

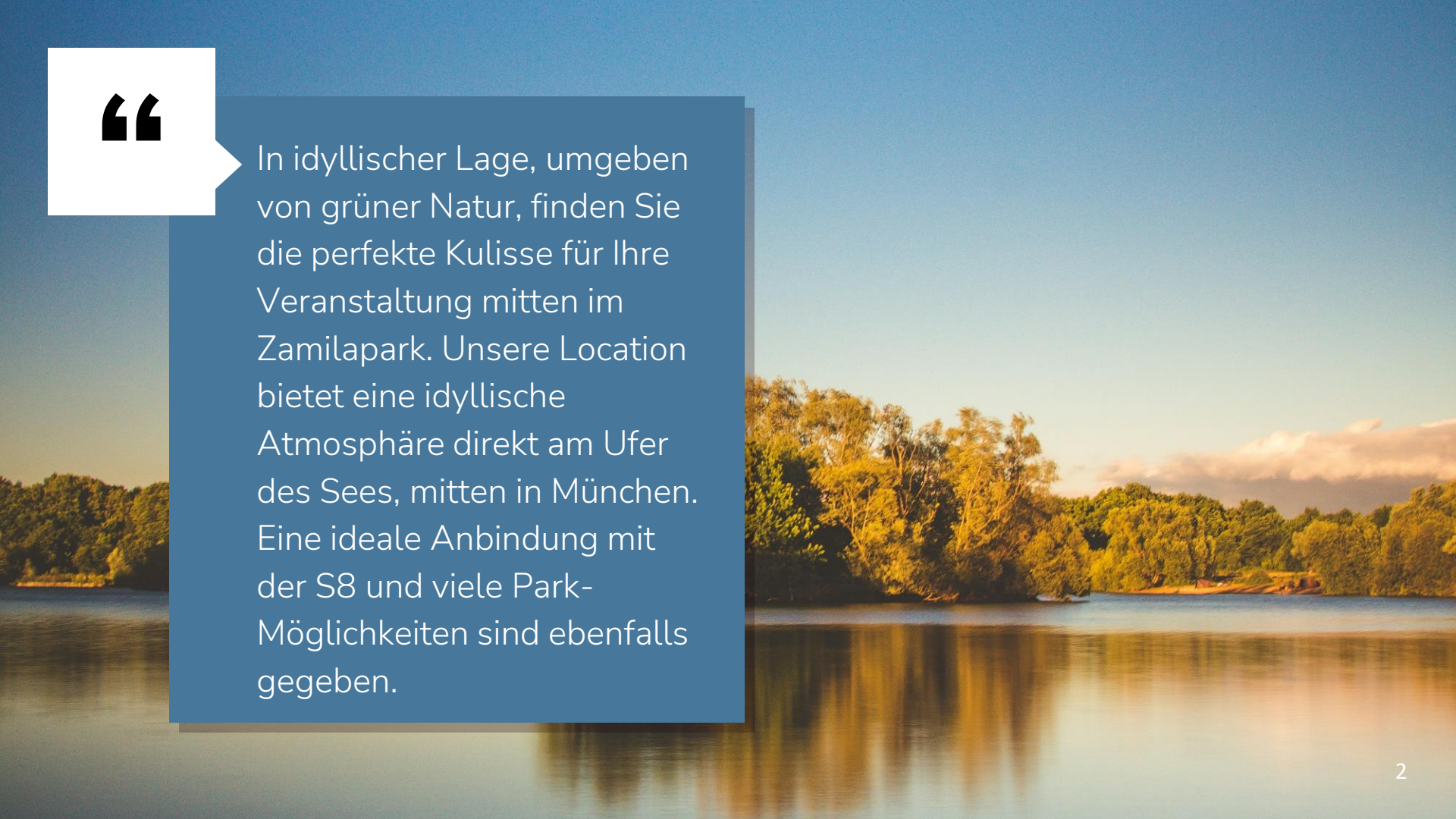
A photograph of an outdoor dining table set for a meal. The table is made of dark wood and is decorated with autumn-themed items, including a large orange pumpkin, a vase of dried flowers and branches, and several wine glasses. Plates of food, possibly fried bread or pastries, are visible. The background shows a blurred outdoor setting with trees and other people.

SERVUS!

VERANSTALTUNGSINFORMATIONEN
HAUS AM SEE



RESTAURANT & BIERGARTEN



“

In idyllischer Lage, umgeben von grüner Natur, finden Sie die perfekte Kulisse für Ihre Veranstaltung mitten im Zamilapark. Unsere Location bietet eine idyllische Atmosphäre direkt am Ufer des Sees, mitten in München. Eine ideale Anbindung mit der S8 und viele Park-Möglichkeiten sind ebenfalls gegeben.



RÄUME, FLÄCHEN & MÖGLICHKEITEN

HAUS AM SEE – DU HAST DIE WAHL

Seergarten

Unser Biergarten im Grünen direkt am See ist der ideale Ort für entspannte Stunden im Freien. Mit traditionellem Charme und modernem Flair bietet die großzügige Terrasse eine idyllische Kulisse. Perfekt als Hochzeitslocation nutzbar.

Seergarten: bis zu 200 Personen

8500€ Mindestumsatz* gesamt

Sommergarten

Unser kleiner Biergarten seitlich am Haus gelegen, ist besonders ruhig und bietet eine intime, nicht einsehbare Atmosphäre. Ideal für kleinere Veranstaltungen und direkt von unserem Haupt- sowie Nebenraum begehbar.

Sommergarten: bis zu 80 Personen

50€ Mindestumsatz pro Person

Restaurant

Unser Restaurant vereint Tradition und Moderne. Die stilvolle Einrichtung und das einladende Ambiente schaffen den idealen Rahmen für gesellige Treffen. Unser Restaurant gliedert sich dabei in einen Haupt- und Nebenraum auf, welche getrennt voneinander genutzt werden können. Für große Veranstaltungen lässt sich die Schiebetüre öffnen und dich somit eine große Fläche schaffen.

Nebenraum: bis zu 50 Personen | 40€ Mindestumsatz pro Person

Hauptraum: bis zu 80 Personen | 4000€ Mindestumsatz gesamt*

Gesamtes Lokal: 130 Personen | 6000€ Mindestumsatz gesamt*



SPEISEN AUSWAHL

Entdecken Sie unsere
Menüvorschläge und lassen Sie
sich von unseren Köchen
verwöhnen. Wir gehen gerne auf
Ihre individuellen Wünsche ein.
Bitte beachten Sie, dass sich Ihre
Auswahl auf ein Menü für alle
Personen beziehen sollte.

KAFFEE & KUCHEN AB 15 PERSONEN

PREISE IN € & PRO PERSON FÜR EINE DAUER VON 1,5 STUNDEN AM NACHMITTAG
NUR IN VERBINDUNG MIT EINER GANZTAGES BUCHUNG INKL. BUFFET ODER MEHRGANG MENU

Saisonales Kuchen Buffet

>für 1,5 Stunden am Nachmittag<

Blechkuchen

Torten

...

7,5

Kaffee & Tee Spezialitäten

>für 1,5 Stunden am Nachmittag<

Espresso

Americano

Cappuccino

Latte Macchiato

...

7,5

Beide Optionen in Kombination

14,5



BUFFET AB 30 PERSONEN

PREISE IN € & PRO PERSON

Buffet

zwei Vorspeisen

zwei Hauptgänge und zwei Beilagen

zwei Desserts

ab 39,90

Bayerisches Buffet

drei Vorspeisen

drei Hauptgänge und drei Beilagen

drei Desserts

ab 49,9



Buffets frei konfigurierbar auf Basis unserer Speisekarte für Veranstaltungen. Preis hängt von finaler Auswahl ab.

Für Kinder bis 12 Jahre veranschlagen wir nur 50% des Preises

BBQ BUFFET AB 30 PERSONEN

PREISE IN € & PRO PERSON

BBQ Grill Buffet

47,9

zzgl. Desstervaraition

+8,9

exemplarische Auswahl

Fleisch & Fisch

Bratwurst | Ochsenfetz | Holzfällersteak,
Garnelenspieße | Chicken Wings

Vegetarische Grillalternativen

Halloumi | Gemüsespieße | Maiskolben

Beilagen

Ofenkartoffeln | Knoblauchbaguette |
Salatbuffet (Blattsalate, Krautsalat,
Bohnensalat) Verschiedene Dips

Bei schönem Wetter findet das Barbecue auf den Außenflächen im Biergarten statt.

Bei schlechtem Wetter werden die Speisen des Barbecue Indoor aufgebaut.

Für Kinder bis 12 Jahre veranschlagen wir nur 50% des Preises



MENÜBEISPIELE

MENÜS SIND FREI KONFIGURIERBAR, MÜSSEN JEDOCH MINDESTENS 3 GÄNGE BEINHALTEN

3 Gänge

Vorspeise

Hauptspeise

Dessert

ab 39,9

3 Gänge

Vorspeise

Zwischengang

Hauptspeise

Dessert

ab 49,9



Menüs frei konfigurierbar auf Basis unserer Speisekarte für Veranstaltungen. Preis hängt von finaler Auswahl ab.

Kinder bis 12 Jahre erhalten ein gesondertes Kindermenü für 20,90

GEDECKE

FREI WÄHLBAR | WENN ES BESONDERS FESTLICH WERDEN SOLL

FESTLICH | ELEGANT

Stoff Tischdecke

Stoff Serviette

Kleine Tischdeko

5,5

RUSTIKAL | BASIC

Papier Serviette

Besteck im Krug

im Preis inklusive

FLOWER POWER

Sie können über unseren Floristen Partner aus Zamdorf (direkt ums Eck), Blumen Rankl, beliebig Tischgedecke und Blumengedecke bestellen. Die Abrechnung und Auswahl erfolgt dabei direkt mit Blumen Rankl.





GETRÄNKE AUSWAHL

Entdecken Sie unsere vielfältige Getränkeauswahl und lassen Sie sich von unserem erfahrenen Team verwöhnen. Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Vorlieben ein und bieten Ihnen eine breite Palette an erlesenen Getränken für jeden Geschmack.

GETRÄNKEPAUSCHALE & CO.

PREISE IN € & PRO PERSON UND STUNDE | MINDESTBUCHUNG 4 STUNDEN

Aperitif zum Empfang

7,5

M

Softgetränke | Bier | Rot & Weißwein

9,9

L

Softgetränke | Bier | Rot & Weißwein

Spritz Variationen

10,9

XL

Softgetränke | Bier | Rot & Weißwein

Spritz Variationen | Longdrinks | Schnaps

11,9

Drinks a la carte

Natürlich könnt ihr unsere Getränke auch a la carte bestellen.

Eine Kombination aus Getränkepauschaule und a la carte Bestellungen sind ebenfalls möglich.

Beispiel

Veranstaltung von 19:00 – 00:00 Uhr
Getränkepauschaule L
5 Std. à 10,9€ = 54,5€ pro Person



WEITERE SERVICES



UNSERE RUNDUM SORGLOS LEISTUNGEN

PREISE SIND RICHTPREISE, FINALE PREISE NACH INDIVIDUELLER ABSPRACHE

DJ & Live Musik: Professionelle musikalische Begleitung für
Ihre Veranstaltung, DJ & Ton Technik ab 1400€

Für weitere Informationen und individuelle Anfragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.





MODALITÄTEN & AGBs

MODALITÄTEN

Verlängerte Öffnungszeiten und Überstundenzuschläge: Gerne bleiben wir für Ihre Feier länger geöffnet. Bitte informieren Sie uns rechtzeitig. Für Überstunden fallen zusätzliche Kosten an:

- Ab 0:00 bis max. 04:00 Uhr: 30,00 €/Stunde pro Bedienung | € 49,00 €/Stunde pro Restaurantleiter | Zusätzliche Miete 279€/h

Zahlungsbedingungen: Für Ihre Veranstaltung ist eine Vorauszahlung von 50% des zu erwartenden Umsatzes erforderlich, die spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn geleistet werden muss. Der Restbetrag ist am Veranstaltungstag zu begleichen. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. zzgl. 7% Trinkgeld.

Personenzahl: Die finale Personenzahl muss bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bekannt gegeben werden, ansonsten wird die im Angebot veranschlagte Zahl an Menüs verrechnet.

Stornobedingungen: Stornierungen müssen rechtzeitig erfolgen, andernfalls gelten folgende Stornobedingungen:

- Bis einen Monat vor der Veranstaltung: kostenfrei
- 30 bis 20 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 40% des des zu erwartenden Umsatzes
- 19 bis 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 60 % des des zu erwartenden Umsatzes
- Weniger als 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 80 % des zu erwartenden Umsatzes
- Am Veranstaltungstag selbst und bei einem No-Show werden 100% des zu erwartenden Umsatzes

AGBs

- Buchung und Reservierung: Buchungen erfolgen schriftlich per E-Mail oder Telefon und werden nach schriftlicher Bestätigung verbindlich.
- Die finale Personenzahl muss 7 Tage vorher mitgeteilt werden.
- Stornierung: Stornierungen müssen schriftlich mitgeteilt werden.
- Zahlungsbedingungen: Die Zahlung erfolgt gemäß den vereinbarten Konditionen. Rechnungen sind innerhalb der vereinbarten Frist zahlbar.
- Catering und Speisen: Das Catering wird nach den Wünschen des Kunden zusammengestellt. Änderungen an Menüs müssen rechtzeitig mitgeteilt werden.
- GEMA-Anmeldung: Der Kunde ist für die ordnungsgemäße Anmeldung und Bezahlung der erforderlichen GEMA-Gebühren verantwortlich, sofern auf der Veranstaltung Musik gespielt wird. Dies gilt für Live Musik, Bands, Sänger, Musiker jeglicher Art und auch DJs.
- Haftung: Die Eventlocation übernimmt keine Haftung für Verluste an Gästeeigentum. Der Kunde haftet für Schäden während der Veranstaltung.
- Änderungen und Ergänzungen: Änderungen bedürfen der schriftlichen Zustimmung beider Parteien.
- Salvatorische Klausel: Sollte eine Bestimmung dieser AGB ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen hiervon unberührt.
- Mit der Buchung erklärt sich der Kunde mit den AGB einverstanden.
- Das Tellergeld für mitgebrachten Kuchen beträgt 4,5 € / Person
- Das Korkgeld für mitgebrachte Weine beträgt 25 € pro 0,75 Liter Wein. Das Korkgeld für mitgebrachte Spirituosen beträgt 80 € pro 0,75 Liter.
- Konfettikannonen & Wunderkerzen sind nicht erlaubt

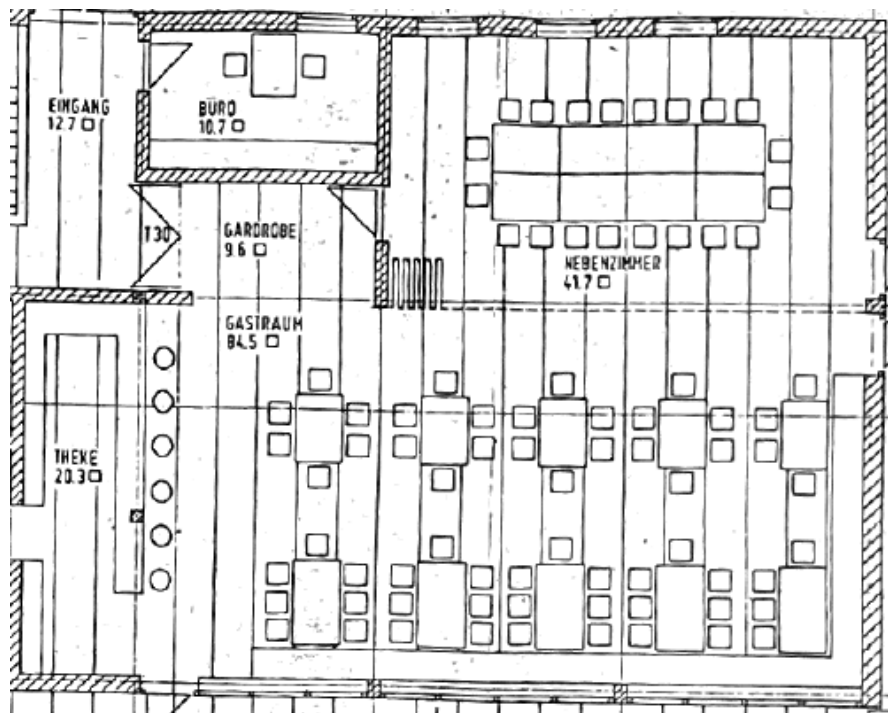
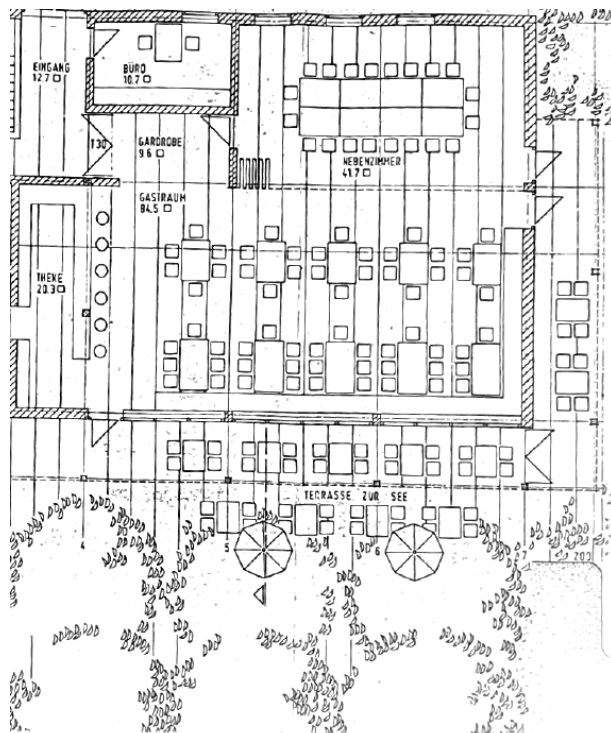


CHEERS & DANKE



RESTAURANT & BIERGARTEN

ANLAGE GRUNDRISS



SPEISENANGEBOT



RESTAURANT & BIERGARTEN

Servus und herzlich willkommen!

Lieber Gast,

wir freuen uns, Ihnen eine Auswahl unserer beliebtesten Gerichte vorzustellen, die wir exklusiv für Veranstaltungen anbieten. Sie können daraus individuelle **Menüs** oder **Buffets** zusammenstellen.

Je nach Gruppengröße beraten wir Sie gerne, welche Option sich am besten für Ihr Event eignet. Zudem bieten wir ein exklusives **BBQ-Grill-Buffer**, das Ihre Veranstaltung mit besonderen Spezialitäten abrundet.

Lassen Sie uns wissen, wie wir Ihr kulinarisches Erlebnis perfekt gestalten können!

Vorspeisen

- **Asiatischer Glasnudelsalat** mit Garnelen
- **Gemischter Blattsalat**
- **Ochsenbouillon** mit Pfannkuchenstreifen
- **B(ayrisch)asia Brotzeitbrett**
Die besten Schmankerl aus Bayern & Asien: Obazda, Kaminwurz, Bergkäse, Wan Tan u. v. m.
 - Auch vegetarisch bestellbar
- **Hausgemachte Wan Tan Taschen**
Bayrisches Jungschwein | Garnele | Wasserkastanie
- **Spicy Dumplings**
Teigtaschen | Huhn | Gemüse | Ingwer | Soja-Chili-Sauce
- **Veggie Dumplings (vegan)**
Teigtaschen | Gemüse | Glasnudeln | Soja-Knoblauch-Sauce

Saisonale Vorspeisen

- **Sommer (Juni – August):** Spargelsalat mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Paprika
- **Herbst (September – November):** Kürbis-Kokos-Suppe
- **Winter (Dezember – Februar):** Kürbis-Kokos-Suppe

Hauptgerichte

- **Backhendl**
In Kürbiskern-Panade | Kartoffel-Feldsalat | Wildpreiselbeeren
- **Schweinekrustenbraten**
Krautsalat | Kartoffelknödel
- **Knusprige Ente Hong Kong Style**
Brokkoli | Hoisin-Sauce | Jasminreis
- **Kasspatzn**
Bergkäse | Röstzwiebeln | Kresse
- **Rahmschwammerl mit Brezenknödel**
Pilzvariation | Rahm | Hausgemachte Brezenknödel
- **Hausgemachte Spinatknödel**
Nussbutter | Tomate | Parmesanraspel | Kleiner Salat
- **Tagliatelle**
Leichte Rahmsoße | Gemüse der Saison
- **Dreierlei vegane Maultaschen**
Rote Bete & Kräuter | Gelbe Linsen

Saisonale Hauptgerichte

- **Sommer (Juni – August):** Tagliatelle mit Spargel in leichter Rahmsoße
- **Herbst (September – November):**
 - Hirschedelgulasch mit Feigenrosenkohl, Spätzle & Wildpreiselbeeren
 - Ente mit Blaukraut & Kartoffelknödel
 - Tagliatelle mit Waldpilzen der Saison in leichter Rahmsoße
- **Winter (Dezember – Februar):**
 - Hirschedelgulasch mit Feigenrosenkohl, Spätzle & Wildpreiselbeeren
 - Ente mit Apfel-Blaukraut & Kartoffelknödel
 - Gänsebrust mit Apfel-Blaukraut & Kartoffelknödel

Desserts

- **Kaiserschmarrn**
Super fluffig | Mandeln | Apfelmus
- **Apfelstrudel**
Der Klassiker mit Vanillesauce
- **Panna Cotta**
Cremig | Vanillespiegel | Fruchtkompott
- **Bayrisch Creme**
Luftig | Vanille | Beersauce
- **Profiteroles**
Italienische Windbeutel mit Vollmilchschokolade

Kuchenauswahl (*nur ganze Kuchen, je 12 Stück*)

- Haselnuss-Kranz
- Chocolate Cake
- Erdbeer-Tarte
- Cheesecake New York Style
- Gourmet-Apfeltorte
- Mandel-Bienenstich

Menü- & Buffetoptionen

3-Gang-Menü (*Wählen Sie aus:*)

1. Eine Vorspeise
2. Ein Hauptgericht
3. Ein Dessert

4-Gang-Menü (*Wählen Sie aus:*)

1. Eine Vorspeise
2. Ein Zwischengericht
3. Ein Hauptgericht
4. Ein Dessert

BBQ-Buffet

Fleisch & Fisch

Bratwurst | Ochsenfetz | Holzfällersteak | Garnelenspieße | Chicken Wings

Vegetarische Alternativen

Halloumi | Aubergine | Waldpilze | Zucchini

Beilagen

Ofenkartoffeln | Knoblauchbaguette | Maiskolben | Salatbuffet (Blattsalate, Krautsalat, Bohnensalat)
| Verschiedene Dips

Vorspeisen optional: Ergänzbar mit zwei Vorspeisen nach Wahl.

Desserts optional: Ergänzbar mit drei Desserts nach Wahl.

Feste Menükombinationen – Unsere Topseller

3-Gang-Menü (Vorspeise | Hauptgericht | Dessert)

Menü 1 – Traditionell Bayrisch

- Ochsenbouillon mit Pfannkuchenstreifen
- Schweinekrustenbraten mit Krautsalat & Kartoffelknödel
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü 2 – Alpen & Asien Fusion

- B(ayrisch)asia Brotzeitbrettl (auch vegetarisch möglich)
- Knusprige Ente Hong Kong Style mit Brokkoli, Hoisin-Sauce & Jasminreis
- Bayrisch Creme mit Beerensauce

Menü 3 – Vegetarischer Genuss

- Veggie Dumplings (vegan) mit Glasnudeln & Soja-Knoblauch-Sauce
- Hausgemachte Spinatknödel mit Nussbutter, Tomate & Parmesanraspeln
- Kaiserschmarrn mit Mandeln & Apfelmus

4-Gang-Menü (Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgericht | Dessert)

Menü 1 – Bayrische Eleganz

- Kürbis-Kokos-Suppe
- Hausgemachte Wan Tan Taschen mit bayrischem Jungschwein, Garnele & Wasserkastanie

- Backhendl in Kürbiskern-Panade mit Kartoffel-Feldsalat & Wildpreiselbeeren
- Panna Cotta mit Fruchtkompott

Menü 2 – Herbstlicher Genuss

- Spicy Dumplings mit Huhn, Gemüse & Soja-Chili-Sauce
- Rahmschwammerl mit hausgemachtem Brezenknödel
- Hirschedelgulasch mit Feigenrosenkohl, Spätzle & Wildpreiselbeeren
- Kaiserschmarrn mit Mandeln & Apfelmus

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung kulinarisch unvergesslich zu machen.