



RESTAURANT

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



 **Waldwirtschaft**
G R O ß H E S S E L O H E

Seit Mitte des 15. Jahrhunderts werden in der Hesselohrer Schwaige Gäste mit bayerischer Gemütlichkeit empfangen. Seit 1981 wird die "WaWi" von der Familie Krätz bewirtschaftet und erfreut sich großer Beliebtheit beim Münchner Ausflugs-gast.



BIERGARTEN

Öffnungszeiten Restaurant
täglich 10:30 Uhr bis 24:00 Uhr
durchgehend warme Küche
täglich von 11:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Öffnungszeiten Biergarten
Ostern bis Kirchweih
von 10:00 Uhr bis 23:00 Uhr
Ausschankschluss: 22:30 Uhr

Sehr verehrter Gast,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit bei uns in der Waldwirtschaft Großhesselohe auszurichten. Feste gehören zu den besonderen Momenten im Leben. Schon heute versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, dass Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste ein rundum positives Erlebnis wird.

Nach Ihren Ansprüchen und Ideen verwirklichen wir eine individuelle und erfolgreiche Veranstaltung im bayerischen Wirtshausambiente.

Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke, sowie dem Ablauf der Feierlichkeit beraten wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Es ist uns eine große Freude, Sie und Ihre Gäste bei uns zu haben.

Im Namen der Familie Krätz und des WaWi-Teams.

Geschäftsführer und Küchenchef
Erhard Schneider

Betriebsleitung
Tom Kriegenherdt

Büroleitung/Bankett
Kristine Mergel

Öffnungszeiten Bankettbüro
Montag bis Freitag 09:00 Uhr bis Uhr 17:00. Flexible Terminabsprachen für Bankettbesprechungen oder Besichtigungen sind jederzeit möglich.

Sie erreichen uns telefonisch unter 089-74 99 40 30, via Fax unter 089-74 99 40 39 oder per Mail unter info@waldwirtschaft.de

Stüberl

Unser á la Carte Restaurant mit ca. 60 Plätzen
Lage: Erdgeschoss



Isarsaal

Unser 130 m² großer Festsaal mit ca. 120 Sitzplätzen, teilbar
in Bühnenstüberl (30-40 Plätze) mit offenem Kamin und
Isarstube (ca. 45 Plätze) mit Kachelofen.
Lage: Erdgeschoss



Salettl

Unser beheizbares Holzzelt mit direktem Blick in unseren Jazz-Biergarten mit ca. 150 Plätzen. Teilbar in drei Parzellen (mit Biergartengarnituren ca. 220 Plätze)

Lage: Biergarten



Max-Seitz Stube

Unsere moderne Stube ideal für Tagungen und kleinere Feierlichkeiten mit ca. 30 Plätzen

Lage: 1.OG



Zur Begrüßung/Aperitif

Prosecco Scavi & Ray Spumante DOC	0,75 l	€ 30,50
Lillet Berry	0,25 l	€ 6,80
Aperol Spritz	0,25 l	€ 6,80
Hugo	0,25 l	€ 6,80
Campari Orange	0,2 l	€ 5,80
WaWi Royal Kombucha, Himbeere, Prosecco	0,2 l	€ 6,80
Prisecco – prickelnder Apertif ganz ohne Alkohol Cuvée Nr. 11 – unreifer Apfel, Eichenlaub	0,75 l	€ 29,50
Wawi Fruchttraum - alkoholfrei - Maracuja, Ananas, Tonic, Grenadine	0,2 l	€ 5,50
Champagner Moët & Chandon	0,75 l	€ 95,00

Bitte fragen Sie auch nach unseren saisonalen Aperitifs.

Empfangshäppchen

Bayrische Schmankerlparade – kleine Schnittlauch-, Schmalz-, Obatzda- und Frischkäsehäppchen	p. Person € 4,20
„Dreierlei“ – Ciabatta-Bruschetta mit Tomate & frischem Basilikum, Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Chili-Ddip und Lachstatar-Häppchen	p. Person € 7,50
Kalbstatar-Häppchen	p. Stück € 4,00
Rindertatar-Häppchen	p. Stück € 5,00
Kleiner feiner Pichelsteiner mit Wagyu- Fleisch aus hauseigener Zucht im großen Kupfertopf serviert (ab 20 Portionen)	p. Person € 7,50

Fingerfood

Mindestabnahme 10 Stück pro Gericht

Mozzarella mit Kirschtomaten Pesto & Balsamico	€ 3,00
Gemügesticks an Kräuter-Schmand	€ 3,00
Shrimps-Cocktail im Glas	€ 4,50
Griebenschmalz, Radieschen und Radi	€ 3,00
Bayerischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln	€ 3,00
Roastbeef mit Remoulade	€ 4,00
Crèmesuppe (je nach Jahreszeit zum Beispiel Kürbis) in der Tasse	€ 3,00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes	€ 4,00
Mini-Fleischpflanzerl auf Kartoffel-Rucolasalat	€ 3,50
Risotto (Einlage je nach Jahreszeit z. B. Pilze, Spargel, Gemüse)	€ 3,50

Fingerfood

Mindestabnahme 10 Stück pro Gericht

Garnelenspießchen	€ 4,50
Puten-Saté-Spießchen würzig mariniert	€ 4,00
Backhendl mit Kartoffelsalat	€ 3,50
Flammkuchen auf dem Holzbrett serviert mit Speck, Zwiebeln und Rucola	€ 9,50
mit Trüffel und Lauchzwiebeln	€ 11,50
WaWi's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	€ 3,00
Zweierlei Schokomousse	€ 3,00
Sorbet (Cassis, Zitrone, Schoko-Minze) - auf Wunsch mit Prosecco aufgeossen –	€ 7,50
Fingerfood-Pauschale (inkludiert bis zu 8 kalte und warme Gerichte)	p. Person € 21,50

Suppen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	€ 6,50
Tomatenssenz mit Quarknockerl	€ 6,50
Rindskraftbrühe mit einer Einlage	
- Grießnockerl	
- Leberknödel vom Wagyu-Rind	
- Leberspätzle	
- Kräuter-Pfannkuchen	
- Markklößchen	€ 6,00
Kraftbrühe vom Wagyu-Rind mit getrüffeltem Grießnockerl	€ 6,50
Fenchelessenz mit Quark-Vollkornnockerl	€ 7,50
Karotten-Ingwersuppe	€ 6,50
Kartoffelcremesuppe mit Gemüse- würfeln und gebratenen Regensburgern	€ 6,50
Hummercremesuppe mit Einlage	€ 9,50

**Gerne empfehlen wir Ihnen unsere saisonalen Schmankerl
wie Spargel & Pfifferlinge zur jeweiligen Jahreszeit!**

Vorspeisen

Bunte Blattsalate in WaWi's Hausdressing mit gerösteten Kernen	€ 7,50
Rucolasalat mit Balsamico-Dressing, dazu Kirschtomaten und gehobelter Parmesan	€ 8,00
Gemischte Marktsalate mit gebratenen Austernpilzen	€ 9,50
Romanasalatherzen mit WaWi's Hausdressing und Sellerie-Chips	8,50
Tafelspitzsülze mit bunten Blattsalaten und Kürbiskernöl-Dressing	€ 11,00
Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende mit WaWi-Trüffelsoße und Parmesan	€ 14,00

Vorspeisen

Lachstatar mit Andechser Kräuterfrischkäse und Blini	€ 13,50
Vitello Tonnato - gekochte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße mit Kapern	€ 12,50
Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl und Röstkartoffeln	€ 13,50
Hausgemachtes Kalbstatar mit Essiggurke, Zwiebeln und Röstbrot	€ 14,50

WaWi's Biergartenschmankerl

Radi, Radieserl, Obatzda, Speck, Schmalz- und Schnittlauchbrot	p. Person
ab 5 Personen	€ 10,50
dazu empfehlen wir:	p. Stück
ofenfrische Brez'n	€ 1,60

Zwischengang

Feine Linguine mit frischen Kräutern und geräuchertem Tofu	€ 8,50
Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan	€ 9,50
Cremiges Steinpilz-Risotto mit Kirschtomaten und Parmesan	€ 10,50
Flußkrebse in Hummersauce mit Linguine und glacierten Zuckerschoten	
als Zwischengang	€ 13,50
als Hauptgang	€ 20,50

Möchten Sie Ihren Gästen verschiedene Hauptgerichte zur Wahl anbieten, erbitten wir uns die Anzahl der verschiedenen Gerichte bis 7 Tage vor Veranstaltung.

Hauptgerichte

Knuspriger Schweinsbraten vom Hofgut Schwaige mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	€ 13,50
Zarter Kalbsrahmbraten mit Marktgemüse und Butterspätzle	€ 16,50
Gesottener Ochsen-Tafelspitz mit Karotten-Meerrettichsoße, Blattspinat und Annabelle-Kartoffeln	€ 18,50
Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel	€ 17,50
Schweinefilet mit Schwammerlsoße, Speck-Bohnen und hausgemachte Eierspätzle	€ 17,50
Im Parmaschinken gebratene Perlhuhn-Brust auf Steinpilz-Risotto und Brokkoli	€ 18,00
Kalbsrahmgeschnetztes „Zürcher Art“ mit Berner Rösti	€ 19,80
Eine halbe, frische Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	€ 20,50

Hauptgerichte

Bayrische Ochsenlende - im Ganzen gebraten - mit Rotwein-Schalottensoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin	€ 22,50
Kalbsfilet an Morchelrahm mit buntem Marktgemüse und Kartoffelkrustel	€ 23,50
Rinderfilet aus heimischer Zucht mit grüner Pfeffersoße, buntem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 32,50
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Portweinsauce, dazu Vichy-Karotten und getrüffeltes Kartoffelpüree	€ 22,50
Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Steinpilzrahm, Brokkoli und Schupfnudeln	€ 25,50
Wildhasenrücken-Filet auf Blaubeersoße mit Mandelbrokkoli und Schupfnudeln	€ 22,50
Hirschschnittel in der Mandelkruste mit Preiselbeersauce, Broccoli und hausgemachten Butterspätzle	€ 22,50

Auswahl aus der gutbürgerlichen Küche

Rindersaftgulasch	€ 16,00
Sauerbraten	€ 17,00
Rinderschmorbraten	€ 17,00
„Boef à la mode“	€ 17,00
Gefüllte Kalbsbrust mit Semmelfülle	€ 16,00

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

Speckbohnen - Bayrisch Kraut - Apfelblaukraut
buntes Grillgemüse - Broccoli, Vichy-Karotten
Kartoffel-, Semmel-, Serviettenknödel
Salz-, Brat-, Pellkartoffeln
Reis - Wildreis
verschiedene Nudeln
Spätzle

Fisch - und vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan	€ 13,50
Gemüsepfanne mit Annabell-Kartoffeln und Mozzarella gratiniert	€ 14,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Safranschaum, jungem Spinat und getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 21,50
Filet vom Starnberger See-Saibling mit Schupfnudel-Gemüsegröstl und Prosecco-Schaum	€ 22,50
WaWi's Fischteller mit Gemüse-Nudelgröstl und Safranschaum	€ 23,00

Möchten Sie Ihren Gästen verschiedene Hauptgerichte zur Wahl anbieten, erbitten wir uns die Anzahl der verschiedenen Gerichte bis 7 Tage vor Veranstaltung.

Dessert

Rote Waldbeeren-Grütze mit Vanillesoße	€ 6,50
WaWi's Auszogne mit Vanilleeis	€ 6,80
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	€ 6,80
Warme Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis	€ 6,80
Hausgemachte Bayrisch Creme mit frischen Früchten der Saison	€ 7,50
Topfenpalatschinken mit Vanillesoße	€ 7,50
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten der Saison	€ 8,90
Dampfnudel mit Vanillesauce	€ 8,50

Dessert

Parfait Ihrer Wahl mit frischen Früchten der Saison – z.B. Holunder-, Erdbeer-, Mango-, Cranberry-, Vanille-, Nougatparfait	€ 8,90
WaWi's Kaiserschmarrn in der großen Showpfanne - ab 30 Personen - flambiert mit Zwetschgenröster und Apfelkompott (bei geringerer Personenanzahl gerne auch im Reindl am Tisch flambiert)	€ 9,80

Dessertbuffet

mit verschiedenen Schmankerln aus unserer Patisserie (gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche)	p. Person € 12,50
--	----------------------

Käseplatte

Bayerische Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Baguette	€ 11,50
--	---------

Mitternachtsimbiss

Kesselfrische Weißwürste Stück € 3,00
ofenfrische Brez'n € 1,60

Spiegeleier mit frischen Kräutern und
Speck (vor den Gästen in einer
großen Pfanne gebraten) p. Person
ab 20 Personen € 6,50

Pikante Gulaschsuppe, dazu unser Hausbrot p. Person
ab 20 Personen € 6,80

Brunch inklusive Säfte

Ab 40 Personen

Weißwürste, Eier, Speck, Brot, Brez'n, Gebäck,
Räucherlachs, Wurst- und Käseplatten, Obst, Cerealien,
Joghurt, Gemüse-Sticks mit Dips, Strudel, Kaiserschmarrn
sowie
4 warme Speisen nach Vereinbarung

Preis pro Person
€ 32,50

Ein ganz besonderes Schmankerl

Spanferkel - im Ganzen gebraten -
mit Dunkelbiersoße, Apfelblaukraut,
Semmelknödel und geriebenem
Kartoffelknödel
-vor Ihren Gästen tranchiert- p. Person
ab 25 Personen € 18,00

Rinderfilet - im Ganzen gebraten -
mit Sauce Béarnaise oder Pfefferrahm, dazu
buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin p. Person
ab 5 Personen € 31,50

Menüvorschläge

Menü I

ab 10 Personen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel

Dampfnudel mit Vanillesoße

Preis pro Person

€ 29,50

Menüvorschläge

Menü II

ab 10 Personen

Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Kirschtomaten
und gehobeltem Parmesan

Zarter Kalbsrahmbraten mit Marktgemüse und
Butterspätzle

Bayrisch Creme mit Himbeermark und frischen
Früchten der Saison

Preis pro Person

€ 31,50

Menüvorschläge

Menü III

ab 10 Personen

Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kernen

Rindskraftbrühe mit Grießnockerl

In Parmaschinken gebratene Perlhuhn-Brust
auf Steinpilz-Risotto und Brokkoli

Schaumiges Quarkmousse
mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person

€ 36,50

Menüvorschläge

Menü IV

ab 10 Personen

Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing
und Speckkrusterl und Croûtons

Tomatenessenz mit Quarknockerl

Rinderfilet im Ganzen gebraten mit grüner
Pfeffersoße oder Sauce Béarnaise, buntem Marktgemüse
und Kartoffelgratin

Zweierlei Schokoladenmousse
mit frischen Früchten der Saison

Preis pro Person

€ 52,50

Menüvorschläge

Wildmenü
ab 10 Personen

Wildpastete mit Preiselbeer-Sahne
und Kräutersalat

Fasanenessenz mit Pistaziennockerl

Rehschnitzel mit Hagebuttensauce
Brokkoli und Kartoffelgratin

Frische Erdbeeren mit Pistazieneis und Weinschaum

Preis pro Person
€ 49,50

Menüvorschläge

Goldochsen-Menü
ab 10 Personen

Sülze von Ochsenrippe aus eigener Zucht
auf Radi-Carpaccio mit Lauch-Vinaigrette

Aus dem Kupfertopf am Tisch eingestellt:
Gesottener Tafelspitz, Ochsenrippe und
Beinscheibe aus eigener Zucht mit Wurzel-
gemüse in der Brühe.
Dazu servieren wir Rahmwirsing und Kartoffel-
schmarrn, Frankfurter Grüne Sauce, frisch
geriebenen Kren und Apfel- Meerrettich

WaWi's Kaiserschmarrn mit
Zwetschgenröster und Apfelkompott

Preis pro Person
€ 41,50

Menüvorschläge

Vegetarisches Menü
ab 10 Personen

Gemüseflan mit Kräuterschmand

Tomatencremesuppe mit Croûtons

Gemüsepflanzerl auf Spinatsoße

Marillen-Eisknödel mit Kirschragout

Preis pro Person

€ 34,00

Büffetvorschläge

BBQ-Büffet

ab 30 Personen
(April - September)

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Gurken-, Tomatensalat, Krautsalat, Rote Beete-Salat und Kartoffelsalat

Steaks von der Ochsenlende, Schweinenacken und Putenbrust, Lammchops, Nürnberger Rostbratwürstl, Mexicanos-Würstl, Spareribs, Garnelenspiesse

Kartoffel-Wedges, Pommes Frites, Knoblauchbaguette, Maiskolben, gegrilltes Gemüse

Salsasauce, Kräuter- Crème fraîche, Knoblauchquark, Kräuterbutter, Currysauce

Preis pro Person

€ 40,50

Büffetvorschläge

Isar - Büffet

ab 40 Personen

Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing
Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella und frischem Basilikum
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Shrimps-Cocktail mit Ananas und Champignons
Hausgebeizter Lachs
Roastbeef mit Remouladensoße
Vitello Tonnato – fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit
Thunfischsauce
Blattsalate mit zweierlei Dressing, Rohkostsalate
Butter, Griebenschmalz, Bayerische Brotauswahl

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Bouillabaise-Gemüse mit
Safranschaum
Ochsenlende im Ganzen gebraten mit Rotwein-
Schalottensauce, dazu Gemüse und Kartoffelgratin
Schupfnudel-Gemüse-Gröstl

Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet
warmer hausgemachter Apfelstrudel
zweierlei Schokomousse
Frischer Obstsalat
und weitere Leckereien aus unserer Patisserie

Preis pro Person
€ 55,00

Büffetvorschläge

Floßfahrt - Büffet

ab 40 Personen

Radi, Radieserl, Schmalz- und Schnittlauchbrote, Tiroler Speck, Obatzda, mariniertes Tafelspitz, geräucherte Saiblingsfilets, Rindfleischsalat und weitere verschiedene Salate

Bayerische Brotauswahl, Schmalz, Butter

Spanferkelkeule, Kalbshaxe, Bauernente, Dunkelbiersauce, Apfelblaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel

WaWi's Kaiserschmarrn aus der großen Showpfanne mit Zwetschgenröster & Apfelkompott

Preis pro Person

€ 44,00

Büffetvorschläge

König Ludwig - Büffet

ab 40 Personen

Schmalz, Butter, Obatzda, Radi, Radieserl,
Schnittlauchbrote

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

Vitello Tonnato – fein aufgeschnittenes Kalbfleisch
mit Thunfischsauce, Rauchwürste
Räucherlachs, geräucherte Saiblingfilets, Shrimpsalat
Marinierter Tafelspitz in Kernöl-Dressing
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
WaWi's Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Preis pro Person

€ 56,00

Auszug aus unserer Weinkarte - Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2016 Riesling Bermersheimer Hasenlauf Weingut Julius, Rheinhessen	0,75 l	€ 28,00
2016 Grauburgunder Bergdolt-Reif & Nett, Pfalz	0,75 l	€ 33,50
2016 Cuvée Sau Geil Sauer & Geisel, Franken	0,75 l	€ 34,50
2016 Sauvignon blanc Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 36,50
2016 Cuvée „Liebstück für München“ Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 39,50
2016 Grüner Veltliner „Am Berg“ Bernhard Ott, Niederösterreich	0,75 l	€ 37,50
2016 Cà dei Frati Lugana Cà dei Frati, Lombardei	0,75 l	€ 39,50
2016 Lugana Limne Tenuta Roveglia, Lombardei	0,75 l	€ 32,50

Auszug aus unserer Weinkarte - Rotweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2013 „Johannishof“ Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 28,50
2013 Cuvée „Gaudenz“ Weingut Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 33,00
2016 Zweigelt Salzl Seewinkelhof, Neusiedlersee	0,75 l	€ 29,50
2016 Primitivo Doppio Passo Vinicola Botter, Apulien	0,75 l	€ 33,50
2013 Baron de Ley Reserva Rioja	0,75 l	€ 37,50
2010 Baron de Ley Gran Reserva Rioja, Selection Alexander v. Essen	0,75 l	€ 49,50

Auszug aus unserer Weinkarte - Roséweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

2016 Cuvée „Clarette“ Knipser, Pfalz	0,75 l	€ 32,50
2016 Rosa di Frati Cà dei Frati, Lombardei	0,75 l	€ 39,50

Getränkepauschale

Um ihre Kosten besser planen zu können, bieten wir Ihnen eine Pauschale für Ihre Veranstaltung an.
Die gewünschte Pauschale ist für Zeit von 5 Std gültig.

Pauschale pro Person € 35,00

Weisswein	Charodonnay „eins zu eins“ A. Diehl, Pfalz, 2016
Rotwein	Merlot Terre di Romeo Cantina Colli Vicentini, Venetien, 2015
Prosecco	Scavi & Ray Spumante DOC
Biere	Spaten, Löwenbräu, Franziskaner
Alkoholfrei Getränke	Wasser, Säfte, Cola, Spezi, Limonaden
Warme Getränke	Kaffee, Tee

Jede weitere Stunde pro Person € 5,00.

Cocktails im Rahmen der Pauschale € 6,50/Stück

Getränkepausche wie oben zzgl. Spirituosen
pro Person € 43,00

Zusätzliche Ausstattung

Leinwand	€ 30,00
Beamer	€ 50,00
Kleine Musikanlage	€ 55,00
Musikanlage für Party (je nach Ausstattung)	ab € 350,00
Lichtanlage für Party (je nach Ausstattung)	ab € 250,00
Mikrofon	€ 35,00
Moderationskoffer	€ 25,00
Korkgeld für Weinflaschen bis 1,0l Flaschen	€ 25,00
Korkgeld für Champagner-Flaschen bis 1,0l	€ 50,00
Tellergeld pro Person	€ 3,00

Zusätzliche Ausstattung

Kerzenständer, 60 cm inkl. Kerzen	€ 15,00
Stuhlhussen pro Stuhl	€ 3,50
Blumengestecke	nach Angebot
Menükarten pro Stück	€ 2,00
Tischkarten pro Stück	€ 2,00
Tischpläne	nach Angebot
Sichtschutz/Pflanzen	nach Angebot
Paravents	nach Angebot
Lounge Mobiliar	nach Angebot
Feuerkorb	€ 25,00
Empfangsteppich pro Meter	€ 10,00

Allgemeine Veranstaltungshinweise

Es gelten die AGB's der Waldwirtschaft Großhesselohle GmbH.

Einzusehen unter www.waldwirtschaft.de/?page_id=2716

Menükarten

Gerne erstellen wir Menükarten zum Preis von € 2,00 pro Stück. Auf Wunsch individuell gestaltet mit Ihrem Logo.

Umsatzgarantie

Bei alleiniger Nutzung eines Raumes erwarten wir eine Umsatzgarantie von € 45,00 pro Person, welche sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammensetzt. Eine eventuelle Differenz wird Ihnen als Raummiete in Rechnung gestellt.

Mehrwertsteuer

Die genannten Preise inkludieren die jeweils gesetzlich gültige Mehrwertsteuer.

Couvert & Stuhlhussen

Für weiße Tischwäsche, Hausblumen, Gedeck sowie Brot und Butter stellen wir in jedem Fall € 2,50 pro Gast in Rechnung. Gerne dekorieren wir auch mit beigefarbenen Stuhlhussen zum Preis von € 3,50 pro Stuhl.

Kork- und Tellergeld

Sie möchten ihren eigenen Kuchen oder Getränke mitbringen?

In diesem Fall berechnen wir für Kuchen ein Tellergeld von € 3,00 pro Person und für Weinflaschen bis 1,0 l € 25,00 pro Flasche. Bei Champagnerflaschen bis 1,0 l € 50,00 pro Flasche

Nachtzuschlag

Unabhängig vom weiterhin laufenden Getränke- und Speisenumsatz, erlauben wir uns Ihnen ab 1.00 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag von € 120,00 pro angefangener Stunde in Rechnung zu stellen.

Blumen

Zur Gestaltung von festlichem Blumenschmuck steht Ihnen unsere Floristin gerne zur Verfügung. Der Preis der Blumendekoration richtet sich nach Größe und Aufwand der Gestecke.

Parkplätze

Die Waldwirtschaft verfügt über einen angegliederten Parkplatz. Eine Veranstaltungsbuchung inkludiert keine Reservierung von Parkplätzen. Wir bitten um Verständnis, dass dies nicht möglich ist und es in den Sommermonaten zu Wartezeiten bei der Parkplatzsuche kommen kann.

Und so kommen Sie zu uns

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 Isartalbahnnhof-Großhesselohe liegt nur 10 Minuten entfernt. Kommen 'S doch einfach mal vorbei!

Mit dem Auto: Navigationssystem, Georg-Kalb-Strasse 3, 82049 Pullach

Falls Sie kein eigenes Auto haben, schauen Sie doch mal bei unserem Partner www.drive-now.com vorbei

Mit dem Fahrrad geht's am besten der Isar entlang. Wichtig: An der Großhesseloher Brücke müssen Sie auf die Pullacher Seite des Isarkanals wechseln. Nach 400 m rechts den Berg hoch.

Falls Sie kein eigenes Fahrrad haben, schauen Sie doch mal bei unserem Partner www.mvg.de/rad vorbei.

Mit der MVG erreichen Sie uns mit der S7 über die Station Isartalbahnnhof/Großhesselohe oder mit der Tram 25 über die Station Geiseltasteig.

Einen Überblick erhalten Sie hier – www.mvg.de

Zu Fuß dauerts ca. 30 min vom Tierpark – auch hier müssen Sie an der Großhesseloher Brücke auf die Pullacher Seite des Isarkanals wechseln.

Mit dem Taxi nutzen Sie am besten unseren Partner UBER unter www.uber.com. Eine Fahrt von oder in die Innenstadt kostet hier ca. 20 €.