



SP

SCHLOSSCAFÉ im  
PALMENHAUS



**HOCHZEIT WEDDING IM PARK 2024**



# SP

SCHLOSSCAFÉ im  
PALMENHAUS

## **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.

Und: wir denken global und sind offen für jede Kultur.

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 - *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 to the 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.

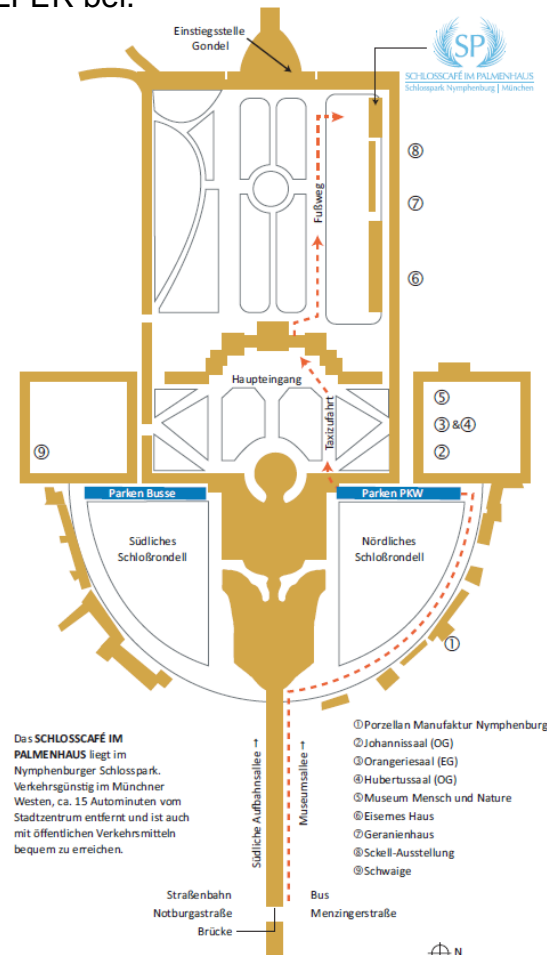
**Bitte geben Sie bei Ihrer Anfahrt mit dem Routenplaner als Zieladresse „Schloss Nymphenburg, Nördliches Schlossrundell“ ein.**

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](http://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](mailto:info@palmenhaus.de)  
[www.palmenhaus.de](http://www.palmenhaus.de)

# Hochzeitsbegleitung

## Eventconcierge Dienstleistende

SP

SCHLOSSCAFÉ im  
TALENTHAUS

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/Videograf:in

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. Das Fotografieren mit Drohnen ist grundsätzlich aus Sicherheitsgründen verboten.

## 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](mailto:info@moira-rutschmann.de) - [www.moira-rutschmann.de](http://www.moira-rutschmann.de)

Lilly Karsten - [info@lillykarsten.com](mailto:info@lillykarsten.com) - [www.lillykarsten-fotografie.de](http://www.lillykarsten-fotografie.de)

Noemi Verolla Photography - [noemiverollaaa@gmail.com](mailto:noemiverollaaa@gmail.com) - [www.noemiverollaphotography.de](http://www.noemiverollaphotography.de)

Marina Huber Fotografie - [kontakt@marinahuberfotografie.de](mailto:kontakt@marinahuberfotografie.de) - [www.marinahuberfotografie.de](http://www.marinahuberfotografie.de)

Rosa Lazic Instagram [rosa\\_lazic](https://www.instagram.com/rosa_lazic)

**Lilafilm** Beißwanger & Schuhmann GbR - [info@lilafilm.de](mailto:info@lilafilm.de) - [www.lilafilm.de](http://www.lilafilm.de)

# Wichtige Adressen in der Umgebung

## Katholische Pfarreien – Kirchen

### Christkönig

Eddastr. 7 - 80639 München - Telefon: 089/ 17 02 20 - Fax: 089/ 17 11 71 63

Email: [Christkoenig.Muenchen@erzbistummunchen.de](mailto:Christkoenig.Muenchen@erzbistummunchen.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](mailto: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](mailto:muenchen.nymphenburg@congregatiojesu.de)

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

Das Palmenhaus ist fußläufig erreichbar.



*Congregatio Jesu*

## Evangelische Pfarreien - Kirchen

### Christuskirche

Dom-Pedro-Platz 5 - 80637 München - Telefon: 089/ 157 90 40

Email: [pfarramt.christuskirche.m@elkh.de](mailto: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](http://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 Braut/Traupaar 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](mailto: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 Gäst:innen 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 direkt im Palmenhaus oder in der Nähe

**Auf der Palmenhaus-Terrasse, im Eisernen Haus, in einem der Räume im Hubertussaalkomplex**

Aufwandspauschale 450,00 € 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 und Loungebereich 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 **für den Empfang** - nicht für Trauungen geeignet - nur bei tatsächlicher Nutzung 400,00 Euro inkl. MwSt. – Hinweis: die Skell-Ausstellung muss nicht vorgebucht werden, ist also spontan nutzbar).

Während des Empfangs – nach der Zeremonie - Saalumbau mit Tischen nach Ihrem Bestuhlungskonzept.

## **Freie Trauung in einem Extra-Raum in der Schlossanlage Nymphenburg**

(bieten sich als Schlechtwetter Alternativen und/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](mailto: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](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** (April bis Mitte Oktober buchbar)

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

[http://www.schloesser.bayern.de/deutsch/raeume/objekte/nym\\_eis.htm](http://www.schloesser.bayern.de/deutsch/raeume/objekte/nym_eis.htm)



*Eisernes Haus*

Aufwandspauschale Freie Zeremonie 450,00 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 Ihnen, Ihre Liebingsmenschen zu Ihrem Hochzeitsfest 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 6,30 Euro inkl. MwSt.

Die Pauschale „Hochzeit im Park“ startet dann ab dem Gratulationsempfang nach Zeremonieende es werden die ausgewählten Getränke im Rahmen der Pauschale ausgeschenkt.



# 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 (Plattteller | 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 beigefügte Kuchen- und Tortenkollektion.

Vegan? Glutenfrei? Bilder auf Instagram @palmenhaus\_konditorei

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](mailto:nancy@ohyeseventdesign.com) - [www.ohyeseventdesign.com](http://www.ohyeseventdesign.com)

## Papeterie

Papierromantik

[info@papier-romantik.de](mailto:info@papier-romantik.de) – [www.papier-romantik.de](http://www.papier-romantik.de)

## Hochzeitsplanung

Premium Weddings – Melanie Grove

[www.premium-weddings.de](http://www.premium-weddings.de) – [m.grove@premium-weddings.de](mailto:m.grove@premium-weddings.de)

## Kinderbetreuung

Empfehlen wir ab 6 Kindern, die am Fest teilnehmen

Kids in Munich

[kontakt@kids-in-munich.de](mailto:kontakt@kids-in-munich.de) - [www.kids-in-munich.de](http://www.kids-in-munich.de)

# Eventconciierge 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>





# Facilities | Setup | Energie | Technik

Basispauschale Pauschal: 1.450,00 Euro inkl. MwSt.

Wird pauschal berechnet, auch wenn nicht alle Bestandteile genutzt werden

## Garderobe

### Raum- und Terrassenausstattung

(Möbiliar, Tischwäsche, Tablesetting außer Blumen, Platzteller, Hussen, sonstige vorhandene Ausstattung) | Außenbar | Menükarten oder Menüaufsteller (falls gewünscht) | Candywagen inkl. Gläser & Schaufeln  
Energie- und Heizkosten | Auf- und Abbau | Reinigung

**Beamer | Leinwand** (VGA - auch verbunden mit der Tonanlage – HDMI-Adapter-PC wird von Ihnen gebracht)  
Leinwand platziert im Saal „Zur Schönen Münchnerin“ oben an der Glastüre, daher für alle gut sichtbar

**Lichtinstallation** im Café (Partylicht) – Lichtinstallation am Gebäude im Außenbereich  
Lichtinstallation im Saal "Zur Schönen Münchnerin" an den Säulen

### Tonanlage

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

2 Lautsprecher für außen (Mikrofon beinhaltet – bis maximal 150 Gäst:innen)

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, kontaktieren Sie bitte in Abstimmung mit uns LIVECO, Herrn Murat Alengül, [www.liveco.de](http://www.liveco.de), [murat@liveco.de](mailto:murat@liveco.de).



# Raumkonzept

**Garderobe:** Im Extra-Garderobenbereich - Keine Extra-Gebühr

## Empfang

Bei schönem Wetter auf unserer Terrasse (auf Wunsch)

Bei schlechtem Wetter oder in den kalten Monaten: je nach Gästenumfang, Absprache und Veranstaltungsbeginn -

Entweder in der direkt angrenzenden Skell-Ausstellung (Miete 400,00 Euro inkl. MwSt. nur bei tatsächlicher Nutzung), im Saal **oder** im Cafébereich (gängigste Option)

Festlegung durch Sie: am Veranstaltungstag morgens 09.00 Uhr per Mail an [info@palmenhaus.de](mailto:info@palmenhaus.de)

## Festessen

in unserem Saal „Zur Schönen Münchnerin“

Unser Mobiliar und Ausstattung sind komplett flexibel. Wir gestalten Ihren Veranstaltungsaufbau entsprechend Ihren Vorstellungen in Absprache.

## DJ:ane - Tanzfläche

im Cafébereich

Falls gewünscht: Fotobooth (empfohlen an der Tanzfläche, organisiert durch Sie)

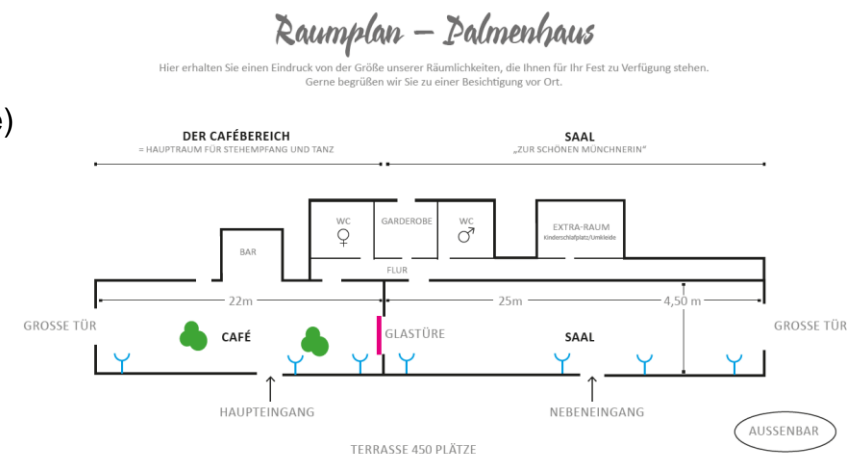
Gästabtisch | Checkin-Tisch | Candy-Bar | Saltybar | Ginbar etc.

## Raumdekoration:

Innenraum: Palmen auf den Fensterbrettern und in den Räumen (ganzjährig)

## Terrasse:

Palmenrondell: 12 große Palmen rund um den Brunnen vor der Terrasse des Palmenhauses



Tanzfläche: bis 70 Personen wählbar ob Saal (Saalanfang oder Saalende)-oder Cafébereich – ab 70 Personen im Cafébereich

# Ausstattungsöglichkeiten - Setting

# SP

SCHLOSSCAFÉ im  
PALMENHAUS

**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 oder sandfarben– Form wird abgestimmt

**Plattteller** Möglichkeiten:

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

## 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 Veranstaltenden gebracht.

**Bitte beachten Sie bei Ihren Planungen unsere  
„Palmenhaus Green Guidelines!“**

## Mögliche Tischanordnungen

6er | 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 weiße Tischwäsche bodenlang: 58,00 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 für Sie zum Gestalten als Muster zu.

## Menükarten - Menüaufsteller

können auf Wunsch von uns erstellt werden (Format: A4-4seitig - A5 gefaltet) gerne mit Ihrem Wunschtitel und Logo erstellt – Menüaufsteller in A3

Bitte lassen Sie uns eine Vorlage im jpg-Format und ggfs. einen Wunschtitel per Mail zukommen.

Barkarte: als Aufsteller in A3 möglich

# Kulinarisches Vorwort

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](http://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.*



# Speisen & Getränke

Fingerfood zum Empfang bei Ankunft der Gäst:innen  
oder zum Gratulationsempfang (empfohlen)

3 Häppchen in Einzelportionen (3 verschiedene Sorten) pro Gäst:in  
sind im Preis inkludiert.

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

## CROSTINI

Bruschetta Tomate | Basilikum

Bresaola | Olivenfrischkäse

Zucchini-creme | Rosa Pfeffer

Rucolafrischkäse | rosa Pfefferbeeren

Parmaschinken | Rucola

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 | Zwetschgenchutney California Style

## SPOONS

Couscous mit Trauben | Gurke | Minze | Chorizochip

Räucherlachstartar | 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 Pirmenchutney

Shrimps | Mango-Chiliragout

Falaffel | Sesamjoghurt | Granatapfel (vegan)

Ziegenfrischkäsemousse | getrocknete Feige

Rote Beetesalat | Ziegenkäse | Walnuss

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

Humus mit roter Beete | gerösteter Sesam

Trüffelschmand | gehackte Haselnüsse

Crème von getrockneten Tomaten und Oliven | Gärtnerkresse

## LAUGENPRALINEN

Obatzda | rote Zwiebel

Griebenschmalz | Schnittlauch (auch vegan möglich)

Radieserlfrischkäse | Gärtnerkresse

Meersalzbutter | Schnittlauch

Rucolafrischkäse | Pinienkerne

Mini-Fleischpflanzerl | Senf-Meerrettich-Dip

Leberkäse | Essiggurken

## **SNACKGLÄSCHEN**

Pikanter Kichererbsensalat  
Couscoussalat  
Nudelsalat  
Panzanella Brotsalat  
Hähnchen-Sesamp-Spießchen  
Mini-Tomaten-Mozzarella Spießchen  
Glasnudel-Gemüsesalat

## **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 Erdbeerpie am Stil  
Mini Himbeerherzen (Gebäck)  
Mini-Nougattaler  
König-Ludwig-Taler (Schoko & Sauerkirsch)  
Mini Powidltatschkerl  
Mini-Mandelhörnchen  
Minicroissants gefüllt (Schoko & Vanille)  
Mochis (Kokos & Passionsfrucht)

Alternativ zu den Häppchen bieten wir  
auch gerne eine Breznbar an:

Laugenbrezen am Ständer am Marktwagen  
zur Selbstbedienung Ihrer Lieblingsemenschen

Aufstriche & Co.

Butter | Obatzda | Frischkäse | vegane Tomatencreme

Schnittlauch | Radieschen

Leberkäshappen & Senf-Meerrettichdip

Essiggurken

## 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 oder veganer Mozzarella | Balsamicovinaigrette

Salat von Räucherlachs | Apfel | Staudensellerie | Brotchip

Gebratenes Filet vom Zander oder gebratener Tofu | Apfel-Rucolasalat  
Kräuterdressing | kleines Rösti

Crème Brûlée vom Ziegenkäse oder mariniertes veganer Feta | Pflücksalat  
Honig-Lavendeldressing

Geräuchertes Forellenfilet oder Räuchertofu | 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 oder veganer Mozzarella | Pestoöl

Lachstartar | Wildkräuter | Avocadocrème | Kartoffelchips

Salat von regionalem Grillgemüse | gegrillter Halloumikäse  
Thymian-Honigdressing

Marktsalate | karamalisierte Apfelspalten | Walnüsse | Trauben  
weißes Balsamicodressing

Gratinierter Ziegenkäse | Portwein-Zwiebelmarmelade  
Walnüsse | Salatsträußchen

Rote-Beete-Carpaccio | Feldsalat | Schafskäse  
karamellierte Kerne

### VORSPEISEN UND/ODER 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

Spargelcremesüppchen | Blätterteigherz (nach Saison)

Hochzeitsuppe

Einlage: Pfannkuchen | Grießnockerl | Markklösschen | Gemüse

Für Vegetarier: Gemüsebrühe | Grießnockerl | Pfannkuchen | Gemüse



Geräucherte Paprikacremesuppe | Croûtons | Basilikumöl

Zucchinicrème | Pesto | Ciabattachip

Pikante Kokos-Currysuppe | Garnelenspiesschen

Basilikumsüppchen | Parmesanchip

Rucola-Hafermilchsuppe | Brotchip (vegan)

Sellerie-Kokoscreme | gerösteter Sesam

Minestrone | Parmesan | Cracker

Kräuterrahmsüppchen | Blätterteigherz

Kräuterrahmsüppchen | geräucherter Tofu (vegan)

Topinambursuppe | Chillifäden

Petersilienwurzelsüppchen | Spinatschaum

## Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte UND/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

cremig Safranrisotto | Knuspergarnele

Basilikum Gnocchi | Pinienkerne | Tomatenschaum | Grana Padano

Ravioli mit Steinpilzfüllung | Wildkräuterrahm | Prosciuttochip

Trüffelravioli | Weißwein-Trüffelschaum

Sautierte Kräuterseitlinge | geschmolzene Zwergtomaten  
grüne Gnocchi (vegan)



## HAUPTGANG 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 | getrüffeltes 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-Kartoffelpüree | 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

## HAUPTGANG FISCH

Zanderfilet mit Mandelkruste | Proseccosößchen  
feines Gemüse | Babynicola

Zander und Saibling 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 | Perlgraupen  
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

## HAUPTGANG VEGETARISCH - VEGAN

Sollten sich unter Ihren Gästen Vegetarier:innen und Veganer:innen 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 Weissweinssoße

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 Euro)

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 10 Tage 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.

## 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 | Amarettinicumble | 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

Falls die Hochzeitstorte das Dessert oder 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

## 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 dont want to do this we donate the rest to [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de).*

Falls Sie dies nicht wünschen, informieren Sie uns gerne vorab, dann spenden wir die übrig gebliebenen Speisen an [www.foodsharing.de](http://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.*



## 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.

Wir bitten um Verständnis, dass wir weder die Häppchen noch Ihren ausgewählten Kuchen/Torte für das Probeessen vorbereiten können.

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

Für den Service des Probeessens berechnen wir den Preis des gewählten Menüs sowie 20,00 € Getränkepauschale (inklusive Aperitif- und Weinverkostung) pro Person inkl. MwSt. Verrechnet wird dies dann direkt bei der Veranstaltung.

Die Konfiguration und Wünsche für Ihre Hochzeitstorte besprechen wir auch gerne am Probeessen.

Als zeitlichen Vorlauf für das Probeessen brauchen wir für die Organisation und Vorbereitung Ihre 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 einen Einblick in die Qualität unserer Küche, und auch in 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 (ist auch ohne Probeessen nach Terminabsprache möglich).

Und natürlich sprechen wir dabei auch alle Ihre weiteren Fragen durch. Sollten vorab wichtige Fragen zu klären sein, melden Sie sich gerne per Mail bei uns.

Berechnet wird das Probeessen dann bei der Veranstaltung.

Kulinarische Bildinspirationen finden Sie auf unserem Instagramkanal @palmenhaus\_kulinarik

**Mitternachtssnack zubuchbar**  
**Beispiele**

**Käsebrett**

(Hartkäse | Weichkäse | Blauschimmel)  
Fruchtchutney | Mini-Gebäck  
Butter | Weintrauben - Preis pro Portion 17,50 €

**Tom Kha Gai**

mit Hühnchen | vegetarisch mit Reisnudeln  
Preis pro Portion 9,90 €

**Bayrisches Brotzeitbrett**

Obatzda | verschiedene Käse | Salamiperlen | Leberkäs  
Mini-Fleischpflanzerl  
Butter | Weintrauben | Essiggurken | Fruchtchutney | Meerrettichsenf  
Mini-Gebäck | Laugenpralinen  
Preis pro Portion 18,90 Euro

**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.

Sie können von uns bepfandete Mehrwegbehälter nutzen, Einwegverpackungen bieten wir nicht an.

SP

SCHLOSSCAFÉ im  
PALMENHAUS

**Eiswagen mit Eissorten & Eiswaffeln**

Nur für die gesamte Personenzahl buchbar (auch zum Empfang)  
8,00 Euro pro Person



**Currywurst**

(klassisch & vegan) & Mini-Semmeln  
pro Portion 11,50 Euro

Hier legen wir gemeinsam die genaue Personenzahl fest, für die wir das Käsebrett bzw. den Mitternachtssnack passend zu Ihrem zeitlichen Ablaufplan vorbereiten

Empfehlung: Ca. 30 % der gesamt anwesenden Personenzahl.

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

# Ihr Fest wird für Sie und Ihre Gäst:innen wunderbar

## Getränke

Sekt „Palmenhaus Privée“ Deutscher Sekt trocken | JOYSecco | Sekt alkoholfrei „Schloss Trier“

Champagner Josef Brut Royal Rosé für 2 h zum Empfang: Aufpreis 21,50 Euro pro Person

### Alkoholfreie Getränke

Wasser still und prickelnd | Cola | Coca Cola light | Sprite

Säfte: Orange | Apfel | Johannisbeere | Mango | Rhabarber

Hausgemachte Limonaden

Orange-Ingwer | Beere | Rosmarin-Limette | Holunder-Minze

Gegrillte Zitrone (auch aufgegossen mit Sekt oder Secco im Spritz-Style)

### 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 300,00 €)

Kaffeespezialitäten | Heißgetränke (all auch vegan möglich)

Filterkaffee (auch als Buffet möglich) | Espresso | Cappuccino | Milchkaffee

Latte Macchiato | Café | Dallmayr Tee verschieden Sorten | Heiße Schokolade

Weine: Auswahl siehe beigefügte Liste weiß – rot – rosé

Diese Getränke stehen im Rahmen der Gesamtpauschale in der vereinbarten Dauer für die bestellte Personenzahl ohne Mengenbegrenzung zur Verfügung – 6 Stunden.

Sollte Ihre Veranstaltung länger als 6 Stunden dauern, buchen Sie die Getränkepauschale pro Person (Wein | Bier | Sekt | alkoholfreie Getränke, Kaffee und Heißgetränke) auf – Preis 17,00 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 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 ab Ihrem Wunschzeitpunkt auf Ihrem Fest:

Hugo & Aperol-Sprizz-Pauschale (ohne Mengenbegrenzung) für die Veranstaltungsdauer von 6

Stunden

Pro erwachsener Person

18,00 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| Espresso Martini |

Liquid Cocaine | Pornstar Martini

Pro Person pro Stunde ohne

Mengenbegrenzung

9,50 Euro inkl. MwSt.



# Konditionen – Zeitrahmen: 6 Stunden

# SP

SCHLOSSCAFÉ im  
PALMENHAUS

Preis pro Person(6h): mit 3-Gang-Menü 155,00,00 Euro - mit 4-Gang-Menü 167,00 Euro  
Kinder 6-11 Jahre 77,00 Euro Pauschal - Kinder 0-5 Jahre 38,00 Euro Pauschal  
Kinder ohne Verzehr: ohne Berechnung  
Künstler | Dienstleister:innen pro Person: Speisen & Getränke 82,00 Euro

## **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 385,00 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 6.000 Euro inkl. MwSt. – Freitag, Samstag und Sonntag 8.000 Euro inkl. 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.

# SP

---

## SCHLOSSCAFÉ im PALMENHAUS

SCHLOSS NYMPHENBURG Eingang 43  
direkt im Nymphenburger Schlosspark  
80638 München  
Telefon 089.17 53 09  
Mail [info@palmenhaus.de](mailto:info@palmenhaus.de)

[www.palmenhaus.de](http://www.palmenhaus.de)

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





# SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 2024

- 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 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 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 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 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.