

*Waldwirtschaft Großhesselohe GmbH
Georg-Kalb-Straße 3, 82049 Pullach im Isartal
Tel. 089 74994030, Fax. 089 74994039*

*e-mail: info@waldwirtschaft.de
Homepage: www.waldwirtschaft.de*



Liebe Gäste,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit bei uns in der Waldwirtschaft Großhesselohe auszurichten.

Kulinarische Erlebnisse, stilvolles Ambiente, individuelle Beratung, kompetenter Service und die Herzlichkeit unserer Mitarbeiter werden Sie begeistern.

Schon heute versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, dass Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste ein rundum positives Erlebnis wird.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen.

Gerne beraten wir Sie zu allen Details wie Menüauswahl und Tischdekoration in einem persönlichen Gespräch. Vereinbaren Sie hierzu gleich einen Termin.

*Wir freuen uns auf einen unvergesslichen Tag mit Ihnen
Ihre Familie Krätz & das WaWi-Team*

*Ansprechpartner:
Frau Jasmin Petritz, Büroleitung/Bankett
Herr Erhard Schneider, Küchenchef*

*In München blühen noch Tradition und Lebensfreude.
Man versteht "zu leben" und nach Herzenslust zu genießen.
Hier ist die bayerische Gemütlichkeit schon seit Generationen zu Hause.
In der alt und jung gebliebenen Waldwirtschaft Großhesselohe
-liebevoll genannt-*

Die WaWi

Öffnungszeiten:
täglich ab 11:00 Uhr

*durchgehend warme Küche
täglich von 11:00 Uhr bis 21:30 Uhr
Küchenschluß 22:00 Uhr*

Räumlichkeiten:

Kachelofenstube:	<i>unser á la carte Restaurant mit</i>	<i>ca. 50 Plätze</i>
Max-Seitz-Stube:	<i>im 1. Stock</i>	<i>ca. 30 Plätze</i>
Isarsaal:	<i>ungeteilt</i>	<i>ca. 100 Plätze</i>
<i>teilbar in</i>		
Isarstube		<i>ca. 50 Plätze</i>
<i>und</i>		
Bühnenstube		<i>ca. 50 Plätze</i>
Salettl:	<i>ungeteilt</i>	<i>ca. 150 Plätze</i>
	<i>mit Biergartengarnituren</i>	<i>ca. 220 Plätze</i>

Zur Begrüßung / Aperitif
bei trockenem Wetter im Freien oder in unseren Salettn

<i>Hausgemachter Roter Glühwein</i>	<i>Haferl</i>	€ 5,00
<i>Weißer Bischof - Glühwein</i>	<i>Haferl</i>	€ 5,00
<i>Alkoholfreier Weihnachtspunsch</i>	<i>Haferl</i>	€ 3,50

Dazu servieren wir Ihnen gerne
heiße Maroni

pro Portion € 3,50

Glühweinempfang am Feuerkorb

2 Haferl Glühwein inkl. heißen Maroni und Schmalzbrotten € 12,50
- ab 50 Personen servieren wir den Glühwein im Kupfertopf -

<i>Prosecco Spumante</i>	<i>Fl. 0,75l</i>	€ 29,50
<i>Champagner Taittinger Brut</i>	<i>Fl. 0,75l</i>	€ 95,00
<i>Champagner Laurent Perrier Brut</i>	<i>Fl. 0,75l</i>	€ 95,00

wahlweise gemischt mit-

<i>Cranberrysaft</i>	<i>0,7l</i>	€ 9,50
<i>Himbeerpüree</i>	<i>0,5l</i>	€ 15,00

“WaWi Royal”

Kombucha, Himbeerpüree, Prosecco
Glas € 6,50

“WaWi’s alkoholfreier Fruchttraum”

Maracujasaft, Tonic Water, Grenadine
Glas € 4,50

Auswahl kleiner Häppchen zum Empfang

Kleine Schnittlauch-, Schmalz-, Obatzda- und
Frischkäsehäppchen *pro Person* € 4,00

„Dreierlei“ - Ciabattabruschetta mit frischem Basilikum,
Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Chilidip und
Lachstatarhäppchen *pro Person* € 7,50

Kalbstatarhäppchen *pro Stück* € 4,00

*Kleiner feiner Pichelsteiner Eintopf
mit Wagyu Fleisch aus eigener Zucht
im großen Kupfertopf serviert* *pro Person* € 7,50

Unsere Auswahl für Ihr persönlich zusammengestelltes Menü

Suppen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage € 6,00

Tomatenessenz mit Quarknockerl € 6,00

Rindskraftbrühe mit

- Grießnockerl € 5,50
- Leberknödel € 5,50
- Leberspätzle € 5,50
- Pfannkuchenstreifen € 5,50
- Markklößchen € 5,50

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kerndl € 6,00

*Kartoffelcremesuppe mit Gemüsewürfeln und
gebratenen Regensburgern* € 5,50

Maronencremesuppe mit Rumsahne € 6,50

Vorspeisen

*Bunte Blattsalate in Hausdressing mit
gerösteten Kerndl* € 7,50

*Rucolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan* € 7,50

<i>Kopfsalatherzen mit Hausdressing und eingelegtem Kürbis</i>	€ 8,50
<i>Romanasalatherzen mit gebratenen Kräuterseitlingen</i>	€ 9,50
<i>Tafelspitzsülze mit bunten Blattsalaten und Kernöldressing</i>	€ 10,50
<i>Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende mit WaWi-Spezial Trüffelsoße und Parmesan</i>	€ 12,50
<i>Lachstatar mit Andechser Kräuterfrischkäse und Pellkartoffeln</i>	€ 10,00
<i>Vitello Tonnato, gekochte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße, mit Kapern</i>	€ 11,50
<i>Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl und Röstkartoffeln</i>	€ 12,50
<i>Hausgemachtes Rindertatar mit Essiggurke und Röstbrot</i>	€ 9,50
	als Hauptgang € 14,50

Zwischengerichte

<i>Entengröstl mit Grillgemüse und Knödelscheiben</i>	€ 10,50
<i>Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan</i>	€ 8,50
<i>Abgebräunte Blutwurst mit Majorankraut und Kartoffelpüree</i>	€ 8,50
<i>Cremiges Steinpilzrisotto mit Kirschtomaten und Parmesan</i>	€ 10,50
<i>Linguine mit Bärlauchpesto und zwei gebratenen Garnelen</i>	€ 12,50

Fisch - und vegetarische Hauptgerichte

<i>Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan</i>	€ 13,50
<i>Gemüsepfanne mit Annabellekartoffeln und Mozzarella überbacken</i>	€ 12,50
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Safranschaum, jungem Spinat und getrüffeltem Kartoffelpüree</i>	€ 20,50
<i>Starnberger Seesaiblingsfilet mit Schupfnudel-Gemüsegröstl und Kaviarschaum</i>	€ 20,50

Hauptgerichte

<i>Knuspriger Schweinsbraten vom Hofgut Schwaige mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat</i>	€ 12,90
<i>Zarter Kalbsrahmbraten mit Gemüsebouquet und Butterspätzle</i>	€ 15,50
<i>Gesottener Ochsentafelspitz mit Karotten-Meerrettichsoße, Butterbohnen und Röstkartoffeln</i>	€ 16,50
<i>Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel</i>	€ 16,00
<i>Schweinefilet mit Schwammerlrahmssoße, Bohnenbündchen und Butterspätzle</i>	€ 16,50
<i>In Parmaschinken gebratene Maishähnchenbrust auf Steinpilzrisotto und Brokkoli</i>	€ 16,00
<i>Zürcher Kalbsrahmgeschnetztes mit Berner Rösti</i>	€ 17,50
<i>Kalbscurry mit glacierten Früchten im Reiserand</i>	€ 17,50
<i>Eine halbe, frische Bauernente mit Maronenblaukraut, geriebenem Kartoffelknödel und Reiberdatschi</i>	€ 18,50

*Ochsenlende im Ganzen gebraten mit Rotwein-Schalottensoße,
Speckbohnen und Kartoffelgratin* € 20,50

*Kalbsfilet mit Morchelrahm, Romanesco
und Kartoffelkrusteln* € 22,50

*Rosa gebratener Hirschkalbsrücken in Steinpilzrahmsoße
mit Brokkoli und Schupfnudeln* € 23,50

*Rinderfiletsteak mit grüner Pfeffersoße, buntem
Marktgemüse und Kartoffelgratin* € 26,50

<p><i>Rinderfilet im Ganzen gebraten - ab 5 Personen - mit Sauce Béarnaise, dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin</i></p>	<p><i>pro Person</i></p>	<p>€ 26,50</p>
--	--------------------------	-----------------------

Auswahl aus der gutbürgerlichen Küche

Rindersaftgulasch € 14,50

Gesottenes Ochsenfleisch mit Karotten–Meerrettichsoße € 15,50

Sauerbraten € 15,50

Rinderschmorbraten € 15,50

„Boef à la mode“ € 15,50

Gefüllte Kalbsbrust mit Semmelfülle € 16,00

Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen (bis zu 2 Beilagen im Preis inkl.):

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| - Speckbohnen | - Reis / Wildreis |
| - Bayrisch Kraut | - verschiedene Nudeln |
| - Apfelblaukraut | - Spätzle |
| - buntes Gemüse vom Markt | - Kartoffel- / Semmel- / |
| - Salz- / Brat- / Pellkartoffeln | - Serviettenknödel |

Dessert

<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	€ 6,50
<i>WaWi´s Auszogne mit Vanilleeis</i>	€ 6,50
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	€ 6,50
<i>Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis</i>	€ 6,50
<i>Bayrisch Creme mit hausgemachtem Rumtopf</i>	€ 7,50
<i>Topfenpalatschinken – gefüllte Pfannkuchen - mit Vanillesoße</i>	€ 7,50
<i>Zweierlei Schokoladenmousse mit Kirschragout</i>	€ 7,50
<i>Süße Mohnschupfnudel mit Zwetschgenkompott</i>	€ 10,50
<i>Parfait Ihrer Wahl mit hausgemachtem Rumtopf</i>	€ 8,50
<i>WaWi´s Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster</i>	€ 9,50

Käse

<i>Bayerische Käsevariation mit Feigensenf</i>	<i>pro Person</i>	€ 9,50
--	-------------------	--------

Als Mitternachtsimbiss empfehlen wir:

<i>Kesselfrische Weißwürste</i>	<i>Stück</i>	€ 2,50
<i>Spiegeleier mit frischen Kräutern und Speck - vor den Gästen in einer großen Pfanne gebraten</i>	<i>pro Portion</i>	€ 6,50
<i>Gulaschsuppe, dazu Hausbrot pro Person</i>	<i>pro Portion</i>	€ 6,50
<i>(gebuchte Anzahl wird berechnet da Sonderzubereitung)</i>		

Unsere Menüempfehlungen ab 10 Personen

Menü I

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

*Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut
und zweierlei Knödel*

Dampfnudel mit Vanillesoße

Preis pro Person € 26,50

Menü II

*Rucolasalat in Balsamicodressing
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan*

*Zarter Kalbsrahmbraten
mit Gemüsebouquet und Butterspätzle*

Bayrisch Creme mit Blaubeergrütze

Preis pro Person € 29,50

Menü III

Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kernen

Grießnockerlsuppe

*In Parmaschinken gebratene Maishähnchenbrust
auf Steinpilzrisotto und Brokkoli*

*Schaumiges Quarkmousse
mit Blaubeerragout*

Preis pro Person € 34,50

Menü IV

*Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing
und Speckcroûtons*

Tomatenessenz mit Quarkknockerl

*Rinderfilet - im Ganzen gebraten - mit
Sauce Bernaise, buntem Marktgemüse
und Kartoffelgratin*

*Zweierlei Schokoladenmousse
mit Kirschragout*

Preis pro Person € 45,50

Wildmenü

*Wildpastete mit Preisselbeersahne
und Kräutersalat*

Fasanenessenz mit Pistazienockerl

*Rehschnitzel mit Preisselbeersoße,
Brokkoli und Kartoffelgratin*

Bayrisch Creme mit hausgemachtem Rumtopf

Preis pro Person € 42,00

WaWi´s Biergartenschmankerl

*mit
Radi, Radieserl, Obatzda, Speck, Schmalz- und Schnittlauchbrot,
und ofenfrischer Breze*

Preis pro Person € 10,50

Ein ganz besonderes Schmankerl - ab 25 Personen -

*Ein ganzes Spanferkel mit Dunkelbiersoße,
Apfelblaukraut, Semmelknödel
und geriebenem Kartoffelknödel
-vor Ihren Gästen tranchiert-*

pro Person € 17,50

Dessertbüffet

*mit verschiedenen Schmankerln aus unserer Patisserie
(gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche)*

pro Person € 11,50

Ausser Haus

*Spanferkel im ganzen Gebraten
mit Beilagen
für 30-35 Personen*

Komplettpreis € 330,00

Unsere Buffetempfehlungen ab 40 Personen

Isar - Büffet

*Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing
Tomatencarpaccio mit Mozzarella und frischem Basilikum
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Shrimpscocktail mit Ananas und Champignons
Roastbeef mit Remouladensoße
Blattsalate mit Balsamicodressing, Rohkostsalate
Butter, Griebenschmalz,
Bayerische Brotauswahl*

*Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Bouillabaisegemüse
mit Safranschaum
Ochsenlende im Ganzen gebraten
mit Rotwein-Schalottensoße, dazu Gemüse und Kartoffelgratin
Schupfnudeln mit Gemüsegröstl*

*Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet
Warmer hausgemachter Apfelstrudel
Rote Grütze mit Vanillesoße
Frischer Obstsalat
und weitere Leckereien aus unserer Patisserie*

Preis pro Person € 50,00

Floßfahrt -Büffet

*Radi, Radieserl, Schmalz- und Schnittlauchbrote, Tiroler Speck,
Obatzda, marinierter Tafelspitz, geräucherte Saiblingsfilets,
Rindfleischsalat und weitere verschiedene Salate
Bayerische Brotauswahl, Schmalz, Butter*

*Spanferkelkeule, Kalbshaxe, Ente, Blaukraut,
Kartoffel- und Semmelknödel*

*Bayrisch Creme
Rote Grütze mit Vanillesoße
Auszogne*

Preis pro Person € 38,50

König Ludwig - Büffet

*Schmalz, Butter, Obatzda,
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrote*

*Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedenen angemachten
Salaten und Blattsalaten der Saison mit mehreren Dressings*

*Gesottenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße
Räucherlachs, geräucherte Saiblingfilets, Rauchwürste
Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße
Brotkorb mit Brezen, Hausbrot und gemischten Partysemmeln*

*Ente, Spanferkel, Kalbshaxe
Bayrisch Kraut, Apfelblaukraut
Semmel- und Kartoffelknödel*

*Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis
Strudelvariation mit Vanillesoße
Bayrisch Creme, Schokoladenmousse
Hausgemachter Kaiserschmarrn*

Preis pro Person € 51,00

Unsere Weinempfehlung für Ihre Veranstaltung

Weißweine

Riesling - Deidesheimer Herrgottsacker <i>Kabinett, Weingut Thomas Reinhardt, Pfalz</i>	0,75l	€ 22,50
Grauburgunder <i>Nett Tradition, Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz</i>	0,75l	€ 29,50
Silvaner <i>Castell Castell, Franken</i>	0,75l	€ 22,50
Cuvée Sau Geil <i>Sauer & Geisel, Franken</i>	0,75l	€ 25,50
Weißburgunder Schlossberg <i>Weingut Sternat Lenz, Südsteiermark, Österreich</i>	0,75l	€ 23,70
Grüner Veltliner <i>Steinfeder Terrassen, Wachau, Österreich</i>	0,75l	€ 23,50
Grüner Veltliner „Fass 4“ <i>Bernhard Ott, Wagram, Österreich</i>	0,75l	€ 35,00
Sauvignon Blanc Schlossberg <i>Weingut Sternat Lenz, Südsteiermark, Österreich</i>	0,75l	€ 26,50
Lugana Limne D.O.C. <i>Tenuta Roveglia, Lombardei, Italien</i>	0,75l	€ 24,50
Chardonnay <i>Kellerei Cantina Terlan, Südtirol, Italien</i>	0,75l	€ 33,20
I Frati Lugana D.O.C. <i>Cà dei Frati, Sirmione, Italien</i>	0,75l	€ 35,00

Roséweine

Lagrein Rosé Pischl DOC

Kellerei Bozen

Südtirol, Italien

0,75l € 25,50

Rosa dei Frati

Rivera del Garda Bresciano D.O.C.

Sirmione, Italien

0,75 l € 35,00

Sancerre Rosé AC

Bernard Reverdy et Fils

Loire, Frankreich

0,75l € 38,70

Rotweine

St. Laurent

Wachtenburg Winzer

Pfalz, Deutschland

0,75l € 24,00

Zweigelt

Salzl Seewinkelhof

Neusiedlersee, Österreich

0,75l € 23,50

Ginepraia Rosso

Fattora Uccelliera

Toscana, Italien

0,75l € 29,50

Ronchedone

Ca dei Frati

Lombardei, Italien

0,75l € 39,50

Baron de Ley Reserva

Rioja, Spanien

0,75l € 35,50

Baron de Ley Gran Reserva

Viña Imas, Selection Alexander v. Essen

Rioja, Spanien

0,75l € 45,00

Raummiete

Bei Erreichen eines Mindestumsatzes von € 350,00 durch den Speisen- und Getränkeverzehr, berechnen wir keine Raummiete. Sollten € 350,00 nicht erreicht werden, berechnen wir den Differenzbetrag als Bereitstellungsgebühr. Bei Buchung eines Zusatzraumes zur Hauptveranstaltung, erlauben wir uns eine Raummiete in Höhe von € 150,00 pro Zusatzraum zu berechnen.

Festliche Tischdekoration

Die Dekoration stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen:

Für Blumen, Menükarten und Tischwäsche erlauben wir uns eine Pauschale von € 5,50 pro Person in Rechnung zu stellen. Möchten Sie Ihre Blumen selber mitbringen, berechnen wir Ihnen für weiße Tische und Menükarten € 2,50 pro Person. Unsere Tischwäsche ist weiß.

Gerne dekorieren wir auch mit beigefarbenen Stuhlhussen, € 3,50 pro Stuhl.

Die Tischordnung können wir je nach Anlass und Begebenheit mit runden Tischen, als Tafel, parlamentarisch oder U-Form gestalten.

Möchten Sie Ihren Kuchen gerne selbst mitbringen, so berechnen wir ein Tellergeld von € 2,50 pro Person. Für eigen mitgebrachten Wein/Champagner erlauben wir uns, ein Korkgeld ab € 20,00 pro Flasche in Rechnung zu stellen.

Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine künstlerische Gestaltung, sind wir Ihnen gerne bei der Suche nach Musikern, DJ's, etc. behilflich.

Equipment

Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage folgendes Equipment zur Verfügung:

Leinwand € 25,00, Beamer € 25,00, Sony-Musikanlage € 50,00

Nachtzuschlag

Pauschaler Nachtzuschlag: unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und vom weiterhin laufenden Getränke- und Speisenumsatz, erlaubt sich der Auftragnehmer dem Veranstalter ab 1.00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag von € 105,00 pro angefangener Stunde in Rechnung zu stellen.

Unser Reservierungs- und Auftragsbestätigungsformular finden Sie auf der nächsten Seite.

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

VERANSTALTER:

*(Name, Firma, Adresse,
Telefon, E-Mail)*

DATUM/UHRZEIT:

RÄUMLICHKEIT:

PERSONENANZAHL:

Wichtige Informationen:

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Auswahl spätestens 14 Tage und die Anzahl der Teilnehmer spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Veranstaltungen keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne können Sie in Bar, mit EC Karte bezahlen oder wir schicken Ihnen Ihre offene Rechnung zu.*

Bei Erreichen eines Mindestumsatzes von € 350,00 durch den Speisen- und Getränkeverzehr, berechnen wir keine Raummiete. Sollten € 350,00 nicht erreicht werden, berechnen wir den Differenzbetrag als Bereitstellungsgebühr.

Wir bitten Sie, unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen zu Lesen!

Bitte senden Sie uns diese Reservierungsbestätigung ausgefüllt und unterzeichnet an folgende Faxnummer: 089/74994039 oder per E-Mail an info@waldwirtschaft.de zurück

Der Auftraggeber erklärt sich mit allen Vereinbarungen einverstanden und erklärt alle angegebenen Veranstaltungsdaten für korrekt.

Hiermit bestätigen Sie, die AGB's unseres Hauses gelesen zu haben und mit diesen einverstanden zu sein.

Datum, Auftragnehmer / Waldwirtschaft

Georg-Kalb-Str. 3, 82049 Pullach

Bankverbindung: Commerzbank AG, IBAN: DE94 7008 0000 0605 9788 00, BIC: DRESDEFF700

Datum, Veranstalter

Allgemeine Geschäftsbedingungen:

Detailänderung, Stornierung

1. Der Veranstalter ist verpflichtet, die endgültige Teilnehmerzahl spätestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Die angegebene Teilnehmeranzahl ist Verbindlich.
2. Bei reduzierter Gästezahl (nach diesem Tag), berechnen wir 100% des pro Person vereinbarten Menüpreises je entfallenem Gast.
3. Bei erheblicher verminderter Gästezahl (über 20%), behalten wir uns Änderungen in Bezug auf die vereinbarte Platzierung (Räumlichkeit) der Gäste vor.
4. Ist eine Tagungspauschale festgelegt, versteht sich diese pro Veranstaltungstag und Teilnehmer, sofern nichts anderes vereinbart.
5. Bei kompletter Stornierung der Veranstaltung in weniger als zwei Wochen vor dem Veranstaltungstag, fällt eine pauschale Stornogebühr von € 15,00 pro gemeldetem Gast an.

Anzahlung, Zahlung, Preis

6. Bei Veranstaltungen akzeptieren wir KEINE Kreditkarten. Es ist nur möglich Bar, mit EC Karte oder per Debitor zu bezahlen.
7. Ab einer Personenzahl von 30 Gästen, erlauben wir uns, vorab eine Anzahlung in Rechnung zu stellen. Die Höhe der Anzahlung entspricht 30,00 € pro Person. Die Anzahlung ist nach Erhalt der Rechnung sofort auf unsere Bankverbindung zu überweisen.
8. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für die vereinbarten und sonstigen in Anspruch genommenen Lieferungen und Leistungen die von der Waldwirtschaft Großhesselohe üblicherweise verlangten Preise zu zahlen. Dies gilt auch für Lieferungen und Leistungen (einschließlich Nebenleistungen und Extras wie Dekoration usw.).
9. Die vereinbarten Preise schließen die zum Leistungszeitpunktgesetzlich gültige Mehrwertsteuer ein.
10. Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und von weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz, erlaubt sich der Auftragnehmer dem Veranstalter ab 01:00 Uhr einen pauschalen Nachzuschlag von € 105,00 pro angefangener Stunde an Rechnung zu stellen.
11. Rechnungen der Waldwirtschaft Großhesselohe ohne Fälligkeitsangabe sind sofort ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Hat das Restaurant dem Veranstalter ein Zahlungsziel oder eine sonstige Kreditierung gewährt und gerät der Veranstalter damit oder mit anderen Zahlungsverpflichtungen gegenüber dem Restaurant in Rückstand, so können das Zahlungsziel bzw. die sonstige Kreditierung widerrufen und sämtliche Forderungen sofort fällig gestellt werden. Bei Zahlungsverzug ist das Restaurant berechtigt, Zinsen in Höhe von 10 % p. a. zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Restaurant der eines höheren Schadens vorbehalten.

Mängel, Haftung, Verjährung

12. Sollten an den Lieferungen oder Leistungen des Restaurants Mängel auftreten bzw. die Leistungen gestört werden, hat der Veranstalter dies nach Feststellung unverzüglich zu rügen, damit das Restaurant ggf. die Möglichkeit erhält, schnellstmöglich Abhilfe zu schaffen bzw. die Vertragsgemäßheit der Lieferungen und Leistungen herzustellen. Soweit dies wegen der Natur des Mangels, der Störung oder aus sonstigen zwingenden Gründen nicht möglich oder dem Veranstalter nicht zuzumuten ist, müssen Mängel rügen in jedem Fall spätestens anlässlich der Rückgabe der Räume an das Restaurant erhoben werden. Der Veranstalter ist verpflichtet, einen ihm entstehenden Schaden möglichst gering zu halten.
13. Im Übrigen ist die Haftung des Restaurants im nicht leistungstypischen Bereich auf Leistungsmängel beschränkt, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Restaurants beruhen. Dies gilt insbesondere auch für Ansprüche wegen zu gesicherter Eigenschaften und Verschuldens bei Vertragsabschluss.
14. Ansprüche des Kunden wegen Nicht oder Schlechterfüllung oder aus Gründen einer sonstigen Haftung des Restaurants verjähren vorbehaltlich einer etwaigen kürzeren gesetzlichen Verjährungsfrist – spätestens in sechs Monaten, gerechnet ab dem laut Vertrag über die Anmietung von Veranstaltungsräumen vereinbarten Tag des Endes der Veranstaltung.

Rücktritt des Restaurants

15. Falls und soweit mit dem Veranstalter die Leistung von Vorauszahlungen vereinbart ist und der Veranstalter diese auch innerhalb einer vom Restaurant gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht leistet, ist das Restaurant nach seiner Wahl berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten oder Schadenersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen.
16. Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere vom Restaurant nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen oder für das Restaurant unzumutbar erschweren; Veranstaltungsräume unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. zur Person des Veranstalters oder zum Zweck der Anmietung, gestellt wurden; Das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Lieferungen/Leistungen des Restaurants den reibungslosen Geschäftsbetrieb oder die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Restaurants zuzurechnen ist.
17. Bei berechtigtem Rücktritt des Restaurants hat der Veranstalter keinen Anspruch auf Schadenersatz.

Wegbeschreibung:

Alle Wege führen in die WaWi

*Ob Sie nun mit dem Auto, dem Radl oder zu Fuß kommen. Auch mit der S-Bahn gehts schnell und bequem. Denn die S7-Haltestelle Isartalbahnhof-Großhesselohe liegt nur 10 Minuten entfernt. **Kommen 'S doch einfach mal vorbei!***

Von München Innenstadt:

Altstadtring, am Sendlinger Tor stadtauswärts in die Lindwurmstrasse, Plinganser Strasse, am Harras Richtung Wolfratshausen, Wolfratshausener Strasse bis Solln, hinter der S-Bahnbrücke, nach der Tankstelle 3. Ampel links in die Melchiorstrasse geradeaus bis zum Stoppschild (unter der S-Bahn durch), rechts in die Pullacher Strasse, nach ca. 800 m links in den Promenadenweg, der in die Georg-Kalb-Strasse mündet.

Von der Autobahn Garmisch (A 95):

von der Autobahn kommend Abfahrt München Fürstenried, den Ring rechts verlassen, rechts in die Liesl-Karlstadt-Strasse / Herterichstrasse, rechts in die Wolfratshausener Strasse, nächste Ampel links in die Melchiorstrasse bis zum Stoppschild, rechts in die Pullacher Strasse, nach ca. 800 m links in den Promenadenweg, der in die Georg-Kalb-Strasse mündet.

Von der Autobahn Salzburg (A 8):

von der Autobahn Salzburg kommend am Autobahnkreuz München/Brunnthal auf die A 99 Richtung Giesing auf den Mittleren Ring, im Brudermühltunnel Richtung Innsbruck abfahren, links auf die Wolfratshausener Strasse bis Solln, nach der Tankstelle links in die Melchiorstrasse bis zum Stoppschild, rechts in die Pullacher Strasse, nach ca. 800 m links in den Promenadenweg, der in die Georg-Kalb-Strasse mündet.

Von der Autobahn Nürnberg (A9):

Von der Autobahn kommend am Autobahnkreuz München Nord geradeaus auf die Ausfahrt Schwabing/Mittlerer Ring Nord, am Olympiagelände Richtung Lindau/ Garmisch. Auf dem Ring bleiben bis Ausfahrt Innsbruck. Ausfahren auf die Wolfratshausener Str. bis Solln. Nach der S-Bahnbrücke und nach der Tankstelle 3. Ampel links in die Melchiorstrasse, unter der S-Bahnbrücke durch bis Stoppschild, rechts in die Pullacher Strasse, nach ca. 800 m links in den Promenadenweg, der in die Georg-Kalb-Strasse mündet.

Von der Stuttgarter Autobahn

Vom Autobahnende „München-West“ kommend immer geradeaus auf der Verdistrasse stadteinwärts fahren. Am Romanplatz rechts abbiegen Richtung Autobahn Lindau / Garmisch / Laim. Durch die Laimer Unterführung immer weiter geradeaus (Fürstenrieder Str. / dann Boschetsrieder Str.) bis zum Ende der Boschetsrieder Str. Hier rechts abbiegen auf die Wolfratshausener Str. und weiter bis zum Ortsteil Solln. Nach Überqueren der S-Bahn-Brücke an der 3. Ampel links in die Melchiorstr. abbiegen, diese ganz bis zum Ende durchfahren und rechts in die Pullacher Str., dann in die 3. Straße links einbiegen (Promenadenweg), der in die Georg-Kalb-Str. übergeht. Immer geradeaus bis zum Ende durchfahren, dann sind Sie in der WaWi.

Über ein Navigationssystem finden Sie auch zu uns: 82049 Pullach / Großhesselohe



Andechser am Dom

Am Fuße der Frauenkirche in München heißt Sie das Team vom Andechser am Dom täglich ab 10.00 Uhr willkommen. Sie werden mit bodenständiger, bayerischer Küche, manchmal klassisch, manchmal leicht, natürlich mit Andechser Bieren und guter Stimmung bis 1.00 Uhr früh bewirtet.

Für besondere Festlichkeiten bietet die Domherrenstube ein gemütliches und traditionelles Ambiente. Wer es allerdings lieber luftig mag, wird sich in den wunderschönen Arkaden, die bei kühleren Temperaturen beheizt werden, ebenfalls wohlfühlen oder aber Sie genießen Ihr Andechser Bier auf der Terrasse mit Blick auf den Dom.

Andechser am Dom

Weinstr. 7a

80333 München

www.andechser-am-dom.de

info@andechser-am-dom.de

Telefon 089 24 29 29 20

Fax 089 29 54 42