




CASUAL DINNER IM PARK

im

SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

**Wir kreieren gemeinsam mit
euch ein Event voller
Begegnungen und kulinarischer
Verwöhnung!**

Nur hier. Im Jahr 2025. 

Für währende Freude am Erlebten.

An- und Abreise zum und vom Palmenhaus

Zugang zum Park: Der rechte Zugang zum Park am Schloss bleibt während der gesamten Veranstaltung geöffnet, auch außerhalb der offiziellen Parköffnungszeiten. Ein Zugang über die Seitentore ist jedoch nur zu den regulären Öffnungszeiten möglich.

Anfahrt und Parken mit Pkw: Ziel für die Navigation ist das „Nördliche Schlossrundell“, Parkplätze stehen dort sowie im „Südlichen Schlossrundell“ kostenfrei zur Verfügung. Für den Veranstaltenden gibt es bis zu 3 Parkplätze direkt am Palmenhaus (je nach Gästeanzahl), mit vorheriger Sondergenehmigung und ausgedruckter Parkgenehmigung erhältlich über uns.

Lieferungen: Lieferungen zum Palmenhaus sind mit Sondergenehmigungen auch vor dem Veranstaltungstag möglich. Diese werden vorab per Mail bereitgestellt.

Parken mit Bussen: Busparkplätze befinden sich im „Südlichen Schlossrundell“, etwa 7 Gehminuten vom Palmenhaus entfernt.

Taxi-Zufahrt: Taxis fahren direkt vor das Hauptschloss. Die Veranstaltung sollte vorab bei der Taxizentrale angekündigt werden, da die Anfahrt etwa 20 Minuten dauern kann.

Gäste mit Gehbehinderung: Innerhalb der offiziellen Parköffnungszeiten können Taxis auch direkt hinter dem Palmenhaus halten. Bitte informieren Sie das Palmenhaus-Team, um dies zu organisieren.

Konzept

Örtlichkeit

Wir empfangen Sie mit Ihren Gästen in unserem SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS mitten im Barockgarten des Schlossparks Nymphenburg, München – einem landschafts- und denkmalgeschützten Kulturgarten.

Empfang

Bei schönem Wetter auf unserer Terrasse (auf Wunsch) mit Extra-Bar und Loungebereich sowie Steh- und Sitztischen
Bei schlechtem Wetter oder in den kalten Monaten
je nach Gästeumfang, Absprache und Veranstaltungsbeginn:
In der direkt angrenzenden Skell-Ausstellung (Miete 355,00 Euro inkl. MwSt. nur bei tatsächlicher Nutzung),
im Saal oder im Cafébereich

Festlegung: am Veranstaltungstag morgens 09.00 Uhr per Mail an info@palmenhaus.de

CASUAL Dinner

in unserem Cafébereich und Saal „Zur Schönen Münchnerin“ (gesamt bis 220 Personen)

Mobiliar & Ausstattung

Steh- und Sitztische gemischt – mit Stühlen und Barhockern

Wir empfehlen für ca. 50-60% der Gäste eine Sitzmöglichkeit

Sitzordnung

Keine für unkomplizierten Platz- und Tischwechsel

Veranstaltung komplett im Außenbereich

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

Festessen

in unserem Saal „Zur Schönen Münchnerin“

Unser Mobiliar und Ausstattung ist komplett flexibel. Wir gestalten Ihren Veranstaltungsaufbau entsprechend Ihren Vorstellungen.

DJ:ane - Tanzfläche
im Cafébereich

Extras

Falls gewünscht: Fotobooth (empfohlen an der Tanzfläche) | Gästebuchtisch | Checkin-Tisch | Candy oder Salty-Bar | Ginbar etc.

Raumdekoration:

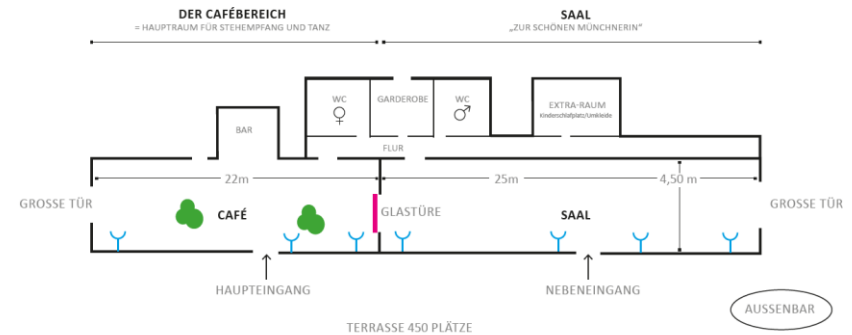
Innenraum: ganzjährig Palmen auf den Fensterbrettern | ab 2 Wochen vor dem 1. Advent 7 m hoher Christbaum

Terrasse: Palmenrondell: 12 große Palmen rund um den Brunnen vor der Terrasse des Palmenhauses (Mai bis Oktober)

Grüne Kübelbepflanzung

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.



Facilities | Setup | Energie | Technik

Basispauschale: 1.550,00 Euro inkl. MwSt. Wird pauschal berechnet, auch wenn nicht alle Bestandteile genutzt werden

Garderobe in Extra-Garderobenraum | kleines Extra-Zimmer „Herrenzimmer“

Raum- und Terrassenausstattung

(Möbiliar, Tischwäsche, Tablesetting außer Blumen, sonstige vorhandene Ausstattung (z.B. Malerstaffeleien, Notenständer, Candywagen, Bilderrahmen, Leuchter, Glaswindlichter, Platzteller etc.) | Energie- und Heizkosten | Auf- und Abbau | Reinigung

Projektion

Beamer | Leinwand (VGA - auch verbunden mit der Tonanlage – HDMI-Adapter-PC wird von Ihnen gebracht)

Ton

Tonanlage & 2 Hand-Funkmikrofone (NICHT FÜR LIVE-MUSIK) |
Lautsprecheranlage im Cafébereich geeignet für laute Tanzmusik (Nutzung unserer Anlage obligatorisch) –
XLR-Anschluss

2 Lautsprecher für außen oder Traulocation in der Schlossanlage Nymphenburg (Mikrofon beinhaltet – bis maximal 150 Gäst:innen)

Licht

Lichtinstallation im Café (Partylicht) - Lichterkettenhimmel im Saal „Zur Schönen Münchnerin“ und Säulenbeleuchtung (farblich einstellbar)

Außenbeleuchtung am Gebäude durch Strahler (farblich einstellbar)

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.

Sonstiges

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

Maximal 3 Parkplätze direkt hinter dem Palmenhaus mit Sondergenehmigung ausgestellt von uns – Autos können über Nacht stehen bleiben.

Heizung

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

Setting

Tischanordnung und Dekoration

Tischordnung: Keine, pro Platz oder pro Tisch möglich | Kindlein auf dem Kinderstuhl werden mit einem vollen Platz kalkuliert
Ab Tischgrößen größer als 8 empfehlen wir eine Tischordnung

Sitzplan: Ausdruck in A3 möglich platziert in einem Bilderrahmen auf einer Staffelei am Saalanfang.

Auf Wunsch senden wir ein Word-Dokument als Muster zu.

Tische: Eckige oder runde Tische (7-9 Personen Aufpreis 57 € pro Rundtisch inkl. Tischdecke in weiß oder grau).

Tischanordnungen:

6er | 8er | 10er | 12er | 14er Tafeln | Tafeln in Ihrer Wunschlänge (auch ungerade Zahlen möglich) | lange Tafel | U-Tafel
Steh- und Sitztische kombiniert

Stuhlhussen und Tischwäsche: Weiß oder cremefarbene Hussen, weiße Tischdecken für Sitz- und Stehtische.

Bodenlange Tischwäsche ist möglich – der Aufpreis errechnet sich aus den Tischgrößen und wird individuell angeboten

Servietten: Stoffservietten in Weiß oder Beige, Form wird abgestimmt.

Plattteller: Gold | silber | creme | schwarz | glas rund & eckig | weiß-gold | bunt ab 08.2025

Kerzen: silber 1-armig | silber 5-armig mit Glaswindlichtaufsatz | gold 1-armig | schwarz Korb | verschiedene Glaswindlichter

Blumendekoration: über den Hausfloristen Blumen Adler www.blumen-adler.de

Tischordnung und Karten

Tischkarten: Individuell je Platz oder Tisch, Gestaltung und Druck durch den Veranstalter oder in Zusammenarbeit mit dem Team..

Menükarten & Buffetbeschriftung: Auf Wunsch mit Wunschtitel und Logo kostenfrei erstellt, Vorlage im jpg-Format erforderlich. A
Format: A4 – 4seitig gefaltet auf A5 – kein Vollflächendruck möglich

Gastgeschenke und Geschenketisch

Gastgeschenke können am Tag vor der Veranstaltung bereitgestellt und eingedeckt werden.

Ein weiß eingedeckter **Geschenketisch** ist auf Wunsch verfügbar mit weißer Vogelvogliere oder Kartenbox auf Wunsch für die Kuverts.

Sonstiges

Kinderstühle 9 vorhanden

Basteltisch für Kinder stellen wir auf Wunsch mit Plastiktischdecke gerne auf – Spiel- und Malsachen werden vom Veranstaltenden mitgebracht

Raucherbereich

Im Innenbereich herrscht Rauchverbot; im Außenbereich stehen Aschenbecher zur Verfügung. Rauchen ist auf der Terrasse unter Schirmen (außer bei starkem Wind) möglich, ein Zigarettenautomat ist nicht vorhanden.

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

Kulinarisches Vorwort

Bei der Planung und Auswahl der Speisen spielt der zeitliche Ablauf Ihres Veranstaltungstages eine wichtige Rolle. Damit Ihre Gäst:innen fit und freudig entspannt entsprechend dem Biorhythmus Ihr Fest zum großen JA genießen können, empfehlen wir, die Speisenauswahl und –abfolge bis hin zur Anzahl der Gängen Ihrem persönlich gewünschten zeitlichen Wunschablauf anzupassen. Pro Gang können Sie für Servieren – Genießen – Abservieren ca. 40 Minuten in Ihre Planung aufnehmen (auch abhängig von der Essgeschwindigkeit Ihrer Gäst:innen). Dazu kommen dann noch die zwischen den Gängen geplanten Reden und Darbietungen.

Auch wichtig bei Ihrer Planung ist eine optimale Wasserversorgung an dem Veranstaltungstag für Ihre Gäst:innen, auch für die Zeit bevor Sie mit Ihren Lieblingsemenschen im Palmenhaus eintreffen z.B. nach der Kirche, nach dem Standesamt.

Bei den Vorschlägen für unsere Speisen steht für unseren Küchenchef Rico Forster und der Palmenhaus-Küchencrew Regionalität und Nachhaltigkeit im Focus und dementsprechend sind unsere kulinarischen Vorschläge mit einem höheren Anteil an pflanzlichen Anteilen im Vergleich zu Fleisch und Fisch gestaltet.

Rindfleisch ist bei uns vom Murnau Werdenfelser Rind. Puten- und Hähnchengerichte bieten wir ausschließlich mit Fleisch aus ökologisch zertifizierter Aufzucht an. Bei dem darüber hinaus bestehenden Fleischangebot haben Sie auch die Möglichkeit, Fleisch aus ökologischer Aufzucht (bestätigt mit Lieferschein) verbunden mit einem Aufpreis zu wählen = Aufpreis Ökologie pro Person.

Falls Sie Ihre ausgewählten Fleischgerichte halalzertifiziert (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.

Unsere aufgeführten vegetarischen Gerichte sind zum Großteil auch für Veganer:innen geeignet oder wandelbar. Falls Sie eine komplett vegane Veranstaltung planen, sprechen Sie uns gerne für ein entsprechendes Angebot an.

Wichtig ist uns auch, dass keine Lebensmittel verschwendet werden. Bitte bringen Sie gerne eigene Behältnisse mit, um evtl. übrig gebliebene Speisen am Ende Ihrer Veranstaltung mitzunehmen – falls Sie dies wünschen. Gerade bei Buffets ist dies sehr empfehlenswert.

Speisen

Serviert hintereinander in kleinen Einzelportionen

(Beispielmenü gerne nach Ihren Wünschen und saisonal adaptierbar)

Handgeschnittenes Rindertartar oder Rote Beete Tartar
 Cone gefüllt mit Saiblingstatar oder Karottencreme | Staudensellerie | Koriander
 Spoon: Couscous | Gurke | Minze
 Kräuterrahmsüppchen mit Zitronen-Basilikum-Öl
 serviert in der Espressotasse
 Mediterranes Kalbsragout mit Rosmarin |
 Rotwein | Schalotten | gegrillte Babykartoffeln oder Gemüsecurry | Basmatireis
 Tranche von der gebratenen Lachsforelle oder gebratener Tofu | Senf-Kartoffel-Gemüseragout
 Waldpilzrisotto | Parmesan oder vegane Reiberei
 Mascarponecreme oder Hafermilchmousse | Früchte
 Mousse au Chocolat oder Schokokuchen | Krokant
 Eiswagen mit verschiedenen Eissorten

Besonderheiten

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

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

Sollten Sie unter den angebotenen Speisen keinen Favoriten ausmachen können, spezielle Wünsche zu Ihrem Anlass oder Motto haben, freuen wir uns auf Ihre Nachricht, damit wir Ihnen weitere Alternativen anbieten können

Falls Ihr ein PROBEESSEN planen möchtet:

Wir bereiten maximal 2 verschiedene Wunschmenüs für Eure gewünschte Personenzahl zum Probeessen – je nach Verfügbarkeit - 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 (wird nach Auswahl kalkuliert) 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.

Das Probeessen soll Ihnen einen Einblick in die Qualität unserer Küche, und auch in die Möglichkeiten geben, evtl. ein Gericht zu verkosten,

Das nicht bekannt ist. Den 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 (natürlich auch ohne Probeessen nach Terminabsprache möglich).
Kulinarische Bildinspirationen findet Ihr auf unserem Instagramkanal @palmenhaus_kulinarik

MITTERNACHTSSNACK zubuchbar

Käsebrett (Hartkäse | Weichkäse | Blauschimmel) | Fruchtchutney | Mini-Gebäck | Butter | Weintrauben

Preis pro Portion 17,50 €

Tom Kha Gai mit Hühnchen | vegetarisch mit Reismudeln

Chili con Carne | Chili sin carne

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

Knusperstangen

Käse | Spinat

Preis pro Stück 4,50

Flammkuchen (vorgeschritten

Speck & Zwiebel | vegi: Gemüse & Hirtenkäse | vegan: Gemüse & Spargel

Preis pro Stück 17,50

Pizza Margherita 15,50

Eiswagen mit 4 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

Breznbar (ab 10 Portionen)

Laugenbrezen am Ständer am Marktwagen | Butter | Obatzda | Frischkäse | Robe-Beete-Meerrettichcreme

Schnittlauch | Radieschen | Leberkäshappen & Senf-Meerrettichdip | Essiggurken

13,50 Euro pro Portion

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

Empfehlung: Ca. 30 % der gesamt anwesenden Personenzahl.

Solltet Ihr einen anderen Mitternachtssnack wünschen, sprecht uns gerne an.



Getränke In der Pauschale für 4 Stunden ohne Mengenbegrenzung enthalten

Prickelndes: Sekt „Palmenhaus Privée“ Deutscher Sekt trocken oder 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 (gebunden an die Brauerei)

Helles (zum Empfang Longneck in der Eiswanne) | Alkoholfrei

Weißbier hell- dunkel- 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 6h Gesamtpauschale in der vereinbarten Dauer für die bestellte Personenzahl ohne Mengenbegrenzung zur Verfügung.

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 anwesender Person pro Stunde ohne Mengenbegrenzung 9,50 Euro inkl. MwSt. (Wir zählen die Gäst:innen jede Stunde)

Konditionen

Preis pro Person(4h): 155,00,00 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 85,00 Euro

Falls die Endabrechnung inhaltlich in bestimmte einzelne Positionen gesplittet werden soll, stimmen Sie sich gerne diesbezüglich mit uns ab.

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 400,00 Euro pro zugebuchter Stunde

Musik- und Ausschankende: spätestens 02.00 Uhr Ausklang bis 02:30 Uhr

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

Mindestumsatz: Montag-Donnerstag 8.000 Euro inkl. MwSt. –

nur in den Monaten Mai-September Freitag, Samstag und Sonntag 15.000 Euro inkl. MwSt.

Zahlungsart –Anzahlung: 2.000,00 Euro Anzahlung bei Buchung.

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

Weitere besondere Festwünsche:

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

SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 2025

- 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.
Mindestumsatz für Abendveranstaltungen Mai-September Freitag/Samstag/Sonntag = 15.000 Euro, alle anderen Wochentage 8.000 Euro.
- 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 12 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 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.

SP

SCHLOSSCAFÉ im PALMENHAUS

SCHLOSS NYMPHENBURG

Eingang 43

80638 München

Telefon 089.17 53 09

Mail info@palmenhaus.de

www.palmenhaus.de



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS – im Schlosspark Nymphenburg München – www.palmenhaus.de – info@palmenhaus.de – 089-17 53 09