



# DINNER IM PARK

im

SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

**Ihr kreierte gemeinsam mit uns  
glanzvolle und innige Momente!**

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 Schlossrondell“, Parkplätze stehen dort sowie im „Südlichen Schlossrondell“ 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 Schlossrondell“, 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](mailto:info@palmenhaus.de)

## Festessen

in unserem Saal „Zur Schönen Münchnerin“ oder auf unserer Terrasse  
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) | Gästebuchstisch | 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

# 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](http://www.liveco.de), [мурат@liveco.de](mailto:мурат@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.

**Plattzeller:** 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](http://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

Fingerfood zum Empfang bei Ankunft können gerne dazugebucht werden

## MENÜ

Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen: 3-5 Gänge Falls Sie mehr Gänge wünschen, stimmen Sie sich gerne mit uns ab.

Am Tisch eingestellt: verschiedenes Minigebäck

Aufstrichgedeck 3,70 pro Person Aufpreis  
Bitte wählen Sie bei Wunsch 2 verschiedene Komponenten

Gesalzene Butter | ungesalzene Butter | Margarine | Olivenöl | Kräuterfrischkäse | Nussfrischkäse | Tomatencreme (vegan) | Hummus natur  
Basilikumfrischkäse | Rote-Beete-Meerrettichaufstrich

## VORSPEISEN KALT

Blattsalate | Wildkräuter | Beeren | Kerne | weißes Balsamicodressing

Honigmelone & Parmaschinken

Ceasars Salat | gebratene Garnelen

Lauwarmer Broccoli-Ziegenkäsesalat | Kichererbsen | Sonnenblumenkerne

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-Zucchinirösti | Meerrettichschmand | Salatbouquet

Feine Scheiben vom Roastbeef | Sauce Remoulade | Salatbouquet | Balsamicodressing

Carpaccio von der Bayerischen 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 | karamellisierte Kerne

## **SORBETS**

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)  
Geräucherte Paprikacremesuppe | Croûtons | Basilikumöl  
Zucchini-creme | 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 | Parmesanepuma  
 Hausgemachte Kartoffelgnocchi | heimische Pilze | Rieslingsoße  
 Ravioli mit Ziegenkäse und Rosmarin | Honig-Buttersauce  
 Ricotta-Spinatravioli | Sonnenblumenkerne | leichte Weißweinsauce  
 Graupenrisotto | Wurzelgemüse aus der Region | getrocknete Tomaten | Kräuter (vegan)  
 Waldpilzrisotto | Parmesan  
 Tortiglioni | Ochsenbackenragout  
 Linguine | gebratene Garnelen | Kirschtomaten | Rucola | pikante Tomatensoße  
 cremiges Safranrisotto | Knuspergarnele  
 Basilikum Gnocchi | Pinienkerne | Tomatenschaum | Grana Padano  
 Ravioli mit Steinpilzfüllung | Wildkräuterrahm | Prosciuttochip  
 Trüffelravioli | Weißwein-Trüffelschaum  
 Sautierte Kräuterseitlinge | geschmolzene Zwergtomaten | grüne Gnocchi (vegan)  
 Canelloni mit Gemüsefüllung | Gemüselasagne | Kürbislasagne | Karotten-Nusslasagne  
 Zucchini- und Parmesanrisotto | Parmesan  
 Spinatrisotto | Kräuter \* Spargelrisotto (je nach Jahreszeit) \* Pilzrisotto

## HAUPTGANG FLEISCH

¼ Bayrische Ente | Kartoffelknödel & Schmelzbröseln | Blaukraut | Spezialität aus unserem Wiesnbetrieb AMMER

Perlhuhnbrust „Schlossher“ gebraten | Rahmsößchen | Weintrauben | Broccoliröschen | Herzoginkartoffeln Aufpreis BIO: 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 | Rotweinsöße | Sellerie-Kartoffelpürrée | Wurzelgemüse Aufpreis Ökologie: 10,00 Euro

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

Sauté von der Maishähnchenbrust | Frühlingsgemüse | Babyspinat Couscous | Joghurdip

Schweinekrustenbraten | Bayrischkraut | Kartoffelknödel

Langsam geschmorter Rinderbraten | Cranberry- Balsamico -Glasur | Kartoffelpüree | geröstetes Gemüse

Unser Rind 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 | Baby Nicola  
 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  
 Filet von der Lachsforelle 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 | Nudeln & Butter | Nudeln & Käse  
 Paniertes Bio-Putenschnitzel „Balu“ & Pommes  
 Paniertes Kalbsschnitzel | Pommes (Aufpreis 10,00 Euro – Ökologie 14,00 Euro)  
 Selbstgemachte Fischstäbchen | Kartoffelbrei (mindestens 5 Portionen)  
 Mac and Cheese  
 Knödel & Soße  
 Käsespätzle

Kindereisbecher Pirat oder Prinzessin  
 Kindermilchreis | Zimtucker

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.

Kindlein, die noch so klein sind, dass die kein eigens Gericht essen, weil die Speisen von den Eltern mitgebracht werden, werden nicht berechnet.

## ANZAHL UND AUSWAHL DER GERICHTE

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 – gesonderten - Tischplan ein. Falls Sie hierzu eine Vorlage benötigen, kontaktieren Sie uns gerne.

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, das gesondert berechnet wird – pro Koch 48,00 Euro/Stunde (4 Stunden).  
 Zwei verschiedene Gerichte pro Gang bereiten wir ohne Aufpreis zu.

## DESSERT

Bayrisch Creme | Himbeermark  
 Zitronen-Limoncello Creme | Cantuccini  
 Himbeer-Pistazientörtchen  
 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  
 Pistazienmousse | Sahneküßchen  
 Panna Cotta | Beerenpürree | Minze | Waffelcrunch  
 Weisses Schokoladenmousse | Amarettinicumble | Beeren  
 Kokosmousse im Glas | Ananas-Minzcocktail  
 Buttermilchmousse im Glas | Balsamico-Erdbeeren  
 Topfen-Himbeertörtchen | marinierte Waldbeeren Schokoladencrumble  
 Tiramisu klassisch | Himbeertiramisu | Pistazientiramisu  
 Mousse au Chocolat | Früchte  
 Apfeltarte | Vanilleeis  
 Himbeertarte mit weißer Schokolade | Beeren  
 König-Ludwig Pyramide von der Schokomousse | Sauerkirschragout | Bisquit  
 Tartelette vom Käsekuchen | Waldfrucht-Joghurteis | Blaubeergel  
 Lemon Cheesecake im Glas | Mandelcrumble  
 Karamellcreme | Schokocookies  
 Frischkäse-Mango-Trifle  
 Obstsalat | Vanillesahne  
 Kaiserschmarrn | Apfelmus & Zwetschgenröster (bitte geben Sie an, ob der Kaiserschmarrn mit oder ohne Rosinen sein soll)

## BUFFET

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

Hauptgang am Buffet gerne möglich (Fisch, Fleisch, vegetarisch oder vegan) Aufpreis pro Person 20,00 €

Dessertbuffet gerne möglich Obstplatte | Käse & Weintrauben & Butter & Brot | 3 süße Desserts:

Aufpreis pro Person 18,00 € (Anmerkung: hier kann dann der Käse gerne als Mitternachtssnack gereicht werden)

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

## 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.

## MITTERNACHTSSNACK zubuchbar

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

Preis pro Portion 17,50 €

Tom Kha Gai mit Hühnchen | vegetarisch mit Reisnudeln

Chili con Carne | Chili sin carne

Preis pro Portion 9,90 €

Bayrisches Brotzeitbrett

Obatzda | verschiedene Käse | Salamiperlen | Leberkäs | Mini-Fleischpflanzerl | Butter | Weintrauben | Essiggurken | Fruchthutney |

Meerrettichsenf | Mini-Gebäck | Laugenpralinen

Preis pro Portion 18,90 Euro

Knusperstangen

Käse | Spinat

Preis pro Stück 4,50

Flammkuchen (vorgeschnitten)

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.

Sollten Sie einen anderen Mitternachtssnack wünschen, sprechen Sie 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 4h Gesamtpauschale in der vereinbarten Dauer für die bestellte Personenzahl ohne Mengenbegrenzung zur Verfügung. 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. Eine Einzelabrechnung der Getränke ist nicht möglich.

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

Hugo & Aperol-Sprizz-Pauschale

(ohne Mengenbegrenzung) für die Veranstaltungsdauer von 4 Stunden Pro erwachsener Person 15,00 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

Pro Person:

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

140,00 Euro Aperitif & 5-Gang-Menü & Getränke \*\*\*\* 130,00 Euro 5-Gang Menü & Getränke

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

### 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 12 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 400,00 € 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](mailto:info@palmenhaus.de)

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

