couscous | Joghurtdip

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 | Safranschaum
feines Gemüse | Rubinkartoffeln

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 | 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 (vegan)

Rucolarisotto | Ratatouille | Dörrtomaten | Parmesan oder vegan mit
Cashewparmesan

gebratener Blumenkohl | Gemüsebolognese
gebratene Polentaschnitte (vegan)

Sellerieschnitzel | Tomaten-Salbeisalsa
Graupenrisotto

Gemüseauflauf | Chimichurri | Süßkartoffelstampf

Ofengemüse aus der Region | Salsa Verde | Kartoffelstampf (vegan)

Rote-Beete-Gnocchi | Artischocken | junger Spinat in Haferrahm (vegan)

Ravioli mit Ziegenkäse und Rosmarin | Honig-Buttersauce

Ricotta-Spinatravioli | Sonnenblumenkerne
leichte Weissweinsauce

Ravioli mit schwarzem Trüffel | Parmesanchip

Schnitzel vom Butternutkürbis im Senfmantel
Kräutergnocchi | Tomatensalsa

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 | Zimtzucker

Selbstverständlich können Sie auch für die Kinder eine Vorspeise wählen.

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

Bei mehr als 10 Kindern bereiten wir gerne ein Kinder(tisch)buffet mit 2 verschiedenen Hauptgerichten zu.

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 Gäst:innen für eine optimale Serviceabfolge mit Wahl und Besonderheiten (Allergien) pro Gang in Ihren Tischplan ein.
Eine Spontanauswahl durch die Gäst:innen 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 48,00 Euro/Stunde (4 Stunden).

Zwei verschiedene Gerichte pro Gang bereiten wir ohne Aufpreis zu.

Hauptgang Buffet (Fisch, Fleisch, vegetarisch/vegan) gerne möglich
Aufpreis 20,00 Euro pro Person

Dessert

Bayrisch Creme | Himbeermark | Schokoherzchen

Mascarponecreme | Himbeeren | Schokonibs

Crème Brûlée | Früchte

lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Vanille-Rum-Sauce

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Sauerrahmeis | Apfel-Vanillekompott

Tobleronemousse | geröstete Schokoladenerde
Pfirsichfächer | Granatapfel

Panna Cotta | Beerenpürree | 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

Himbeertarte mit weißer Schokolade

König-Ludwig Pyramide von der Schokomousse
Sauerkirschragout | Bisquit

Tartelette vom Käsekuchen | Waldfrucht-Joghurteis | Blaubeergel

Lemon Cheesecake im Glas

Karamellcreme | Schokocookies

Frischkäse-Mango-Trifle

Ein Dessertbuffet ist auch gerne möglich:
3 verschiedenen süße Köstlichkeiten in Einzelportionen angerichtet
dazu Obstplatte | Käse & Butter & Brot
Aufpreis auf die Pauschale pro Person 15,00 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:innen, Schwangere, Allergiker, Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten, Glutenunverträglichkeit oder mit Histaminintoleranz unter den Gäst:innen befinden, informieren Sie uns bitte, sofern dies bereits im Vorfeld bekannt ist.

Schwere Allergiker:innen 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 Gäst:innen zuzubereiten.

Probeessen

Wir bereiten Ihre **maximal 2 verschiedene** Wunschmenüs mit Ihrer gewünschten Personenzahl 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 16,00 € 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 Menschen 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 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. Berechnet wird das Probeessen dann bei der Veranstaltung.

Mitternachtssnack zubuchbar
Beispiele

Käse Brett

(Hartkäse | Weichkäse | Blauschimmel)
Fruchtchutney | Mini-Gebäck

Butter | Weintrauben - Preis pro Portion 15,70 €

Tom Kha Gai

mit Hühnchen | vegetarisch mit Reismudeln
Preis pro Portion 8,90 €

Bayrisches Brotzeitbrett

Obatzda | verschiedene Käse | Salamipерlen | Leberkäs

Mini-Fleischpflanzerl

Butter | Weintrauben | Essiggurken | Fruchtchutney | Meerrettichsenf

Mini-Gebäck | Laugenpralinen

Preis pro Portion 18,90 Euro

Currywurst mit Barbecuesoßenbrunnen

(klassisch & vegan)

& Mini-Semmeln

pro Portion 10,50 Euro

Hier legen wir gemeinsam die genaue Personenzahl fest, für die wir das Käse Brett 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 Gäst:innen wunderbar

Getränke

Sekt „Palmenhaus Privée“ Deutscher Sekt trocken | JOYSecco | MIOSecco alkoholfrei
Champagner Josef Brut Royal Rosé für 2 h zum Empfang: Aufpreis 25,00 Euro pro Person

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
Basilikum | Gegrillte Zitrone (auch aufgegossen mit Sekt oder Secco)

Biere vom Staatlichen Hofbräu
Helles (zum Empfang Longneck in der Eiswanne) | Pils | Alkoholfrei
Weißbier hell- dunkel- leicht-alkoholfrei
Fassbier auf Vorbestellung möglich (50l Fass Aufpreis inkl. Ganterbock | Schlegel 250,00 Euro)

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 15,00 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 ab Ihrem
Wunschzeitpunkt auf Ihrem Fest:

Hugo & Aperol-Sprizz-Pauschale
für die Veranstaltungsdauer von 6
Stunden
Pro Person 14,40 Euro inkl. Mwst.

Longdrinkpauschale (5
verschiedene bitte auswählen):
Wodka Lemon & Soda | Cuba-
Libre | Gin Tonic | Hugo (auch
alkoholfrei) | Sprizz (Aperol| Hugo
Limoncello) | Moscow Mule |
Munich Mule
Pro Person pro Stunde ohne
Mengenbegrenzung
8,80 Euro inkl. Mwst.

Konditionen – Zeitrahmen: 6 Stunden

Preis pro Person(6h): mit 3-Gang-Menü 140,00 Euro - mit 4-Gang-Menü 153,00 Euro

Kinder 6-11 Jahre 70,00 Euro Pauschal - Kinder 0-5 Jahre 35,00 Euro Pauschal

Kinder ohne Verzehr: ohne Berechnung

Künstler | Dienstleister pro Person: Speisen & Getränke 75,00

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 355,00 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 2023

- 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 30,00 Euro pro gebuchter Gäst:in, bis 1 Woche vor der Veranstaltung 40,00 Euro pro gebuchter Gäst:in und danach 100% der gebuchten Leistungen (falls diese höher ist als die 40 Euro) 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 Gäst:innenzahl die angegebene Personenzahl übersteigen, wird diese entsprechend nachberechnet, zuzüglich dem Verzehr der Künstler:innen, Musiker:innen und sonstiger Dienstleister:innen.
- 10.) **HAFTUNG:** Die Gastgeber:in haftet für die Gäst:innen 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.) Der Gastgeber:in 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 Außenbereich ist bis 22.00 Uhr mit etwas lauter als Zimmerlautstärke gestattet. Im Innenbereich ist Musik gestattet mit einer maximalen Lautstärke von ca. 85-91 DB. Die Verantwortung hierfür trägt der Veranstalter:in. Den Anweisungen von verantwortlichen Palmenhaus-Mitarbeiter:innen zu einer evtl. Lautstärkenregelung und zum Schutz des Bauwerks ist unbedingt Folge zu leisten. Musikende ist spätestens 15 Minuten vor dem vereinbarten Veranstaltungsende. Nach Auftrittsende ist das technische und sonstiges 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 über das Hauptschloß und das Tor an der Palmenhausstraße. Es fallen ab Mitternacht zusätzliche Kosten von 355,00 € 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 (außen) strikt untersagt. Für entstandenen Schaden haftet der Gastgeber.
- 16.) Im Innenbereich des Palmenhauses gilt Rauchverbot – auch für E-Zigaretten.
- 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 Preisanpassung 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.