



Waldwirtschaft

G R O ß H E S S E L O H E



Bankettmappe Herbst & Winter 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, oder Mail unter info@waldwirtschaft.de

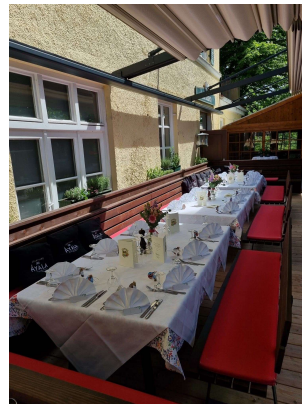
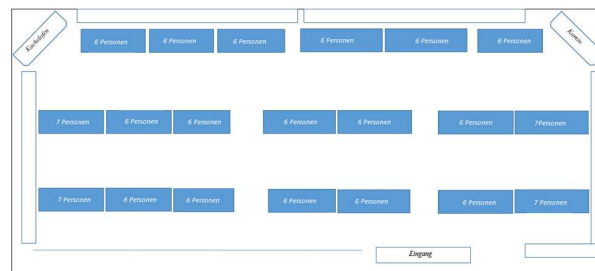
Räumlichkeiten

Stüberl

Unser á la Carte Restaurant mit ca. 50 Plätzen ist täglich von 10:30-23:00 Uhr geöffnet. Exklusive Anmietung nur auf Anfrage
Lage: Erdgeschoss

Isarsaal

Unser 150 m² großer Festsaal mit ca. 120 Sitzplätzen, teilbar in Saal 1 (30-40 Plätze) mit offenem Kamin und Saal 2 (ca. 45 Plätze) mit Kachelofen.
Lage: Erdgeschoss



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

Zum Empfang

Zur Begrüßung/Aperitif

Weißer Bischof Glühwein	pro Person	5,50 €
Weihnachtspunsch alkoholfrei	pro Person	5,50 €
Champagner Ayala Brut	0,75l	82,00 €
Champagner Ayala Rosé	0,75l	92,00 €
Crémant Brut de Loire	0,75l	48,00 €
Crémant Rosé de Loire	0,75l	48,00 €
Schloss Biebrich prickelnder Aperitif alkoholfrei	0,75l	40,00 €

Empfangshäppchen

Heiße Maroni pro Person 5,00 €

Bayrische Häppchen

Frischkäse | Obatzdahäppchen
Alm-Speckhäppchen | Kren

pro Person 6,00 €

Mediterrane Häppchen

Grissini | Parmaschinken
Tomate-Mozzarella Spieße
Gesalzene Kartoffelchips

pro Person 8,00 €

Rindertatar-Häppchen

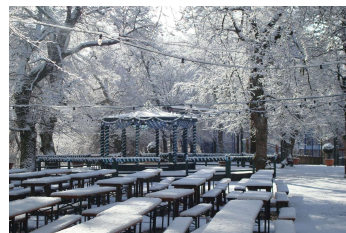
pro Stück 5,00 €

Wawi's Eisstockschießen & Empfang



Glühweinempfang am Feuerkorb
2 Haferl Glühwein inkl. heißen Maroni
pro Person 20,00 €

1 Stunde Eisstockschießen
Bahn 40,00 €/Std.
Eisstock 5,00 €/Stück
Bis zu 12 Personen pro Bahn



Wawi's Menüs

Menüs sind ab 10 Personen möglich

Menü I Wawi's Klassiker

Festtagssuppe
dreierlei Einlage

Schmorbraten vom Ochsen
Kartoffel-Selleriepüree | Butterkarotten

oder

Lachsfilet vom Grill
Mediterrane Fregola Pasta | Weißweinsauce

Warme Apfelkücherl
Zimt-Zucker | Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person 39,00 €

Menü II Wild Menü

Geräuchertes Entenbrust Carpaccio
Feldsalat | Granatapfel | Balsamico

Hirschrücken – rosa gebraten
Kürbisrisotto | Wacholderrahmsauce

Schokoladensoufflé
Himbeersauce | Bourbon Vanilleeis

Preis pro Person 60,00 €

Wawi's Menüs

Menüs sind ab 10 Personen möglich

Menü III Trüffel Menü

Getrüffelte Kartoffelsuppe

Trüffelravioli

Gehobelter Trüffel | Buttersauce

Kalbsrücken – rosa gebraten

Kartoffelgratin | Gemüse | Trüffeljus

oder

Wolfsbarschfilet vom Grill

Trüffelrisotto

Zimt-Panna Cotta

3-Gang Menü (ohne Trüffelravioli)

Preis pro Person 69,00 €

4-Gang Menü

Preis pro Person 80,00 €

Menü IV Festtagsmenü

Junger Feldsalat

Kartoffeldressing | Speck-Krusterl Croûtons

Steinpilzcremesuppe

Rinderfilet - im Ganzen gebraten

Buntes Marktgemüse | Kartoffel Rösti | Pfefferrahmsauce

Zweierlei Schokoladenmousse | schwarz & weiß

Himbeersauce

Preis pro Person 69,00 €

Wawi's Menüs

Menüs sind ab 10 Personen möglich / Büffet ist ab 30 Personen möglich

Menü V Vegetarisches Menü

Kürbiscremesuppe
Steirisches Kürbiskernöl

Rote Beete Knödel
Parmesansauce | Pistazienstaub

Bayrisch Creme
Früchte

Preis pro Person 40,00 €

Wawi's Büffet

Reichhaltiges Salatbüffet | Salate der Saison
Wawi's Hausdressing | Balsamico Dressings
Brezn | Hausbrot

Kirschtomaten | Mozzarella | Basilikum
Parmaschinken | Melone
Garnelencocktail
Räucherlachs
geräucherte Forellenfilets

Marinierter Tafelspitz | Kernöl-Dressing
Roastbeef rosa gebraten | Remouladensoße

Ente | Spanferkel | Rinderlende | Lachsfilet
Grillgemüse | Apfelblaukraut | Kartoffelknödel
Käsespätzle

Apfelkücherl | Zimt-Zucker | Vanilleeis
Schokoladenmousse
Wawi's Kaiserschmarrn | Zwetschgenröster

Preis pro Person 90,00 €

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)
Rotwein	Primitivo (Italien)
Prosecco	Prosecco Frizzante
Biere	Spaten 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 | Tellergeld

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

3 Gang Menü Ihrer Wahl

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)
Rotwein	Primitivo (Italien)
Prosecco	Prosecco Frizzante
Biere	Spaten Franziskaner
Alkoholfreie Getränke	Wasser Säfte Cola Spezi Limonaden
Warme Getränke	Kaffee Tee

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

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

Der oben genannte Preis gilt für eine Mindestpersonenzahl von 50 Erwachsenen. Werden weniger Gäste erwartet, kalkulieren wir gerne eine individuelle Pauschale für Sie.

Vorspeisen - ab 15 Personen

Bunter Marktsalat Datteltomaten Gurke Wawi's Hausdressing gerösteten Kernen	9,00 €
Junger Feldsalat Kartoffeldressing Speck-Krusterl Croûtons	10,00 €
Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende WaWi-Trüffelsauce Parmesan	21,50 €
Rote Beete Carpaccio Ziegenkäse Pistazien Kürbiskernöl	16,50 €
Beef Tatar – pikant angemacht geröstetes Vollkornbrot	19,50 €
Lachstatar Avocadocreme Salatbouquet	17,50 €
Pikanter Couscous Rote Beete Hummus Granatapfel Griechischer Yoghurt	14,50 €

Suppen - ab 15 Personen

Festtagssuppe dreierlei Einlage	8,50 €
Rinderkraftbrühe Kräuter-Pfannkuchen	8,50 €
Kürbiscremesuppe Steirisches Kürbiskernöl	9,50 €
Maronencremesuppe	9,50 €
Getrüffelte Kartoffelcremesuppe	9,50 €
Leberknödelsuppe	8,50 €
Tomtencremesuppe Croûtons	8,50 €

Zwischengänge & Vegetarische Gerichte - ab 15 Personen

Steinpilz-Ricotta Ravioli Datteltomaten Parmesan Salbeibutter	Zwischengang Hauptgang	15,50 € 19,50 €
Hausgemachte Bandnudeln Trüffelschaum gehobeltem Trüffel	Zwischengang Hauptgang	19,50 € 29,50 €
Linguine - in Hummersauce Gebratene Garnelen	Zwischengang Hauptgang	18,50 € 26,50 €
Veganes Gemüsecurry Basmatireis	Zwischengang Hauptgang	16,50 € 19,50 €
Kürbislasagne Mangold Kürbiskernöl	Hauptgang	19,50 €
Rote Beete Knödel Parmesansauce Pistazienstaub	Hauptgang	21,50 €
Trüffelravioli Gehobelter Trüffel Trüffelsauce	Zwischengang Hauptgang	17,50 € 27,50 €

**Möchten Sie Ihren Gästen verschiedene Hauptgerichte zur Wahl anbieten,
bitten wir Sie, dies auf maximal zwei Hauptgerichte zu beschränken.**

Vorspeisen & Dessert wählen Sie bitte einheitlich.

**Einzelne Hauptgerichte sind ab 15 Personen möglich.
Die Anzahl der einzelnen Hauptgerichte erbitten wir uns
mindestens 7 Tage vor Veranstaltung.**

Hauptgerichte - ab 15 Personen

Schweinebraten – vom Hofgut Schwaige Speckkrautsalat Kartoffelknödel	17,50 €
Zarter Kalbsrahmbraten Marktgemüse Butterspätzle	22,50 €
Gesottener Ochsen-Tafelspitz Meerrettichsauce Blattspinat Annabellkartoffeln	22,50 €
Sauerbraten vom Almoachsen Semmelknödel Blaukraut	24,50 €
Hirschgulasch Butterspätzle Preiselbeerbirne	26,50 €
½ rösche Gutshofente Apfelblaukraut Kartoffelknödel	28,50 €
Schmorbraten vom Ochsen Kartoffel-Selleriepüree Butterkarotten	26,50 €
Bayrische Ochsenlende - im Ganzen gebraten Rotwein-Schalottensauce Speckbohnen Kartoffelgratin	32,50 €
Portion Gans Blaukraut Kartoffelknödel	32,50 €
Hirschrücken – rosa gebraten Kürbisrisotto Wacholderrahmsauce	38,50 €
Saiblingsfilet Blattspinat Anabellkartoffeln Proseccoschaum	28,50 €
Lachsfilet Mediterrane Fregola Pasta Weißweinsauce	26,50 €

Chateaubriand vom Ochsenfilet

Marktgemüse | Berner Rösti | Pfefferrahmsauce
Kräuterbutter
pro Person 39,50 €

Surf & Turf Chateau Briand - Riesengarnelen

Marktgemüse | Berner Rösti | Pfefferrahmsauce
Kräuterbutter
pro Person 48,00 €

Dessert - ab 15 Personen

Ofenwarmer Apfelstrudel Vanillesauce	8,50 €
Warme Apfelkücherl Zimt-Zucker Bourbon Vanilleeis	8,50 €
Crème Brûlée Frucht Sorbet	12,50 €
Schokoladensoufflé Himbeersauce Bourbon Vanilleeis	12,50 €
Zweierlei Schokoladenmousse weiß & schwarz	9,50 €
Feine Käseauswahl Trauben Walnüssen	16,00 €

Wawi's Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster | Apfelkompott

– ab 40 Personen in der großen Showpfanne flambiert
(bei geringerer Personenzahl im Reindl am Tisch serviert)

pro Person 12,50 €

Mitternachtssnacks

Currywurst Pommes Wawi's Spezialsauce	pro Person	8,00 €
Penne Arrabiata - pikant Parmesan	pro Person	9,50 €
Gulaschsuppe	pro Person	9,50 €
Rostbratwürstl Sauerkraut Senf	pro Person	6,50 €

Weinempfehlung – Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Riesling Laumersheimer Kapellchen Weingut Knipser Pfalz	0,75 l	39,00 €
Sauvignon Weingut Knipser Pfalz	0,75 l	39,00 €
Chardonnay & Weißburgunder Weingut Knipser Pfalz	0,75 l	40,00 €
Grauburgunder QbA Weingut Klumpp Baden	0,75 l	38,00 €
Grüner Veltliner Federspiel Domäne Wachau	0,75 l	39,00 €
Lugana I Frati Weingut Ca dei Frati Lombardei	0,75 l	40,00 €
Sauvignon Winkl Cantina Terlan Südtirol	0,75 l	49,00 €
Sauvignon Blanc WaWi Edition Weingut Wieser Steiermark	0,75 l	34,00 €

Weinempfehlung – Roséweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Rosa di Frati Cà dei Frati Lombardei	0,75 l	40,00 €
Roseblood Château d`Estoublon Frankreich	0,75 l	42,00 €
Cuvée Clarette Weingut Knipser Pfalz	0,75 l	40,00 €

Weinempfehlung – Rotweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

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

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

Zusätzliche Ausstattung

Leinwand	30,00 €
Beamer	50,00 €
TV 75 Zoll Flatscreen	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 €
Menükarten pro Stück	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 Isartalbahnhof-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 Isartalbahnhof/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.