

Ludwig

im

Petuelpark



EVENTLOKATION

RESTAURANT CAFE BAR TERRASSE LOUNGE GARTEN BIERGARTEN GALERIE



Gut geplant ist die Voraussetzung für einen
gelungenen Event

Bitte melden Sie sich gerne direkt bei unserem
Event-Team

Kontakt:

Helmut Faulwasser
Leon von Mikusch

Mobil oder Whatsapp unter 0176 101 88 159

info@cafe-ludwig.net

Klopstockstraße 10 – 80804 München

Parkplätze stehen in der Torquato-Tasso-Straße zur
Verfügung

innen

Restaurant und Bar: 80-100 Plätze



Empore: 45 Plätze



Terrasse: 80 Personen



Loungebereich: 60 Plätze



Biergarten: 80 Plätze



Menüvorschläge für Weihnachten 2022

gerne können Sie die Hauptgänge tauschen oder in der Auswahl erweitern.
Der Preis richtet sich dann nach den gewählten Komponenten. Vor- und
Nachspeise sollte immer für alle gleich gewählt werden.
Ein Veganes, laktose- und glutenfreies Gericht bieten wir immer mit an

3-Gang Menü

Cremesuppe von der Edelkastanie
mit karamellisierten Nüssen

Rosa gebratenes Rinderlendensteak mit Rotweinjus, dazu Kartoffel-Kürbisgratin
und Wurzelgemüse

Topfenstrudel auf winterlichem Zwetschgenröster

48 Euro

3-Gang Menü

Süßkartoffel-Limettencremesuppe

Medaillons vom Kalbsfilet auf Waldpilzrahmsauce mit
kleinen Pommes Dauphine und glasiertem Romanesco

Lebkuchenmousse

58 Euro

3-Gang Menü

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Vanille und Chili

Rosa gebratene Barberie Flugentenbrust mit Orangensauce, Kirschtomaten-
Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin

Bratapfelcreme mit Mandeln

48 Euro

4-Gang Menü

Kraftbrühe mit hausgemachten Kalbsbratstrudel

Winterlicher Salat mit Balsamicodressing, Granatapfelkerne und sautierten
Kräutersaitlingen

Rinderfilet vom Hofgut Schwaige mit Schalotten-Portweinsauce, getrüffeltem
Kartoffel-Selleriepüree und Gemüsekorbchen

Zimt-Panna Cotta mit Rotweinkirschen

69 Euro

4-Gang Menü

Pastinakensuppe mit Timutpfeffer

Rote Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse-Espuma

Hirschmedaillons im Speckmantel auf Rotweinsauce mit
Pommes Williams und glasiertem Romanesco

Lebkuchenstrudel mit Zwetschgenröster

68,50 Euro

Vegetarischer Gang zum Ergänzen des Menüs (falls gewünscht)
Aber bitte nur für ein vegetarisches Gericht entscheiden

Hausgemachte Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan gratiniert 16,80 €

Veganes Kürbis-Kartoffelcurry in Kokosmilch mit Kichererbsen und Koriander 16,80

€

Spinat-Lachslasagne auf Weißweinschaum an Salatgarnitur 16,80 €

Kürbisravioli in Nussbutter geschwenkt mit Junglauch, Kirschtomaten
und Parmesan 17,80 €

Mit Couscous gefüllte Paprikaschoten auf geräuchertem
Tomaten-Paprikaletscho 15,80 €

Hausgemachte Kürbisknödel in Salbeibutter mit Bergkäse und frittiertem Rucola
17,20 €

Fischgerichte zur Ergänzung des Menüs
Bitte nur für ein Fischgericht entscheiden

Zanderfilet auf rahmigem Blattspinat mit Speck-Kartoffelspieß

Steinbeisser unter einer Kartoffelkruste auf buntem Gemüseragout
mit Weißweinschaum

Filet vom Loup de mer auf fruchtigem Tomatenrisotto mit glasierten Taispargel

Doradenfilet mit Ofenkürbis, italienischen Kartoffeln und Limettenschaum

(Fischpreise sind Tagespreise und können erst vor Veranstaltungsbeginn
bekanntgegeben
werden)

Wildgerichte als Alternative für Menühauptgang

Fruchtiges Rehragout in Burgundersauce im Bandnudelnest
mit Oliven 24,80 €

Hirschedelgulasch mit Apfelblaukraut und abgebräunten Brezenknödelscheiben
22,80 €

¼ Ofenfrische Cherry Valley Ente mit Apfelblaukraut
und Kartoffelnödel 19,80 €

Perlhuhnbrüstchen auf geräuchertem Paprikaletscho
mit italienischen Kartoffeln 23,80 €



Empfang

Zum Anstoßen

Prosecco Spumante Brut DOC, Bertoldi, Venetien Italien 0,75L

Prosecco Spumante Rosé DOC, Bertoldi, Venetien Italien 0,75L

Perlinchen Hatzfelderhof alkoholfrei

Flasche Orangensaft 1,0 L

Pimp Your Prosecco Bar

mit Unterstützung unserer Servicekräfte, den ganzen Abend selbst mischen

Aperol und Hugo, Sprizz oder Veneziano

Prosecco, Weißwein und Perlinchen

mit verschiedenen Sorten Sirup

Beeren, Minze und Limetten

Getränke (auch als Pauschale 47€)

Apéritifs

Hugo, Apérol, Campari, Sprizz oder Veneziano
Prosecco Spumante Brut oder rosé 0,75L

Biere 0,5L

Vom Fass: Tegernseer Helles und Schneider Weißbier hell
Tegernseer Spezial, Leicht oder Dunkel Export
Schneider Weißbier dunkel, leicht oder alkoholfrei
Spaten alkoholfrei
Tegernseer Pils 0,33L

Alkoholfreie Getränke

Fanta, CocaCola, 0,3L
Zitronenlimo, Spezi 0,5L
Hauslimonaden in verschiedenen Geschmacksrichtungen 0,3L
diverse Saftschorlen 0,5L

Heißgetränke

Kaffee Espresso Macchiato
Cappuccino Milchkaffee Latte Macchiato
Heiße Schokolade mit Sahne
Chai Latte Glas Tee

Wasser (auf den Tischen eingestellt)

Karaffen Wasser still und spritzig
oder

Adelholzener Classic und Naturell 0,75L

Weinschorle weiß, rot oder rosé 0,2L 2,90 € 0,5L

Rotwein

Hauswein Pimitivo di Salento IGT "Terre del Sole" 0,2 l
100% Primitivo, Casa Vinicola Botter, Apulien, Italien 1,0 l

Weißwein

Custoza DOC 0,2 l
Griwaldi Trebbiano Garganega, Cortese, Venetien, Italien Karaffe 0,75 l

Getränke inkl. Cocktails und Longdrinks (auch als Pauschale 69,00 €)

Apéritifs

Hugo, Apérol, Campari, Sprizz oder Veneziano
Prosecco Spumante Brut oder rosé 0,75L

Biere 0,5L

Vom Fass: Tegernseer Helles und Schneider Weißbier hell
Tegernseer Spezial, Leicht oder Dunkel Export
Schneider Weißbier dunkel, leicht oder alkoholfrei
Spaten alkoholfrei
Tegernseer Pils 0,33L

Alkoholfreie Getränke

Fanta, CocaCola, 0,3L
Zitronenlimo, Spezi 0,5L
Hauslimonaden in verschiedenen Geschmacksrichtungen 0,3L
diverse Saftschorlen 0,5L

Heißgetränke

Kaffee Espresso Macchiato
Cappuccino Milchkaffee Latte Macchiato
Heiße Schokolade mit Sahne
Chai Latte Glas Tee

Wasser (auf den Tischen eingestellt)

Karaffen Wasser still und spritzig
oder

Adelholzener Classic und Naturell 0,75L

Weinschorle weiß, rot oder rosé 0,2L 2,90 € 0,5L

Longdrinks (Whiskey Cola, Rum Cola, Gin Tonic, Vodka Crowns Energie)

Rotwein

Hauswein Pimitivo di Salento IGT "Terre del Sole" 0,2 l
100% Primitivo, Casa Vinicola Botter, Apulien, Italien 1,0 l

Weißwein

Custoza DOC 0,2 l
Griwaldi Trebbiano Garganega, Cortese, Venetien, Italien Karaffe 0,75 l

Rotweine

Hauswein Pimitivo di Salento IGT "Terre del Sole"	0,2 l 5,90 €
100% Primitivo, Casa Vinicola Botter, Apulien, Italien	Karaffe 0,5 l 14,50 €
Brillantes, kräftiges Rubinrot, intensiver Duft nach Waldbeeren und Kirsche, leichte Gewürznoten, voller Körper mit feiner Säure- Tanninstruktur, schöne Länge. (Sulfite)	
Primitivo Merlot Tarantino IGT "LUCE DEL SOLE"	0,1 l 3,20 €
Primitivo, Merlot, C.V.B.C. & C.S.P.A. - Fossalta di Piave, Italien	0,75 l 19,00 €
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. (Sulfite)	
Norico Rosso IGT Vignieti Delle Dolomiti	0,1 l 3,50 €
Teroldego, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cavit, Trentin, Italien (Sulfite)	0,75 l 22,50 €
Charaktereigenschaften dieses Weines: Intensives, lebhaftes und leuchtendes Rubinrot; in der Nase Duft von Waldbeeren, Veilchen und Gewürzen; am Gaumen weich mit Noten von Kirschen und Brombeeren.	
Tempranillo La Mancha DO "Selección Limitada "	0,1 l 3,20 €
100% Tempranillo, La Mancha, Spanien (Sulfite)	0,75 l 22,00 €
Strahlendes Rubinrot, im Duft fruchtbetont durch dunkle Beeren, wie Maulbeeren und deutliche Erdbeernoten, am Gaumen fein-fruchtig, saftige Säure und samtige Gerbstoffe, harmonisches Finale.	
"Cicotto 21" Colto Vitato Guttornio Superiore DOC	0,1 l 3,60 €
Babera, Bonarda, Emilia Romagna, Italien	0,75 l 26,00 €
dunkle runbinrote Farbe. In der Nase sehr reife rote Früchte. Am Gaumen kraftvoll mit Noten von Lakritz, dezenter Vanille und harmonisch eingebundenem Holz. (Sulfite)	
Syrah Lazio IGT "Antico Ceppo "	0,1 l 3,90 €
100% Syrah, Poggio Le Volpi, Latium, Italien	0,75 l 27,50 €
Intensives Bouquet nach roten Walbeeren, zarte Vanillenoten, feine Würze; dichte und konzentrierte Struktur, sehr komplex, geschmeidiges Tannin, fruchtig-würziges Finale (Sulfite)	



Susumaniello Puglia IGP Rosso 0,1l | 4,00 €

100% Susumaniello, Masca del Tacco - Monteporzio - Catone - Italia (Sulfite) 0,75 | 30,00 €

Tiefes, dichtes Rubinrot. In der Nase Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten, Holz. Gewürzen und Tabaknoten. Eleganter und zugleich kraftvoller Wein mit reifem Tannin und einem langen samtigen Abgang. (Sulfite)

Zweigelt Heinrich 0,1l | 4,90 €

100% Zweigelt, Neusiedlersee, Österreich 0,75 | 34,00 €

Im Duft Weichsel und etwas weißer Pfeffer; am Gaumen gut eingebundene Säure, feine Frucht und weiche Gerbstoffe; harmonisches Finale (Sulfite)

"STREHN" Blaufränkisch QUW Burgenland 0,1l | 4,90 €

Blaufränkisch, Österreich Burgenland 0,75 | 34,00 €

Brombeere, Sauerkirsch, Zimt, Nelke, stoffiges Tannin, frische Säure und kompakter Körper, enthält Sulfite

Weißweine

Custoza DOC 0,2l | 4,90 €

Griwaldi Trebbiano Garganega, Cortese, Venetien, Italien Karaffe 0,5 | 12,50 €

frischer Duft von grünem Apfel, Zitrus und floralen Noten, am Gaumen lebendige Säure, frische Frucht, feine Mandelnote, harmonisches, frisches Finale. (Sulfite)

„Martin “ QUW Niederösterreich 0,1l | 3,50 €

Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, 0,75 | 24,00 €

Gelber Muskateller, Müller, Kremstadt, Österreich

Charakteristik dieses Weins: Strahlendes grünelb; in der Nase duftig frisch, zart würziges Bukett, am Gaumen betonte Frucht mit Mineralik und feiner Säure, fruchtig-würziger Abgang. (Sulfite)

SCHERNER Weisser Burgunder Lössterrassen TR. QBA 0,1l | 3,90 €

100% Weissburgunder, Scherner Kleinhanß Rheinhessen Deutschland (Sulfite) 0,75 | 28,00 €

Mittleres Strohgelb, zarte animierende Apfeltöne, ein Hauch Zitrus, am Gaumen dezente gelbe Früchte, erneut Apfel, etwas Birne, saftig mit angenehm verspielter Art, mittlerer Körper mit weichem Nachhall



Zibibbo Sicilia DOC "Colomba Bianca"	0,1l 4,20 €
Zibibbo, Sizilien Italien	0,75l 31,00 €
Strohgelb mit grünen Reflexen. Sehr aromatisch und stark duftend in der Nase. Die Noten von Rose, Aprikose und tropischen Früchten setzten sich am Gaumen fort. Sehr gute Balance, trocken aber sehr weich im Abgang	
Chardonnay „Altkirch “	0,1l 3,90 €
100% Chardonnay, Schreckbichl / Cantine Colterenzio, Südtirol, Italien	0,75l 29,00 €
eleganter Duftnoten von Ananas und Mango, am Gaumen harmonisches Säure-Frucht Spiel, langanhaltend im Abgang (Eiweiß, Sulfite)	
Grauburgunder "Faß 17" QBA trocken	0,1l 3,40 €
100% Grauburgunder Weingut Törle - Rheinhessen/Deutschland	0,75l 23,50 €
zartes Bouquet mit einem Hauch von Würze; leicht und filigran auf der Zunge mit dem Aroma weißer Früchte; angenehmes Finale von mittlerer Länge (Sulfite)	
Sauvignon Blanc Trentino DOC	0,1l 3,80 €
100% Sauvignon Blanc, Cavit Linia „Bottega Vinai “, Trentin, Italien	0,75l 26,50 €
sortentypisch intensiver Duft nach Stachelbeere, gelber Paprika, Holunderblüte und Grapefruit, am Gaumen elegantes Fruchtspiel mit saftig-frischer Säure, gute Länge (Sulfite)	
Lugana DOC „Wighel “	0,1l 4,60 €
100% Lugana, Tenuta Roveglia, Lombardei, Italien	0,75l 32,50 €
Aromen von Pfirsich, Aprikose und Zitrus, schmelzige und ausgeprägte Frucht am Gaumen, saftige Säure und gute Länge (Sulfite)	
Roséwein offen	
Pfefferer „Pink “ Delle Dolomiti IGT DOC	0,1l 2,80 €
Weingut Schreckbichl, Südtirol „ein Traum “	0,75l 19,50 €
Weinschorle weiß, rot oder rose (Sulfite)	0,2l 2,90 €
	0,5l 5,80 €

Drinks & Party

Gin Bar

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

Minze, Thymian, Rosmarin, Thaibasilikum
Limetten, Gurke, Wacholderbeeren, Nelke, Ingwer

Tanquera	0,7L 90, - €
Hendrick's	0,7L 115, - €
Hendrick's Midsummer Solstice	0,7L 115, - €
Birds Dry Gin	0,5L 120, - €
Böser Kater Two Faced Gin	0,5L 120, - €
The Duke	0,7L 115, - €
Feel!	0,7L 120, - €
Gin Mare	0,7L 120, - €
Sipsmith VJOP	0,7L 120, - €
Edinburgh Cannonball	0,7L 120, - €
Ferdinand' s	0,5L 100, - €
Monkey 47	0,5L 120, - €
Gin Sul	0,5L 130, - €
Malvi Zitrone, Grape Fruit, Blood Orange	0,7L 120, - €

Fever Tree

Indian Tonic, Mediterranean, Ginger Ale

oder aus dem

Holzfass

selbergezapft im Steinkrug
frisches Tegernseer Helles

300,- € pro 30 L Fass

200,- € pro 20 L Fass

Unsere Weinempfehlung

Comte de Thun
la Parrazal
2007

Eine ausdrucksstarke Verbindung der Grundweine jüngerer Rebstöcke der Crus aus dem Hause Comte de Thun. „La Parrazal“ reflektiert die charakteristischen Merkmale von Syrah, Merlot, Cabernet Franc und Sauvignon sowie dem einzigartigen Terroir des Plateau Cordais. Diese Cuvée reflektiert die charakteristischen Merkmale der einzelnen Rebsorten perfekt. Sein Duft ist stark von der Syrah geprägt, am Gaumen zeigen sich Merlot und Cabernet mit ihrer Fruchtausprägung von roten Früchten und Cassis. Das Bouquet wird von seidigen Tanninen und einer kräuterigen Frische komplettiert.

Flasche 0,75L 31,00 €

Goldmuskateller IGT Pfefferer

Weingut Schreckbichl, Südtirol

elegant, aromatisch und besonders fruchtig, Aromen von Pfirsich, Mandarine, Himbeeren etwas Minze und mineralischen Noten, Hauch von Muskat und Rosenblättern, am Gaumen vollmundig, frisch und facettenreich, feinfruchtige mineralische Note im Abgang

Flasche 0,75L 28,00 €

Kuchenbuffet

mit Torten/Kuchen Ihrer Wahl

4,50 €/4,00 pro Person und Stück

Gerne können Sie auch eigene Kuchen & Torten mitbringen.

Tellergeld 3,00 € pro Person

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

Mediterranes Brotzeitbrett

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

19,- € pro Person

oder

Brotzeitplatte

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

12, - € pro Person

Canapés

Tomaten-Basilikumfrischkäse auf Baguette	Stck. 3,50 €
Minipumpenikel mit Kräuterfrischkäse und Würzblüten	Stck. 2,80 €
Brie auf Baguette mit Traube	Stck. 4,20 €
Wacholderschinken mit Cornichon	Stck. 3,60 €
Räucherlachs auf Baguette mit Apfelkren	Stck. 5,00 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade	Stck. 5,00 €
Mailänder Salami mit Balsamicozwiebel	Stck. 5,00 €
Serranoschinken mit Olive	Stck. 5,00 €

Frühstück für größere Gruppen

Spiegeleier mit und ohne Speck oder Schinken

Rühreier mit und ohne Speck oder Schinken

Schinken, Mailänder Salami, Emmentaler, Räucherlachs mit

Sahnemeerrettich, oder als vegetarische Alternative

Antipasti, Avocadocarpaccio, Tomate Mozzarella, Rote Beete Couscous

und

Müsli, Milch, frischen Obstsalat, Joghurt, hausgemachte Marmelade,

Butter, Brotkorb

dazu

ein Glas frisch gepressten Orangensaft oder Prosecco.

18,50 € pro Person





Flying 1

Fruchtige Curry-Mangosuppe im Glas
Antipasti-Spieße auf Rucola mit Balsamicoglace
Gegrillter Ziegenkäse auf buntem Gemüseragout

Gebackene Weißwurst auf Kartoffel-Gurkensalat
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und gebratenen Pellkartoffeln
Meeresalgensalat mit gebratener Riesengarnele

Mousse au Chocolat mit Beerenragout
50, - € pro Person

Flying 2

Tomaten-Basilikumsuppe im Glas
Antipasti-Spieße auf Rucola mit Balsamicoglace
Vittello Tonnato mit Kapernäpfel
Geflügelsalat Toskana auf Rucola

Gefüllte Pasta in Rosmarinbutter geschwenkt mit Parmesan
Gebratene Riesengarnele auf Meeresalgensalat
Ratatouille mit gegrilltem Ziegenkäse
Schweinefilet mit Salbei und Parmaschinken auf getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree

Beerenragout mit Vanillesauce
Cocos Panna Cotta mit Mango Ragout
Mousse au Chocolat mit Eierlikör-Vanilleschaum
65, - € pro Person

Flying 3

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Gebratene Riesengarnele auf Meeresalgensalat

Roastbeef mit Remouladensauce und gebratener Pellkartoffel

Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Gemüseragout

Geräucherte Entenbrust auf Waldorffsalat

Antipasti-Spieße mit gehobeltem Parmesan und Balsamicoglance

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Safranrisotto

Kalbsfilet auf getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree mit Portwein-Zwiebelsauce

Mousse au Chocolat mit Beerenragout

Panna Cotta mit Mango Ragout

75,- € pro Person

Mitternachtsnack

zu später Stunde, wenn sie mögen

Unser Käsewahnsinn
ausgesuchter Käse auf einem großen Brett mit mediterraner Brotauswahl



12,50 € pro Person

Gedeck & Dekoration

Ihre Tische werden festlich eingedeckt mit
Menükarten, Kerzen, weißen Stoffservietten
Couvert 1,50 € pro Person

Ihre Tische werden festlich eingedeckt mit
Menükarten, Kerzen, weißen Stoffservietten und weißen Tischdecken
Couvert 3,00 € pro Person

Ihre Tische werden festlich eingedeckt mit
Menükarten, Kerzen, weißen Stoffservietten und weißen Tischdecken
und einer kleinen Blumendekoration in den Farben Ihrer Wahl
Couvert 6,00 € pro Person

Dekoration

Bei besonderen Wünschen bei der Dekoration vereinbaren Sie bitte eine
Besprechung mit

Yvonne von Mikusch

Yvonne@vonmikus.de

[0176 66822998](tel:017666822998)



Technik & Entertainment

Musikanlage (110 DB)

Mischpult mit vielen Anschlussmöglichkeiten für Laptop, Smartphone usw.

Funkmikrophone (Headset oder Handmikro)

Beamer mit Leinwand an der Bar (Festinstallation)

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

Nebelmaschine

200,00 €

Beamer mit großer Leinwand extra und flexibel (ca. 700,00 € extra Kosten)

Bühne (3x4 m ca. 300 € extra Kosten)

Musik & Tanz

Für Musikalische Begleitung setzen wir Sie gerne mit unserem Haus-DJ in
Verbindung!

DJ Amar Pure (amar_pure@gmx.de)
Bekannt aus dem Hugo`s, Hart, Paradiso, uvm.



Dekorationsmöglichkeiten

















Bei Fragen, Wünschen oder Änderungen...
Bitte kontaktieren Sie uns gerne persönlich im Café Ludwig

telefonisch 0176 10188159
oder via Mail info@cafe-ludwig.net

Wir hoffen, dass das Angebot und die Komponenten Ihren Vorstellungen entsprechen und würden uns sehr freuen für Sie und Ihre Gäste tätig zu werden.

Einstweilen freuen wir uns auf eine Rückmeldung Ihrerseits.

Mit vielen lieben Grüßen aus dem Café Ludwig
Helmut Faulwasser, Leon von Mikusch und das Ludwig-Team

Kinderbetreuung
<https://kids-in-munich.de/kinderanimation/gastronomie/>



Zahlungsmodalitäten

Eine Anzahlung von 50% des Mindestumsatzes wird spätestens 6 Wochen vor der Veranstaltung fällig.

Gerne können Sie den Restbetrag nach der Veranstaltung bar, mit Karte oder nach Vereinbarung per Rechnung bezahlen.

Zur Auftragsbestätigung senden Sie das unterschriebene Angebot bitte per Mail, Fax oder Post an uns zurück.

AGB bei Veranstaltungen und Reservierungen mit Veranstaltungsumlauf bzw. Vertrag:

Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Anzahlung und Bezahlung

Wir behalten uns vor, eine Anzahlung zu berechnen.

Im Normalfall beträgt die Anzahlung 50% der geschätzten Gesamtkosten und ist spätestens 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn fällig. Die Anzahlung wird sofort fällig, wenn sich die Anfrage der Reservierung in einem Zeitraum weniger als 6 Wochen vor der Veranstaltung befindet. Eine verbindliche Reservierung besteht erst nach Eingang der Anzahlung.

Der Restbetrag ist am Tag nach einer Hochzeitsfeier in bar zu bezahlen.

Gästeanzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, uns bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn die garantierte Teilnehmerzahl für die Bewirtung und Speisen schriftlich mitzuteilen. Diese Zahl bildet die Abrechnungsgrundlage. Eine Unterschreitung der gemeldeten Zahl bleibt unberücksichtigt; eine Anpassung der Vergütung behalten wir uns vor. Im Falle einer Überschreitung der Teilnehmerzahl, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

Stornierungen

Die Stornierung eines erteilten Auftrages muss schriftlich erfolgen. Für den Zeitpunkt entscheidend ist der Zugang per Post, Fax oder Email.

Für die Stornierung berechnen wir Ihnen folgende Kosten:

- Bis zu 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung kostenfrei.
- 29 - 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung 10% des geschätzten Gesamtbetrages.
- 13 - 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung 30% des geschätzten Gesamtbetrages.
- 6 - 2 Tage vor Beginn der Veranstaltung 75% des geschätzten Gesamtbetrages.
- Bei Bekanntgabe am Vortag bzw. am Tag der Veranstaltung 100% des geschätzten Gesamtbetrages.

Eintrittspreise für Eventkarten wie z. Bsp. Halloween oder Silvester sind vorher zu entrichten und werden im Fall einer Stornierung nicht zurückerstattet.



