

SP

Saison 2026/27

SCHLOSSCAFÉ im
PALMENHAUS

Hochzeit im Park

RAUM FÜR LIEBE, EMOTIONEN UND ECHTE BEGEGNUNGEN!

Mit persönlicher Begleitung, viel Gespür fürs Detail und einem Ort, der verbindet.

Für währende Freude am Erleben.



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 Gästenumfang, Absprache und Veranstaltungsbeginn:

In der direkt angrenzenden Skell-Ausstellung (Miete 400,00 Euro inkl. Mwst. nur bei tatsächlicher Nutzung), im Saal oder im Cafégereich



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.

Festlegung durch den Veranstaltenden per Mail ob innen oder außen:
am Veranstaltungstag morgens 09.00 Uhr per Mail an info@palmenhaus.de

DJ:ane - Tanzfläche

im Cafégereich

Extras

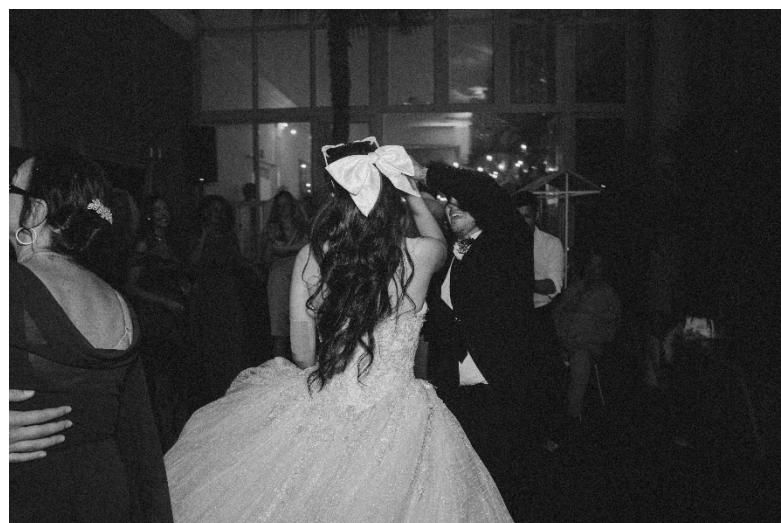
Falls gewünscht: Fotobooth (empfohlen an der Tanzfläche, organisiert über den
Veranstaltenden) | Gästebuchtisch | Checkin-Tisch | Candy-/Salty-Bar (Candies & Salties
werden vom Veranstaltenden gebracht und vom Palmenhaus aufgebaut und bestückt) |
Ginbar etc.

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: 1.700,00 Euro inkl. MwSt.

Wird pauschal berechnet, auch wenn nicht alle Bestandteile genutzt werden

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

Raum- und Terrassenausstattung

(Mobiliar, 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 bzw. Laptop wird von Ihnen gebracht – kein USB-Stick möglich). Die Leinwand ist so platziert, dass alle Gäst:innen im Saal gut sehen können. Eine Verbindung zur Tonanlage ist ebenfalls möglich, falls Videos mit Ton abgespielt werden sollen.

Ton

Tonanlage Saal & 2 Hand-Funkmikrofone (NICHT FÜR LIVE-MUSIK geeignet. Falls Sie eine eigene Musikquelle mitbringen, z.B. Handy, ist ein AUX-Anschluss = Kopfhöreranschluss vonnöten).

Partyanlage Cafébereich – XLR Anschluss (Dj-Tisch vorhanden, XLR-Verlängerung & Controller werden vom DJ:ane gebracht.)

Anlage Außenbereich 2 Lautsprecher (1 Mikrofon beinhaltet – bis maximal 150 Gäst:innen)

Licht

Lichtinstallation im Café (Partylicht) - Lichterkettenhimmel im Saal „Zur Schönen Münchnerin“ und Säulenbeleuchtung innen (farblich einstellbar – scheint nach außen)- Kronleuchter an der Decke und an der Seite, Hazer

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 Richtung Park stimmungsvoll beleuchtet.

Sonstiges

Ventilatoren auf den Fensterbänken bei extremer 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.

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

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.

Format: A4 – 4seitig gefaltet auf A5 | langdin – 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

Die **Auswahl der Speisen** sollte sich am Ablauf Ihrer Veranstaltung orientieren, um den Gäst:innen eine angenehme und entspannte Feier zu ermöglichen. Planen Sie etwa **40-60 Minuten pro Gang** für das Servieren und Genießen ein, zusätzlich zu geplanten Reden und Darbietungen.

Achten Sie auf eine ausreichende Wasserversorgung, auch vor Ihrer Ankunft im Palmenhaus.

Unser Küchenchef Rico Forster und das Team legen großen Wert auf **Regionalität und Nachhaltigkeit**. Die Speisen enthalten einen höheren Anteil pflanzlicher Zutaten im Vergleich zu Fleisch und Fisch. Rindfleisch stammt vom Murnau-Werdenfelser Rind, und Geflügel (außer Entenprodukt) bieten wir ausschließlich aus ökologischer Aufzucht an. Fleisch aus ökologischer Produktion kann auf Wunsch gegen Aufpreis gewählt werden. **Halalzertifiziertes** Fleisch ist ebenfalls verfügbar (10% Aufpreis), ebenso wie alkoholfreie Feiern.

Unsere **vegetarischen Gerichte** sind größtenteils auch für **Veganer:innen** geeignet oder anpassbar. Bei einer rein veganen Veranstaltung sprechen Sie uns gerne an. Um Lebensmittelverschwendungen zu vermeiden, können Sie eigene Behälter für übrig gebliebene Speisen mitbringen, insbesondere bei Buffets.

Anzahl und Auswahl der Gerichte

Für die Planung und Umsetzung benötigen wir Ihre Vorauswahl der Gerichte sowie die genaue Anzahl der Gäste spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung. Bitte tragen Sie die Auswahl und etwaige Besonderheiten (z. B. Allergien) pro Gang in den Tischplan ein. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine Vorlage zur Verfügung.

Eine spontane Auswahl der Gerichte am Veranstaltungstag ist leider nicht möglich.

Falls Sie sich für 3 oder mehr verschiedene Gerichte pro Gang oder ein Hauptgangbuffet (z. B. Fisch, Fleisch, vegetarisch) entscheiden, benötigen wir zusätzliches Küchenpersonal, das mit 48,00 Euro pro Stunde (mind. 4 Stunden) berechnet wird. Zwei Gerichte pro Gang bereiten wir ohne Aufpreis zu.



Speisen

Fingerfood zum Empfang bei Ankunft Eurer Lieblingsmenschen oder zum Gratulationsempfang (empfohlen)

3 Häppchen in Einzelportionen (3 verschiedene Sorten) pro erwachsene Person sind im Preis inkludiert.

Sollten Sie mehr wünschen, ist dies natürlich auch mit Aufpreis möglich.

Für die Kinder empfehlen wir halbe Butterbrezen.

CROSTINI

- Bruschetta Tomate & Basilikum oder Zucchini
- Tomatencrème | Pinienkerne
- Brie & Birne
- Ziegenfrischkäse | Blütenhonig | getrocknete Bergblüten
- Hummus | Gartenkresse
- Grillgemüsetartar | Zitronenthymian | Olive
- Dattel-Chilliaufstrich
- Rucolafrischkäse | rosa Pfefferbeeren
- Crème von getrockneten Tomaten | geröstete Sonnenblumenkerne
- Gorgonzolacrème & Radicchio
- Ricotta & Kirschtomaten
- Fetacrème & Oliven
- Thunfischcreme & Kapern
- Rucola | Parmaschinken
- Burrata & Prosciutto

SPOONS

- Couscous mit Trauben | Gurke | Minze | Ananas
- Lachstartar & Gurkenrelish
- Beef Tatar vom Bayrischen Weideochsen | körniger Senf | Brotchip
- Ratatouillesalat & Ziegenfrischkäse
- Linsensalat | Feta
- Ratatouillesalat & Räuchertofu
- Gebeiztes Roastbeef im Sesammantel & asiatischer Gemüsesalat
- Orientalischer Linsensalat | Tandooridip
- Spicy Kichererbsensalat | Sesam | Koriander
- Falaffel | Sesamghurt | Granatapfel
- Couscoussalat & Feta
- Knuspergarnele | geräucherter Paprikafrischkäse
- Shrimpscocktail
- Mexikanischer Maissalat
- Peppadew gefüllt mit Frischkäse
- Flusskrebsalat



LAUGENPRALINEN

- Obatzda | rote Zwiebel
- Griebenschmalz | Schnittlauch (auch vegan möglich)
- Radieserlfischkäse | Gärtnerkresse
- Meersalzbutter | Schnittlauch
- Rucolafrischkäse | Pinienkerne
- Mini-Fleischpflanzerl | Senf-Meerrettich-Dip
- Leberkäse | Essiggurken

SNACKGLÄSCHEN

- Pikanter Kichererbsensalat
- Couscoussalat
- Panzanella Brotsalat
- Hähnchen-Sesam-Spießchen
- Mini-Tomaten-Mozzarella Spießchen
- Glasnudel-Gemüsesalat
- Mediterraner Linsensalat
- Wassermelone & Fetakäse (nach Saison)
- Weißer Bohnensalat mit Thunfisch

CONES

- Erbsen-Minzcreme | Leinsamen
- Ziegenfrischkäse & Bergkräuter
- Humus mit roter Beete | gerösteter Sesam
- Crème von getrockneten Tomaten und Oliven | Gärtnerkresse
- Humus | Papadambrösel | Kresse
- Rote-Beete-Meerrettichcreme & Kresse
- Geräucherte Paprikacreme | Oregano
- Rucolafrischkäse & gebratene Pinienkerne

WRAP-Happen

- Grillgemüse | Kräutercreme | Tomate | Pflücksalat
- Hummus | getrocknete Tomaten | Babyspinat | Sonnenblumenkerne
- Kichererbsen | Gurke | Tomate | Petersilie | Paprikacreme
- Tomate | Rucola
- Feta | Spinat | getrocknete Tomate
- Frischkäse & Gemüse
- Räucherlachs | Rucola | Gurke | Meerrettichfrischkäse
- Grillgemüse | Kräutercreme | Tomate | Pflücksalat

Blätterteigbites

- Käse
- Spinat



SWEET

- Mini-Nussecken
- Mini-Zimtschnecken
- Mini-Tartelletes Vanille & Beeren
- Mini Tartelettes Pistazie
- Mini Tartelettes Schoko
- Mini Windbeutel Schokolade | Vanille | Himbeersahne
- Cornetti: Schoko | Vanille | Pistazie

BREZNBAR

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

- Laugenbrezen am Ständer am Marktwagen zur Selbstbedienung Ihrer Lieblingsmenschen
Aufstriche & Co.
Butter | Obatzda | Frischkäse | Rote-Beete-Meerrettichcreme | Schnittlauch | Radieschen
Leberkäshappen & Senf-Meerrettichdip | Essiggurken

TRIO VOM FLAMMKUCHEN

- Speck-Zwiebel | grüner Spargel (vegan) | Gemüse vegetarisch

QUICHE Häppchen

- Speck-Zwiebel | Gemüse | Kürbis



MENÜ

Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen: 3-4 Gänge

Falls Sie mehr Gänge wünschen, stimmen Sie sich gerne mit uns ab.

Am Tisch eingestellt: Brot und Butter (gesalzen oder ungesalzen) oder Ölivenöl

VORSPEISEN KALT

- Blattsalate | Wildkräuter | Beeren | Kerne | weißes Balsamicodressing
- Shrimpscocktail
- 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 mariniert veganer Feta | Pflücksalat | Honig-Lavendeldressing
- Geräuchertes Forellenfilet oder Räuchertofu | Kartoffel-Zucchinirösti | 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 (nach Saison)
- Salat aus 4 verschiedenen Tomatensorten | Burrata oder veganer Mozzarella | Pestoöl (nach Saison)
- Lachstartar | Wildkräuter | Avocadocrème | Kartoffelchips
- Salat von regionalem Grillgemüse | gegrillter Halloumikäse | Thymian-Honigdressing
- Marktsalate | karamelisierte Apfelspalten | Walnüsse | Trauben | weißes Balsamicodressing
- Gratinerter Ziegenkäse | Portwein-Zwiebelmarmelade | Walnüsse | Salatsträußchen
- Vitello Tonnato

SHARING (mittig am Tisch eingestellt)

- SHARING ANTIPASTI: gegrilltes Gemüse | Tomate-Buffelmozzarella | Vitello-Tonnato | Oliven
- SHARING ROYAL: Krabbencocktail | Romanasalat mit Kirschtomaten & Parmesan | Beef Tartar
- SHARING GREEN GARDEN: Blattsalate & Wildkräuter & weißes Balsamicodressing pro Gast serviert – dazu mittig am Tisch als Salatopping mit Honig gratinerter Ziegenkäse | Räucherlachstartar | Gemüsetartar mit Pinienkernen



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 crème | Pesto | Ciabattachip
- Pikante Kokos-Currysuppe | Garnelenspiesschen
- Basilikumsüppchen | Parmesanchip
- Rucola-Hafermilchsuppe | Brotchip (vegan)
- Orientalische Brokkolicremesuppe | Granatapfel
- Kräuterrahmsüppchen | Blätterteigherz oder geräucherter Tofu (vegan)
- Süßkartoffel-Orangensuppe | Croutons
- Prosecco-Schaumsüppchen
- Parmesansuppe | Ciabattacroûtons
- Hochzeitssuppe (Pfannkuchen | Brätnockerl | Grießnockerl)

WARME VORSPEISEN / 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 Weißweinsoße
- Graupenrisotto | Wurzelgemüse aus der Region | getrocknete Tomaten | Kräuter (vegan)
- Waldpilzrisotto | Parmesan
- Tortiglioni | Ochsenbackenragout

SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS – im Schlosspark Nymphenburg München

www.palmenhaus.de – info@palmenhaus.de – 089 / 17 53 09



- Linguine | gebratene Garnelen | Kirschtomaten | Rucola | pikante Tomatensoße
- Cremiges Safranrisotto | Knuspergarnele
- Basilikum Gnocchi | Pinienkerne | Tomatenschaum | Grana Padano
- Ravioli mit Steinpilzfüllung | Wildkräuterrahm | Prosciuttochip
- Trüffelravioli | Weißwein-Trüffelschaum
- Sautéte Kräuterseitlinge | geschmolzene Zwergtomaten | grüne Gnocchi (vegan)
- Cannelloni mit Gemüsefüllung | Gemüselasagne | Kürbislasagne | Karotten-Nusslasagne
- Zucchinirosotto | Parmesan
- Spinatrosotto | Kräuter * Spargelrosotto (je nach Jahreszeit) * Pilzrosotto

HAUPTGANG FLEISCH

- ¼ Bayrische Ente | Kartoffelknödel & Schmelzbröseln | Blaukraut | Spezialität aus unserem Wiesnbetrieb AMMER
- Perlhuhnbrust „Schlossherr“ gebraten | Rahmsößchen | Weintrauben | Broccoliröschen | Herzoginkartoffeln (Aufpreis BIO: 14,00 Euro)
- Saltimbocca à la Romana | Barolojus | Blattspinat | Gnocchi (Aufpreis BIO: 15,00 Euro)
- Hähnchenbrust „Supreme“ kross auf der Haut gebraten | Pfefferrahm | Rucolarisotto | dreierlei Karotten (Aufpreis BIO: 10,00 Euro)
- Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten (niedertemperaturgegart – Gargrad rosa Richtung durch) | Portweinjus | Kartoffelgratin | Schotengemüse (Aufpreis BIO: 15,00 Euro)
- Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten (niedertemperaturgegart – Gargrad rosa Richtung durch) | Cassisoße | Herzoginkartoffeln | dreierlei Karotten (Aufpreis BIO: 15,00 Euro)
- Medaillons von der Rinderlende | Thymianjus | geträufeltes Kartoffelpüree | gegrillter Pak Choi (Aufpreis Bio: 15,00 Euro)
- Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten | Pfefferrahm | Kartoffel-Zucchinigratin | Zuckerschoten (Aufpreis BIO: 15,00 Euro)
- Pfeffersteak | Chiantijus | Rosmarinkartoffeln | Grillgemüse (Aufpreis BIO: 15,00 Euro)
- Tranchen von der Rinderlende im Ganzen gebraten | Sauce Bernaise | Süßkartoffelpommes | Buttermais (Aufpreis BIO: 15,00 Euro)
- Piccata von der Putenbrust | Penne Rigate | Grillgemüse | Tomatenmarmelade (Aufpreis BIO: 10,00 Euro)
- Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Balsamicojus | Urkarotte | Schnittlauchkartoffeln (Aufpreis BIO: 12,00 Euro)
- Geschmorte Bayrische Ochsenbacke | Rotweinsoße | Sellerie-Kartoffelpürrée | Wurzelgemüse (Aufpreis BIO: 10,00 Euro)
- Medaillons vom heimischen Kalbsrücken | Balsamicojus | Artischockengemüse | hausgemachte Olivengnocchi (Aufpreis BIO: 19,00)
- Sauté von der Maishähnchenbrust | Frühlingsgemüse | Babyspinat Couscous | Joghurtdip
- 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 BIO: 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 Chicorée-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 Weissweinsoße
- 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 | Zimtzucker

Selbstverständlich können Sie auch für die Kinder eine Vorspeise wählen.

In der Regel werden die Kindergerichte vor der Vorspeise der Erwachsenen serviert, damit die erwachsenen Gäst:innen behilflich sein können, beispielsweise beim Schneiden und dann anschließend selbst in Ruhe essen können. Falls Sie dies anders wünschen, geben Sie bitte Bescheid.

Bei mehr als 10 Kindern bereiten wir gerne ein Kinder(tisch)buffet mit 2 verschiedenen Hauptgerichten zu. Kindlein, die noch so klein sind, dass sie kein eigenes Gericht essen, weil die Speisen von den Eltern mitgebracht werden, werden nicht berechnet.



DESSERT

Classic

- Bayrisch Creme | Himbeermark
- Mascarponecreme | Beeren
- Pannacotta | Beeren
- Crème Brûlée | Früchte
- Mousse au Chocolat | Früchte
- Tiramisu
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Vanillesauce
- Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | Sauerrahmeis | Apfel-Vanillekompott
- Tobleronemousse | geröstete Schokoladenerde | Pfirsichfächer | Granatapfel
- König-Ludwig Pyramide von der Schokomousse | Sauerkirschartgout | Bisquit
- Kaiserschmarrn | Apfelmus & Zwetschgenröster (bitte geben Sie an, ob der Kaiserschmarrn mit oder ohne Rosinen sein soll)

Winter

- Mont Blanc
- Entremet von Schokolade und Maronen
- Apfel-Mandel-Crumble

Herbst

- Plaumen-Mandel-Vanilletarte
- Schokoladen Cremeux
- Kürbismousse

Frühling

- Zitronen-Rosmarin-Tarte
- Kuchen im Glas: Erdbeer-Mascarpone
- Weiße Schokolade & Maracuja-Mousse

Sommer

- Aprikosentartelette
- Pavlova von der Kokosnuss und exotischen Früchten
- Zitronen-Vanillekäsekuchen



HOCHZEITSTORTE

Falls die Hochzeitstorte das Dessert oder ein Teil des Dessertbuffets werden soll, sprecht Euch gerne mit uns ab, denn es empfiehlt sich dann, zuerst die Größe und Geschmacksrichtung der Hochzeitstorte auszuwählen, bevor man die weiteren Desserts dazu kombiniert.

Solltet Ihr die Hochzeitstorte als Dessert wählen, können Sie gerne 2 Vorspeisen und den Hauptgang im Rahmen der 3-Gang-Pauschale auswählen.

Die Hochzeitstorte wird dann gesondert je nach Art und Umfang kalkuliert.

Buffet

- Vorspeisen am Buffet oder als Tischbuffet gerne möglich (3 verschiedene + Salat) Aufpreis pro Person 16,50 €
- Hauptgang am Buffet gerne möglich (Fisch, Fleisch, vegetarisch oder vegan) Aufpreis pro Person 22,00 €
- Dessertbuffet gerne möglich
Obstplatte | Käse & Weintrauben & Butter & Brot | 3 süße Desserts:
Aufpreis pro Person 19,00 € (Anmerkung: hier kann dann der Käse z.B. auch als Mitternachtssnack gereicht werden)

Um Foodwaste zu vermeiden: Bringen Sie bitte eigene 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.

Besonderheiten

Bitte informieren Sie uns spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung, ob Schwangere, Allergiker:innen oder Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsbedürfnissen unter den Gäst:innen sind. Falls dies erst am Abend der Veranstaltung bekannt wird, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, um in Absprache mit der Küche passende Speisen anzubieten.

Falls Sie unter den angebotenen Speisen keinen Favoriten finden oder spezielle Wünsche für Ihr Event haben, lassen Sie es uns wissen. Wir bieten gerne weitere Alternativen an.



Probeessen

Für das Probeessen bieten wir maximal zwei verschiedene Wunschmenüs an, die wir entsprechend der von euch gewünschten Personenzahl vorbereiten.

Das Probeessen ist werktags (mittwochs und donnerstags) möglich – nach vorheriger Terminabsprache. Der früheste Beginn ist um 14:00 Uhr, der späteste Beginn um 15:30 Uhr. Bitte beachtet, dass wir keine Häppchen oder Kuchen/Torten für das Probeessen vorbereiten können.

An anderen Wochentagen sowie am Wochenende und abends sind Probeessen leider nicht möglich.

Für das Probeessen berechnen wir den Preis des gewählten Menüs (der nach Auswahl kalkuliert wird) sowie eine Getränkepauschale von 20,00 € pro Person, die Aperitif- und Weinverkostung beinhaltet (inkl. MwSt.). Dieser Betrag wird direkt bei der Veranstaltung verrechnet.

Gerne besprechen wir auch eure Wünsche für die Hochzeitstorte während des Probeessens.

Um das Probeessen bestmöglich vorzubereiten, benötigen wir eure Speisenauswahl mindestens 10 Tage im Voraus, damit wir die Einkäufe und die Organisation rechtzeitig koordinieren können.

Das Probeessen gibt euch einen ersten Eindruck von der Qualität unserer Küche und ermöglicht es euch, auch ein Gericht zu probieren, das ihr vielleicht noch nicht kennt. Der Tisch wird an diesem Tag mit verschiedenen Dekorationsmöglichkeiten wie Platztellern, Servietten und Leuchtern gedeckt, sodass ihr eure Auswahl für die Feier in Ruhe treffen könnt. Natürlich sind auch Tischdekorationen ohne Probeessen nach Terminabsprache möglich.

Inspirierungen für die kulinarische Gestaltung findet ihr auf unserem Instagram-Kanal @palmenhaus_kulinarik und @palmenhaus_konditorei.



MITTERNACHTSSNACK (zubuchbar)

- Käsebrett (Hartkäse | Weichkäse | Blauschimmel) | Fruchtchutney | Mini-Gebäck | Butter | Weintrauben
Preis pro Portion 19,90 Euro
- Tom Kha Gai mit Hühnchen | vegetarisch mit Reisnudeln Preis pro Portion 10,90 Euro
- Chili con Carne | Chili sin carne
Preis pro Portion 10,90 Euro
- Bayrisches Brotzeitbrett
Obatzda | verschiedene Käse | Salamiperlen | Leberkäs | Mini-Fleischpflanzerl | Butter | Weintrauben | Essiggurken | Fruchtchutney | Meerrettichsenf | Mini-Gebäck | Laugenpralinen
Preis pro Portion 19,90 Euro
- Knusperstangen Käse | Spinat
Preis pro Stück 4,50 Euro
- Flammkuchen (vorgeschnitten Speck & Zwiebel | vegi: Gemüse & Hirtenkäse | vegan: Gemüse & Spargel)
Preis pro Stück 17,50 Euro
- Pizza Margherita 15,50 Euro
- Mini-Weißwürste Preis pro Stück 2,50 € (Mindestabnahme 20 Stück)
- Mini-Wiener Preis pro Stück 2,20 € (Mindestabnahme 20 Stück)
- Eiswagen mit 4 Eissorten & Eiswaffeln - Nur für die gesamte Personenzahl buchbar (auch zum Empfang)
10,00 Euro pro Person
- Currywurst (klassisch & vegan) & Mini-Semmmeln
pro Portion 12,50 Euro
- Breznbar (ab 10 Portionen)
Laugenbrezen am Ständer am Marktwagen | Butter | Obatzda | Frischkäse | Robe-Beete-Meerrettichcreme | Schnittlauch | Radieschen | Leberkäshappen & Senf-Meerrettichdip | Essiggurken 16,50 Euro pro Portion



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

Unsere Empfehlung: Ca. 30 % der gesamt anwesenden Personenzahl.

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



Getränke In der Pauschale für 6 Stunden ohne Mengenbegrenzung enthalten

- Prickelndes: Sekt „Palmenhaus Privée“ Deutscher Sekt trocken oder JOYSecco
- Secco Alkoholfrei 0,0

Champagner Josef Brut Royal Rosé pro 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 330,00 €)

Kaffeespezialitäten | Heißgetränke (all auch vegan möglich)

- Filterkaffee (auch als Buffet möglich) | Espresso | Cappuccino | Milchkaffee | Latte Macchiato | Café | Dallmayr Tee verschieden Sorten | Heiße Schokolade

Weine: siehe beigefügte Liste „Aperitif- & Weinpauschalen“

Entscheidung möglich für

- 2 Weißweine
- 1 Roséwein
- 2 Rotweine

Wenn Ihre Veranstaltung länger als 6 Stunden dauert, wird die Getränkepauschale pro Person weiter berechnet (inkl. ausgewählter Weine, Bier, Sekt, alkoholfreie Getränke, Kaffee und Heißgetränke) für 17,00 Euro pro Person pro Stunde inkl. MwSt.

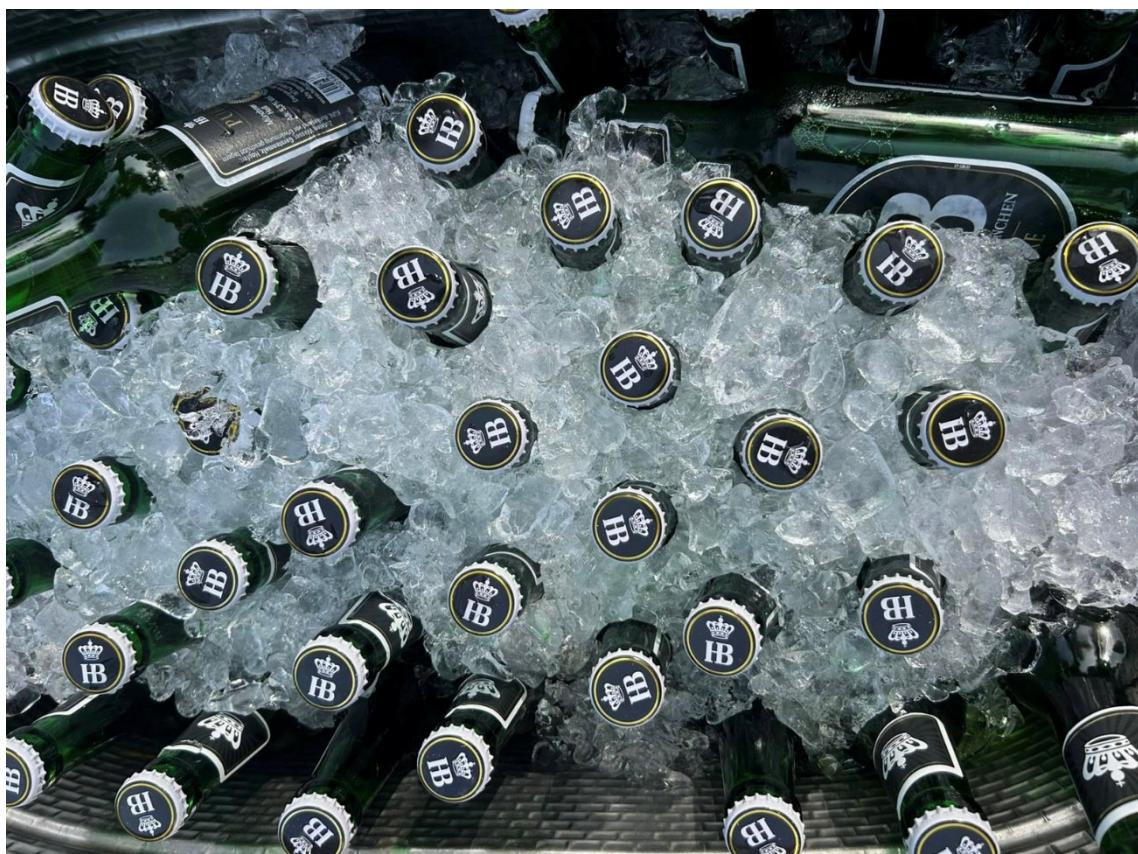
Eine Einzelabrechnung der Getränke ist nicht möglich.

Die Berechnung erfolgt basierend auf der Anzahl der Personen, die nach 4 Stunden noch anwesend sind. Ab diesem Zeitpunkt wird jede Stunde pro anwesende Person berechnet, je nachdem, wie lange Ihre Veranstaltung noch dauert.



Zubuchbar ab Ihrem Wunschzeitpunkt auf Ihrem Fest:

- Hugo & Aperol-Sprizz-Pauschale
(ohne Mengenbegrenzung) für die Veranstaltungsdauer von 6 Stunden pro erwachsener Person 17,00 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 anwesende Person pro Stunde (ab z.B. Partybeginn oder ab wann Sie den Longdrinkpauschalenbeginn festlegen möchten) ohne Mengenbegrenzung 10,50 Euro inkl. Mwst. (Wir zählen die erwachsenen Gäst:innen jede Stunde)



Konditionen

Pro Person:

- **HOCHZEIT IM PARK 3-Gang**

Aperitif & Getränke (6h): 90,00 Euro

Häppchen & 3-Gang-Menü: 78,00 Euro

- **HOCHZEIT IM PARK 4-Gang**

Aperitif & Getränke (6h): 90,00 Euro

Häppchen & 4-Gang-Menü: 90,00 Euro

- **HOCHZEIT IM PARK 5-Gang**

Aperitif & Getränke (6h): 90,00 Euro

Häppchen & 5-Gang-Menü: 102,00 Euro

Wenn Ihre Veranstaltung länger als 6 Stunden dauert, wird die Getränkepauschale pro Person weiter berechnet (inkl. ausgewählter Weine, Bier, Sekt, alkoholfreie Getränke, Kaffee und Heißgetränke) für 17,00 Euro pro Person pro Stunde inkl. MwSt. Eine Einzelabrechnung der Getränke ist nicht möglich.

Kinder 6-11 Jahre

Menü (max. 3 Gänge): 45,00 € | Getränke: 35,00 €

Kinder 0-5 Jahre

Menü (max. 3 Gänge): 45,00 € | Getränke: 20,00 €

Kinder ohne Verzehr: ohne Berechnung

Künstler | Dienstleister:innen

pro Person: Speisen & Getränke 89,00 Euro

Inklusivleistungen:

Veranstaltungskonzeption & Planung, Auf- und Abbau, Dekoration (inkl. Tischwäsche und Mobiliar), Speisen und Getränke, Veranstaltungsleitung und Personal. Die Personenzahl muss mindestens 10 Tage vor der Veranstaltung per E-Mail mitgeteilt werden.

Preise:

Verlängerungsstunde nach Mitternacht: 420,00 Euro pro Stunde. Musik- und Ausschankende spätestens um 02:00 Uhr, Ausklang bis 02:30 Uhr.

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



Die Preise sind inkl. gesetzlicher MwSt.

Mindestumsatz:

Montag-Donnerstag: 6.000 Euro inkl. MwSt.

Freitag-Sonntag, Vorfeiertage und Feiertage: 9.000 Euro inkl. MwSt.

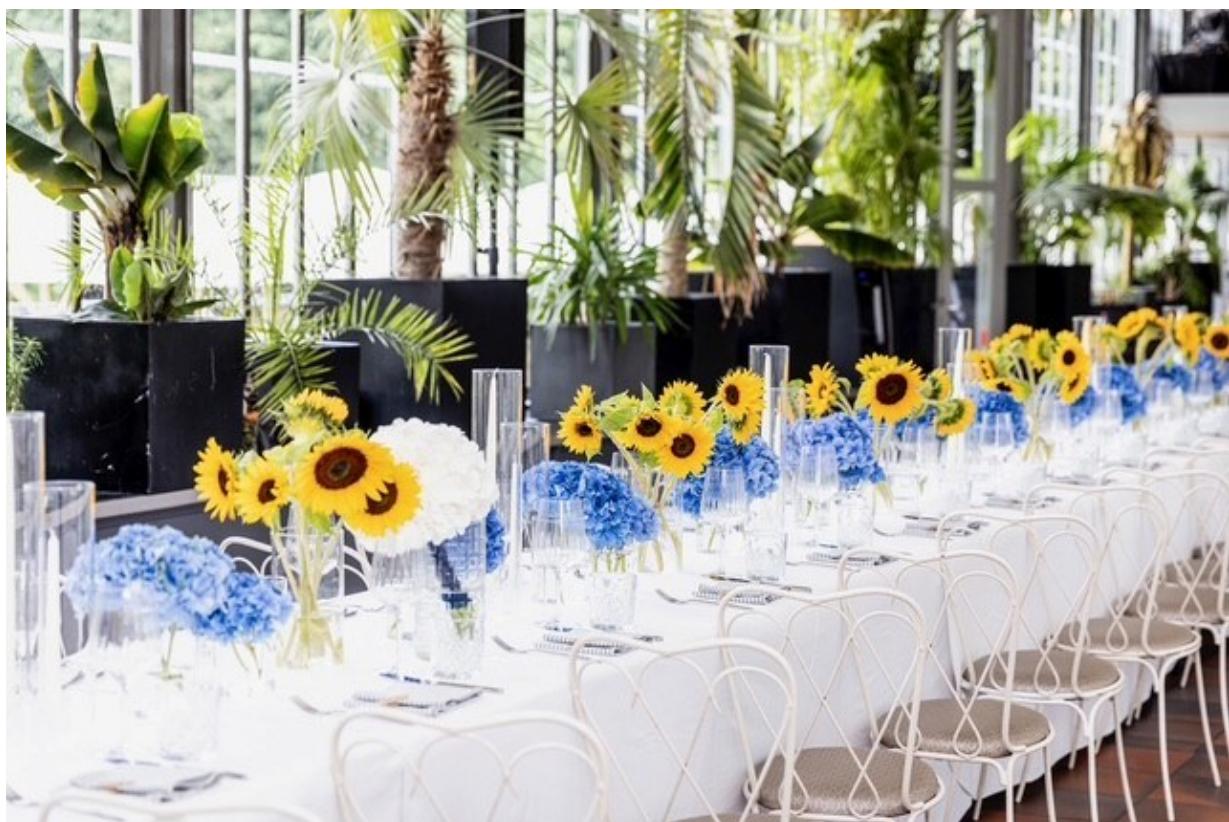
Mai-September (Freitag-Sonntag, Vorfeiertage und Feiertage): 15.000 Euro inkl. MwSt.

Zahlung:

Anzahlung von 2.000,00 Euro bei Buchung. Der Restbetrag ist zwei Tage nach Rechnungserhalt (Ende der Veranstaltung) per Überweisung fällig.

Besondere Wünsche:

Sprechen Sie uns an, wenn Sie individuelle Wünsche haben – wir setzen diese gerne um.



HOCHZEITSBEGLEITER – Wir sind EUER Eventconcierge!

Alle Dienstleister:innen, die wir empfehlen oder als exklusiv für unser Haus fixieren (z. b. Floristik, Mobiliar & Technik), sind uns persönlich bekannt und empfehlen wir ausschließlich aus der positiven praktischen Erfahrung unserem Qualitätsanspruch entsprechend heraus.

FOTOGRAFIE/VIDEOGRAFIE

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. Drohnen sind im kompletten Parkbereich als denkmalgeschütztes Landschaftsschutzgebiet leider aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.

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.

EMPFEHLUNGEN Hochzeitsfoto- und Videografie

- Moira Rutschmann - www.moira-rutschmann.de
- Lilly Karsten - www.lillykarsten-fotografie.de
- Marina Huber Fotografie - www.marinahuberfotografie.de
- Christina Sperschneider – www.christinasperschneider.de
- Lilafilm Beißwanger & Schuhmann GbR - www.lilafilm.de
- David Boci Videograf - www.boci-weddingfilms.de
- Jenny Schraml Hochzeitsvideografin - www.sunnyweddingfilm.de



FREIE TRAUUNG

AUF DER PALMENHAUS TERRASSE

Unser Saal „Zur Schönen Münchnerin“, unser Cafégereich und unsere linke Terrassenseite mit eigener Bar 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 Cafégereich oder in der angrenzenden Skell-Ausstellung (Mietpreis Skell nur bei tatsächlicher Nutzung 400,00 Euro inkl. Mwst.).
Während des Empfangs Saalumbau mit Tischen nach Ihrem Bestuhlungskonzept.

IN EINEM EXTRA RAUM INNERHALB DER SCHLOSSANLAGE (bieten sich als Schlechtwetter Alternativen 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

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
- Orangeriesaal
(bis ca. 120 Personen sitzend) – Fußweg zum Palmenhaus 8 Minuten
<http://www.hubertussaal.de/deutsch/orangerie.htm>
- Eisernes Haus
(bis 80 Personen sitzend) – Fußweg zum Palmenhaus 3 Minuten
http://www.schloesser.bayern.de/deutsch/raeume/objekte/nym_eis.htm

Aufwandspauschale 450,00 € inkl. MwSt.

Leistungen: Auf-Abbau (Reihenbestuhlung mit Mittelgang oder nach Ihrem individuellen Wunsch) | Stühle Braut-/Traupaar mit Hussen | Reservierungsschilder | Trautisch weiß

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



bodenlang | Stehtisch für Trauredner:in mit weißer bodenlanger Tischdecke |
Notenständer für Skript

TIPPS ZUR PLANUNG DER FREIEN TRAUUNG

Bei der Planung der Freien Zeremonie ist es wichtig sowohl eine Schön-Wetter, als auch eine Schlechtwetter-Variante mit Ihnen als Braut-/Traupaar festzulegen. Welche dann am Hochzeitstag umgesetzt wird, entscheidet das Braut-/Traupaar am Tag der Hochzeit um 09.00 Uhr per Mail an info@palmenhaus.de.

Freie Trauungsredner:innen empfehlen wir nicht, die bitten wir unsere Braut/Traupaares selbst auszuwählen, da diese Wahl doch sehr stark von der persönlichen Sympathie bestimmt ist.

Sinnvoll ist es – was die zeitliche Planung anbelangt – Ihre Lieblingsmenschen 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.

Aufpreis Freie Trauung für Bewirtung zum Gästeempfang 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 erwachsener Person 6,30 Euro inkl. MwSt.

Die Dauer der Zeremonie ebenso wie die räumliche Gestaltung dafür, kann ganz individuell vom Braut/Traupaar bestimmt werden.

Die Pauschale „Hochzeit im Park“ startet dann ab dem Gratulationsempfang nach Zeremonieende zum Gratulationsempfang oder ab Essensbeginn – ganz wie Sie möchten. Davor oder danach – je nachdem wie Sie entscheiden – werden die ausgewählten



Getränke (außer Spirituosen) im Rahmen einer Getränkepauschale pro Person abgerechnet.

NAHE GELEGENE KIRCHEN

Katholische Pfarreien

- Christkönig – zu Fuß erreichbar
<https://www.erzbistum-muenchen.de/pfarrei/christkoenig-muenchen>
- Herz Jesu – ca. 8 Autominuten entfernt
<https://www.erzbistum-muenchen.de/pfarrei/herz-jesu-muenchen>
- Congregatio Jesu „Josefshaus“ – zu Fuß erreichbar
<https://www.congregatiojesu.de/>

Evangelische Pfarreien

- Christuskirche
www.evnn.de
- Stephanus Kirche
www.stephanuskirche.de

PROFITIPP: Im Sommer immer Trinkwasser in Flaschen mit zur Kirche nehmen für danach um Dehydrierung zu vermeiden!

Hochzeitsbegleiter – Wir sind Euer Eventconcierge!

Hochzeitsbegleiter – Wir sind Euer Eventconcierge!

DIENSTLEISTENDE & CO.

Alle Dienstleister:innen, die wir empfehlen oder als exklusiv für unser Haus fixieren (z. b. Floristik, Mobiliar & Technik), sind uns persönlich bekannt und empfehlen wir ausschließlich aus der positiven praktischen Erfahrung unserem Qualitätsanspruch entsprechend heraus.



FOTOGRAFIE/VIDEOGRAFIE

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. Drohnen sind im kompletten Parkbereich als denkmalsgeschütztes Landschaftsschutzgebiet leider aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.

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.

DIENSTLEISTENDE

Weitere Möbel & besondere Ausstattung

Möbel | Dekorationen | spezielle Tischausstattung

- PROFIMIET www.profimiet.de
- FRANKL 24 www.frankl24.de

Hochzeits-/Trautorten

- Palmenhaus Konditorei

Gerne zaubern wir im Palmenhaus Ihre Hochzeitscookies, Hochzeitstorte, Candy Bar oder Sweet Table ganz nach Ihren Wünschen.

Bitte beachten Sie dazu unsere beigefügte SWEET COLLECTION und fordern gerne unseren TORTENKONFIGURATOR an.

Vegan? Glutenfrei? Oder Sie haben besondere Wünsche? Gerne: Schicken Sie uns ein Bild Ihrer Traumtorte.



BLUMEN - Exklusivpartner Blumen Adler

- www.blumenadler.de

Blumen Adler hat alle im Palmenhaus für Sie nutzbaren dekorativen Tischgestaltungselemente (Platzteller|Leuchter|Glaswindlichter etc.) bei sich im Laden. Ebenso wie diverse Traubögen für Freie Zeremonien.

Fordern Sie gerne das FLORASHEET bei uns an.

Tipps zur floralen Gestaltung:

Unsere Empfehlung ist, dass Sie das Blumenatelier von Blumen Adler besuchen, um sich ein Bild zu Qualität und Stil zu machen und Ihre Hochzeit per Mail mit Kontaktdaten avisierten. Ebenso empfehlen wir die Fotos auf Instagram #blumenadler1931.

Die konkrete Besprechung der floralen Ausgestaltung raten wir 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 Gäste:innen als Erinnerung zu verschenken. Fremdflorist:innen sind im Palmenhaus nicht zugelassen.

Make-Up

- Ellen Hiese - www.ellen-makes-you-up.com (vegane und tierversuchsfreie Kosmetik)

Papeterie

- Papierromantik www.papier-romantik.de

Hochzeitsplanung & Hochzeitsshop

- Elegant Weddings – Melanie Grove www.elegant-weddings-events.de
- Hochzeitsshop: www.premium-weddings.com

Kinderbetreuung

Empfehlen wir ab 6 Kindern, die am Fest teilnehmen

- KIDS IN MUNICH
Kids in Munich www.kids-in-munich.de



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS – ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 2026

- 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 Hauptschloss ist strikt untersagt. Zu widerhandlungen 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



We are global



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

