



# Waldwirtschaft

---

G R O ß H E S S E L O H E



## Bankettmappe Kommunion & Konfirmation 2024

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 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](mailto:info@waldwirtschaft.de)

## Räumlichkeiten

### Isarsaal Lage: Erdgeschoss

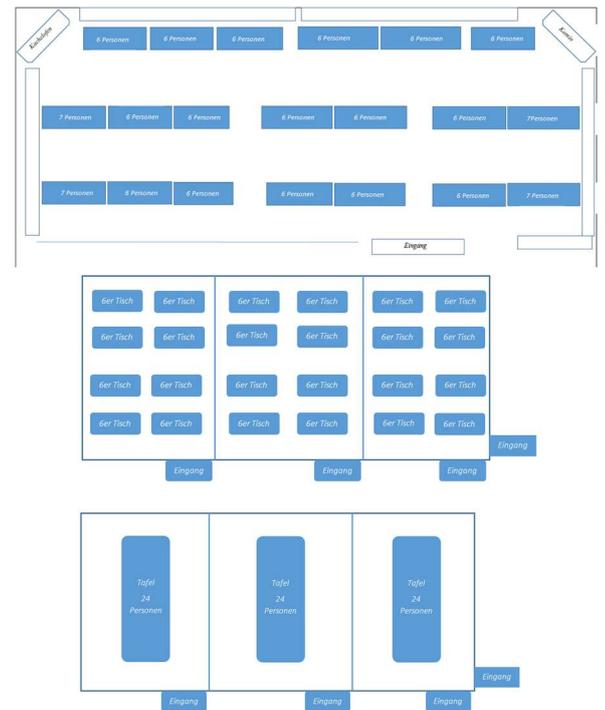
Unser 150 m<sup>2</sup> großer Festsaal mit ca. 120 Sitzplätzen, teilbar in Stube 1 (50 Plätze) mit offenem Kamin und Stube 2 (50 Plätze) mit Kachelofen.  
Bestuhlung rechteckige Tische  
Runde Tische auf Anfrage (Aufpreis)

### Salettl Lage: Biergarten

Unser beheizbares Holz-Zelt mit direktem Blick in unseren Jazz-Biergarten mit ca. 150 Plätzen  
Bestuhlung rechteckige Tische  
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	0,75 l	€ 115,00
Ruinart Brut Rosé	0,75 l	€ 145,00
Prosecco Bellini (mit Pfirsichpüree)	0,1 l	€ 9,00
KirRoyal (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	0,2 l	€ 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
---	-----------	--------

## Menüvorschlag

### Wawi's Kommunions & Konfirmations Menü

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Bunter Frühlingssalat - WaWi's Hausdressing

- gerösteten Kerndl -

\*\*\*

Portion Spargel - Butter - Sauce Hollandaise - Annabelle Kartoffeln

\*\*\*

Apfelkücherl - Bourbon-Vanilleeis

**Preis pro Person**

**3 Gänge 38,00 (Suppe oder Salat)**

**4 Gänge € 42,00**

**Als Ergänzung zum Spargel:**

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb € 13,50

Gekochter Schinken € 8,00

2 gegrillte Riesengarnelen € 17,00

Ochsenfilet (150gr.) € 27,00

## 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 und Suppen für Ihr individuell zusammengestelltes 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
Flusskrebssalat Fenchel - Kirschtomaten - Avocadocreme - Zitronenvinaigrette	€ 19,50
Festtagssuppe - dreierlei Einlage	€ 9,00
Spargelcremesuppe	€ 9,50

## Hauptgerichte - für Ihr individuell zusammengestelltes Menü

Hausgemachte Gemüselasagne - fruchtigem Tomatensugo	€ 18,50
Abgebräunte Steinpilzravioli	€ 19,50
Lachsfilet - kross auf der Haut gebraten - Spargelrisotto	€ 28,50
Knuspriger Schweinsbraten - vom Hofgut Schwaige - Kartoffelknödel - Speckkrautsalat	€ 17,50
Kalbsrahmggeschnetzeltes „Zürcher Art“ Berner Rösti	€ 28,50
½ rösche Bauernente Apfelblaukraut - Kartoffelknödel	€ 29,50

### 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
Bayrisch Creme	€ 8,00
Ofenwarmer Apfelstrudel - Vanilleeis	€ 8,00
Warme Apfelkücherl Zimt und Zucker - Vanilleeis	€ 8,00
Lauwarmes Schokoladentörtchen Vanilleeis	€ 12,50
Erdbeeren Bourbon-Vanilleeis - Schlagrahm	€ 8,50
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

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.

## 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/](http://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 Tellergerd

Sie möchten ihren eigenen Kuchen oder Getränke mitbringen?

In diesem Fall berechnen wir für Kuchen ein Tellergerd 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](http://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](http://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.