

# SERVUS!

VERANSTALTUNGSINFORMATIONEN  
HAUS AM SEE



“

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 180 Personen

7500€ Mindestumsatz\*

## 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 70 Personen

40€ 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 | 3500€ Mindestumsatz gesamt\*

Gesamtes Lokal: 130 Personen | 5500€ 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  
...

6,9

## Kaffee & Tee Spezialitäten

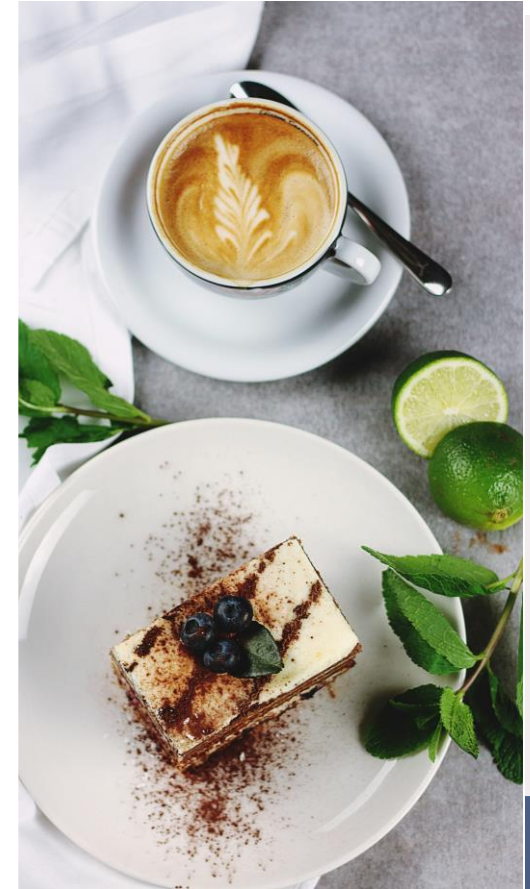
>für 1,5 Stunden am Nachmittag<

Espresso  
Americano  
Cappuccino  
Latte Macchiato  
...

6,9

## Beide Optionen in Kombination

12,9





# BUFFET AB 30 PERSONEN

PREISE IN € & PRO PERSON

## Bayerisches Buffet

zwei Vorspeisen

zwei Hauptgänge und zwei Beilagen

zwei Desserts

38,9

## Bayerisches Buffet

drei Vorspeisen

vier Hauptgänge und vier Beilagen

drei Desserts

46,9

## zusätzliche Buffet Option – Asian Twist

Wan Tan | Dumplings

8,9

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



# BBQ AB 30 PERSONEN

PREISE IN € & PRO PERSON

## BBQ Grill Buffet

43,5

komplett ohne Schweinefleisch

+8,5

## Fleisch & Fisch

Bratwurst | Ochsenfetz | Holzfällersteak,  
Garnelenspieße | Chicken Wings

## Vegetarische Grillalternativen

Halloumi | Aubergine | Portobello  
Saisonaes Gemüse

## Beilagen

Ofenkartoffel | Knoblauchbaguette  
Maiskolben | Salat Buffet | Kartoffel  
Blattsalat | Krautsalat | Bohnensalat | Dips

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

*Bei schlechtem Wetter werden die Speisen des Barbecue Indoor aufgebaut.*





# MENÜ AB 15 PERSONEN

PREISE IN € & PRO PERSON

## Brot

Münchner Bauernbrot & dreierlei Dips  
3,90

## Suppe

Karotten-Ingwer oder Grießnockerl  
6,90

## Vorspeisen

Baby Blattspinat mit gratiniertem Ziegenkäse  
15,9

Dumplings  
8,90

Wan Tan  
8,90

## Hauptgang Optionen

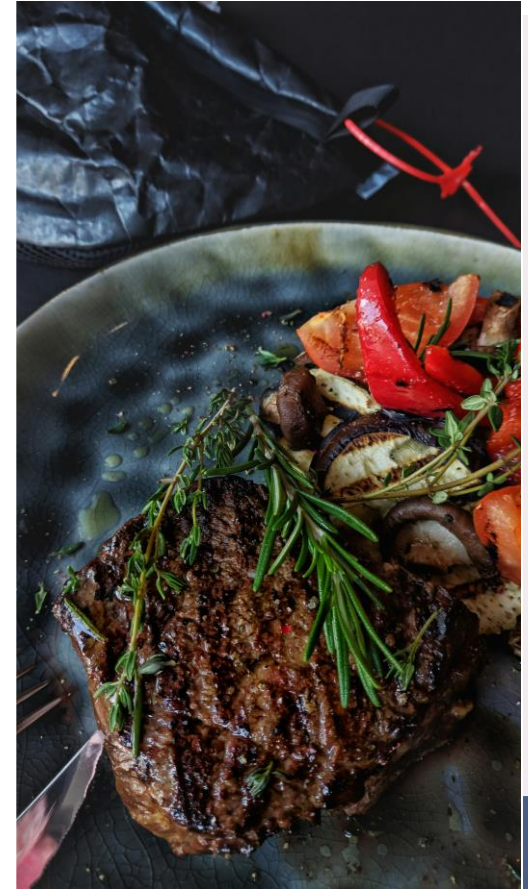
Saibling  
Wirsing | Petersilienkartoffeln | Meerrettich  
27,9

Rinderfilet | Saisonales Gemüse |  
Kartoffelgratin  
38,9

Barberie Entenbrust | Kartoffelknödel |  
Blaukraut  
30,9

## Dessert Turm

Bayrisch Crème | Apfelkücherl flüssiger  
Schokokuchen mit Vanilleeis  
14,9



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

# MENÜBEISPIELE

MENÜS SIND FREI KONFIGURIERBAR, MÜSSEN JEDOCH MINDESTENS 3 GÄNGE BEINHLATEN

## 3 Gänge

Bärlauch Creme oder Grießnockerl

Suppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes | Rösti

\*\*\*

Bayerisch Crème | Fruchtmark

---

38,9

## 4 Gänge

Grießnockerl Suppe

\*\*\*

Baby Blattspinat | gratinierter Ziegenkäse |

Safranbirne

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes | Rösti

\*\*\*

Bayerisch Crème | Fruchtmark

---

47,9



# GEDECKE

FREI WÄHLBAR | WENN ES BESONDERS FESTLICH WERDEN SOLL

## FESTLICH | ELEGANT

Stoff Tischdecke

\*\*\*

Stoff Serviette

\*\*\*

Kleine Tischdeko

4,9

## 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

6,5

### M

Softgetränke | Bier | Rot & Weißwein

9,5

### L

Softgetränke | Bier | Rot & Weißwein

Spritz Variationen

10,5

### XL

Softgetränke | Bier | Rot & Weißwein

Spritz Variationen | Longdrinks | Schnaps

11,5

## Drinks a la carte

Natürlich könnt ihr unsere Getränke auch a la carte bestellen.

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

### Beispiel

Veranstaltung von 19:00 – 00:00 Uhr

Aperitif + Getränkepauschale L

6,5€ + 45Std. à 10,5€ = 59€



# WEITERE SERVICES





# UNSERE RUNDUM SORGLOS LEISTUNGEN

PREISE SIND RICHTPREISE, FINALE PREISE NACH INDIVIDUELLER ABSPRACHE

Individuelle Eventplanung: Erfahrene Veranstaltungsplaner, die Ihre Vision Wirklichkeit werden lassen, ab 500€

Event Deko: Professionelle Dekorationsdienstleistungen für eine visuell beeindruckende Atmosphäre, ab 750€

DJ & Live Musik: Professionelle musikalische Begleitung für Ihre Veranstaltung, DJ & Ton Technik ab 900€

Event Technik: Moderne Veranstaltungstechnologie für bleibende Eindrücke, nach individuellem Angebot.

*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: 28,00 €/Stunde pro Bedienung | € 45,00 €/Stunde pro Restaurantleiter | Zusätzliche Miete 250€/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 3,5 € / Person
- Das Korkgeld für mitgebrachte Weine beträgt 20 € 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

