

# *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.

**Toni Persicke**

Mobil oder WhatsApp unter 0176 32969641

[event@cafeludwig-web.de](mailto: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 Etagere 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

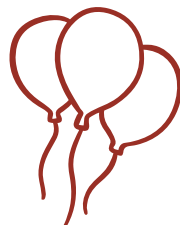
Tonic Water, Mediterranean Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

### 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, Avocadocarpaccio,  
Tomate Mozzarella, Rote Beete Couscous

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

**22,00€/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 Zucchinistreifen,  
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 2,00€/Person**

Ihre Tische werden festlich eingedeckt mit Menükarten, Kerzen, weißen Stoffservietten **und** weißen Tischdecken  
**Couvert 4,00€/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 32969641 erreichen oder uns eine E-Mail an [event@cafeludwig-web.de](mailto: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, Toni Persicke, Helmut Faulwasser  
und das gesamte Ludwig-Team.**

