



Waldwirtschaft

G R O ß H E S S E L O H E



Bankettmappe Kommunion & Konfirmation 2025

Sehr verehrter Gast,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit 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.

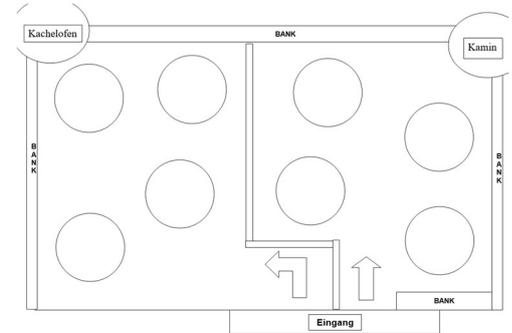
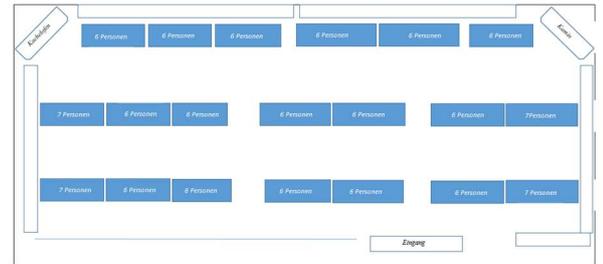
Sie erreichen uns telefonisch unter 089-74 99 40 30, via Fax unter 089-74 99 40 39 oder per Mail unter info@waldwirtschaft.de

Isarsaal Lage: Erdgeschoss

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

Bestuhlung runde Tische

Rechteckige Tische auf Anfrage (Aufpreis)



Überdachte Terrasse Lage: Biergarten

Überdacht | windgeschützt | beheizt

Blick in unseren Jazz-Biergarten

Bestuhlung rechteckige Tische

Stüberl Lage: Erdgeschoss

Unser á la Carte Restaurant mit ca. 50 Plätzen ist täglich von 10:30-23:00 Uhr geöffnet.

Exklusive Anmietung nur auf Anfrage (oder 5.000,00 € Mindestumsatz).



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	8,50 €
Spritz alkoholfrei	0,2 l	8,50 €
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 Frühlingsalat | WaWi's Hausdressing
gerösteten Kerndl

Portion Spargel | Butter | Sauce Hollandaise | Annabelle Kartoffeln

Apfelkücherl | Bourbon-Vanilleeis

Preis pro Person

3 Gänge 40,00 (Suppe oder Salat)

4 Gänge 45,00 €

Als Ergänzung zum Spargel:

(wir bitten Sie uns die Anzahl Ergänzungen mind. 7 Tage vor Veranstaltung mitzuteilen)

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb 14,00 €

Gekochter Schinken 8,50 €

Kleines Lachsfilet 18,00 €

Kleines Ochsenfilet (150gr.) 28,00 €

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 A Mano (Italien)

Schaumwein Prosecco

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 Pauschale

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 A Mano (Italien)
Schaumwein	Prosecco
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 10 Personen

Bunte Blattsalate
Wawi's Hausdressing | geröstete Kerne 10,00 €

Rucolasalat
Balsamico-Dressing | Kirschtomaten | gehobelter Parmesan 12,00 €

Carpaccio - von der bayerischen Ochsenlende –
WaWi-Trüffelsoße | Parmesan 22,50 €

Lachstatar
Avocadocreme | Zitronenvinaigrette 19,50 €

Beeftatar (150g) pikant angemacht
Bauernbrot von Julius Brantner 19,50 €

Suppen – ab 10 Personen

Festtagssuppe
dreierlei Einlage | kräftige Rinderbrühe 9,50 €

Spargelcremesuppe
Spargeleinlage 9,50 €

Hauptgerichte Vegetarisch – ab 10 Personen

Abgebräunte Steinpilzravioli
Salbeibutter | Kirschtomaten | Parmesan 21,50 €

Rote Beete Knödel
Parmesansauce | Pistazienstaub | Rucola 22,00 €

Veganes Gemüsecurry
Basmatireis | veganer Yoghurt | Kresse 24,50 €

Hauptgerichte Fisch – ab 10 Personen

Lachsfilet - kross auf der Haut gebraten
Spargelrisotto | Bärlauchpestosauce 30,00 €

Zanderfilet vom Grill
Kräuterfregola Pasta | Safransauce 32,00 €

**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.**

Hauptgerichte Fleisch – ab 10 Personen

Perlhuhnbrust
Grünes Spargelrisotto | Jus 28,50 €

Knuspriger Schweinsbraten - vom Hofgut Schwaige
Kartoffelknödel | Speckkrautsalat 18,50 €

Schmorbraten vom Ochsen
Rotweinsauce | Kartoffelpüree | Butterkarotten 26,50 €

Ochsenlende – rosa am Stück gebraten
Speckbohnen | Kartoffelgratin | Rotweinschalottensauce 32,50 €

Portion rösche Gutshofente
Apfelblaukraut | Kartoffelknödel 24,50 €

Unser Klassiker seit 40 Jahren
Ochsenfilet – am Stück rosa gebraten
Pfefferrahmsauce | buntes Grillgemüse | Kartoffelrösti
pro Person 45,50 €

Dessert – ab 10 Personen

Yoghurt-Limetten Parfait 9,50 €

Bayrisch Creme | Beeren 9,50 €

Ofenwarmer Apfelstrudel - Vanilleeis 9,00 €

Warme Apfelkücherl
Zimt und Zucker - Vanilleeis 9,00 €

Lauwarmes Schokoladentörtchen
Vanilleeis 12,50 €

Erdbeeren
Bourbon-Vanilleeis | Schlagrahm 9,50 €

Geeiste Marillenknödel
Himbeermark 12,00 €

WaWi's Kaiserschmarrn
Zwetschgenröster | Apfelkompott 12,50 €
ab 40 Personen in der großen Showpfanne flambiert
(bei geringerer Personenzahl gerne auch im Reindl)

Weinempfehlung – Weißweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Riesling Laumersheimer Kapellchen Weingut Knipser Pfalz	0,75 l	40,00 €
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 €
Grüner Veltiner Fass4 Ott Wagram	0,75 l	45,00 €
Chablis Grand Régnard Burgund	0,75 l	79,00 €
Bianco di Custoza Veneto Italien	0,75 l	34,00 €

Weinempfehlung – Roséweine

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Whispering Angel Provance Frankreich	0,75 l	50,00 €
Roseblood Château d'Estoublon Frankreich	0,75 l	45,00 €
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	38,00 €
Baron de Ley, Rioja Weingut Baron de Ley Rioja	0,75 l	40,00 €
Valpolicella Ripasso Le Ragose Veneto	0,75 l	45,00 €
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	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 €

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.