



EMPFANG mit HÄPPCHEN

im

SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS

Genussvoll

zusammenkommen –

Häppchen, Getränke,

Ambiente.

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

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

Ihr Empfang startet

Dienstag bis Freitag frühestens ab 11.00 Uhr und Samstag, Sonn- und Feiertags ab 10.30 Uhr.

Mindestpersonenanzahl innerhalb der Öffnungszeiten: **10**

Mindestumsatz Dienstag und Mittwoch aufgrund von Sonderöffnungen exklusiv 5.000 Euro zzgl. Mwst davon Basispauschale 1.550,00 Euro.

Da das Café von Donnerstag bis Sonntag regulär geöffnet ist, entfällt an diesen Tagen sowohl der Mindestumsatz und auch die Basispauschale.

Facilities | Setup | Energie | Technik

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, Plattteller 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

Tischordnung 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.

Platteller: 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 Vogelvoliere 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!“

Bewirtung

Speisen (am Buffet und/oder als Flying)

Bis zu 6 verschiedene Sorten wählbar. Pro Person werden 6 Häppchen zubereitet.

Crostini

Grillgemüsetatar mit Zitronenthymian | Olive V
 Crème von getrockneten Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen V
 Thunfischcrème | frittierte Kaper | violette Kresse
 Gorgonzola-Mascarponecrème | karamellierte Walnüsse
 Hummus mit Tahin, Kurkuma & Gärtnerkresse V
 Ziegenfrischkäse mit Menzinger Blütenhonig | getrocknete Bergblüten
 Tomatenbruschetta und Basilikum V
 Bresaola | Olivenfrischkäse
 Rucola-Frischkäse | rosa Pfefferbeeren V
 Tomatencrème | Pinienkerne V
 Grillgemüsetartar | Zitronenthymian | Olive V
 Crème von getrockneten Tomaten | geröstete Sonnenblumenkerne V
 Tofucème & Cashewnüsse V
 Paprikacreme | Sprossen V

Wraps

Räucherlachs | Rucola | Gurke | Meerrettichfrischkäse
 Roastbeef |, Essiggurken | Sauce Tatar | Wildkräuter
 Grillgemüse | Kräutercrème | Tomate | Pflücksalat V
 Geräucherte Putenbrust | gedünstete Paprika | Kräuterfrischkäse | Romana
 Hummus | getrocknete Tomaten | Babyspinat | Sonnenblumenkerne V
 Kichererbsen | Gurke | Tomate | Petersilie | Paprikacreme V

Laugenpraline

Obatzda & rote Zwiebel
 Griebenschmalz & Schnittlauch V
 Grobe Leberwurst & Meersalzflocken
 Fassbutter & Schnittlauch
 Radieserlfrischkäse & Gartenkresse V
 Romadour & Traubenchutney

Canapées

Fisch

Hausgebeizter Lachs | Honig-Senf-Dip
 Rauchforelle | Apfel-Meerrettich-Dip
 Bismarckhering | Rote-Beete-Frischkäse | Grüner Apfel
 Geräucherte Lachsforelle | Dillschmad | Forellenkaviar
 Thunfischcreme | Rucola | frittierte Kaper

Fleisch

Roastbeef | Sauce Tartar
 Prosciutto | Netzmelonenperle
 Lachsschinken | Meerrettichcreme | Wachtelei
 Kalb | Thunfischcreme | frittierte Kaper
 Rindertartar | Pommery Senf | Cornichon
 Geräucherte Entenbrust | Preiselbeere | Waldorfsalat

Vegetarisch | Vegan

Scamorza | Birnenchutney | Walnuss
 Grillgemüse | Ricottacreme | Zitronenthymian V
 Ofenfenchel | Orangenfilets | rosa Pfeffer V
 Geschmorte Aubergine | Kicherersencrème | Ras-el-Hanout V
 Geräucherte Paprika | Kidneybohnenaufstrich V

Cones

Beeftatar | Schnittlauch & Pommerysenf
 Räucherlachs | Meerrettichschmand & Dill
 Thunfischcrème | frittierte Kaper
 Ziegenfrischkäse | Akazienhonig | getrocknete Bergblüten
 Erbsen-Minzcrème | Leinsamen V
 Geräucherte Papricacreme | Oregano V
 Hummus mit roter Bete | gerösteter Sesam V
 Auberginenmousse | geröstete Mandeln V
 Trüffelschmand | gehackte Haselnüsse
 Crème von getrockneten Tomaten und Oliven | Gärtnerkresse V
 Die Cones sind nicht glutenfrei zubereitbar.

Tea Sandwich – 3-stöckig

Rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Tatar | Wildkräutersalat | Cornichon
 Räucherlachs | Fassbutter | Kren | Lollo Bionda
 Gegrilltes mediterranes Gemüse | Ricotta | Kräuter der Provence
 Rosmarinschinken | Emmentaler | Frischkäse | Wildkräutersalat
 Geräucherte Putenbrust | Currycrème | Mandeln | Römersalat
 Strauchtomaten | Mozzarella | Basilikum-Frischkäse
 Die Tea-Sandwiches sind nicht glutenfrei zubereitbar.

Spoons

Knuspergarnele | geräucherter Paprika-Frischkäse
 Gebeiztes Roastbeef im Sesammantel | asiatischer Gemüsesalat
 Räucherlachstatar | Schmandgurken | Dill
 Geräucherte Forelle | Meerrettichmousse
 Beeftatar mit körnigem Senf | Brotchip
 Tatar vom gebeiztem Lachs | Gurkenrelish
 Pulled Pork BBQ | roter Zwiebelmarmelade
 Couscous | Trauben | Gurken | Minze | Chorizochip oder Ananas (V)
 Roter Linsensalat | Granatapfel V
 Ratatouillesalat | Räuchertofu V
 Kichererbsensalat mit Mais & Sesam | Koriander V
 Falaffel | Sesamghurt | Granatapfel V
Vegetarisch & Vegan
 Orientalischer Linsensalat | Tandooridip V
 Kichererbsensalat mit Mais, Sesam | Koriander V
 Falaffelbällchen | Minzcrème V
 Ziegenfrischkäsemousse | getrocknete Feige V
 Salat von geräuchertem Tofu und Edamame | Terriyakimarinade V
 Rote Beetesalat | Ziegenkäse | Walnuss
 Pikanter Auberginensalat | Oliven | getrocknete Tomaten V
 Ratatouille Salat | mediterrane Kräuter | Hirtenkäse

Minibun

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

Tomate-Mozzarella | Baislikum

Hummus natur | Gemüse

Basilikumpesto-Hummus | Tomate | Pinienkerne

Tomatencreme | Rucola | Feta (auch vegan)

Getränke

Sekt „Palmenhaus Privé“ (deutscher trockener Sekt) oder JOYSecco, alkoholfreier MIOSecco

Hausgemachte Limonaden aufgegossen mit Sekt oder Secco serviert im Spritz-Style

Rosmarin-Limette | Orange-Ingwer | Holunder-Minze | Beere | Gegrillte Zitrone (Wahl von 2 Sorten, auch alkoholfrei möglich)

Orangensaft | Tafelwasser (still und prickelnd) | Filterkaffee-Station (heiß | kalt *on ice*)

Diese Getränke sind im Rahmen der Pauschale ohne Begrenzung für 2 Stunden enthalten.

Alle weiteren Getränke (Wein/Kaffeespezialitäten/ weitere alkoholfreie Getränke) werden gesondert nach Verbrauch berechnet.

Sollten Sie andere Wünsche und Vorstellungen haben, stimmen Sie sich gerne mit uns ab. Je nach Art der Kulinarischen Vorstellung kann dies mit einer Preisanpassung verbunden sein.

Sollten sich auf Ihrer Veranstaltung Gäst:innen mit Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder sonstigen besonderen Ernährungsgewohnheiten befinden, bitten wir um Ihre Information.



KONDITIONEN

PREIS PRO PERSON: 59,00 EURO

Inklusivleistungen

Für 2 Stunden

+ Raumpauschale pro Person: 17,00 Euro

Sollten Sie länger als 2 Stunden bleiben wollen, ist dies selbstverständlich möglich, falls wir freie Kapazitäten haben. Bitte stimmen Sie dies rechtzeitig mit uns ab.

Veranstaltungskonzeption & Planung, Auf- und Abbau, räumliche und dekorative Ausstattung im Palmenhaus (inklusive Tischwäsche und Mobiliar im Palmenhaus): 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.

Kinder

Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung das Alter und die Anzahl der Kinder an.

Eine feste Reservierung ist mit einer Anzahlung verbunden, die individuell entsprechend Ihrer geplanten Reservierung besprochen wird.



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 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.

SP

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

SCHLOSS NYMPHENBURG

Eingang 43

80638 München

Telefon 089.17 53 09

Mail info@palmenhaus.dewww.palmenhaus.de