



SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

DINNER IM PARK

2024

Willkommen zu Ihrem Festlichen Abendessen – DINNER IM PARK!



A warm welcome for your dinner in the park!

Wir empfangen Sie mitten im kulturhistorischen Schlosspark Nymphenburg – einem denkmalgeschützten Landschaftsschutzgebiet - zusammen mit Ihren Gäst:innen zu einem grandiosen Dinner im Park. *We welcome you inside Schlosspark Nymphenburg together with your guests for a magnificent dinner in the park.*

Wandeln Sie auf der Könige Spuren und genießen Sie die wunderbare Energie eines Ortes, an dem seit mehr als 350 Jahren immer nur gefeiert wurde. *Stroll in the royal footsteps and enjoy the wonderful energy of an over 350 years old charming and festive place.*

Ob 3-Gang oder 4-Gang oder sogar 5-Gang Dinner: wir erfüllen Ihnen gerne all Ihre Festwünsche und freuen uns darauf, Sie und Ihre Lieblingsgäst:innen bei uns verwöhnen zu dürfen. *We fulfill your festive wishes – 3 up to 5 courses.*

Seien Sie herzlich empfangen im reizenden Palmenhaus mitten in der grünen Oase des Nymphenburger Parks. *Hello at wonderful Palmenhaus in the centre of Schlosspark Nymphenburg – the green oasis.*

Einer Location mit über 40jähriger Eventerfahrung. *With an over 40 years lasting event practical knowledge.*



creating memories. Für währende Freude am Erlebten.

Instagram @schlosscafeimpalmenhaus | @palmenhaus_kulinarik | @palmenhaus_konditorei



Dinner im Park mit gesetztem Menü – exklusive Abendveranstaltung *exclusive dinner*

An- und Abreise zum und vom Palmenhaus - *trip to Palmenhaus*

Zugang zum Park - *entrance to the park*

Der rechte Zugang zum Park am Schloss (Blick gerichtet auf das Hauptschloss) bleibt über die gesamte Dauer der Veranstaltung, unabhängig von den offiziellen Parköffnungszeiten - geöffnet. *The right passway through the castle (gaze directed tot he main castle) stays open through the whole time of your event – irrespective of the official park opening times.*
Ein Zugang über die Seitentore des Schlossparks Nymphenburg außerhalb der offiziellen Parköffnungszeiten ist **nicht** möglich. *An access over the side doors of Schlosspark Nymphenburg out oft he normal opening hours of the park is NOT possible.*

Anfahrt und Parken mit Pkw (kostenfrei) – *car parking (free of charge)*

Zielort für Navigation: „Nördliches Schlossrondell“ (siehe unser WEGEHELFER – Bitte **nur** danach fahren, nicht mit GPS!)
Destination for navigation: „Nördliches Schlossrondell“ (please notice our Palmenhaus ROUTEMAP – Only drive with this, no GPS!)

Im Nördlichen und auch Südlichen Schlossrondell sind kostenfreie Parkplätze vorhanden. *There are parking spots free of charge at Nördliches und Südliches Schlossrondell.*

Für den Veranstaltenden können direkt hinter dem SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS **maximal 3** Parkplätze zur Verfügung gestellt werden. *The organizer can use 3 parking spots directly behind SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS.*

Die direkte Zufahrt erfolgt für diese Pkws über das „Nördliche Schlossrondell“, rechts an den roten Pfosten an der Schlossbrücke vorbei, über die Schlossbrücke und dann gleich rechts abbiegen am Kanal entlang, durch das kleine Tor am „Museum Mensch & Natur“ direkt in den Schlosspark bis ans Ende der Palmenhausstraße. *The direct driveway goes over „Nördliches Schlossrondell“, passing right the red poles at the canal bridge, turning right in the small road after the bridge, moving forward on that road along the canal, passing the small gate at museum „Mensch & Natur“ directly inside park till the end of palmenhaus road.*



Für diese maximal 3 Pkws wird von uns eine Sonderparkgenehmigung mit Kfz-Kennzeichen (tragen Sie selbst ein) per PDF zugemailt zusammen mit unserem „PLAN FÜR DIE DIREKTE ZUFAHRT“, von den Nutzer:innen ausgedruckt und in die Fahrzeuge gelegt. *For these 3 cars you get a special permittance of Palmenhaus per mail together with a map for the direct way. Please print out the permittances and place them in the front of the car.*

Falls gewünscht können die drei Fahrzeuge auch eine Nacht stehen bleiben – bitte informieren Sie uns für diesen Fall, damit wir die Genehmigungen entsprechend ausstellen. *For the situation you want to leave the cars over night please inform us. In this case we prepare the permissions fort he right dates.* Dieser Service ist kostenfrei. *Free service.*

Die Zulieferung für Eventbestandteile ist auch mit Sonderzufahrtsberechtigungen direkt zum Palmenhaus möglich – auch Tage vorher. *The delivery of event components days before is also possible* Auch hier erhalten Sie die entsprechenden per Mail für den vereinbarten Tag. *In this case please inform us and you get a driving permittance for the appointed day.*

Parken mit Bussen (kostenfrei) – *bus parking*

Die Busparkplätze befinden sich im „Südlichen Schlossrondell“. Von dort ist der Fußweg ca. 7 Minuten zum Palmenhaus. *The bus parking spots are at the „Südliches Schlossrondel“. Walkway to Palmenhaus takes around 7 minutes.*



Taxi-Zufahrt - *taxi driving*

Die Taxizufahrt erfolgt direkt vor das Hauptschloss. *Taxis drive you tot he main castle.* Gerne bestellen Ihnen unsere Palmenhausengel die Taxis. *If you want to order taxis please contact our staff.*

Bitte planen Sie sicherheitshalber ca. 20. Minuten Taxianfahrtszeit ein und kündigen Sie Ihre Veranstaltung in der Taxizentrale vorab an. *It will take around 20 minutes to arrival and one more Tip: Inform the taxi headquarter days before about your event.*

Gäst:innen mit Gehbehinderung können im Rahmen der offiziellen Parköffnungszeiten auch direkt hinter dem Palmenhaus vom Taxi abgeholt werden. Bitte informieren Sie unsere Palmenhausengel 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 Schlossrundell“.

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

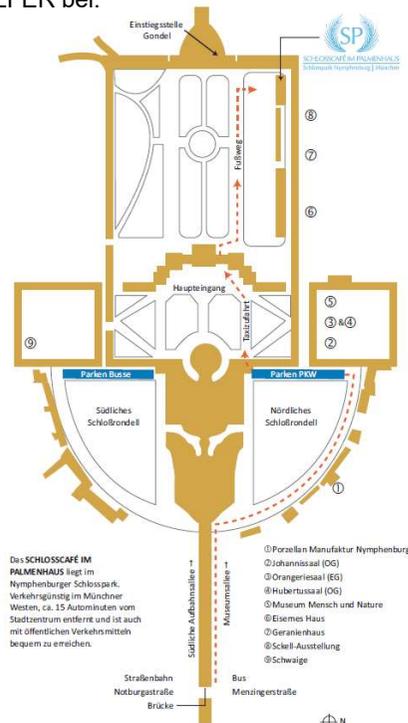
Bitte geben Sie bei für Ihre Anfahrt mit dem Routenplaner als Zieladresse „**Schloss Nymphenburg, Nördliches Schlossrundell**“ ein.

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 Taxiabholung eine Anfahrtszeit von erfahrungsgemäß 15-25 Minuten ein.



Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Sie können die **S-Bahn-Linien** der Stammstrecke bis Haltestelle „Leim“ 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 *energy* | Technik *technical equipment*

Basispauschale basic rate: 1.450,00 Euro inkl. MwSt.

Wird pauschal berechnet, auch wenn nicht alle Bestandteile genutzt werden – *will be charged in any case*

Garderobe - wardrobe

Raum- und Terrassenausstattung – inside and outside setup

Außenbar – *outside bar* | Mobiliar – *furniture* | Tischwäsche – *tableclothes* | Stoffservietten – *napkins* | Tablesetting
außer Blumen *except flowers* | sonstige vorhandene Ausstattung *all other available fittings*
Energie- und Heizkosten | Auf- und Abbau

Beamer projector | Leinwand screen (VGA - auch verbunden mit der Tonanlage – HDMI-Adapter und Laptop wird von Ihnen gebracht) *laptop has to be brought*

Tonanlage sound system & 2 Hand-Funkmikrofone *mikrophones* (NICHT FÜR LIVE-MUSIK)

2 Lautsprecher *outdoor speaker* für außen (Mikrofon beinhaltet *including mikrophone*– bis maximal 150 Gäst:innen)
Lautsprecheranlage im Cafébereich geeignet für laute Tanzmusik (Nutzung unserer Anlage obligatorisch) –
XLR-Anschluss

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

Lichtinstallation im Saal "Zur Schönen Münchnerin" an den Säulen

Ventilatoren auf den Fensterbänken bei starker Hitzeentwicklung - 3 x Saalbereich | 2 x Cafébereich

Außenbeleuchtung

Sollte zusätzliche Technik (Ton | Licht | Bildschirme & Beamer | Bühne) für außen und/oder innen benötigt werden, kontaktieren Sie bitte in Abstimmung unseren Exklusivpartner LIVECO, Herrn Murat Alengül, www.liveco.de, мурат@liveco.de.

SP
SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS



Raumkonzept *space concept*

Garderobe wardrobe im Extra-Garderobenbereich - Keine Extra-Gebühr *free service*

Empfang *welcome area*

Bei schönem Wetter auf unserer Terrasse (auf Wunsch) *good weather option terrace*
Bei schlechtem Wetter oder in den kalten Monaten *bd weather option inside*
je nach Gästenumfang, Absprache und Veranstaltungsbeginn -
Optionen: In der direkt angrenzenden Skell-Ausstellung (Miete 400,00 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
Decision inside or outside that day at 9.00 a.m. per mail info@palmenhaus.de

Dinner

in unserem Saal „Zur Schönen Münchnerin“ oder im Cafébereich *inside*
Unser Mobiliar und Ausstattung ist komplett flexibel. *Our furnishing is flexible.*
Wir gestalten Ihren Veranstaltungsaufbau entsprechend Ihren Vorstellungen. *We create the setup due to your wishes.*

DJ:ane oder Livemusik - Tanzfläche *dancefloor possible in hall or café*
im Cafébereich oder im Saal „Zur Schönen Münchnerin flexibel gestaltbar möglich

Falls gewünscht: Fotobooth (empfohlen an der Tanzfläche) | Gästebuchstisch |
Checkin-Tisch | Eventwagen für Candy-Bar, Saltybar, Ginbar etc.

Raumdekoration *room decoration*

Innenraum: Palmen auf den Fensterbrettern (stehen ganzjährig)
inside palms at the window sills all year round

Terrasse *terrace*

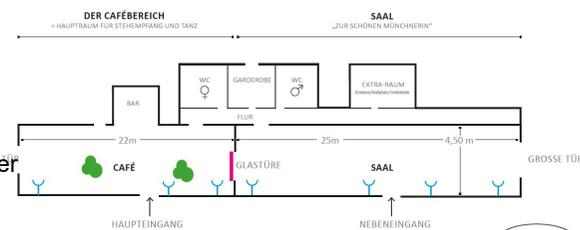
Palmenrondell: 12 große Palmen rund um den Brunnen vor der Terrasse (April bis Oktober)
je nach Temperaturen) *palm tree rondel April – Oktober according to the temperatures*

SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

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



hat formatiert: Schriftart: (Standard) Arial, 8 Pt.

Konzept Dinner

Raumaufteilung *room layout*

Garderobe im Extra-Garderobenbereich *extra wardrobe area*

Dinner

in unserem Cafébereich und Saal „Zur Schönen Münchnerin“
(gesamt bis 180 Personen) *hall and café area*

Unser Mobiliar und Ausstattung ist komplett flexibel.
Wir gestalten Ihren Veranstaltungsaufbau entsprechend Ihren
Vorstellungen. *We will set up your preferred furnishing.*

Sitzordnung *seating arrangement*

Keine *no* – pro Platz *per person* – pro Tisch *per table* möglich
possible

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

Raum & Terrassendekoration

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

Terrasse

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



Tafeln *tables* : in verschiedenen Wunschgrößen möglich

Runde Tische *round tables* 7-9 Gäste

Aufpreis *add on* inkl. Tischdecke *including tableclothes*

pro Stück 57,00 Euro

Stehische *standing tables* vorhanden

Stuhlhussen *chair covers*

weiß *white* oder creme *cream colored* (falls gewünscht)

Tischwäsche *table clothes* für Steh- und Sitztische: weiß
halblang

Servietten *textile napkins*– Stoff weiß *white* oder beige

Tischkerzen *candles* Glaswindlichter & Leuchter

Blumendekoration *flower decoration* kann gerne nach Ihren

Wünschen organisiert werden – *can be organized*

Bitte nennen Sie uns Wunschfarbe und Ihr Budget.

Oder kontaktieren Sie direkt unseren Hausfloristen Blumen

Adler www.blumenadler.de.

Menüaufsteller - Barkarte *menu & bar stand* – DIN A 3 im

Bilderrahmen auf weißer Malerstaffelei oder Menükarte

Bitte lassen Sie uns gerne Ihr Wunschlogo oder Wunschmotiv dafür
zukommen.

Raucher

Im Innenbereich des SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS ist Rauchverbot. Für die
rauchenden Gäst:innen stehen Standaschenbecher und Tischaschenbecher 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 *culinary preamble*

Bei der Planung und Auswahl der Speisen spielt der zeitliche Ablauf Ihres Veranstaltungstages eine wichtige Rolle. *For your individual meal planning the schedule of the event is essential.*

Bitte lassen Sie uns daher Ihre zeitliche Ablaufplanung für den Abend zukommen, damit wir uns seitens Küche und Service darauf einstellen können. *Please inform us about your scheduling to coordinate kitchen and service.*

Pro Gang können Sie für Servieren – Genießen – Abservieren ca. 35 – 45 Minuten in Ihre Planung aufnehmen (immer auch abhängig von der Essgeschwindigkeit Ihrer Gäst:innen). Dazu kommen dann noch die zwischen den Gängen geplanten Reden und Darbietungen. *Please plan with 35 – 45 minutes per course due to the eating speed of your guests.*

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. *Our meals are created corresponding to our region and the seasons.*

Rindfleisch ist bei uns vom Murnau Werdenfelser Rind. Hähnchen- und Putengerichte 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** (bestätigt mit Lieferschein) möchten, ist dies auch gerne gegen Aufpreis von 10% pro Person auf das Gesamtarrangement möglich. Auch rein alkoholfreie Feste richten wir selbstverständlich aus. *You can decide for halal events. The surcharge is + 10%.*

Unsere aufgeführten vegetarischen Gerichte sind zum Großteil auch für Veganer:innen geeignet. Falls Sie **eine komplett vegane oder vegan & vegetarische Veranstaltung** planen, sprechen Sie uns gerne für ein entsprechendes Angebot an. *We also arrange complete vegan and vegan & vegetarian events.*

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. Falls Sie dies nicht wünschen informieren Sie uns gerne vorab, dann spenden wir die übrig gebliebenen Speisen an www.foodsharing.de. *We take care about foodwaste. Please bring your own takeaway containers for left over food.*

Bitte beachten Sie unseren Palmenhaus GREEN GUIDE. *Please notice our Palmenhaus GREEN GUIDE.*



Menü – 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang *your menu*

Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen:
(Buffet oder Dessertbuffet mit Aufpreis möglich)

Mini-Gebäck *assorted bread* an den Tischen eingesetzt

Aufstrichgedeck 3,70 pro Gast Aufpreis

Bitte wählen Sie bei Wunsch 2 verschiedene Komponenten

Gesalzene Butter *salted butter* | ungesalzene Butter |
Margarine | Olivenöl *olive oil* | Kräuterfrischkäse *herbal
cream cheese* | Nussfrischkäse *cream cheese with nuts* |
Tomatencreme (vegan) *tomato cream* | Hummus natur

KALTE VORSPEISEN *cold starters*

Suppen *soups*

Orangen-Karottensüppchen | Blätterteigstange *orange carrot
soup* | *puff pastry*

Kräuterrahmsüppchen | Ciabattachip *creamy herbal soup* |
bread chip

Basilikumsüppchen | Knusperstange *basil soup* | *crispy stick*

Strauchtomatensuppe | Basilikumcrostini *vine tomato soup* |
basil crostini

Geröstete Paprika-Tomatensuppe | Kräutercroutons *roasted
pepper & tomato soup* | *herbal croutons*

Blumenkohl-Tahinisuppe | Granatapfel *cauliflower tahini
soup* | *poemgranate*

Gurken-Dill-Kaltschale *cucumber dill cold peel*

Suppe mit Schinkenschöberl oder Kräuterschöberl

Salate *salads*

Feldsalat | getrocknete Feigen | gratinierter Ziegenkäse oder
marinierter Tofu | körniges Pommery-Senfdressing *field salad* | *dried
figs* | *gratinated goat cheese or marinated Tofu* | *pommery mustard
dressing*

Panzanella Brotsalat | Kirschtomaten | gegrillte Zucchini | Mozzarella
oder veganer Mozzarella *Italian bread salad* | *cherry tomatoes* |
grilled zucchini | *Mozzarella cheese or vegan Mozzarella*

Wildkräutersalate | Beeren | Feta oder veganer Feta | fruchtiges
Dressing *wild herbal salad* | *berries* | *Feta cheese or vegan Feta* |
fruity dressing

Gemischte Blattsalate | crispy Bretzencroutons | gebratene Pilze |
Schnittlauch *various sald leafs* | *crispy pretzel croutons* | *roasted
mushrooms* | *chives*

Blattsalate & Rucola | Burata oder veganer Mozzarella |
Pinienvinaigrette *sald leafs & rocket* | *Burata or vegan Mozzarella* |
pine seeds vnaigrette

Duett von Gemüseantipasti & Kräuterscampi *duet of vegetable
Antipasti & herbal scampi*

Bunte Marktsalate | lauwarmes Grillgemüse | Oliven | gebratener
Haloumi oder Räuchertofu | Thymiandressing *colourful salads*
lukewarm roasted vegetables | *olives* | *fried Haloumi cheese or
smoked tofu* | *thyme dressing*

SHARING am Tisch eingesetzt *starter to share*

Sharing Amalfi

Gemüseantipasti | Oliven | Parmaschinken | Tomate & Mozzarella
Vegetable Antipasti | *olives* | *Parma ham* | *tomato & mozzarella*

Sharing Meran

Gemüseantipasti | Südtiroler Speck | Bruschetta | Mozzarella-
Arancini

Vegetable Antipasti | *South Tyrol bacon* | *Brsuchetta* | *Arancini*

Sharing München

Obatzda | Laugenpraline mit Schnittlauchfrischkäse |
Semmelknödelcarpaccio | Mini-Kalbfleischpflanzerl & Senf-
Meerrettich-Dip

Obatzda | *pretzel roll with chives cream cheese* | *dumplingcarpaccio* |
small veal meatballs & mustard horseradish dip



We are global

WARME VORSPEISEN ODER ZWISCHENGERICHTE

Rote Beete Risotto | rote Beete Popcorn |
Parmesanespuma *beetroot risotto* | *beetroot popcorn*
parmesan cheese foam

Parmesanrisotto | Garnele *Parmesan cheese risotto*
shrimp

Pilzrisotto | Kräuter | Parmesan *mushroom risotto* | *herbs*
Parmesan cheese

Hausgemachte Kartoffelgnocchi | heimische Pilze
Rieslingsoße *homemade potatoe gnocchi* | *mushrooms*
Riesling wine sauce

Ravioli mit Ziegenkäse und Rosmarin | Honig-Buttersauce
pasta filled with goat cheese & rosemary | *honey-*
buttersauce

Ricotta-Spinatravioli | Sonnenblumenkerne |
leichte Weissweinsauce *pasta filled with spinach & Ricotta*
cheese | *sunflower seeds* | *light white wine sauce*

Basilikum Gnocchi | Pinienkerne | Tomatenschaum *basil*
gnocchi | *pine seeds* | *tomato foam*

Cremiges Safranrisotto | Knuspergarnele *creamy saffron*
risotto | *crispy shrimp*

Ravioli mit Steinpilzfüllung | Wildkräuterrahm |
Prosciuttochip oder Parmesanchip *pasta filled with*
mushroom | *wild herbal cream* | *ham chip or Parmesan*
Chip

Filet von der Lachsforelle | Wurzelgemüse |
Meerrettichschaum *filet of salmon trout* | *vegetables*
horseradish foam

Edelfischceviche auf Senfmousse *precious fish ceviche*
mustard mousse

Gerne zubuchbar:

Häppchen zum Empfang

Mitternachtssnack

Candybar

To add on:

Fingerfood for welcome reception

Midnight snack

Candybar



We are global

Hauptgang *main*

FLEISCH *meat*

¼ Bio-Ente | Kartoffelknödel | Blaukraut ¼ *organic duck* | *potato dumplings* | *red cabbage*
Murnauer Werdenfeller Rinderlende im Ganzen gebraten
Portweinjus | Kartoffelgratin | Gemüse aus
den königlichen Hofgärten *Murnauer Werdenfeller beef loin*
Portwine sauce | *gratinated potatoes* | *vegetables from the Royal garden*
Maishähnchenbrust vom Grill | Kartoffel-Zucchini Rösti
Gartengemüse *corn chicken breast* | *potato zucchini rösti* | *vegetables*
Ofenfrischer Krustenschweinebraten | Dunkelbierjus |
Kartoffelknödel | Speckkrautsalat *Bavarian pork roast* | *dark beer sauce* | *potato dumplings* | *slaw with bacon*
Klassische Rinderrouladen | grüne Bohnen | Kartoffelpüree
beef roulade | *green beans* | *mashed potatoes*
Rinderschmorbraten | Wurzelgemüse | Serviettenknödel
beef pot roast | *root vegetables* | *dumplings*
Geschmorte Ochsenbackerl | Kartoffel-Selleriepuree |
glaciertes Wurzelgemüse *braised ox cheeks* | *mashed potatoes & cellery* | *glaced vegetables*
Werdenfeller Rinderlende im Ganzen gebraten | Chiantijus
Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln *Murnauer beef loin whole fried* | *Chianti wine sauce* | *grilled vegetables* | *rosemary potatoes*
Roastbeef | Sauce Remoulade | Bratkartoffeln *roastbeef* | *sauce remoulade* | *fried potatoes*
Puten-Gemüsecurry mit Pute vom Bio-Putenhof Wallner |
schwarzer Sesam | Koriander | Basmatireis *organic turkey curry* | *black sesame* | *coriander* | *Basmati rice*

FISCH *fish*

Zanderfilet mit Mandelkruste | Proseccosößchen |
feines Gemüse | Baby Nicola *filet of almond crusted zander* |
Prosecco sauce | *vegetables* | *baby potatoes*
Filet vom Zander und Saibling vom Rost
Zitronenbutter | Romanesco | Baby-Nicola *filet of roasted zander & char* | *lemon butter* | *romanesco* | *baby potatoes*
Filet vom Zander und Lachsforelle | Zitronensößchen |
Blattspinat | Petersilkartoffeln *filet of zander & salmon trout* |
lemon sauce | *spinach* | *parsil potatoes*
Kräuterforelle | Honig-Senfsoße | Gemüse | Pinienreis
herbal trout | *honey mustard sauce* | *vegetables* | *rice with pine seeds*
Filet vom gebratenen Saiblingsfilet | Schmorgurken |
Safrankartoffeln *filet of fried char* | *braised cucumbers* | *potatoes with saffron*
Saibling aus dem Ofen | Kresseschaum | zweierlei Zucchini
Bouillonkartoffeln *char out of the oven* | *cress foam* | *duo of zucchini* | *bouillon potatoes*
Zanderfilet vom Grill | cremiger Babyspinat | Butterkartoffeln
Zitronenschaum *grilled zander* | *creamy spinach* | *potatoes* | *lemon foam*
Forellenfilet in der Kräuterkruste | Gemüsebett | Rösti
Meerrettichschmand *herbal crusted trout* | *vegetables* | *potato rösti*
Lachsforelle vom Grill | Kokos-Curryschaum | Wokgemüse |
Duftreis *grilled salmon trout* | *coconut curry foam* | *vegetables from the Wok* | *rice*
Lachsforelle | Mandelbutter | Petersilienkartoffeln |
sautierter Spitzkohl *salmon trout* | *almond butter* | *parsil potatoes* | *sauteed cabbage*
Edelfischpfanne | Safransoße | Basmatireis *fine fish pan* | *saffron sauce* | *Basmati rice*



We are global

VEGETARISCH VEGAN

Gratin vom Toscanagemüse | Tomaten-Basilikum-Sahne
gratinated Toscana vegetables | tomato basil sauce
Kleine Semmelknödel | Pilzragout *small bread dumplings | mushroom ragout*
Gemüsestrudel | Schnittlauchsauce *vegetable strudel | chive sauce*
Rucularisotto | Ratatouille | Dörrtomaten | Parmesan oder Vegane Reiberei *rocket risotto | Ratatouille | dried tomatoes Parmesan Cheese or vegan cheese*
Rote-Beete-Gnocchi | Artischocken | junger Spinat | Haferrahm *beetroot gnocchi | artichokes | young spinach creamy oat sauce*
Ofengemüse | Chimi Churry | Süsskartoffelstampf *vegetables from the oven | Chimi Churry | mashed sweet potatoes*
Urmöhre aus dem Ofen | Süsskartoffelpuree
gebratene Pilze | Kräutersauce *heirloom carrots from the oven | mashed sweet potatoes | roasted mushrooms | herbal sauce*
Ratatouille | Kartoffel-Zucchini gratin | Kräuterpesto
Ratatouille | gratinated potatoes & zucchini | herbal pesto
Safranrisotto | gedünsteter Frühlingslauch |
Zwergtomatenragoût *saffron risotto | sauteed spring garlic | Kräuterlasagne von mediterranen Gemüsesorten | Basilikum-Tomatensugo | Oliventapenade mediterranean herbal Lasagne | basil tomato sugo | olive tapenade*
Canelloni mit feiner Gemüsefüllung | Mozzarella *canelloni filled with vegetables | Mozzarella*
Pikantes Gemüsecurry | Cashewkerne | Koriander | Duftreis
spicy vegetable curry | cashew nuts | coriander | rice
Spaghetti Bolognese vegan | vegane Reiberei *vegan Spaghetti Bolognese | vegan cheese*
Blumenkohlcurry | Zuckerschoten | Basmatireis *cauliflower curry | sugar snaps | Basmati rice*

DESSERT

Kaiserschmarrn | Apfelmus & Vanilleeis *emperors nonsense apple & vanilla icecream*
Buttermilchmousse | Beerengrütze | Crumbleküsschen
buttermilkmousse | berry jelly | crumble kiss
Bayerisch Creme | Himbeerpüree *Bavarian cream raspberry purree*
Apfelstrudel | Vanillesoße *applestrudel | vanilla sauce*
Mousse au Chocolat | Früchte *fresh fruit*
Panna Cotta | marinierte Früchte | Amarettinicumble *panna cotta | marinated fruits | almond crumble*
Limoncellomousse | Bisquit | Himbeeren *raspberries*
Apfel-Karamell-Tarte | Vanilleeis *apple caramell tarte | vanilla icecream*
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanille-Rum-Sauce *lukewarm chocolate cake with fluent heart | vanilla rum sauce*
König-Ludwig-Pyramide von der Schokomousse
Sauerkirschragout | Bisquit *King Ludwig pyramide chocolate mousse | sour cherries | bisquit*
Crème Brûlée | Früchte *fruits*
Lemon Cheesecake | Blaubeeren *blueberries*
Himbeertarte mit weißer Schokolade *raspberry tarte with white chocolate*
Tobleronemousse | geröstete Schokoladenerde | Pfirsichfächer | Granatapfel *Tobleronemousse | roasted chocolate soil | peach | pomegranate*
Bienenstich im Glas *bee sting in a glas*
Bananensplit mal anders *banana split in a glas*
Haselnuss-Nougatcreme | Kakao-Nibs | Giotto *hazelnut nougat cream | kakao nibs | Giotto*
Mascarponecreme | Erdbeeren (nach Saison) *mascarpone cream | strawberries*
Eiswagen mit verschiedenen Sorten Eis für die Gäst:innen zur Selbstbedienung *ice cream truck with assorted icecream*



We are global

Menüauswahl *your menu choice*

2 verschiedene Gerichte pro Gang bereiten wir ohne Aufpreis zu. Die genaue Anzahl an Gerichten pro Gang benötigen wir 10 Tage vor der Veranstaltung. *2 different choices per course are included. The concrete number has to be sent 10 days before..*

Falls sich Vegetarier:innen & Veganer:innen unter den Gäst:innen befinden, empfehlen wir für beide die vegane Version auszuwählen. *If you have Vegetarians and Vegans among your guests please decide for the vegan option for all of them.*

Falls Sie sich für **3 oder 4** verschiedene Hauptgänge – Fisch | Fleisch | Vegetarisch | Vegan entscheiden, benötigen wir mehr Küchenpersonal, und berechnen zusätzlich pro Köch:in 48,00 Euro/Stunde (4 Stunden). *If you decide for 3-4 different options per course more kitchen staff is needed. Price per cook additional per hour 48,00 Euro.*

Buffet

Vorspeisen starters am Buffet gerne möglich (3 verschiedene *different* + Salat *salad*) Aufpreis *additional* pro Person 15,00 €

Hauptgang main course am Buffet gerne möglich (Fisch *fish*, Fleisch *meat*, vegetarisch *vegetarian* oder vegan) Aufpreis *additional* pro Person 20,00 €

Dessertbuffet gerne möglich Obstplatte *fruits* | Käse & Weintrauben & Butter & Brot *cheeseplatter* | 3 verschiedene *assorted sweet* süße Desserts:
Aufpreis *additional* pro Person 18,00 €

Um Foodwaste zu vermeiden: Bringen Sie bitte Behältnisse mit, damit wir Ihnen Speisen, die nicht verzehrt wurden, mitgeben können.

To avoid food waste please bring containers for take away. If you don't want to do this we donate the rest to www.foodsharing.de.

Falls Sie dies nicht wünschen, informieren Sie uns gerne vorab, dann spenden wir die übrig gebliebenen Speisen an www.foodsharing.de.

Besonderheiten *specials*

Bitte klären Sie und informieren Sie uns bis 10 Tage vorher, ob sich Schwangere, Allergiker:innen oder Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder Ernährungsbesonderheiten unter den Gäst:innen befinden.

Please take care and inform us until 10 days before whether there are nutritional specifics inbetween your guests.

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.

If this is not clear until the special evening contact us as soon as possible to let us prepare the special meals.

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 anbieten können.

If you have any other wishes please let us know to create a special proposal for you.



We are global

Ihre festlichen Getränke *drinks*

Getränke *drinks*

Auswählbare **Aperitifgetränke** *welcome drinks*: siehe beigefügte Liste *see attached list*

Auswählbare **Weine** *wine*: weiß *white* – rosé – rot *red* siehe beigefügte Liste *see attached list*

Alkoholfreie Getränke *soft drinks*

Wasser still und prickelnd *water still and sparkling* | Coke | Coke Zero | Spezi | Pfirsicheistee *icetea*

Säfte *juices*: Orange | Apfel *apple* | Johannisbeere *black currant* | Mango | Rhabarber *rhubarb*

Hausgemachte Limonaden *homemade lemonades*

Orange-Ingwer *orange ginger* | Beere *berry* | Rosmarin-Limette *rosemary lime* | Holunder-Minze *elderflower mint* | gegrillte Zitrone *grilled lemon*

Biere vom „Staatlichen Hofbräu“ *beer*

Helles *Lager* (zum Empfang Longneck in der Eiswanne) | Alkoholfrei *alcoholfree*

Weißbier *wheat beer* hell *bright* – dunkel *dark* – alkoholfrei *alcohol free*

Holzfassbier auf Vorbestellung mit 14 Tagen Vorlauf möglich *wooden barrel draft beer possible*
(50l Fass Aufpreis inkl. Ganterbock | Schlegel 300,00 Euro) *300,00 Euro add on*.

Kaffepezialitäten | Heißgetränke *hot drinks* alle *all* auch vegan möglich *possible*

Filterkaffee (auch als Buffet möglich) *Americano* | Espresso | Cappuccino | Milchkaffee *milk coffee*
Latte Macchiato | Café | Tee *tea* verschieden Sorten | Heiße Schokolade *hot chocolate*

Diese Getränke stehen im Rahmen der Gesamtpauschale in der vereinbarten Dauer für die bestellte Personenzahl ohne Mengenbegrenzung zur Verfügung – 4 Stunden. *All these drinks are included without limit in 4 hrs.*

Sollte Ihre Veranstaltung länger als 4 Stunden dauern, buchen Sie die Getränkepauschale pro Person (Wein | Bier | Sekt | alkoholfreie Getränke, Kaffee und Heißgetränke) auf – Preis 17,00 Euro inkl. MwSt. *If you want to stay longer than 4 hrs. you book the drink flat rate 17.00 Euro per person per hour.*

Eine Einzelabrechnung der Getränke ist nicht möglich. *Single payment for drinks is not possible.*

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.

Zubuchbar *bookable on top*

Hugo & Aperol-Spritz-Pauschale

für die Veranstaltungsdauer von 4 Stunden ohne Mengenbegrenzung
Pro Person 15,00 Euro inkl. MwSt.

Spritz unlimited flatrate for 4 hours per person 15.00 Euro

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
9,50 Euro inkl. MwSt.

Longdrink unlimited flatrate per person per hour 9,50 Euro

Cocktails | Longdrinks | Digestif können auch nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet werden. Bitte sprechen Sie uns an.

It is also possible to book the longdrinks, cocktails and spirits according to consumption. Please talk to us.



We are global

Konditionen *conditions* 4 Stunden *hours*

SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

Gesamtpreis *total price* pro Person(4h):

115,00 Euro Aperitif & 3-Gang-Menü & Getränke *** 105,00 Euro 3-Gang Menü & Getränke
128,00 Euro Aperitif & 4-Gang-Menü & Getränke **** 118,00 Euro 4-Gang Menü & Getränke
Falls die Endabrechnung inhaltlich in bestimmte einzelne Positionen aufgeteilt werden soll, stimmen Sie sich gerne diesbezüglich mit uns ab. *If you have any special billing terms please let us know.*

Inklusivleistungen *included performance*

Veranstaltungskonzeption & Planung *concept & planning*, Beratung & Korrespondenz *guidance & correspondence*, Speisen und Getränke wie aufgeführt *food & beverage as listed*,
Veranstaltungsleitung *event management*, Personal *staff*

Grundlage für die Berechnung ist mindestens die 10 Tage vor der Veranstaltung per E-Mail durchgegebene Personenzahl. *Basis for billing is minimum the number of persons sent via mail 10 days before.*

Mögliche Zusatzleistungen *possible add ons*

Verlängerungsstunde nach Mitternacht 385,00 Euro pro zugebuchter Stunde (falls die gesamte Veranstaltung länger als 00.00 Uhr dauern soll). *After midnight hours 385,00 Euro/hr.*
Musik- und Ausschankende: spätestens 02.00 Uhr, Veranstaltungsendes: spätestens 02.30 Uhr

Die Preise verstehen sich **inkl.** der gesetzlichen 19% MwSt. *prices including VAT*

Mindestumsatz:

Montag-Freitag 6.000 Euro inkl. MwSt. – Freitag, Samstag, Sonn- und Feiertag
8.000 Euro inkl. MwSt. *minimum sales Monday-Friday 6.000 Euro – Friday, Saturday, Sunday, Holiday 8000 Euro*

Zahlungsart *payment method* – Anzahlung *deposit*: 500,00 Euro bei Buchung *when booking*

Die endgültige Rechnungssumme wird per Überweisung beglichen und ist zwei Tage nach Rechnungserhalt (per Mail) zur Zahlung fällig. *The final payment will be done via bank transfer 2 days after getting the bill per mail.*

Andere Ideen oder Wünsche?
Sprechen Sie uns gerne an.
Other ideas? Please contact.

SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 2024

- 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 10 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 Buchung/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 5000 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-/Raum-/Eventpauschale 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 10 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 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 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 385,00 € 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. Bitte beachten Sie in diesem Zusammenhang den Palmenhaus GREEN GUIDE.
- 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 Angebotsstellung 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.



We are global

SP

SCHLOSSCAFÉ im PALMENHAUS

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

www.palmenhaus.de

CLAUDIA A. TROTT
Veranstaltungs- und Geschäftsleitung
Eventconciierge & Feel Good Managerin
Awareness- & Nachhaltigkeitsbeauftragte
~~19~~24 Jahre PALMEVENTS

