

Cafe Ludwig im Petuelpark

EVENTLOCATION | RESTAURANT | BAR

Eine sorgfältige Planung bildet das Fundament für einen erfolgreichen Event.

Unser erfahrenes Event-Team unterstützt Sie gerne bei der Organisation und Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

Kontaktieren Sie uns einfach direkt und lassen Sie uns gemeinsam eine unvergessliche Veranstaltung gestalten.

Leon von Mikusch

Mobil oder WhatsApp unter 0176 66871771

event@cafeludwig-web.de

Klopstockstraße 10 - 80804 München

Parkplätze stehen Ihnen in der
Torquato-Tasso-Straße 11 zur Verfügung

EMPFANG

PIMP YOUR PROSECCO BAR

mit Unterstützung unserer Servicekräfte
können Sie Ihre Drinks selbst pimpen

Aperol Sprizz oder Veneziano, Hugo
Prosecco, Weißwein und Perlinchen
mit verschiedenen Sirup`s
Beeren, Minze und Limette

Wir berechnen pro Flasche Prosecco 40,00€

Kleine Biere Tegernsee 0,33L | 3,50€

MAGENKRATZERL

CANAPÉS

Tomaten-Basilikumfrischkäse auf Baguette
Minipumpernikel mit Kräuterfrischkäse und Würzblüten
Brie auf Baguette mit Trauben
Wacholderschinken mit Cornichon
Räucherlachs auf Baguette mit Apfelkren

Standardmäßig rechnen wir mit 2,5 Canapés pro Person

VORSPEISENETAGERE

zweierlei Aufstriche
Canapés mit Brie und Räucherlachs
eine Etagerer reicht für drei Personen

MEDITERRAN

Grissini | Oliven | Nüsse

BREZNBAR

Obazda | zweierlei Frischkäse | Brezn

GETRÄNKE

KLEINE GETRÄNKEPAUSCHALE

Wein, Bier, Sekt, Aperitifs, Softgetränke und Kaffee
für sechs Stunden

GROSSE GETRÄNKEPAUSCHALE

Wein, Bier, Sekt, Aperitifs, Softgetränke, Kaffee,
Shots, Longdrinks und Cocktails
für sechs Stunden

APERITIF

Hugo | Apérol Sprizz | Campari Sprizz | Pink Summer Sprizz 7,90€

BIERE

Vom Fass: Tegernsee Hell und Schneider Weißbier hell 4,90€
Tegernseer Spezial | Leicht | Dunkel Export 4,90€
Schneider Weißbier dunkel | leicht | alkoholfrei 4,90€
Spaten alkoholfrei 4,90€
Tegernseer Pils 0,33L 3,80€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fanta | Coca-Cola 0,2L 3,90€
Zitronenlimo | Spezi 0,4L 4,90€
Hauslimonaden in verschiedenen Geschmacksrichtungen 0,4L 5,90€
diverse Saftschorlen 0,4L 4,50€

HEISSGETRÄNKE

Kaffee 3,60€ | Espresso 2,60€ | Espresso Macchiato 2,70€
Cappuccino 4,10€ | Milchkaffee 4,70€ | Latte Macchiato 4,80€
Heiße Schokolade mit Sahne 4,90€
Chai Latte 5,30€ | Glas Tee 4,00€

WASSER

Karaffen Wasser perlend und still 4,00€
Adelholzener Classic und Naturell 0,75L 6,90€

WEISSWEINE

CUSTOZA DOC | 0,75L 20,00€

Griwaldi Trebbiano Garganega, Cortese, Venetien, Italien
frischer Duft von grünem Apfel, Zitrus und floralen Noten, am Gaumen lebendige Säure,
frische Frucht, feine Mandelnote, harmonisches, frisches Finale.

GOLDELLE DOLOMITI IGT "PFEFFERER" | 0,75L 32,00€

100 % Goldmuskateller, Schreckbichel, Italien, Südtirol
Leuchtend Strohgelb; intensiver aromatischer Duft mit feiner Muskatwürze; am Gaumen kör-
perreich mit eleganter Frucht und zarten Würznoten, gut balancierte Säure, lang im Abgang.

„MARTIN“ QUW NIEDERÖSTERREICH | 0,75L 26,00€

Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Gelber Muskateller, Müller, Kremstadt, Österreich
Charakteristik dieses Weins: Strahlendes grüngelb; in der Nase duftig frisch, zart würziges
Bukett, am Gaumen betonte Frucht mit Mineralik und feiner Säure, fruchtig-würziger Abgang.

ZIBIBBO SICILIA DOC KORE | 0,75L 26,50€

Zibibbo, Colomba Bianca, Sizilien Italien
Strohgelbe Farbe. Mediterrane Duftigkeit und Aromatik in der Nase. Am Gaumen dominieren
Noten von tropischen Früchten, reifer Aprikose und Rosen. Im Abgang trocken.

CHARDONNAY ALTKIRCH | 0,75L 31,50€

100% Chardonnay, Schreckbichl / Cantine Colterenzio, Südtirol, Italien
eleganter Duftnoten von Ananas und Mango, am Gaumen harmonisches
Säure-Frucht Spiel, langanhaltend im Abgang.

GRAUBURGUNDER "FASS 17" QBA TROCKEN | 0,75L 30,00€

100% Grauburgunder Weingut Törle - Rheinhessen/Deutschland
zartes Bouquet mit einem Hauch von Würze; leicht und filigran auf der Zunge
mit dem Aroma weißer Früchte; angenehmes Finale von mittlerer Länge.

LUGANA DOC WIGHEL | 0,75L 36,00€

100% Lugana, Tenuta Rovaglia, Lombardei, Italien
Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus, schmelzige und ausgeprägte Frucht
am Gaumen, saftige Säure und gute Länge.

ROSÉWEIN

PFEFFERER "PINK" DELLE DOLOMITI IGT | 0,75L 32,00€

Schreckbichl, Italien, Südtirol
Rebsorten: Pinot Noir/Pinot Nero, Merlot, Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau
Aromen von roten Beeren und zarten Pfirsich- und Würznoten gefolgt
von einem anregenden Säurespiel.

ROTWEINE

A. DE JOYEUSE MALBEC "ORIGINAL" IGP | 0,75L 31,50€

100 % Malbec Anne de JOYEUSE, Languedoc-Roussillon, Frankreich
Die Aromen reichen von dunklen Beeren über Lorbeer und Wachholder bis hin zu Bitterschokolade. Purpurrot glänzend; in der Nase starke Noten von Veilchen und Johannisbeeren. Am Gaumen reife Beeren, Vanille, Kakao und Pflaumen; langer, zarter Abgang.

HAUSWEIN PRIMITIVO DI SALENTO IGT TERRE DEL SOLE | 1,0L 31,00€

100% Primitivo, Casa Vinicola Botter, Apulien, Italien
Brillantes, kräftiges Rubinrot, intensiver Duft nach Waldbeeren und Kirsche, leichte Gewürznoten, voller Körper mit feiner Säure- Tannin Struktur, schöne Länge.

PRIMITIVO MERLOT TARANTINO IGT "LUCE DEL SOLE" | 0,75L 21,50€

Primitivo, Merlot, C.V.B.C. & C.S.P.A. - Fossalta di Piave, Italien
Sattes Rubinrot; dunkle, reife Aromen von Kirsche, Brombeere und Cassis, feine Würznoten wie Muskat und Pfeffer; am Gaumen kräftig mit weichen Tanninen und einer angenehmen Säure.

"CICOTTO 21" COLTO VITATO GUTTORNIO SUPERIORE DOC | 0,75L 32,50€

Babera, Bonarda, Emilia Romagna, Italien
dunkle rubinrote Farbe. In der Nase sehr reife rote Früchte. Am Gaumen kraftvoll mit Noten von Lakritz, dezenter Vanille und harmonisch eingebundenem Holz.

ZWEIGELT HEINRICH | 0,75L 42,00€

100% Zweigelt, Neusiedlersee, Österreich
Im Duft Weichsel und etwas weißer Pfeffer; am Gaumen gut eingebundene Säure, feine Frucht und weiche Gerbstoffe; harmonisches Finale.

WEINSCHORLE WEISS, ROT ODER ROSE | 0,2L 3,80€



DRINKS & PARTY

GIN BAR

in der großen Pauschale inklusive

mit Gin oder anderen Spirituosen Ihrer Wahl,
frischen Kräutern, Botanicals und Früchten

Minze, Thymian, Rosmarin, Thaibasilikum
Limette, Gurke, Wacholderbeere, Nelke, Ingwer

Tanqueray 0,7L | 110,00€

Hendrick's 0,7L | 130,00€

The Duke 0,7L | 130,00€

The Duke entgeistert (alkoholfrei) 0,7L | 130,00€

Gin Feel! 0,5L | 95,00€

Gin Mare 0,7L | 130,00€

Edinburgh Cannonball 0,7L | 130,00€

Ferdinand´s 0,5L | 100,00€

Monkey 47 0,5L | 120,00€

Gin Sul 0,5L | 120,00€

Malfy con Limone, Gin Rosa, con Arancia 0,7L | 120,00€

BEIGETRÄNKE 0,2L

in der kleinen Pauschale inklusive

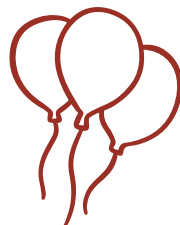
Tonic Water, Mediterranean Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

PARTYFASS

in der kleinen Pauschale inklusive frisches Tegernseer Helles

frisches Tegernseer Helles
selbstgezapft im Willi Becher

30L Fass 270,00€



FRÜHSTÜCK FÜR GRÖßERE GRUPPEN

WIR DECKEN IHREN TISCH MIT ETAGEREN

Spiegeleier mit und ohne Speck oder Schinken Rühreier
mit und ohne Speck oder Schinken

Schinken, Mailänder Salami, Emmentaler,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,

als vegetarische Alternative Antipasti, Tomate Mozzarella

Müsli, Milch, frischen Obstsalat, Joghurt, hausgemachte Marmelade, Butter,
Brotkorb dazu ein Glas frisch gepressten Orangensaft oder Prosecco.

24,50€/Person

Kinder bis 6 Jahre 0,00€, 6 - 12 Jahre 11,00€

BROTZEITEN

MEDITERRANES BROTZEITBRETT

mit Prosciutto di Parma, Mailänder Salami, italienischer Kochschinken, Chorizo,
Pecorino Romano, Parmesan, Parmigiano Reggiano, Oliven, und Ciabatta
sowie Honigmelone und Antipasti-Spieße

23,00€/Person

BROTZEITPLATTE

mit kaltem Braten, Südtiroler Bauerngeräuchertem, Mini-Fleischpflanzerl,
Münchner Leberkäs, Apfelgriebenschmalz, Butter dazu Essiggurken
und verschiedenes aus der Münchener Bäckerei

20,00€/Person

BUFFET

Auf den Tischen eingestellt
zweierlei Aufstriche | gemischter Brotkorb

VORSPEISEN

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln

Antipasti Spießchen

Tomate-Mozzarella mit frischem
Basilikum und Balsamico lack

griechischer Hirtensalat

HAUPTSPEISEN

Nudeltaschen

mit saisonaler Füllung an Nussbutter,
Rucola und Kirschtomaten

Rinderlende

mit Kartoffelgratin oder Kartoffelstrudel und Speckbohnen

Maishähnchen

Zitronen-Thymian Sauce und Gemüsereis

Veganes Curry

hausgemachtes Kichererbsencurry mit Kartoffeln,
Karotten, saisonal mit Süßkartoffel oder Kürbis,
Kokosmilch und Koriander

oder

Chili sin Carne

verschiedene Bohnen, Tomaten, Karotten

DESSERT

Mousse au Chocolat

mit Beerenragout

Kokos-Panna Cotta

Zwergorangen Kompott

SOMMERSPECIAL

Ein Traum für entspannte Outdoor-Events...

GRLLFEST BUFFET

Bunt gemischter Brotkorb mit Butter und Frischkäse

Verschiedene Salate

Nudelsalat „Muttis Bester“

Griechischer Hirtensalat

Kartoffelsalat

Verschiedene Blattsalate, Tomaten, Gurken
mit zweierlei Dressing

Vom Grill

Rinderlenden-Steak

Hähnchenbrustfilets mit Pfeffer-Zitronen-Butter

Zanderfilet mit Zitronenbutter

Gegrillter Halloumi Käse mit Zitrone

Grillgemüse an mediterranen Kräutern und Olivenöl

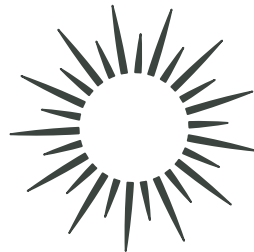
Kräuterreis oder Gemüserreis

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Apfelküpcherl mit Vanilleeis und frische beeren

Affogato - Espresso auf Vanilleeis



3 - GÄNGE MENÜ

VORSPEISEN

Cremesuppe

im kleinen Gläschen

Süßkartoffelspalten

mediterran gegrillt, auf buntem Pflück- und Wildkräutersalat
mit Ziegenkäsecrumble

Riesengarnelen

gebraten, auf buntem Linsen-Bulgursalat

HAUPTSPEISEN

Rinderlende

Sous Vide gegart an Rotweinsauce
mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Grillgemüse

Schweinefilet

im Speckmantel auf Süßkartoffelpüree
mit Cognac-Pfeffer-Sauce und glasierten Zuckerschoten

Pasta

in Salbeibutter geschwenkt mit Zucchiniestreifen,
getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Parmesanschnee

Loup de mer

vom Grill auf sommerlichen Limetten-Zitronenrisotto
mit Thaibasilikum und Koepoek

Veganes Curry

hausgemachtes Kichererbsencurry mit Kartoffeln,
Karotten, saisonal mit Süßkartoffel oder Kürbis,
Kokosmilch und Koriander

DESSERTS

Kleine Dampfnudel

mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

mit Beerenragout

Kokos-Panna Cotta

mit Mango-Tonkabohnen Kompott

KUCHENBUFFET

mit Torten/Kuchen Ihrer Wahl

Kuchen 4,00€/Stück

Torte 4,50€/Stück

Gerne können Sie auch eigene Kuchen & Torten mitbringen.

Tellergeld 3,50€/Person

Wenn Sie sich eine besondere Torte wünschen,
nennen Sie uns die gewünschte Größe und Art, gerne auch mit Beispielfoto,
dann geben wir diese für Sie in Auftrag!

MITTERNACHTSNACK

zu später Stunde

KÄSEWAHNSINN

ausgesuchter Käse auf einem großen Brett
mit mediterraner Brotauswahl

CURRYWURST

in kleinen Schälchen mit Pommes oder Malzbaguette

GEDECK

Ihre Tische werden festlich eingedeckt mit Menükarten, Kerzen, weißen Stoffservietten **oder** weißen Tischdecken
Couvert 2,50€/Person

Ihre Tische werden festlich eingedeckt mit Menükarten, Kerzen, weißen Stoffservietten **und** weißen Tischdecken
Couvert 5,00€/Person

DEKORATION

DEKORATIONSBEISPIEL 1

Blumensträuße inklusive Brauttisch



DEKORATIONSBEISPIEL 2

Blumensträuße inklusive Brauttisch



TECHNIK & ENTERTAINMENT

Musikanlage mit Mischpult

Funkmikrophone (Headset oder Handmikro)

Beamer mit Leinwand an der Bar (Festinstallation)

Lichtanlage, Nebelmaschine

Bewegtes Licht: Moving-Heads und Farbstrahler (Sound to Light)

EXTRAS

Beamer mit großer Leinwand extra und flexibel

Bühne 3x4m

KONTAKT

Wenn Sie Fragen, Wünsche oder Änderungen haben, stehen wir Ihnen gerne persönlich im Café Ludwig zur Verfügung.

Sie können uns mobil unter 0176 66871771 erreichen oder uns eine E-Mail an event@cafeludwig-web.de senden.

Wir sind immer bestrebt, Ihnen und Ihren Gästen eine unvergessliche Erfahrung zu bieten und freuen uns daher auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit Ihnen. Bitte zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, wir sind gespannt auf Ihre Rückmeldung.

**Herzliche Grüße, Leon von Mikusch, Helmut Faulwasser
und das gesamte Ludwig-Team.**

