



Waldwirtschaft

G R O ß H E S S E L O H E



Bankettmappe Hochzeiten 2024

Sehr verehrter Gast,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Hochzeit bei uns in der Waldwirtschaft Großhesselohle 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 hierfür einen Termin mit uns.

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

Ihre Familie Krätz & La Rocca mit dem Wawi-Team

Geschäftsführung

Stefanie & Luciano La Rocca

Gesamtbetriebsleiter

Luciano La Rocca

Büroleitung/Bankett

Stefanie La Rocca & Nathalie Bayer

Öffnungszeiten Bankettbüro

Unser Bankettbüro ist telefonisch von Montag – Freitag 9:30 - 17:00 Uhr besetzt. Für Besichtigungen oder Bankettbesprechungen vereinbaren Sie bitte einen Termin.

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

Räumlichkeiten

Isarsaal Lage: Erdgeschoss

Unser 150 m² großer Festsaal mit ca. 120 Sitzplätzen, teilbar in Stube 1 (50 Plätze) mit offenem Kamin und Stube 2 (50 Plätze) mit Kachelofen.
Bestuhlung Rechteckige Tische
Runde Tische auf Anfrage (Aufpreis)

Salettl Lage: Biergarten

Unser beheizbares Holz-Zelt mit direktem Blick in unseren Jazz-Biergarten mit ca. 150 Plätzen (mit Biergartengarnituren ca. 220 Plätze).
Teilbar in drei Zelte mit je 50 Plätzen.

Stüberl Lage: Erdgeschoss

Unser á la Carte Restaurant mit ca. 60 Plätzen ist täglich von 10:30-23:00 Uhr geöffnet.
Exklusive Anmietung nur auf Anfrage



Für weitere Eindrücke besuchen Sie unsere Website oder kommen Sie vorbei!

Zum Empfang

Zur Begrüßung/Aperitif

Crémant Brut de Loire	0,75 l	€ 48,00
Crémant Rosé de Loire	0,75 l	€ 48,00
Champagner AYALA Brut	0,75 l	€ 79,00
Champagner AYALA Brut Rosé	0,75 l	€ 89,00
Champagner Taittinger Brut	0,75 l	€ 90,00
Champagner Taittinger Brut Rosé	0,75 l	€ 99,00
Ruinart Brut	0,75l	€ 115,00
Ruinart Brut Rosé	0,75l	€ 145,00
Bellini (Cremant mit Pfirsichpüree)	0,1 l	€ 9,00
KirRoyal (Cremant mit Crème de Cassis)	0,1 l	€ 9,00

Alkoholfrei

Schloss Biebrich – prickelnder Sekt ohne Alkohol	0,75 l	€ 40,00
Weißwein (alkoholfrei)	0,75 l	€ 32,00
Bellini (alkoholfrei)	0,1 l	€ 7,50
Spritz alkoholfrei	0,2l	€ 7,50
Crodino Tonic (Crodino Bitter mit TonicWater gemischt)	0,25 l	€ 8,50

Empfangshäppchen

Bayrische Häppchen – kleine Schnittlauch-, Schmalz-, und Frischkäsehäppchen	p. Person	€ 6,00
---	-----------	--------

Dreierlei Rindertatar-Häppchen Lachstatar-Häppchen Rote Beete Hummus	p. Person	€ 9,50
---	-----------	--------

Gazpacho im Glas mit Grissini oder Baguette	p. Person	€ 4,00
--	-----------	--------

Menüvorschläge

Wawi's Festtags-Highlight

ab 25 Personen

Biergartenschmankerl auf dem Holzbrett
Radi – Radieserl – Obazda - Almspeck – Kräuterfrischkäse -
pikant angemachtes Rindertatar - ofenfrische Brezn

Ofenfrisches Spanferkel - im Ganzen gebraten und tranchiert -
Dunkelbiersauce – Apfelblaukraut -
Kartoffelknödel

Wawi's Kaiserschmarrn im Reindl serviert
Zwetschgenröster - Apfelkompott

Preis pro Person € 53,00

Hochzeits - Menü I

ab 20 Personen

Bunte Blattsalate
Kirschtomaten – Gurken – Bunte Karotten

Ochsenfilet - am Stück rosa gebraten –
Pfefferrahmsauce - buntem Marktgemüse – Kartoffelgratin

oder

Saiblingsfilet
Safransauce – Rieslingsrisotto

Bayrischcreme
Früchten der Saison

Preis pro Person € 65,00

Hochzeits - Menü II

ab 20 Personen

Hausgemachte Bandnudeln
Trüffelschaum - gehobeltem Trüffel

Rinderschmorbraten
Rotweinsauce - Kartoffelpüree - Butterkarotten

oder

Kross gebratenes Zanderfilet
Proseccoschaum - Blattspinat - Annabellekartoffeln

Schokoladenörtchen
Bourbon - Vanilleeis

Preis pro Person € 65,00

Unser Galadinner

ab 40 Personen

Lachstatar
Kräuterrahm - Forellenkaviar - bunte Blattsalate - Limonendressing

Festtagsuppe - dreierlei Einlagen

Riesengarnelen
Basilikum - Fregolapasta

Passionsfruchtsorbet - Prosecco

Ochsenlende - im Ganzen gebraten -
Rotweinschalottensauce - buntem Gemüse - Kartoffelrösti

Zweierlei Schokoladenmousse
frischen Früchten

Preis pro Person € 95,00

Büffetvorschläge

Gala - Büffet

ab 50 Personen

Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedenen Salaten der Saison
dreierlei Dressings

Kalbs- und Lachstatar
Flusskrebssalat - Avocado
Marinierter Tafelspitz - Kernöl-Dressing
Roastbeef rosa gebraten - Remouladensoße
Parmaschinken - Melone
Burrata - Datteltomaten
Brezn - Hausbrot

Knusprige Gutshofente
Ochsenlende - im Ganzen gebraten -
Spanferkelhaxerl
Riesengarnelen - Kräutern - Knoblauch
Gebratene Saiblingfilets - Proseccosauce
Abgeschmolzene Steinpilzravioli - Trüffelsauce

Dazu:

Apfelblaukraut - Kartoffelknödel - Buntes Gemüse -
Kartoffelrösti - Ofenkartoffeln - Sour Cream

Aus der Showpfanne

Wawi's Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster

Preis pro Person € 120,00

Optionale Getränkepauschale

Um Ihre Kosten besser planen zu können, bieten wir Ihnen eine Pauschale für Ihre Veranstaltung an.

Die gewünschte Pauschale ist für die Zeit von **5 Stunden** gültig.

Weißwein Bianco di Custoza (Italien) oder Sauvignon Blanc (Österreich)

Rotwein Primitivo Doppio Passo (Italien) oder Zweigelt WaWi Edition

Schaumwein Prosecco

Biere Spaten, Löwenbräu, Franziskaner

Alkoholfreie Getränke Wasser, Säfte, Cola, Spezi, Limonaden

Warme Getränke Kaffee, Tee

pro Person € 50,00 (jede weitere Stunde pro Person € 10,00)



Entspannt feiern – All Inclusive

Die Pauschale für **Essen und Getränke** an Ihrer Hochzeit oder Feierlichkeit ab 50 Personen: Unsere Pauschale bezieht sich auf einen Zeitraum von **7 Stunden**. Der zeitliche Rahmen ist variabel und enthält alle Zutaten für Ihre Feierlichkeit.

Aperitif & Häppchen zum Empfang

Hausblumen, Tischwäsche und Tellergerd

Getränkepauschale mit alkoholfreien Getränken, Bieren, eine Auswahl an Weinen und Prosecco, sowie Warmgetränke.

3 Gang Menü Ihrer Wahl

pro Person € 150,00 (jede weitere Stunde pro Person € 10,00)

Der o.g. Preis gilt für eine Mindestpersonenzahl von 50 Erwachsenen.

Werden weniger Gäste erwartet, kalkulieren wir gerne eine individuelle Pauschale für Sie.

Kinder unter 6 Jahren	15,00 €
Kinder von 6-13 Jahren	50,00 €

Möchten Sie Ihren Gästen unterschiedliche Hauptgerichte zur Wahl anbieten, bitten wir Sie, **maximal zwei Hauptspeisen** auszuwählen. Vorspeisen & Dessert wählen Sie bitte einheitlich. Die Anzahl der einzelnen Hauptgerichte erbitten wir uns mindestens 7 Tage vor Veranstaltung.

Getränke

Weißwein	Bianco di Custoza (Italien) oder Sauvignon Blanc (Österreich)
Rotwein	Primitivo Doppio Passo (Italien) oder Zweigelt WaWi Edition
Schaumwein	Prosecco
Biere	Spaten, Löwenbräu, Franziskaner
Alkoholfreie Getränke	Wasser, Säfte, Cola, Spezi, Limonaden
Warme Getränke	Kaffee, Tee

Vorspeisen – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Bunte Blattsalate - Wawi's Hausdressing gerösteten Kernen	€ 8,50
Rucolasalat - Balsamico-Dressing - Kirschtomaten - gehobelter Parmesan	€ 10,00
Carpaccio - von der bayerischen Ochsenlende - WaWi-Trüffelsoße - Parmesan	€ 21,50
Lachstatar - Avocadocreme - geröstetem Ciabatta	€ 18,50
Cremige Burrata - Datteltomaten - Basilikum	€ 15,00
Pikant angemachtes Rindertatar - geröstetem Vollkornbrot	€ 19,50
Wawi's Biergartenschmankerl - ab 5 Personen Radi - Radieserl - Obazda - Almspeck - Kräuterfrischkäse - pikant angemachtes Rindertatar - ofenfrische Brezn	p. Person € 14,50

Suppen – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Festtagssuppe - dreierlei Einlage	€ 9,00
Spargelcremesuppe (März - Mai)	€ 9,50
Pfifferlingscremesuppe (Mai - September)	€ 9,50
Pfannkuchensuppe	€ 8,50
Tomatencremesuppe - Crème Fraîche - Croutons	€ 9,00

Fische und vegetarische Hauptgerichte – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Hausgemachte Gemüselasagne - fruchtigem Tomatensugo	€ 18,50
Abgebräunte Ricotta-Spinat Ravioli Salbeibutter - gehobeltem Parmesan - Datteltomaten	€ 18,50
Kartoffelrösti Ratatouille Gemüse – gratinierter Mozzarella	€ 18,50
Veganes Gemüsecurry Basmatireis	€ 19,50
Handgedrehte Semmelknödel Kräuterrahmschwammerl	€ 19,50
Lachsfilet - auf der Haut gebraten - Proseccosauce - Mediterrane Fregolapasta	€ 28,50
Filet vom Starnberger See-Saibling Jungem Spinat - Annabell-Kartoffeln	€ 29,50

Möchten Sie Ihren Gästen diverse Hauptgerichte zur Wahl anbieten, bitten wir Sie, **maximal zwei verschiedene Hauptspeisen** auszuwählen. Vorspeisen & Dessert wählen Sie bitte einheitlich. Die Anzahl der einzelnen Hauptgerichte teilen Sie uns bitte mindestens 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit.

Hauptgerichte – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Knuspriger Schweinsbraten - vom Hofgut Schwaige – Kartoffelknödel - Speckkrautsalat	€ 17,50
Zarter Kalbsrahmbraten Marktgemüse - Butterspätzle	€ 22,50
Gesottener Ochsen-Tafelspitz Karotten-Meerrettichsoße - Blattspinat - Petersilienkartoffeln	€ 24,50
Perlhuhn-Brust - im Parmaschinken gebraten - Parmesan-Risotto - Madeirasauce	€ 25,00
Kalbsrahmgeschnetztes „Zürcher Art“ Berner Rösti	€ 28,50
½ rösche Bauernente Apfelblaukraut - Kartoffelknödel	€ 29,50
Bayrische Ochsenlende - im Ganzen gebraten - Rotwein-Schalottensauce - Speckbohnen - Kartoffelgratin	€ 32,50
Strohschweinfilet Rahmschwammerl - Butterspätzle	€ 24,50

Unser Klassiker seit 40 Jahren
Ochsenfilet - am Stück rosa gebraten –
Pfefferrahmsauce - buntem Grillgemüse - Kartoffelrösti
pro Person € 42,50

Dessert – für Ihr individuell zusammen gestelltes Menü

Yoghurt-Limetten Parfait	€ 8,50
Wawi's Auszogne - Vanilleeis	€ 8,00
Ofenwarmer Apfelstrudel - Vanilleeis	€ 8,00
Warme Apfelkücherl Zimt und Zucker - Vanilleeis	€ 8,00
Hausgemachte Bayrisch Creme frischen Früchten der Saison	€ 8,00
Lauwarmes Schokoladentörtchen Vanilleeis	€ 10,50
Schokoladenmousse frischen Beeren	€ 9,50
Wawi's Kaiserschmarrn in der großen Showpfanne - flambiert - - ab 40 Personen - Zwetschgenröster - Apfelkompott (bei geringerer Personenzahl gerne auch im Reindl am Tisch serviert und flambiert)	€ 12,00
Käseplatte - ab 10 Personen - Bayerische Käsevariation - Feigensenf - Trauben - Nüssen - Baguette	€ 16,00

Weinempfehlung – Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Riesling Laumersheimer Kapellchen Weingut Knipser - Pfalz	0,75 l	€ 38,00
Chardonnay & Weißburgunder Weingut Knipser - Pfalz	0,75l	€ 40,00
Grauburgunder QbA Weingut Klumpp - Baden	0,75l	€ 38,00
Grüner Veltliner Federspiel Knoll - Wachau	0,75 l	€ 45,00
Lugana I Frati Weingut Ca dei Frati - Lombardei	0,75 l	€ 40,00
Sauvignon Winkl Cantina Terlan - Südtirol	0,75 l	€ 47,00
Sauvignon Blanc WaWi Edition Weingut Wieser - Steiermark	0,75 l	€ 34,00
Grüner Veltliner Fass4 Ott - Wagram	0,75 l	€ 45,00
Chablis Grand Régnard - Burgund	0,75 l	€ 79,00
Weißwein - alkoholfrei -	0,75 l	€ 32,00

Weinempfehlung – Roséweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Rosa di Frati Cà dei Frati - Lombardei	0,75 l	€ 40,00
Miraval Rosé Cotes de Provance	0,75 l	€ 45,00
Cuvée "Clarette" Weingut Knipser - Pfalz	0,75 l	€ 40,00

Weinempfehlung – Rotweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Primitivo Doppio Passo Weingut Vinicola Botter - Apulien	0,75 l	€ 40,00
Zweigelt Weingut Anton Bauer - Wagram	0,75 l	€ 34,00
Baron de Ley, Rioja, Gran Reserva Weingut Baron de Ley - Rioja	0,75 l	€ 55,00
Valpolicella Ripasso Le Ragose - Veneto	0,75 l	€ 49,00
Black Print Weingut Markus Schneider - Pfalz	0,75 l	€ 49,00
Il Bruciato IGT Antinori Tenuta Guado al Tasso - Toskana	0,75 l	€ 69,00
Blauer Spätburgunder Weingut Knipser - Pfalz	0,75 l	€ 45,00

Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl.
Sollten Sie einen speziellen Weinwunsch haben, wir kümmern uns darum!

Zusätzliche Ausstattung

Leinwand	€ 30,00
Beamer	€ 50,00
Musikanlage 1	€ 55,00
Musikanlage 2	€ 80,00
Astersa Lightdops	€ 100,00
Mikrofon	€ 35,00
Korkgeld für Weinflaschen bis 1,0l Flaschen	€ 40,00
Korkgeld für Champagner-Flaschen bis 1,0l Flaschen	€ 70,00
Tellergeld pro Person	€ 3,50
Kerzenständer, 60 cm inkl. Kerzen	€ 15,00
Feuerkorb	€ 120,00

Allgemeine Veranstaltungshinweise

Es gelten die AGB's der Waldwirtschaft Großhesselohe GmbH.
Einzusehen unter www.waldwirtschaft.de/feierlichkeiten/

Blumen

Zur Gestaltung von individuellem Blumenschmuck vermitteln wir Ihnen gerne einen Kontakt in der Nähe. Unsere Hausblumen stehen Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Nachtzuschlag

Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung, dem eventuellen Abbau des DJ's/Band und auch vom eventuell weiterhin laufenden Getränke- und Speisenumsatz, erlauben wir uns ab 00:01 Uhr einen pauschalen Nachtzuschlag in Höhe von € 150,00 pro angefangene Stunde in Rechnung stellen.

Umsatzgarantie

Bei alleiniger Nutzung eines Raumes erwarten wir eine Umsatzgarantie von € 50,00 pro Person, welche sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammensetzt. Eine eventuelle Differenz wird Ihnen als Raummiete in Rechnung gestellt.

Kork- und Tellergeld

Sie möchten ihren eigenen Kuchen oder Getränke mitbringen?

In diesem Fall berechnen wir für Kuchen ein Tellergeld von € 3,50 pro Person und für Weinflaschen bis 1l € 40,00 pro Flasche. Bei Champagnerflaschen bis 1l € 70,00 pro Flasche

Mehrwertsteuer

Die genannten Preise inkludieren die jeweils gesetzlich gültige Mehrwertsteuer.

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

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 und 15 über die Station Großhesseloher Brücke.

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.