

EIN FESTIVAL DER SINNE

Wir empfangen Sie mit Ihren Gästen in unserem SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS mitten im Barockgarten des Schlossparks Nymphenburg, München.

Bei uns können Sie tagsüber und abends, innen und außen, kurz und lang, klein und groß feiern, was es zu feiern gibt:

Hochzeit, Taufe, Kommunion, Firmung, Konfirmation, Geburtstag, Jubiläum, Diplom,
Firmenfest, Seminar, Tagung, Präsentation, Pressekonferenz, Modenschau

Mit kulinarischen Genüssen aus aller Welt - entsprechend Ihrem Motto - in einem einzigartigen und unvergleichlichen Ambiente, verwöhnt Sie unser gesamtes Palmenhausteam mit Kompetenz, Erfahrung und großer Begeisterung. Zudem bietet der Schlosspark Nymphenburg mit dem **GERANIENHAUS** und dem **HUBERTUSSAAL** (momentan in Renovierung) zwei weitere exklusive Event - Locations. Und in uns finden Sie den richtigen Ansprechpartner für CATERINGS aller Art.

Als traditionelle Münchner Gastronomenfamilie in der 5. Generation begrüßen wir Sie gerne auch auf dem Münchner Oktoberfest in der Hühner- und Entenbraterei AMMER, einem der schönsten und ältesten Wiesenzelte.

Unsere Philosophie:
ein Fest – ein Kunstwerk - immer Was bleibt: währende Freude am Erlebten.

Wir freuen uns auf Sie

Ihr Gastgeber

Josef Schmidbauer

und das Palmenhaus-Team

Schloss Nymphenburg, Eingang 43
80638 München

Telefon: 089 / 17 53 09
Telefax: 089 / 17 44 40
Email: Info@palmenhaus.de
Web: www.palmenhaus.de



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

WIR WOLLEN, DASS IHR FEST FÜR SIE UND IHRE GÄSTE WUNDERBAR WIRD.

Liebevoll zubereitete Speisen



Palmenhaus Küche

Chef Udo Kloss:

„Sorgfältig ausgewählte saisonale Produkte aus der Region, sowie die stets frische Zubereitung unserer Gerichte ist bei uns oberstes Gebot.

Wir verwenden keine Konservierungsstoffe.

Ein respektvoller Umgang mit den natürlichen Gegebenheiten unserer Lebensmittel, Energieeffiziente Gar Methoden machen aus den einfachsten Zutaten

köstliche Geschmacks- und Genusslebnisse.

Auch für das Auge.

Denn Genuss ist Leben!“

Erquickende Getränke



Köstliche Aperitifkreationen

*

Prosecco, Sekt, Champagner

*

Weine aus aller Herren Länder

*

Fruchtpunsch, Bowle, Cocktails, Longdrinks

*

Wasser, Säfte, und und und

Aufmerksamer Service



Palmenhaus Bankett-Abteilung

Veranstaltungsleitung Claudia Trott:

„Jeder Gastgeber hat an sein Fest einen anderen Anspruch, einen besonderen, individuellen Schwerpunkt. Unsere Aufgabe im Vorfeld der Veranstaltung ist es, durch unsere Beratungsleistung genau diese herauszuarbeiten.

Und dann natürlich am Festtag mit unserem Team umzusetzen.

Damit Sie gemeinsam mit Ihren ein wundervolles, einzigartiges Fest genießen können.“



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

GESCHICHTE

SIE FEIERN IM „SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS“. EIN HAUS MIT GESCHICHTE ...

Das „Palmenhaus“ ist eines von drei Gewächshäusern, die König Max I. von dem genialen Gartenarchitekten F.L. Skell im Jahr 1820 errichten ließ.

Es liegt mit dem „Eisernen Haus“ (erbaut 1807) und dem heutigen „Geranienhaus“ (erbaut 1816) in einer Fluchtlinie und ist wie diese auf der Südseite von einem Ziergarten flankiert. Alle drei galten in ihrer Zeit als die modernsten Gewächshäuser Deutschlands und trugen dem gesteigerten Interesse des frühen 19. Jahrhunderts an der Botanik und der besonderen Vorliebe des Königs für tropische Pflanzen Rechnung.

Das Palmenhaus selbst, das höchste der drei Pflanzenhäuser, enthielt vorwiegend Palmen sowie hohe Pflanzen aus Neuholland. Die Konstruktion der lichtvollen Räume beruht auf Skells eigenen Versuchen und Studien. Das Haus erhielt vorne eine 7 Meter hohe Glasfront und nach hinten eine im Viertelkreis gewölbte, bis zum Boden reichende Decke, damit sie mehr Lichtstrahlen aufzunehmen und diese wiederum auf die Pflanzen zu reflektieren im Stande ist.

1830 wurden die von Skell eingebauten, eisernen Öfen durch die erste Warmwasserheizung in Deutschland ersetzt.

Die Familie Schmidbauer betreibt das Café/Restaurant in dieser wunderschönen, exklusiven Umgebung erfolgreich seit 1980 und ist seit 5 Generationen eine traditionell - alteingesessene Wirte - Familie in München.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

HOCHZEITEN

Hochzeitsfeiern

Liebe ist der Entschluss, das Ganze eines Menschen zu bejahen.
Wir beraten Sie gerne rund um Ihren „schönsten Tag im Leben“!

Bitte fragen Sie auch nach unserer Hochzeitscheckliste, mit allen wichtigen Informationen rund um Ihren Hochzeitstag
im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS



Freie Trauung ist auf unserer Terrasse (nur bei schönem Wetter) möglich.
Alternativen bei schlechtem Wetter stimmen wir gerne mit Ihnen ab.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

WEITERE MÖGLICHKEITEN



Egal, ob Seminare / Tagungen, Präsentationen, Pressekonferenzen, Sommer- oder Grillfeste, Modenschauen, Taufen, Kommunionen, Firmungen, Konfirmationen, Geburtstage, Hinterbliebenenfeiern, Firmenfeste, oder Weihnachtsfeiern.

Unsere Möglichkeiten sind zahlreich!



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

FRÜHSTÜCK

Gerne arrangieren wir für Sie Ihr persönliches Frühstück oder Ihren Brunch

NYMPHENBURG

Roher und gekochter Schinken, Bergkäse und Weichkäse,
Rührei mit Tomaten und frischen Kräutern oder Frühstücksei oder
Spiegelei,
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig,
Brotauswahl und Croissant
1 Heißgetränk

ITALIAN

Tomate – Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Dip,
Salami „Spina Romana“, Parmaschinken mit Melone, Oliven
Gorgonzola
Rührei mit Tomaten und Rucola oder Frühstücksei oder Spiegelei,
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Brotauswahl
1 Heißgetränk, 1 Glas Prosecco

KÖNIG LUDWIG

Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce,
Roastbeef an Sauce Remoulade,
Andechser Rahmkäse,
Frühstücksei oder Rührei oder Spiegelei,
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Brotauswahl
1 Heißgetränk, 1 Glas Sekt „Palmenhaus Privee“ trocken



Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

FRÜHSTÜCK

Gerne arrangieren wir für Sie Ihr persönliches Frühstück oder Ihren Brunch

BAYERISCHER LÖWE

Hausgemachte Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat,
1 Paar Weißwurst mit Breze und Hausmacher Senf
Emmentaler in Würfeln dazu Trauben, Radieschenfrischkäse,
Schnittlauchbrot
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Brotauswahl,
1 Heißgetränk, 1 Glas Hofbräuhaus Hell im 0,1l Glas

SCHLOSSFRÜHSTÜCK

Italienische und französische Wurst- und Käsespezialitäten,
gebeizter Lachs mit Sahnemerrettich,
Obstsalat mit griechischem Joghurt,
Rührei, Frühstücksei oder Spiegelei
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Brotauswahl
1 Heißgetränk, 1 Glas Sekt „Palmenhaus Privee“ trocken

WELLNESS

Bircher Müsli, gemischte Obstplatte,
Hüttenkäse und Nussfrischkäse
Rührei mit Kräutern, Frühstücksei oder Spiegelei
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Brotauswahl
1 Heißgetränk, 1 Glas frisch gepresster Karotten-Orangensaft

AMERICAN

Pancakes, knuspriger Speck, Ahornsirup,
Spiegeleier und Bratkartoffeln
Butter, hausgemachte Marmelade, Honig, Brotauswahl,
1 Heißgetränk, 1 Glas Hofbräuhaus Hell im 0,1l Glas



Selbstverständlich erstellen wir auch Ihr Frühstück nach Ihren
ganz speziellen Wünschen.
Bitte teilen Sie uns Ihre Vorstellungen mit.

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

BRUNCH—BUFFET

FRÜHSTÜCKSKOMPONENTEN

*Obstsalat, Müsli, griechischer Joghurt, Milch
Verschiedene Brotsorten, Croissants, Butter, hausgemachte Marmelade,
Honig
Wurst- und Käsespezialitäten
gekochte Eier und Eierspeisen nach Wunsch (frisch zubereitet)
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico-Dip
Hausgebeizter Lachs mit Sahnemerrettich und Senf-Dill-Sauce*

WARME SPEISEN (BEISPIELE)

*Lachsfilet gebraten in Zitronen-Kräutersößchen
Schweinefilet an rosa Pfeffersauce
dazu Reis, Butterkartöffelchen und Gemüse
Karotten-Nußlasagne
frische Salate
Suppe nach Saison*

DESSERTS (BEISPIELE)

*Apfelstrudel mit Vanillesauce
Creme Brulée
Leichte Himbeermousse mit Sauerrahm und frischen Früchten*



GETRÄNKE (IM PREIS ENTHALTEN)

*Sekt, Orangensaft,
Filterkaffee, Tee,
Tafelwasser Medium in Karaffen an den Tischen eingesetzt.*

Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch berechnet

*Kinder bis zum 6. Lebensjahr werden nicht berechnet.
Kinder von 6 bis 12 Jahren bezahlen die Hälfte*

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

HÄPPCHEN / CANAPEÉS

Fisch

Gebeizter Lachs und Honig - Senf - Dip

Lachs - Tzatziki und frische Kräuter

Glasierte Krabben auf frischem Waldorfsalat

Geräucherte Forelle und Sahnemeerrettich

Fleisch

Hausgeräucherte Entenbrust
und Cumberland - Dip

Scheiben von rosa gebratenem Lammrücken
auf Rosmarin - Butter

Serranoschinken und rosa Melonenschiffchen

Vitello Tonnato

Scheiben vom Kalbstafelspitz
in Kräutersud gedünstet dazu Senfdip



vegetarisch

Rucolafrischkäse

Radieschenfrischkäse

Wasabifrischkäse

Tomate-Mozzarella und frischer Basilikum

Mascarpone - Gorgonzola und Walnüsse

Bio - Brie und Birne

Schnittlauch - Kräuteraufstrich

Verschiedene Crostini

Tomate

Basilikumfrischkäse

Thunfischcrème

Nussfrischkäse

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

HÄPPCHEN / CANAPEÉS

Kalte kleine Teilchen

Kleine Windbeutel mit Frischkäsefüllungen

Oliven - Käsespießchen mit Kräuteröl

Grissini umwickelt
mit Rucola und Parmaschinken

Gefüllte Feigen mit Gorgonzolacreme

Crêpesröllchen gefüllt mit
Frischkäse und Räucherlachs auf Rucola
Hühnchen und Currydip
Thunfisch

Spieße von Datteltomaten und Babymozzarella
mit Basilikumdip,
serviert im Porzellan - Schwan



Bayerisch (Mini Laugenstangerl und Laugenpartysemeln)

Leberkäse, süßer Senf und Essiggurke

Gekochter Schinken und Salat

Rohschinken und Salat

Münchner Schnitzel

Wiener Schnitzel

Obazda

Fleischpflanzerl und Senfdip

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

FLYING BUFFET / FINGER FOOD

Serviert in Einzelportionen, gerne auch als Buffet möglich.

Preise nach Auswahl und Anfrage

Vorspeisen

Tramezzini
(z.B. mit Thunfisch, Speck-Rucola,
Schinken-Käse etc.)

Maisfladen gefüllt mit Rucola- und Gemüse

Maisfladen mit Lachs- und Frischkäsefüllung

Wraps mit Hähnchenbrust und Salat

Parmesanhippe mit Avocado-Ziegenkäsecreme

Melonenspieße mit Parmaschinken

Datteltomaten mit Babymozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato mit Stielkapern

Quicherauten z.B. mit Speck, Lauch und Gemüse

Lachstartar auf Dillcrostini



Crostinis mit Ziegenkäse, Akazienhonig und
frischen Kräutern überbacken

Röllchen vom gebeizten Lachs mit
Limetten-Dill-Frischkäse und Lauchschleife

Scheibe von der geräucherten Entenbrust
an Waldorfsalat

Zucchini-Limettenockerl an Feldsalatnest

Marinierte Garnelen auf Mangoragout

Roastbeefröllchen mit Sauce Remoulade
an marinierten Gürkchen

Oliven-Parmesanspießchen

Toskanischer Gemüsesalat in Kräuter-Olivenöl

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

FLYING BUFFET / FINGER FOOD

Serviert in Einzelportionen, gerne auch als Buffet möglich.

Preise nach Auswahl und Anfrage

Hauptgänge

Scampigröstl	Glaciertes Spanferkelkotelett auf Lauchgemüse
Gebratenes Lachsfilet auf Kartoffel-Spinat	Wiener Tafelspitz - Würfel auf Bouillonkartoffeln dazu Meerrettichspäne
Seafood-Thaicurry mit Limettengras, frischem Koriander und Basmatireis	Kartoffelgnocchi mit geschäumter, weißer Tomatenbutter und frischem Basilikum
karamellierte Truthahnstreifen auf Mangosafranreis mit rotem Pfeffer	Zucchini - Limettenockerl an Feldsalatnest
Gebratenes Lachsfilet auf Kartoffel-Spinat	Rote Beete - Nudelherzen mit Mohnbutter
Lammkotelett, in der Thymiankruste gebacken, auf mediterranem Gemüse	Saté - Spieße mit Erdnuss- und Barbecuesauce
Mini - Kalbfleischpflanzerl an Kartoffel-Gurkensalat	Rinderfiletstreifen in Dijon-Senfsauce
Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Babyblattspinat	Seezungenröllchen mit Hummer-Farce an Safransahne, dazu Trüffel-Kartoffeln
Tranchen von der Maispoulardenbrust im Nudelnest mit Datteltomaten	

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

FLYING BUFFET / FINGER FOOD

Serviert in Einzelportionen, gerne auch als Buffet möglich.

Preise nach Auswahl und Anfrage

Desserts

Mousse au Chocolat:
braun, weiß, Afer Eight,
Latte Macchiato, Kokos

Tiramisu:
klassisch, Himbeer, Mango, Erdbeer, Passionsfrucht

Panna Cotta mit frischen Früchten

Kokosmilch - Panna Cotta

Crema Catalana

Mascarponecreme mit Beeren

Beerengrütze mit Vanillesahne

Zitronentarte

Crème brûlée

Toffee - Crème



Marzipan-Pistazien Eisparfait

Mangobisquit

Apfelkücherl mit Zimtzucker

Mini - Schokofruchtspießchen

Zuppa Romana

Fruchtsalat mit Vanillesauce

Vanilleeis im Mandelbiskuitmantel gebacken auf
Waldbeerenfruchtspiegel

Bayrisch Creme mit Himbeerpüree

Gebackener Pfirsich auf Amaretto-Sabayon

Lauwarmer Schokoladenkuchen
auf Bourbon - Vanillesoße

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

EXQUISITE FESTTAGSMENUS

Menu I

Feldsalat mit Speckkrusteln und
Brezncroutons

*

Rinderkraftbrühe
mit Kalbsbrätlnockerl

*

Portion kross gebratenes
Spanferkel in Dunkelbiersoße
mit Bayrisch-Kraut
und geriebenen Kartoffelknödeln
und Schmelzbrösel

*

hausgemachte Apfelkücherl mit
Zimtucker

Menu II

Kerbelrahmsuppe mit Sahne-Tupfer

*

Nudellocke
an gebratenen Waldpilzen
dazu Kräutersößchen

*

Cassis-Sorbet
mit Prosecco aufgegossen

*

Schweinefilet
in leichter Basilikumsahne,
dazu grüne Taglierini
und Gemüsebouquet

*

Grand Marnier Parfait
auf Orangenschäum

Menu III

Zweierlei Rahmsüppchen
von Paprika
mit gebratenem Garnelenspieß
-serviert in Mocatässchen-

*

Scheiben vom Rinderfilet
mit Portweinjus
an Kartoffeltaler
dazu Wurzel-Gemüse
und Apfel-Traubenchutney,

*

Crème brûlée

Menu IV

Geräucherte Lachsforelle
mit Sahnemeerrettich
an Salatstrauß

*

Grießnockerlsuppe
mit Schnittlauchröllchen

*

Schweinemedallions
an roter Pfeffersauce,
dazu Schmelzkartoffeln
und Gemüsebouquet

*

Bayrisch Crème mit Himbeerpüree

Zum krönenden Abschluss Ihres Menüs verwöhnen wir Sie gerne mit einem variationsreichem **Dessertbuffet** - Aufpreis pro Person

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

EXQUISITE FESTTAGSMENUS

Menu V

Scampigröstl
*
Tomatenconsommé
mit Basilikumnockel
*
Barbarie-Entenbrust
in Sesam-Honig-Kruste
mit Herzoginkartoffeln
und Apfel-Rotkohl-Gemüse
*
Duett von
Pina - Colada - Eisparfait
und Ananastarte

Menu VI

Ziegenkäse
mit Honig und Pinienkernen
gratiniert, dazu Birnenschutney
und Salatsträußchen
*
Ochsenschwanzessenz
dazu Chester-Stange
*
Rosa gebratener Kalbsrücken
an Morchelrahmsößchen,
Variation von gelben und grünen
Zucchini,
dazu Pommes Macaire
*
Gebackener Pfirsich
auf Amarettosabayon

Menu VII

Hausgebeizter Orangen-Dill-Lachs
auf Spargelsalat
dazu Basilikumjoghurt
*
Inwer-Erbesen-Cremesüppchen
mit Speckkrusterl
*
mit Pilzen gefüllte Perlhuhnbrust
an Buttergemüse
dazu Calvadossauce
und Apfel-Kartoffelgratin
*
karamellierte Backäpfel
an Malzbiersabayon
dazu Safraneis und Mandelhippe

Menu VIII

Türmchen vom Lachstartar auf
Schwarzwurzel-Rösti
an Zitronen-Kräutersalat
*
Tomatenconsommé
mit
Ricotta - Basilikumnockel
*
Poulardenbrüstchen
an Perlgraupenrisotto
dazu Kerbelschaum,
sautierte Zuckerschoten,
Möhrrchen und Paprikaraute
*
Mousse
Von weißer Schokolade und Mohn
an Rumbeeren

Zum krönenden Abschluss Ihres Menüs verwöhnen wir Sie gerne mit einem variationsreichem **Dessertbuffet** - Aufpreis €pro Person

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

EXQUISITE FESTTAGSMENUS

Menu IX

Linguini
mit sautierten Flusskrebse
auf Krustentierschaum

*

Basilikumsorbet

*

Tranchen vom Kalbsrücken mit
Kräuter-Pinien-Kruste
auf Sherryjus,
dazu getrüffeltes Kartoffeltürmchen
und Gemüsefächer
auf Kohlrabipürree

*

Waffeltütchen
gefüllt mit feinsten Nougatmousse,
dazu Brombeersauce
und Karamellfäden

Menu X

Wachtelbrüstchen
mit Preiselbeer - Orangen -
balsamico
auf mariniertem Zitronen - Rucola

*

Süppchen
von der Brunnenkresse
mit Sesamblätterteig

*

Filet
von der Lachsforelle
mit Gurkettengemüse
und Baby-Nicola

*

Mascarponecrème
auf Beerenconfit

Menu XI

Carpaccio
von Lachs & Lotte
mit Limettenvinaigrette
an kleinem Salatbouquet

*

Gefüllte
Ricotta-Teigtaschen
mit Salbeibutter

*

Mango-Sorbet mit Minze

*

Flugentenbrust
mit Thymianjus,
dazu Gemüse aus den königlichen
Hofgärten und Kartoffelgratin

*

Crème Brûlée

Menu XII

Tranchen
von geräucherter Entenbrust an
Waldorfsalat mit Orangenfilets

*

Basilikumsorbet
mit Prosecco aufgegossen

*

Hochrippe vom Bison
mit Sauce Béarnaise,
Speckbohnenröllchen
und Pommes Macaire

*

Medaillon vom Reblochon
mit Birnenconfit

*

Warmes Schokoküchlein
auf Vanille- und Moccasauce

Gerne gestalten wir Ihnen als Zwischengang oder krönenden Abschluss
ein **Käsebuffet**, ausgewählt nach Reifegrad mit Trauben und Feigen
oder ein variationsreiches **Dessertbuffet**

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

EXQUISITE FESTTAGSMENUES

Menu XIII

gebratene Königskrabben
mit grünem Pfeffer
auf Mangoragout

*

Rote-Beete-Ravioli
mit Mohnbutter

*

gebratenes Lammrückenfilet
mit Kräuter-Brösel-Kruste,
grünen Böhnchen
und Kartoffelgratin
dazu Lammjus

*

Aprikosen-Mandelschlupfer
auf Schokoladensauce
dazu Brombeereis

Menu XIV

Duo von
Paprikaschaumsüppchen
und Currysüppchen

*

Red Snapper
auf Baby-Blattspinat,
geröstete Moustard-Sauce

*

Limettensorbet mit Minze

*

Kalbsfilet
mit grünen Spargelspitzen,
an Sauce Hollandaise
und Schnittlauchkartoffeln

*

Geeistes Nougatherz
auf Minzsößchen
mit einem Hauch „After Eight“

Menu XV

in Nussbutter gebratene
Jacobsmuschel
auf Spinatsalat
mit roter Schalottenvinaigrette,
dazu Gorgonzolaplätzchen

*

Steinpilzessenz
mit Blätterteighäubchen

*

rosa gebratener Hirschrücken
auf Wacholderrahm,
dazu Eierspätzle
und Preiselbeeren

*

Potpourri von exotischen Früchten
an hausgemachtem
Campari - Eis

Menu XVI

Scampi - Hummer - Terrine
an Safransauce,
dazu Blütensalat

*

Petersilienwurzelsüppchen

*

Champagnensorbet
„Bruno Paillard“

*

rosa gebratenes Lammkarée
dazu Navettenpüree
und Rosmarinkartoffelchen,
an Barolosofße

*

hausgemachte Apfeltarte
mit Calvados-Eis

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

GETRÄNKE

BIERE VOM HOFBRÄU

König Pilsener (Flasche)	0,33 l
Helles (Flasche)	0,5 l
Alkoholfreies Bier	0,5 l
Weißbier (Fass oder Flasche)	0,5 l
Dunkles Weißbier (Flasche)	0,5 l
Radler	0,5 l

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Petrusquelle Gourmet (still oder prickelnd, Flasche)	0,75 l
Tafelwasser (Karaffe)	0,4 l
Coca Cola	0,2 l
Coca Cola light	0,2 l
Säfte (Apfel, Birne, Orange, Traube, Kirsch, Mango, Maracuja, Mango-Maracuja, Johannisbeere, Rhabarber)	1,0 l

KAFFEESPEZIALITÄTEN VON TCHIBO

Tasse Café Crème mit frischer Schlagsahne	
Haferl Milchkaffee	
Haferl Kaffee	
Haferl Cappuccino (mit Milch oder Sahne)	
Espresso	
Latte Macchiato	
Kaffee (Kanne)	1,0 l

WEITERE HEIßGETRÄNKE

Heiße Schokolade mit frischer Schlagsahne (Becher)	
Verschiedene Teesorten (Portion)	
Verschiedene Teesorten (Kanne)	1,0 l
Apfel-Zimtpunsch (Kanne)	1,0 l
Bratapfelglühwein (Kanne)	1,0 l

Sollten Sie andere Getränkewünsche haben,
freuen wir uns auf Ihre Anregungen.
Sprechen Sie uns an.

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

WEINE

FLASCHENWEINE, WEISS

ITALIEN

Lugana Tenuta Roveglia DOC	0,75 l
Pinot Grigio Friaul, DOC	0,75 l
Gavi de Gavi DOCG	0,75 l
Concilio Chardonnay Trentino DOC	0,75 l

FRANKREICH

Château Bonnet, Sauvignon Blanc	0,75 l
Château de Thauvenay, Sancerre, Loire AOC	0,75 l
Louis Latour Ardeche, Chardonnay VDP	0,75 l
Pouilly Fumé AC Andre Dezat Loire	0,75 l

SPANIEN

Jose Pariente Variantal Verdiejo	0,75 l
Santa Rita 120 Cabernet Sauvignon	0,75 l

DEUTSCHLAND

Riesling, Collection Schloss Schnait	0,75 l
Bürgerspital Gutswein, Silvaner QBA	0,75 l
Heinrich Vollmer, Riesling Trocken, Ellerstadt Pfalz	0,75 l

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner, Weinwurm	0,75 l
----------------------------	--------

Gerne verwöhnen wir Sie darüber hinaus passend zu Ihrem Menu mit noch mehr Weinspezialitäten.
Bitte teilen Sie uns Ihre Vorlieben mit.

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

WEINE

FLASCHENWEINE, ROT

ITALIEN

Chianti Gentilesco Toscana, DOCG	0,75 l
Cantina Di Custoza, Rosso Del Molino Veronese	0,75 l
Black Label Selezione, Sizilien	0,75 l

FRANKREICH

Agneau Rouge Bordeaux AC, Baron Philippe de Rothschild	0,75 l
--	--------

SPANIEN

Rioja Conde Bel Tinto Crianza	0,75 l
Condado de Ortza Creanza DO	0,75 l
Veranza Chardonnay	0,75 l

ARGENTINIEN / CHILE

Dieter Mayer Malbec Bio	0,75 l
-------------------------	--------

DEUTSCHLAND

Saint Laurent Trocken Ernst Bretz	0,75 l
Lemberger, Collection Schloss Schnait	0,75 l
Rosé, Collection Schloss Schnait	0,75 l

ÖSTERREICH

Blauer Zweigelt, Weinwurm	0,75 l
Temento RED, Tement,	0,75 l

SÜSSWEIN

Temento SWEET, Tement, Südtirol	0,375 l
Le Petit Manincor, Manincor, Südtirol,	0,375 l

Gerne verwöhnen wir Sie darüber hinaus passend zu Ihrem Menu mit noch mehr Weinspezialitäten.

Bitte teilen Sie uns Ihre Vorlieben mit.

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

CHAMPAGNER, SEKT UND SPIRITUOSEN

CHAMPAGNER / SEKT

Taittinger Brut	0,75 l
Prosecco Valdo, weiß oder rosé	0,75 l
Sekt "Palmenhaus Privee", trocken	0,75 l
Deutz & Geldermann Carte Blanche	0,75 l

APERITIF

Bowle mit frischen Früchten	1,0 l
Frischer Frucht punch	1,0 l
Hausgemachter Sangria	1,0 l

VERSCHIEDENE LIKÖRE ZUM AUFGIEßEN

Rose, Kiwi, Granatapfel, Rhabarber, Aperol, Limoncello, Cassis, etc.	0,5 l
Verschiedene Frucht purees und Essenzen Pfirsich, Erdbeere, Holunder, etc.	0,5 l

COCKTAILS / LONGDRINKS

Caipirinha, Pina Colada, Planters Punch, etc.
Mojito, Tequila Sunrise, Singapore Sling, Cosmopolitan, etc.
Alkoholfreie Cocktails:
Virgin Caipirinha, Coconut Kiss, Sportsman, Fruit Punch, etc.

Wodka Lemon, Whiskey Cola, Gin Tonic,
Wodka Red Bull

Gerne kreieren wir für Sie Ihren Lieblingscocktail, auch Ihrem Motto oder Ihrer Corporate Identity entsprechend.

DIGESTIF

Grappa	2 cl
Diverse Edelbrände	2 cl
Ramazotti	4 cl

Fragen Sie nach unserer Digestif - Karte.

Unser Angebot versteht sich inklusive Personalkosten und zuzüglich 19% Mehrwertsteuer



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

DAS HÖFISCHE FEST

Tafeln wie zu König Ludwigs Zeiten

Jene Zeit bei Hofe wird wieder lebendig und wir erzählen Ihnen von den vergangenen Münchner Hofhaltungsgepflogenheiten.

Wir bieten Ihnen die bei Hofe praktizierte Kochkunst unter Berücksichtigung moderner Küchentechnik.

Im Stil der damaligen Zeit empfängt Sie unser Zeremonienmeister und unsere Lakaien bedienen und begleiten Sie in Rokoko-Kostümen durch den Abend.

Höfische Musik wie anno dazumal untermalt das festliche Gelage. Unser Hofphotograph hält Ihre Erinnerungen an dieses Ereignis fest.

Und die Kammerzofe erzählt von den Gepflogenheiten der Hochwohlgeborenen.

Höfisches Menu I

Königinsuppe

Timbal auf Pariser Art

Lachs vom Rhein auf holländische Art

Rinderschmorbraten
mit frischem Gemüse
aus unseren königlichen Hofgärten

Geflügel-Suprême nach Godard

Ananas-Sorbet

gebratenes Rehfilet mit Waldpilzen

Pain von Früchten auf königliche Art

hausgemachtes
Aprikosen - Johannisbeerenreis

Höfisches Menu II

Geflügelbrühe Prinzessart mit Kerbel

Blätterteigpastetchen Montgelas

Wildschweinbraten in Rotweinsoße
mit Kartoffelkroketten und Rosenkohl

Dessert-Bufferet



Höfisches-Menü III

Paniertes Kalbsbries an Salaten aus den
königlichen Hofgärten

Rinderkraftbrühe mit Schinkenklößchen

Rheinlachs nach Genueser Art
mit Spargel und Erdäpfel

Dessert-Bufferet

Preise je nach Personenzahl auf Anfrage



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

VERANSTALTUNGS ABC

Allergiker bitte teilen Sie uns mögliche Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten (Gluten, Lactose, Nüsse, etc.) Ihrer Gäste mit. Bitte kennzeichnen Sie diese Personen für die Serviceabfolge auch in Ihrem Sitzplan.

Anlieferung/Abholung für die Anlieferung und den Aufbau von Equipment bei Veranstaltungen, die nicht direkt im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS stattfinden, werden die Kosten extra kalkuliert und berechnen sich nach tatsächlichem Aufwand. Gerne kalkulieren wir Ihnen dies in Ihrem individuellen Angebot.

Babyzimmer ist im hinteren Bereich im EG, ruhig und abgeschirmt und doch ganz nah zum Veranstaltungsraum vorhanden (Platz für ein Kind im Reisebett). Bitte selbst mitbringen: Baby - Phone, Kinderbett, Matratze. Die Nutzung dieses Raums sollte bereits im Vorfeld mit uns abgesprochen werden.

Bar gerne bauen wir Ihnen in Ihrem Wunschbereich, sowohl außen als auch innen, eine extra Bar auf (Aufpreis)

Barhocker 16 Stück vorhanden, weitere können zugemietet werden. Konditionen auf Anfrage.

Beamer ist vorhanden, Leihgebühr inkl. Auf- und Abbau 150,00 € Selbstverständlich können Sie auch Ihren eigenen Beamer mitbringen. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der Möglichkeiten an Projektionsflächen.

Blumendekoration kann je nach Vorstellung von uns oder vom Gastgeber organisiert werden.

Unser „Hausflorist“ Blumen Adler, Herr Moritz Kneucker, Nymphenburger Straße 187, 80634 München, Telefon 089 / 16 12 51

Die Nutzung unserer Blumengefäße ist in der Veranstaltungspauschale enthalten. Die Blumen werden direkt (zzgl. Anlieferung ca. 10,00 €) an Sie berechnet.

Bodenlange Tischwäsche ist selbstverständlich möglich, jedoch nicht in der Veranstaltungspauschale enthalten. Aufpreis je nach Tischgröße für die Reinigung. Die Kalkulation erfolgt entsprechend Ihrer Tischauswahl.

Brot und Butter, gemeinsam mit leckeren Aufstrichen berechnen wir separat pro Person zzgl. MwSt.

Clochenservice (mit „Silberhaube“ beim Hauptgang) Gerne möglich – bitte lassen Sie sich dazu ein individuelles Angebot erstellen.

Empfang im Freien ist auf unserer Terrasse, optisch separiert an unserem Pavillon oder im Palmenrondell im Sommer (ab frühestens 17:30 Uhr) oder an unserem Glühweinhäuschen mit Bar im Winter - wunderbar möglich

Fackeln und Feuerwerk im SCHLOSSPARK Nymphenburg Grundsätzlich ist offenes Feuer im Nymphenburger Schlosspark nicht erlaubt



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

VERANSTALTUNGS ABC

Feiern im Freien ist unter bestimmten Umständen möglich (zeitliche Rahmenbedingungen und Klärung der Lautstärkensituation), die individuell mit uns besprochen werden. Ein Ausweichen wetterbedingt in unsere Innenräume **muss** natürlich immer gewährleistet und damit beim Veranstaltungskonzept berücksichtigt sein.

Fernsehübertragung ist auf Wunsch möglich

Fotos dürfen im gesamten Außenbereich des Schlosspark Nymphenburg – ausschließlich für private Zwecke – gemacht werden. Direkt im Schloss sind leider keine Fotos erlaubt. Für Gruppenfotos kann der Treppenaufgang zum Schloss verwendet werden – solange keine weiteren Schlossbesucher gestört werden. Falls Sie ein Gruppenfoto machen möchten, berücksichtigen Sie dies bitte bei Ihrer zeitlichen Planung.

Mögliche Gästeanzahl Bis zu 210 Personen sitzend, bis zu 350 Personen stehend und sitzend mit „Flying Buffet“. Bis zu 140 Personen exklusiv im hinteren Saalbereich vor der Glastür (Gästeanzahl ergibt sich entsprechend der mobilen Ausstattung).

Garderobe in einem Extraraum – auf Wunsch auch mit Garderobendame und Nummerierung

Geschenkeabtransport Wir bitten Sie, Ihre Geschenke sofort nach Veranstaltungsende mitzunehmen, da wir dafür leider keine Haftung übernehmen können. Sie können dazu 2-3 Fahrzeuge gerne direkt hinters Palmenhaus bereitstellen. Diese können auch gerne bis zum Tag nach der Veranstaltung stehen bleiben.

Himmelslaternen sind leider aufgrund der Luftfahrtverordnung nicht erlaubt

Hussen So werden festliche Stuhlüberzüge genannt. Wir verfügen über weiße und goldfarbene und weiße, in sich gemusterte Barockhussen mit Schleife gegen Aufpreis.

Internetzugang möglich in Absprache mit unserem Haustechniker (bitte mindestens 1 Woche vor der Veranstaltung abstimmen).

Kerzenleuchter Silber-1-armig, Mattgold 1-armig, Silber 5-armig, Engel Gold 1-armig, Engel Gold 10-armig mit Glasaufsätzen für Teelichter, Glasgefäße für Windlichter in verschiedenen Größen vorhanden (in VA - Pauschale enthalten).

Kinderbetreuung kann auf Wunsch gebucht werden. Wir empfehlen: Die Agentur „MUCKIDS“, Ricarda Bitzer, Rotwandstraße 26, 81539 München, 089 / 62009780, ricarda.bitzer@muckids.de. Es kann auch räumlich gerne ein Extra-Spielbereich für die Kinder eingerichtet werden.

Kinderessen wir empfehlen gerade bei kleineren Kindern unter 12 Jahren für diese ein Extra Essen zu vereinbaren. Z.B. Putenschnitzel paniert mit Pommes. Gerne dürfen Sie uns natürlich auch Ihre individuellen Vorstellungen mitteilen. Als günstig hat sich erwiesen, den Kindern das Essen als Erstes zu servieren, da die Eltern dann die Möglichkeit haben, die Speisen vorzuportionieren.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

VERANSTALTUNGS ABC

Kinderstühle sind 8 im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS vorhanden. Bitte informieren Sie uns, wie viele Sie benötigen.

Korkgeld für selbst mitgebrachten Prosecco & Wein pro Flasche, Champagner nach Anfrage, Spirituosen nach Anfrage (jeweils zzgl. MwSt.)
Anlieferung bitte bis spätestens 1 Tag vor der Veranstaltung

Kosten Die Kosten für eine exklusive Abendveranstaltung ergeben sich aus dem Verzehr der Gäste. Für Ihre Kalkulation haben wir einen Durchschnittspreis errechnet, der aus unserer Erfahrung **ab** ca. €90,00 zzgl. MwSt. pro Gast liegt. Sollte Ihr Budget darunter liegen, bitten wir um Information, da wir selbstverständlich versuchen werden, Ihrem Preisrahmen entsprechend eine Veranstaltung zu konzipieren

Kuchen kann auf Wunsch auch selbst mitgebracht werden. Die Transport - Behältnisse für den mitgebrachten Kuchen sollten bitte mit dem Namen des Veranstalters gekennzeichnet werden, um eine garantierte Rückgabe zu gewährleisten.
Wir bitten um Verständnis, dass wir für selbst mitgebrachten Kuchen keinerlei Produkthaftung übernehmen können.

Künstler Sicher tragen zum Gelingen Ihrer Veranstaltung einige externe Personen bei (z.B. DJ, Band, Fotograf, Sänger, etc.).
Bitte teilen Sie uns mit, was diese Personen auf Ihrer Veranstaltung auf die Gesamtrechnung konsumieren dürfen.

Leinwand ist im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS vorhanden und kann gemietet werden

Mobiliar Das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS ist völlig flexibel in der Ausstattung. Bitte besprechen Sie Ihre Ausstattungsvorstellungen mit uns.
Gerne leihen wir auf Wunsch Ihr bevorzugtes Mobiliar aus.

Musik kann in jeder Form entsprechend den gesetzlichen Lautstärkenbestimmungen (wir behalten uns hier ein verantwortliches Eingreifen vor) gebucht werden.
Gerne beraten wir Sie bzgl. der Künstler (siehe auch unsere Entertainment - Liste in dieser Infomappe).

Bitte informieren Sie die von Ihnen gebuchten Musiker beim Technikaufbau auch auf entsprechende Sicherheitsstandards zu achten (Kabelbrücken, Sicherheitsklebeband zum Verlegen der Kabel, Verlängerungskabel, etc.) und vereinbaren Sie - sofern der Künstler noch nie in unserem Hause aufgetreten ist - einen gemeinsamen Abstimmungstermin hier im Haus.
Die Auf- und Abbauzeiten müssen mit uns abgestimmt werden.

Musikanlage ist in unserem Saal „zur schönen Münchnerin“ integriert (ein Funkmikro, ein Ansteckmikro vorhanden, Musikquellen: CD, Laptop, MP3 - Player möglich). Darüber hinaus kann von uns für Café, Terrasse oder Skell - Ausstellung eine Anlage für Hintergrundmusik und Reden inkl. Boxen & Mikro. gemietet werden

Musik Ende 30 Minuten vor Veranstaltungsende. Wir bitten Sie, dies einzuhalten.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

VERANSTALTUNGS ABC

Nachtwächter (im Kostüm) zum Empfang Ihrer Gäste am Haupttor vom Schloss können Sie gerne über uns buchen

Option Wir vergeben keine Optionen. Der Gastgeber, der sich zuerst für unser Haus als Veranstaltungsort entscheidet, bestätigt dies zuerst schriftlich und fixiert dann endgültig mit einer Anzahlung, die dann mit dem Veranstaltungsverzehr verrechnet wird. Die Höhe der Anzahlung wird individuell je nach dem ungefähr kalkulierten Gesamtumfang bestimmt.

Parken vorne an den Pkw-Parkplätzen jeweils vor der nördlichen und südlichen Kanalbrücke. Dorthin fahren auch die Taxen. Bis zu 5 Fahrzeuge können direkt hinter dem SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS entlang der Gebäude parken (Anfahrtsskizze unter www.palmenhaus.de, Straße am Museum „Mensch und Natur“ in den Park). Bitte nicht auf die Grünflächen parken!

Platteller Gold, Silber, Glas rund, Glas viereckig vorhanden (in VA-Pauschale enthalten)

Rauchen die Entscheidung bezüglich des Rauchens treffen als Veranstalter Sie selbst, da Ihre Veranstaltung als „geschlossen“ gilt. Häufig wird so entschieden, dass im Essensbereich auf das Rauchen verzichtet wird, an der Tanzfläche und bei der Musik an den Stehtischen geraucht werden darf.

Es gilt das aktuelle bayerische Nichtraucherschutzgesetz.

Raummiete für das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS fällt **keine** Raummiete an.

Für die Reinigung, Ausstattung des Saales und des Cafés entsprechend Ihrer individuellen Vorgabe und die Energiekosten berechnen wir eine Veranstaltungspauschale. Bestimmte Ausstattungselemente sind mit einem Aufpreis verbunden. Gerne beraten wir Sie hierzu persönlich.

Schloss- und Schlossparkführungen Als Rahmenprogramm für Ihre Veranstaltung bietet sich rund um unser Haus eine Führung in Schloss Nymphenburg oder im Schlosspark an. Bitte wenden Sie sich für Informationen und Absprache Ihrer individuellen Wünsche an folgende Kontaktadressen:

Verein Schlosspark-Freunde-Nymphenburg e.V. Jaques And. Volland Tel: 089 / 586739, info@schlosspark-freunde-nymphenburg.de,

Weisser Stadtvogel, Unterer Anger 14, 80331 München, Tel: 089 / 203245360 - sehr charmant ist das Führungsprogramm „zu Hofe mit der Kammerzofe“

Bayerische Schlösser und Seenverwaltung, Schloss Nymphenburg, Museumsabteilung, Dr. Thorsten Marr, Tel: 089 / 17908142, thorsten.marr@bsv.bayern.de

Für Kinder ist das nahegelegene Museum „Mensch & Natur“, www.musmn.de, sehr empfehlenswert.

Sitzordnung Kann bei uns als Plan (wird vom Gastgeber gebracht)

a.) auf einem **weißen barocken Standspiegel** Maße Höhe 1,53 m, Breite 0,28 m,

b.) auf eine **goldene Standtafel** Maße Höhe 1,60 m, Breite 0,60 m

zur Orientierung der Gäste angebracht werden. Den genauen Plan erstellen Sie als Veranstalter.

Wir bitten Sie für einen reibungslosen Serviceablauf, die Kinderstühle, evtl. Vegetarier, Allergiker etc. entsprechend zu kennzeichnen.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

VERANSTALTUNGS ABC

Stehrtische 20 Stück vorhanden, Tischwäsche für Stehtische weiß halblang inkludiert, bodenlang Reinigungsaufpreis .

Sperrstunde Ihre Veranstaltung sollte möglichst spätestens um 3.00 Uhr zu Ende gehen, da wir am nächsten Tag wieder morgens öffnen. Sollten Sie länger feiern wollen, bitten wir um Abstimmung, grundsätzlich besteht diese Möglichkeit.
Ab 00.00 Uhr berechnen wir eine Verlängerungspauschale pro Stunde.

Stoffservietten weiß und gold vorhanden (in VA-Pauschale enthalten), Form wird besprochen und sollte sich an der Tischblumengestaltung orientieren.

Tanzfläche Unser Mobiliar ist flexibel und wird entsprechend Ihren Vorstellungen arrangiert. Eine Tanzfläche ist wunderbar integrierbar.

Taxen fahren direkt hinters SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS und werden von uns bestellt. Der offizielle Taxistand befindet sich an der Brücke über dem Kanal nach der Nördlichen Auffahrtsallee (beim Verlassen des Schlossparks links, Nördliches Schlossrundell);
siehe Anfahrtsskizze (gerne übersenden wir Ihnen diese als Einzeldokument).

Technische Ausstattung unser Partnerunternehmen LiveCo Veranstaltungstechnik GmbH, Riesenfeldstr. 115, 80809 München,
Ansprechpartner: Dipl.-Ing Tilo Hepe, 089 / 54 68 140, <http://www.liveco.de>

Wir bitten um Verständnis, dass wir als denkmalgeschütztes Gebäude aufgrund der baulichen Besonderheiten nur dieses Unternehmen genehmigen.

Tischkarten können gerne vom Veranstalter erstellt und bereits im Vorfeld der Veranstaltung gebracht werden. Wir arrangieren diese gerne entsprechend Ihrer Tischordnung an den Tischen. Sollten Sie eine Platzierung Ihrer Gäste pro Tisch in Erwägung ziehen, haben wir verschiedene Clip-Elemente zur Platzierung der Namen pro Tisch im Haus. Gerne beraten wir Sie dabei.

Tischvarianten Unser Mobiliar ist flexibel. Sie können wählen:

Eckige Tische: 6-er bis 14-er Tische

runde Tische 7 bis 9 Personen Aufpreis,

ovale Tische bis 12 Personen Aufpreis.,

lange Tafel einfach oder extra-breit bis 72 Personen.

Die Tische können je nach Personenzahl in verschiedenen Arten angeordnet werden. Gerne erstellen wir Ihnen auf Wunsch eine Raumskizze.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

VERANSTALTUNGS ABC

Tischwäsche: weiß, dunkelrot, königsblau, creme, gold jeweils halblang möglich (bodenlang mit Aufpreis nur weiß)

Trinkgeld ist in unseren Preisen nicht inkludiert. Natürlich freuen sich unsere Mitarbeiter, wenn ihre Leistung mit einem Trinkgeld honoriert wird. Es wäre nett, wenn Sie dieses am Ende der Veranstaltung in Bar dabei hätten.

Verlassen des Schlossparks Nymphenburg nach den offiziellen Schließzeiten Wenn im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS eine Abendveranstaltung stattfindet, ist das Haupttor beim Schloss so lange geöffnet, bis der letzte Gast den Park verlassen hat. Da der Rückweg nachts nicht beleuchtet ist, bietet sich ein gemeinsamer Laternenzug an. Gerne beraten wir Sie dazu.

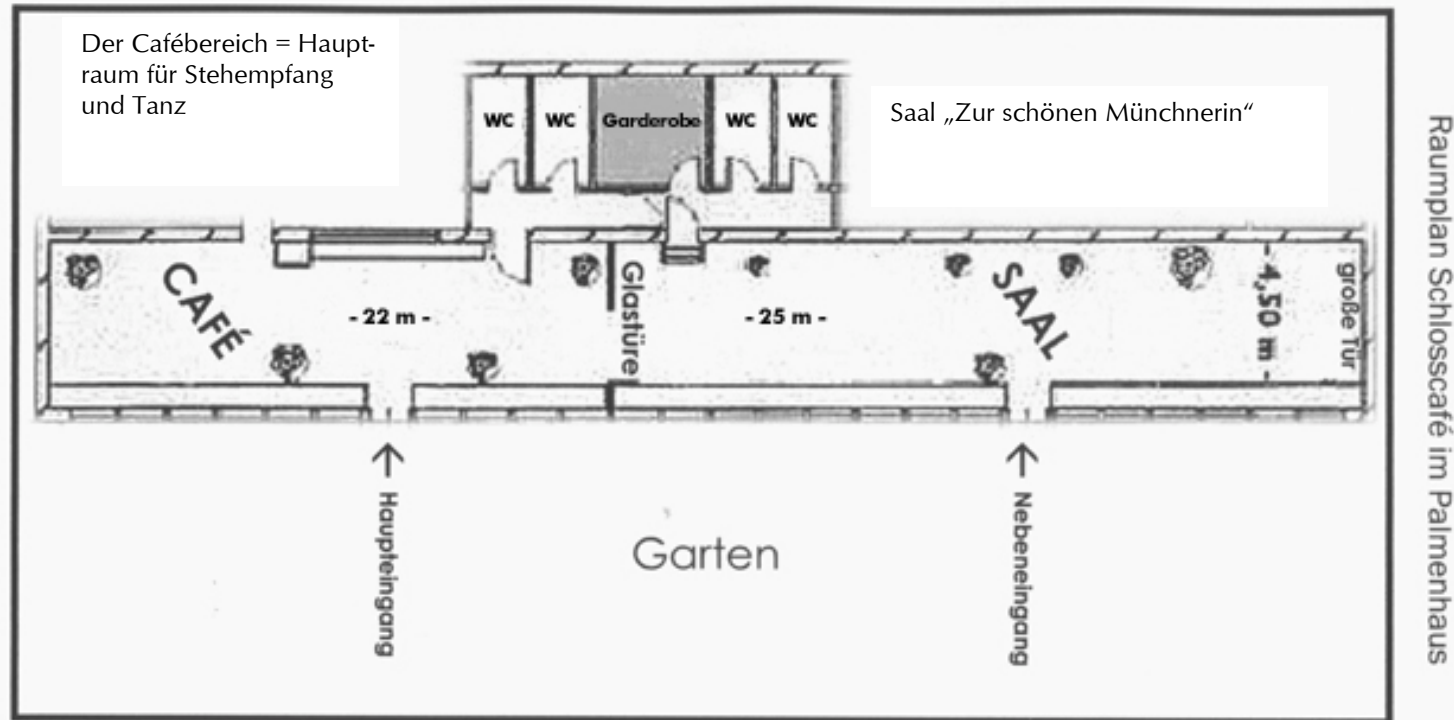
Wegweisung Gerne senden wir Ihnen auf Wunsch unsere Anfahrtsskizze zum Weiterleiten an Ihre Gäste als PDF-Datei zu. Bitte beachten Sie, dass im gesamten Schlosspark-Gelände inklusive der Schlossrondelle keinerlei Plakatierung oder sonstige Markierung erlaubt ist. Gerne kann jedoch eine Empfangen und Wegweisen der Gäste durch z.B. Hostessen erfolgen.

Zufahrt mit Kutschen, Brautautos oder Rikschas durch den Haupteingang des Schlosses ist strengstens untersagt. Es ist eine Zufahrt vorbei am Museum „Mensch und Natur“ am Kanal entlang direkt zum SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS möglich. Zuwiderhandlungen können mit einem Bußgeld bis 2.500,00 € geahndet werden



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

RAUMPLAN PALMENHAUS



Hier erhalten Sie einen Eindruck von der Größe unserer Räumlichkeiten, die Ihnen für Ihr Fest zur Verfügung stehen.
Gerne begrüßen wir Sie zu einer Besichtigung vor Ort.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

ANFAHRTS - SKIZZE PALMENHAUS

DAS SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS im Nymphenburger Schlosspark liegt verkehrsgünstig im Münchner Westen, ca. 15 Autominuten vom Stadtzentrum entfernt und ist auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln bequem zu erreichen.

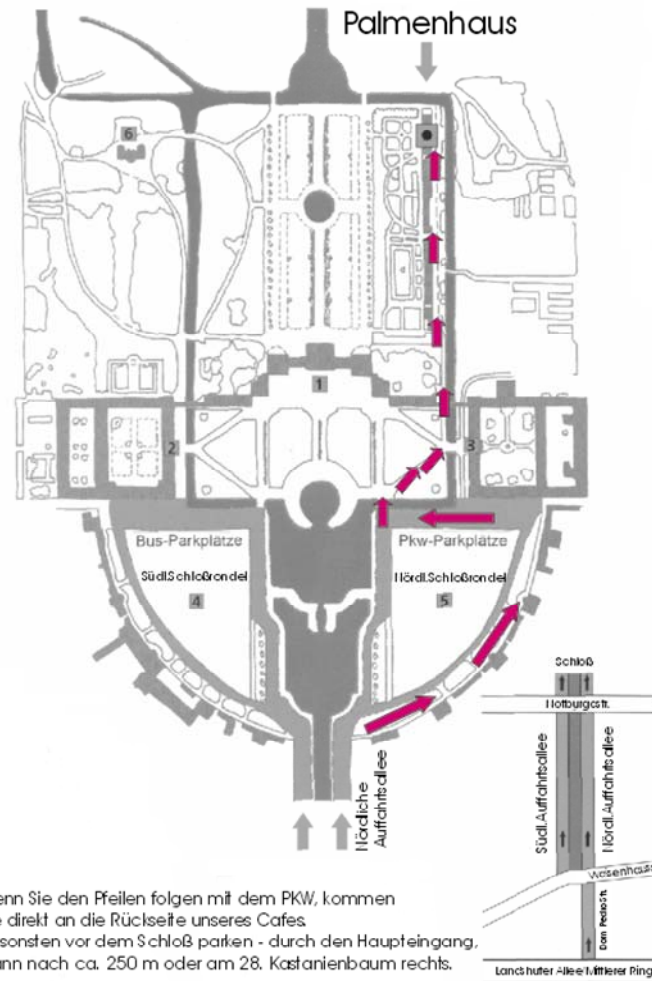
Mit dem Auto:

Vom Hauptbahnhof kommend, fahren Sie die Arnulfstrasse stadtauswärts bis zum Romanplatz, dann rechts der Strasse folgend bis zur Kanalbrücke. Nach dieser links in die nördliche Auffahrtsallee abbiegen.

Über den mittleren Ring kommend, halten Sie sich grob Richtung AB Stuttgart und nehmen den Wintrichring bis Sie die Menzinger Strasse erreichen. Hier links abbiegen bis zur nördlichen Auffahrtsallee, dann rechts.

Parkmöglichkeiten für PKW und Busse sind ausreichend im nördlichen und südlichen Schlossrondell vorhanden.

Bitte parken Sie keinesfalls direkt vor dem Schloss. Die Fahrzeuge werden abgeschleppt.



Mit öffentlichen Verkehrsmitteln – MVG:

Alle **S-Bahnlinien** bis Haltestelle „Laim“, dann MetroBus 51 und 151 bis „Schloss Nymphenburg“ oder U-Bahnlinie **U1** bis Haltestelle „Westfriedhof“, dann Buslinie 151, Richtung Parkstadt Solln „Schloss Nymphenburg“. oder vom Hauptbahnhof mit der Tramlinie 17 bis „Schloss Nymphenburg“

Von den Haltestellen „Schloss Nymphenburg“ 10 Min. Fußweg über die nördliche Auffahrtsallee durch den Haupteingang am Schloss, dem rechten Parkweg folgend bis zum 28. Kastanienbaum, dann liegt unser SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS zu Ihrer rechten Seite.

Taxis fahren entsprechend der Markierung direkt bis hinter das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS. Bitte planen Sie für die Taxifahrt ca. 15 Minuten Wartezeit ein.



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

EISERNES HAUS

STILVOLL FEIERN IM „EISERNEN HAUS“

Gerne führen wir Ihre Veranstaltung bis 60 Personen auch im „Eisernen Haus“ durch.

Das „Eiserne Haus“ ist ein noch vor dem SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS im Nymphenburger Schlosspark gelegenes, üppig bepflanztes Glashaus und kann als Veranstaltungsort **nur direkt über die Bayerische Schlösser- und Seenverwaltung (Tel. 089-17908-654, Herr Fritz) gemietet werden.**

Ein lichtdurchflutetes Atrium bietet dort schönen Raum für den Empfang Ihrer Gäste, das festliche Menu oder Buffet wird dann im Saal des Glashauses serviert. Aufgrund der Mobilität der Einrichtung sind sehr viele Varianten der Tischanordnung möglich und somit eignet sich das „Eiserne Haus“ hervorragend für die festliche Hochzeit, ein beschwingtes Geburtstagsfest, Ihre Weihnachtsfeier, ein anregendes Seminar ebenso wie für die lockere Stehparty.

Den Umfang der Mietkonditionen sowie die Terminabstimmung bitten wir Sie direkt mit der Bayerischen Schlösser- und Seenverwaltung abzuwickeln .
www.schloesser.bayern.de/Räume .

Bitte vereinbaren Sie einen Besprechungstermin, wir beraten Sie gerne bei der Gestaltung Ihrer Veranstaltung und der Menüauswahl.

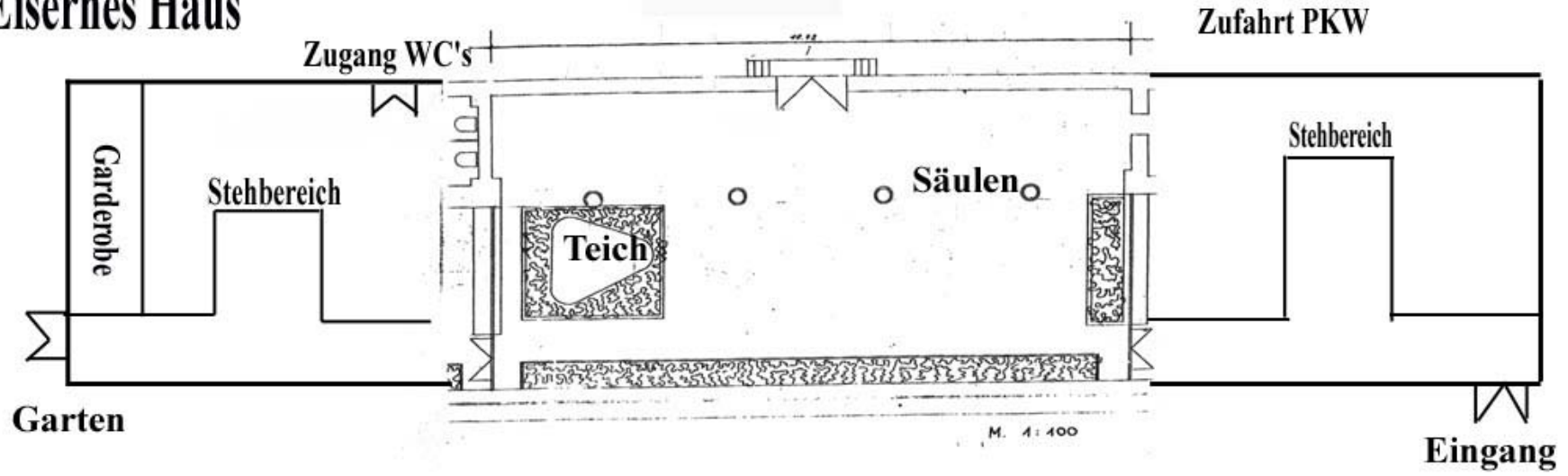
ACHTUNG: Derzeit ist das Eiserne Haus leider nicht verfügbar – es wird liebevoll renoviert!



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

RAUMLAN EISERNES HAUS

Eisernes Haus



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

HUBERTUSSAAL, ORANGERIE UND JOHANNISSAAL



Im **Hubertussaal** haben Sie folgende Möglichkeiten:

Runde Tische:	220 Gäste
Ovale Tische:	220 Gäste
Stehempfang:	320 Gäste
Parlamentarisch:	170 Gäste
U-Formation:	400 Gäste
Reihenbestuhlung:	392 Gäste

Sämtliche Räumlichkeiten verfügen über großzügige **Foyerbereiche** (EG und 1.OG) und wunderschöne **Außenflächen** und sind damit wunderbar geeignet für die verschiedensten Veranstaltungskonzepte.



In der **Orangerie** wie folgt:

Runde Tische:	90 Gäste
Ovale Tische:	90 Gäste
Stehempfang:	200 Gäste
Parlamentarisch:	70 Gäste
U-Formation:	160 Gäste
Reihenbestuhlung:	160 Gäste

Bitte erfragen Sie die Miet-Konditionen direkt bei:

Institut für Internationales Kulturmanagement GmbH
Schloss Nymphenburg / Eingang 19
80638 München

Telefon 089 / 17 90 86 10 oder 11
Telefax 089 / 17 90 86 12

E-mail eckard.heintz@ink.kulturmanagement.de
Internet www.schloesser.bayern.de
oder www.hubertussaal.de



Im **Johannissaal** wie folgt:

Stehempfang:	90 Gäste
Reihenbestuhlung:	90 Gäste



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

ENTERTAINMENT - SONSTIGES

Tanzkurse / Hochzeitstanzkurse

Tanzkurse und Tanzdarbietungen

Kayjays Tanzmobil GmbH
Jessy Sella
089 / 5109 98 88
info@kayjays.de
www.kayjays.de

Dekoration

Florale Dekoration

Blumen Adler
Moritz Kneucker
089 / 161251

Passa Parola

* Gastgeschenke* *Hochzeitsmandeln*
089 / 729 39 301,
Passa-parola@arcor.de

Verleih von Klavieren und Flügeln

STEINWAY-HAUS
Armin Krisa
089 / 54 67 97 51
www.steinway-muenchen.de

Kutschen aller Art

Hans Holzmann
089 / 18 06 08

Styling

ECHTSCHÖN

Michaela Kristl
Make up, Braut-Styling, Steckfrisuren
0177 / 611 09 68.

Schloss- und Schlossparkführungen

Weis(s)er Stadtvogel
089 / 20 32 453 60
info@weisser-stadtvogel.de
www.weisser-stadtvogel.de

Besonders empfehlenswert ist die Führung
„zu Hofe mit der Kammerzofe“!

Bayerische Schlösser- und Seenverwaltung

Herr Dr. Marr,
thorsten.marr@bsv.bayern.de,
089 / 17 90 81 42

Fotografen

Hilmar Jönke

Alter Messeplatz 6, 80339 München,
089 / 71 4 4 208

Event Photographie Gröning,

Evelyn Gröning,
0172 / 812 70 83
www.die-foto-evi.de

Jakob Jeske, Digitale Fotokunst

089 / 120 74 229
0157 / 719 75 457



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

ENTERTAINMENT - MUSIK

Bands

Die Musikstudenten

Akustische Tanz- und Cocktailmusik Gitarre/
Gesang, Saxophon und Kontrabass
Dennis Schütze
Tel. : 0931 / 41 61 88
www.musikstudenten.de

maxxOutt

Rock, Pop Soul ,Live- Band
Norbert Kühn
0179 / 295 05 41
www.maxxoutt.de

Hot cookies

Swinging chicks of the 60`s
0171 / 86 00 396
www.hotcookies.de

Dresdner Salondamen

Cécile Pfeiff
0351 / 26 82 240
0163 / 369 39 48
Info@salondamen.de
www.salondamen.de

Alleinunterhalter/ Duos /Trios/ Loungemusik

Vito

spezialisiert auf italienische Songs
Vito Storione
08031 / 96984
www.vito-storione.de

Claudia Sommer & Friends – Duo, Trio

finest dinner and party entertainment
Claudia Sommer
089 / 189 41 988
0170 / 8552210
info@summerseason.de
www.claudiasommer.com

Da Capo Music

finest dinner and party entertainment
Siegfried und Margarete Eberle
08868 / 8664
0172 / 9902518
www.da-capo-music.com

Gabriele Ricci

italienische Songs der 60er, 70er und 80er
0176 / 28 29 25 72,
gabriele@gabrielericci.it

Die 4 Hinterberger Musikanten

Original bayrische
Volks- und Unterhaltungsmusik
Hans Obermeyer,
08034 / 8372
www.hinterberger-musikanten.de,
info@hinterberger-musikanten.de

Die Soatnpfeifer

Saitenmusik (Harfe, Hackbrett, Flöte)
Christine Obermeyer,
08034 / 83 72
info@soatnpfeifer.de

Zitter, Hans Obermeyer

08024 / 24 95

Christian Kirschstein

Klavier-, Barmusik
089 / 65 30 99 82
0160 / 96 20 58 40
www.christian-kirschstein.de



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

ENTERTAINMENT - MUSIK

DJs

Selia Macoa

089 / 130 38 109
0172 / 850 23 84

The music maker

Sebastian Stummer
089 / 811 69 00
0172 / 271 25 54
www.themusicmaker.de

Dj Berny the Soundman

089 / 43 18 18 89
0151 / 15 95 08 68
mail@089-dj.de
www.dj-berny-the-soundman.com

DJ Murat von LiveCo

089 / 54 68 140
info@liveco.de
www.liveco.de

Dee Jay Jojo

0171 / 78 00 784
info@bkclubnight.com
www.bkclubnight.com

Künstler

El Corbo - Medicus und Alchimist , Zauberer
08252 / 4764

René

Zauberkunst & Komik
089 / 65113977
0160 / 6535520
www.renemagic.com

Oliver`s Happy Hour

Zauberkunst & Entertainment
Oliver Fitzek
08141 / 33682
0173 / 5674480
zauberoli@aol.com

Andrew & Loulou

089 / 95 47 64 14
0179 / 21 38 192
info@andrew-loulou.de
www.andrew-loulou.de

Firlefanzen

Mittelalterliche Gauklertruppe
Thomas Erath
08105 / 7 39 03 83
www.firlefanzen.de

Clown Tao

Der verrückte Butler und mehr
Michael Kritzel
089 / 13 42 18

Schnellzeichnungen, Karikaturen

Bernhard Prinz
089 / 68 47 56
briefkasten@berndhard-prinz.de



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

HOTELS

Hotel Laimer Hof

Laimerstraße 40
80639 München

089 / 178038-0
info@laimerhof.de
www.laimerhof.de

Hotel Villa am Schlosspark

Hieberplatz 3 - 5
81247 München

089 / 8 11 90 73
info@villa-am-schlosspark.de
www.villa-am-schlosspark.de

Eurostars Grand Central München

Arnulfstrasse 35
80636 München

089 / 5165740
reservierung@eurostarsgrandcentral.com
www.eurostarsgrandcentral.com

Hotel Pension Kriemhild

Guntherstraße 16
80639 München

089 / 17 11 17 0
hotel@kriemhild.de
www.kriemhild.de

Parkhotel Edelweiß

Menzinger Straße 103
80997 München

089 / 811 10 01
info@edelweiss-parkhotel.de
www.edelweissparkhotel.de

Leonardo Boutique Savoy Hotel

Amalienstraße 25
80333 München

089 / 287870
info.boutiquemuc@leonardo-hotels.com
www.leonardo-hotels.de

GHOTEL hotel & living München-Nymphenburg

Leonrodstraße 11
D-80634 München

089 / 189 59-0
muenchen3@ghotel.de
www.ghotel.de

Hotel Nymphenburg

Nymphenburger Straße 141
80636 München

089 / 121597 0
:
www.hotel-nymphenburg.de

DERAG HOTEL AND LIVING Hotel Karl Theodor

Paschstraße 46
80637 München

089 /1 57 08-0
karltheodor@deraghotels.de
www.deraghotels.de/pages/KTH



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF DEM OKTOBERFEST...

Hühner- und Entenbraterei AMMER

Seit 1885 auf dem Münchner Oktoberfest,

Geführt in der fünften Generation

Unsere Stärke ist die Verbindung zwischen Tradition und Innovation.
Gehobene Bayerische Gastlichkeit in BIO - Qualität.

info@ammer.de

www.ammer-wiesn.de

Tel: 089 / 812 74 01 (Di und Do von 09:00 Uhr-12:00 Uhr)



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN

BEWIRTUNGSVERTRAG UND ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

- 1.) Mit der Unterzeichnung der Auftragsbestätigung akzeptieren Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese sind Grundlage für die Ausrichtung Ihres Festes am vereinbarten Veranstaltungstag.
- 2.) Änderungen in Bezug auf die Bewirtung können berücksichtigt werden, sofern diese spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung 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 Vertragsabschluss fällig. Optionen und Reservierungen werden nicht vergeben.
- 4.) Bei einer Stornierung ab 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin verbleibt die geleistete Anzahlung als Schadenspauschale. Eine Stornierung kann **nur schriftlich** erfolgen.
- 5.) Die Raum und Veranstaltungspauschale beträgt am Abend pro Person.
Bei einem festlichen Anlaß in der Mittagszeit beträgt die Veranstaltungspauschale pro Gast.
- 6.) Unsere angegebenen Preise verstehen sich **inkl. Personalkosten** und **zzgl. 19 % MwSt.**
- 7.) Die Abrechnung erfolgt am Ende Ihrer Veranstaltung und ist sofort ohne Abzug zahlbar, bar oder per Überweisung (2 Tage nach Rechnungserhalt).
- 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 Veranstaltung, wobei Sie die genaue Personenzahl spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich festlegen. Sollte die tatsächliche Gästezahl die angegebene Personenzahl übersteigen, wird diese entsprechend nachberechnet, zuzüglich dem Verzehr der Künstler und Musiker.
- 10.) HAFTUNG: Der Gastgeber haftet für seine Gäste während der Veranstaltung im SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS, sowie beim Betreten und Verlassen des Schlossbereiches:
 - A.) Für Flurschäden an den Beeten und Rasenflächen des Schlossbereiches
 - B.) Für Flurschäden hinter dem Schlosscafé, verursacht durch Fahrzeuge
 - C.) Für Beschädigungen an Inventar und Mobiliar der Innenräume
 - D.) Dem Gastgeber obliegt während der Dauer der Mietzeit die Verkehrssicherungspflicht hinsichtlich der Mieträume und der Zuwege zum SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS durch den Schlosspark.Das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS haftet nicht für Garderobe und sonstige Gegenstände des Gastgebers
- 11.) Hinweisschilder und Werbung jeglicher Art können im gesamten Schlossbereich und allen Außenflächen nicht angebracht werden.
- 12.) Musik im Innenbereich ist gestattet. Bei der Musiklautstärke ist der Vorgabe der Stadt München Folge zu leisten, die Verantwortung hierfür trägt der Gastgeber. Nach Auftrittsende ist das technische Equipment unverzüglich abzubauen und abzutransportieren, es besteht keine Haftungsübernahme bei Beschädigung/Diebstahl.
- 13.) Das SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS gewährleistet den Zugang über den Park und das Verlassen des Parks bei Veranstaltungsende. Es fallen ab Mitternacht zusätzliche Kosten von **230, 00 €** pro Stunde an.
- 14.) Das Abfeuern von Feuerwerkskörpern, jegliches offene Feuer (auch Wunderkerzen) sind im gesamten Schlossbereich strikt untersagt. Für entstandenen Schaden haftet der Gastgeber.
- 15.) Eine genaue Aufstellung der Speisen und Getränke, der Raumaufteilung, des Ablaufs und sonstige Vereinbarungen erfolgt in einem individuellen Angebot.
- 16.) Das Parken direkt im abgesperrten Schlossbereich (auch vor dem Hauptschloss) ist verboten. Die Fahrzeuge werden kostenpflichtig entfernt.
- 17.) Sollte vom Zeitpunkt der Angebotserstellung bis zum Zeitpunkt der Veranstaltung eine Preiserhöhung erfolgen, gelten die jeweils zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Preise.
- 18.) 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.

Stand: März 2011



SCHLOSSCAFÉ IM PALMENHAUS
NYMPHENBURGER SCHLOSSPARK, MÜNCHEN