



SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

Weihnachten im Park

ANGEBOT • 2023

The logo consists of the letters 'SP' in a large, blue, serif font.

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.

Wandeln Sie auf der Könige Spuren und genießen Sie die wunderbare Energie eines Ortes, an dem seit mehr als 350 Jahren immer nur gefeiert wurde.

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 !



creating memories. Für währende Freude am Erlebten.

Instagram @schlosscafeimpalmenhaus | @palmenhausk_kulinarik | @palmenhaus_konditorei

WEIHNACHTEN 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 (kostenfrei)

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. Dieser Service ist kostenfrei.

Bitte informieren Sie uns für diesen Fall, damit wir die Parkgenehmigungen entsprechend ausstellen. Die individuellen Kfz-Kennzeichentragen Sie selbst ein.

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 (kostenfrei)

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 „Notburgstraße“ 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 Schlossrondell“.

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

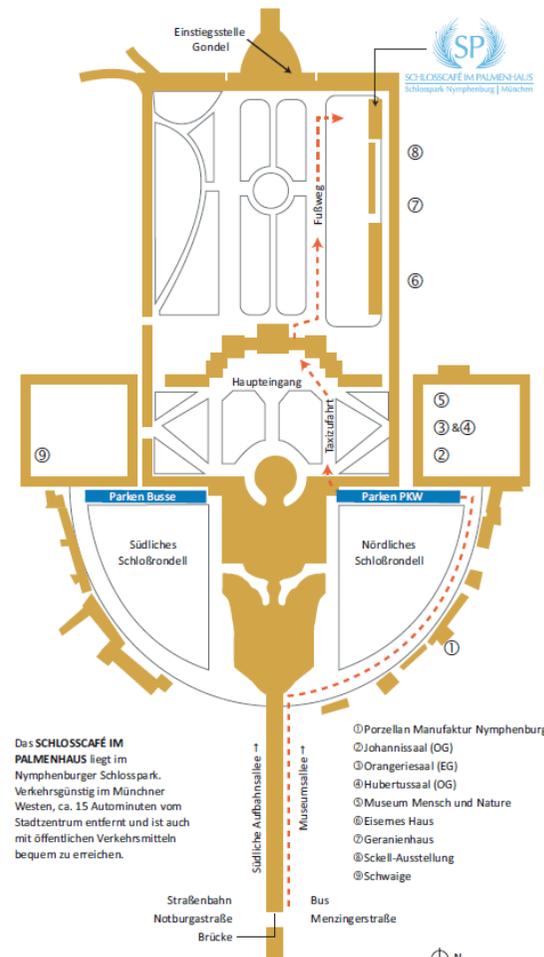
Bitte geben Sie bei für Ihre Anfahrt mit dem Routenplaner als Zieladresse „Schloss Nymphenburg, Nördliches Schlossrondell“ ein.

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

Facilities | Setup | Energie | Technik

Basispauschale Pauschal: 1.300,00 Euro inkl. MwSt.

Wird pauschal berechnet, auch wenn nicht alle Bestandteile genutzt werden

Garderobe

Raum- und Terrassenausstattung

(Möbiliar, Tischwäsche, Tablesetting außer Blumen, sonstige vorhandene Ausstattung)

Energie- und Heizkosten | Auf- und Abbau

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 (Mikrofon beinhaltet – bis maximal 150 Gäst:innen)

Lichtinstallation im Café (Partylicht) – Lichtinstallation am Gebäude im Außenbereich

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.

Sollte zusätzliche Technik (Ton | Licht | Bildschirme & Beamer | Bühne) für außen und/oder innen benötigt werden,

kontakten Sie bitte in Abstimmung mit uns LIVECO, Herrn Murat Alengül, www.liveco.de, murat@liveco.de.

Raumkonzept

Garderobe Im Extra-Garderobenbereich - Keine Extra-Gebühr

Empfang

Bei schönem Wetter auf unserer Terrasse an der Glühweinhütte oder bei ungemütlichem Wetter je nach Gästezahl in unserem Cafébereich oder direkt angrenzenden Skell-Ausstellung (Miete 355,00 Euro inkl. MwSt. nur bei tatsächlicher Nutzung)

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.

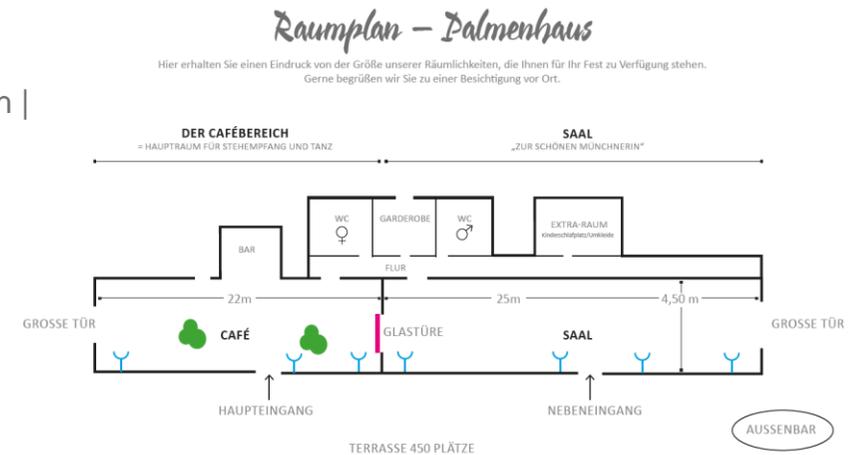
Platzierung Christbaum: Ende Saal „Zur Schönen Münchnerin“

DJ:ane - Tanzfläche
im Cafébereich

Falls gewünscht: Fotobooth (empfohlen an der Tanzfläche) | Gästebuchtsch | Geschenketisch | Candy-Bar | Saltybar | Ginbar etc.

Raumdekoration:

Innenraum: Palmen auf den Fensterbrettern | Leuchtkandelaber



Tanzfläche im Cafébereich – dort ist auch die Dj-Anlage & das Partylicht installiert

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 – runde Tische bis
90 Pax Aufpreis inkl. Tischdecke 52,00 Euro pro Tisch

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 oder Blumenbestellung über
Hausfloristen Blumen Adler www.blumenadler.de

Menükarte | Menüaufsteller

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

Raucher

Im Innenbereich des SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS ist
Rauchverbot. Für die rauchenden Gäst:innen 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

Kulinarisches Vorwort

Bei der Planung und Auswahl der Speisen spielt der zeitliche Ablauf Ihres Veranstaltungstages eine wichtige Rolle.

Bitte lassen Sie uns daher Ihre zeitliche Ablaufplanung für den Abend zukommen, damit wir uns seitens Küche und Service darauf einstellen können.

Pro Gang können Sie für Servieren – Genießen – Abservieren ca. 35 Minuten in Ihre Planung aufnehmen (auch abhängig von der Essgeschwindigkeit Ihrer Gäst:innen). Dazu kommen dann noch die zwischen den Gängen geplanten Reden und Darbietungen.

Bei den Vorschlägen für unsere Speisen steht für unseren Küchenchef Rico Forster mit seinem Küchenteam 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. Falls Sie dies wünschen, sprechen Sie uns bitte an.

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.

Weihnachtsmenü

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

Anmerkung:

Sollten sich Veganer:innen 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 3,30 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

Rauchforelle | 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

Gebratenes 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 | Amarettosoße
glaciertes Wurzelgemüse

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

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

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 Rost | 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

Tobleronemousse | Zitrusfrüchte | Glühweinsauce

Zimtapfeltorte | Vanilleeis

Plätzchenteller mit hausgemachten Weihnachtsplätzchen
(eingestellt am Tisch)

Lebkuchenmousse | warme Glühweinpflaumen

lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern |
Vanille-Rum-Sauce

kleiner Bratapfel mit weihnachtlicher Füllung |
Vanillesauce

Vanillekipferlmousse

Lebkuchenpannacotta | Feigen-Dattelsalat

Zubuchbar

Häppchen zum Empfang z.B.

Flammkuchen (Speck-Zwiebel & Gemüse) 8,00 € pro
Person

Heiße Maroni 9,00 € pro Person

Mitternachtssnack

angerichtet zur Selbstbedienung der Gäst:innen

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

Bayrisches Brotzeitbrett (Obatzda | verschiedene Käse |
Salamiperlen | Leberkäs | Mini-Kalbfleischpflanzerl | Butter |
Weintrauben | Essiggurken | Fruchtschutney |
Meerrettichsenf | Mini-Semmeln | Laugenpralinen)
Preis pro Portion 18,90 €

Käsebrett (Bergkäse | Weichkäse | Emmentaler |
Blauschimmel) | Fruchtschutney | Mini-Semmeln | Butter |
Weintrauben Preis pro Portion 15,70 €

Currywurst (auch vegan möglich) mit Soßenbrunnen &
Mini-Semmeln Preis pro Portion 10,50 €

Chilli con Carne oder Chilli sin Carne | dazu Minisemmeln
Preis pro Portion 10,50 €

Menüauswahl

2 verschiedene Gerichte pro Gang bereiten wir ohne Aufpreis zu, wir benötigen die Anzahl 10 Tage vor der Veranstaltung.
Falls sich Vegetarier:innen & Veganer:innen unter den Gästen befinden, empfehlen wir den Gang vegan auszuwählen.

Falls Sie sich für **3 oder 4** verschiedene Hauptgänge – Fisch | Fleisch | Vegetarisch | Vegan 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).

Buffet

Vorspeisen am Buffet gerne möglich (3 verschiedene + Salat) Aufpreis pro Person 12,00 Euro
Hauptgang am Buffet gerne möglich (Fisch, Fleisch, vegetarisch oder vegan) Aufpreis pro Person 17,00 Euro
Dessertbuffet gerne möglich Obstplatte | Käse & Weintrauben & Butter & Brot | 3 verschiedene süße Desserts:
Aufpreis pro Person 15,00 Euro

Um Foodwaste zu vermeiden: Bringen Sie bitte Behältnisse mit, damit wir Ihnen Speisen, die nicht verzehrt wurden, mitgeben können.
Falls Sie dies nicht wünschen informieren Sie uns gerne vorab, dann spenden wir die übrig gebliebenen Speisen an www.foodsharing.de.

Besonderheiten

Lebensmittelunverträglichkeiten | Allergien
Falls sich Veganer:innen, Vegetarier:innen, Schwangere, Allergiker:innen, Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten,
Glutenunverträglichkeit oder mit Histaminintoleranz unter den Gäst:innen 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 Gäst:innen.

Sollten Sie unter den angebotenen Speisen keinen Favoritenausmachen 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.



Dienstleisterverpflegung
Speisen & Getränke pro Person 75,00 Euro
Nur Getränke 34,00 Euro

Ihre festlichen Getränke

Getränke

Aperitifauswahl: siehe beigefügtes PDF

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 | 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 beigefügtes PDF weiß – rot – rosé

Diese Getränke stehen im Rahmen der Getränkepauschale in der vereinbarten Dauer für die bestellte Personenzahl ohne Mengenbegrenzung zur Verfügung – 4 Stunden.

Sollte Ihre Veranstaltung länger als 4 Stunden dauern, buchen Sie die Getränkepauschale pro Person (Wein | Bier | Sekt | alkoholfreie Getränke, Kaffee und Heißgetränke) auf – Preis 15,00 Euro inkl. MwSt.

Eine Einzelabrechnung der Getränke ist nicht möglich.

Grundlage für die Berechnung ist die Personenzahl, die dann nach 4 Stunden noch auf Ihrem Fest anwesend sind – wir zählen ab dem Zeitpunkt jede Stunde die noch anwesende Personenzahl und je nachdem wie lange Ihre Veranstaltung noch dauert, wird dieser Betrag pro anwesender Person pro Stunde berechnet.

SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

Zubuchbar:

Hugo & Aperol-Sprizz-Pauschale für die Veranstaltungsdauer von 6 Stunden

Pro Person 15,00 Euro inkl. MwSt.

Longdrinkpauschale

ab Ihrem Wunschzeitpunkt

(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.

Cocktails | Longdrinks | Digestif können auch nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet werden.

Konditionen – Zeitrahmen: 6 Stunden

SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

Preis pro Person (6h):

129,00 Euro Aperitif & 3-Gang-Menü & Getränke

145,00 Euro Aperitif & 4-Gang-Menü & Getränke

158,00 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 355,00 Euro pro zugebuchter Stunde (falls die gesamte Veranstaltung länger als 00.00 Uhr dauern soll).

Musik- und Ausschankende: spätestens 02.00 Uhr, Veranstaltungsendes: spätestens 03.00 Uhr

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

Mindestumsatz: Montag-Freitag 4.000 Euro zzgl. MwSt. – Freitag, Samstag und Sonntag 6.000 Euro zzgl. MwSt.

Zahlungsart – Anzahlung: 500,00 Euro Anzahlung bei Buchung.

Die endgültige Rechnungssumme wird per Überweisung beglichen und ist zwei Tage nach Rechnungserhalt (am Ende der Veranstaltung) zur Zahlung fällig.

Weitere besondere Festwünsche:

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

SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS – 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 Hauptschlösses 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.

SP

SCHLOSSCAFÉ im PALMENHAUS

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 Managerin

23 Jahre PALMEVENTS

