

## *Liebe Kommunionkinder, Konfirmanden und Firmlinge, sehr geehrte Kommunion-, Konfirmations- und Firmfamilie*

vielen Dank für Ihre Reservierung bei uns am LANGWIEDER SEE. Wir freuen uns schon heute, Sie an diesem besonderen Tag bei uns zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung Ihres Festes. Dabei stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenanzahl sowie die genaue Uhrzeit durch. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung. Bitte stellen Sie sicher, dass uns der Tischplan bis 2 Tage vor der Veranstaltung vorliegt.

**Beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl, dass kein alternatives Hauptgericht serviert werden kann.**

Nur so ist an diesem sehr geschäftigen Tag ein reibungsloser Ablauf möglich. Kinder und Vegetarier haben selbstverständlich auch die Möglichkeit à la carte zu wählen. Gerne können Sie uns diesen Essenswunsch auch schon vorher mitteilen.

Sollten Sie noch Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, stehen unsere Mitarbeiter und wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Jana Mendel-Ingeduld und Martin Ingeduld  
LANGWIEDER SEE Restaurant Hotel Biergarten  
Kreuzkapellenstr. 89, 81249 München  
Telefon 089/864860; Telefax 089/86486298  
[www.langwiedersee.de](http://www.langwiedersee.de)

### *Besondere Hinweise*

#### *Blumenarrangements nach Wahl*

Ab € 21,00 pro Tischgesteck.

#### *Geschäftsbedingungen*

Auch wir haben Sie, denn für eine Zusammenarbeit sind sie einfach unerlässlich. Auf Anfrage legen wir Sie Ihnen gerne vor.

#### *Gabelgeld*

Haben Sie Eltern, Freunde und Verwandte, die gerne selber backen und bringen Sie Kuchen selbst mit, berechnen wir Gabelgeld pro Gast in Höhe von € 2,50.

#### *Menükarten* ab 6 Stück

In die wir gerne Ihren individuellen Text drucken, erhalten Sie in der Karte für je € 2,50.

#### *Zahlungsmodus*

Bitte Bezahlung noch am selben Tag nach Durchführung Ihrer Veranstaltung. Bitte klären Sie die Zahlungsart bereits bei Ihrer Menüabsprache. Bar oder EC-Scheckkarte. Bei Banketten können wir leider keine Kreditkarten akzeptieren.

Die aufgeführten Preise gelten für den Tag Ihrer Veranstaltung im April/Mai/Juni 2010.  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten -

## Unsere Aperitifs

(In 0,1l, wenn nicht anders angegeben)  
servieren wir Ihnen bei schönem Wetter gerne auch im Freien

<b>Tricolore</b> - mit und ohne Alkohol Unser Hausaperitif je nach Geschmack, in den drei Farben gelb, grün und rot; mit Ananassaft, Blue Curacao, Prosecco und Grenadine	€ 4,40 ohne Alkohol € 3,70
<b>Vitamincocktail</b> - alkoholfrei- Saft von frisch gepressten Früchten 0,2l	€ 4,50
<b>San Bitter</b> der italienische Bitter <sup>®</sup> - alkoholfrei – mit Eiswürfeln und Zitronenschnitz oder mit Orangensaft/Ginger Ale	€ 3,50 € 4,20
<b>Hollerkracherl</b> - alkoholfrei- Feiner Holunderblütensirup mit spritziger Zitronenlimonade aufgegossen, dazu frische Erdbeeren 0,2l	€ 2,60
<b>Sondrino</b> – alkoholfrei - Erdbeersaft mit Kombucha, einem Spritzer Limette und Crushed Eis 0,2l	€ 3,90
<b>Aperol Sprizz</b> Erfrischend gekühlter Prosecco mit Sodawasser aufgegossen dazu ein Spritzer Aperol, Eiswürfel und Orangenscheibe 0,15l	€ 5,20
<b>Rossini</b> Glas Prosecco mit fruchtigem Himbeermark aufgegossen oder als alkoholfreier Drink mit Ginger Ale aufgegossen	€ 5,10 € 4,20
<b>Erdbeerbowle</b> In Grenadine marinierte Erdbeeren mit Rieslingsekt aufgegossen	€ 5,20
<b>Kir Royal</b> Creme de Cassis mit französischem Schaumwein aufgegossen	€ 4,60
<b>Glas Riesling Sekt oder Bouvet „Cremant de Loire“</b> Pur oder mit Orangensaft gemischt	€ 4,40
<b>Glas Prosecco Bortolomiol, Valdobbiadene Senior Extra Dry</b> Fein perlend, ein Spitzenprosecco	€ 4,40
- mit hausgemachten Holunderblütensirup	€ 4,80
- mit Aperol	€ 4,80

### Für unsere Kleinen Gäste

(eine kleine Auswahl aus unserer Kinderspeisekarte)

„Ritterspeere“ Pommes frites mit Ketchup	€ 3,00
„Hermies Leibgericht“ Butterspätzle mit Rahmsoße	€ 3,30
„Der kleine Schwabe“ Kleine Portion Käsespätzle mit „Minisalat“	€ 5,50
„Max und Moritz“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	€ 6,50
„Das verrückte Huhn“ Panierte Wallner-Putenbrust mit Pommes frites	€ 6,80

## Schmankerlmenü

Hausgemachte Maultaschensuppe mit Gemüserauten und Schnittlauch

»»»

„Duo“ vom gebratenen Spanferkel und Ente auf dunklem Naturjus  
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

»»»

In der Mandelkruste gebackene Apfelkücherl in Zimt-Zucker  
mit Bourbon-Vanilleeis und frischen Früchten

€ 24,90

## Kommunionstafel

Kleiner Vogerl-Radiesersalat  
mit würzigem Senfdressing und Steirischem Kürbiskernöl

»»»

Im Ganzen gebratene Angus-Rinderlende  
mit geschmorten Oliven, Lauchzwiebeln und Kirschtomaten  
dazu Rosmarinkartoffeln und dunkle Naturjus

»»»

Bourbon-Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und süßer Hippe

€ 25,90

## Langwieder Festmenü

Knackige Gärtnersalate  
in einem Balsamicodressing mit gebräunten Champignons,  
ausgelassenem Speck, Knoblauchcroutons und Radieserscheiben

»»»

Kerbelschaumsuppe mit Streifen von der geräucherten Lachsforelle

»»»

Gebratene Medaillons aus der Kalbssteakhüfte  
mit weißem Stangenspargel, Soße Hollandaise oder Butter und Kräuterkartoffeln

»»»

Lockerer Topfenmousse auf frischen Sommerbeeren  
mit Pistazien-Vanillekrokant

€ 37,90

## Langwieder Sonntagsessen

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl, gefülltem Pfannkuchen und Gemüserauten

»»»

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet  
auf Cognac-Pfefferrahmsoße mit buntem Marktgemüse und Eierspätzle

»»»

Bayrisch Creme mit Himbeermark und Mandelblättchen

€ 25,90

## Alternativgerichte

Aus diesen Speisen können Sie gerne statt der oben genannten Gerichte wählen.

### **Vorspeisen**

Bunter Blattsalat mit Avocadospalten, Kirschtomaten, kleinen Mozzarellakugeln und einem würzigen Balsamicodressing	€ 8,40
In pikanter Kräuter-Chillibutter gebratene Garnelen auf bunten Gärtnersalat mit Stangenweißbrot	€ 11,90
Kartoffelcremesuppe mit Speckkrusteln verfeinert	€ 4,30

### **Hauptgerichte:**

Saltimbocca von der Wallner Putenbrust mit Rohschinken und Salbei gebraten auf Frühlingslauch-Kaiserschotengemüse mit einer Trüffelsoße und gratinierten Kartoffeln	€ 14,90
Mit Rotweinpflaumen gefülltes Rehnüsschen auf Lorbeer-Pfeffersahne mit Spätzle, Preiselbeeren und Apfel-Blaukraut	€ 17,30
Gebratenes Saiblingsfilet vom Fischgut Waldheim in Gröbenried- auf Proseccoschaum mit buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln	€ 17,20
Lachs Cordon Bleu mit Blattspinat und Garnele gefüllt auf Ratatouillegemüse mit einer Krebsschaumsoße und Wildreis	€ 16,90

### **Vegetarische Gerichte**

Mit Ricotta und Spinat fein gefüllte Ravioli auf Haselnußbutter und frischem Salbei	€ 10,20
>>Jägerspeise<< Semmelknödel in Kräuterrahm mit Waldschwammerl und frittierte Petersilie	€ 9,40

### **Desserts:**

Heiße Liebe – Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 5,60
Hausgemachtes Eisparfait auf Soßenspiegel mit frischen Früchten	€ 6,10

## Aus unserer Zuckerküche

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagrahm	€ 4,40
Hausgemachte Kuchen nach Wahl mit Schlagrahm z. B. Himbeer-Käsekuchen, Beerenstreusel, Schoko-Sauerkirsch, Apfel-Haselnußkuchen, Rotweinkuchen, Aprikosen-Käsekuchen	pro Stück € 3,00
Konditor - Torten mit Schlagrahm	pro Stück € 3,80

Spezielle Kuchen und Torten aus der Konditorei auf Anfrage. Die Festtorten können anhand einer Vorlage direkt bei uns ausgesucht werden.

## Flaschenweine weiß 0,7 l

<b>Grauer Burgunder QbA</b> <i>Weingut Manz, Rheinhessen</i> Zarte Aromen von Birne und Mandeln, feine Mineralität, rund und lang.	€ 23,20
<b>Muscadet de Sèvre et Maine AC</b> <i>Foliette, Loire</i> Lebendiger und frischer Wein mit diskret blumigem Aroma.	€ 23,20
<b>Gavi di Gavi DOCG Cà da Bosio</b> <i>Piemont</i> Intensives Bouquet, fruchtig und charakteristisch, cremig und delikates Säurespiel.	€ 27,90
<b>Chardonnay Trentino DOC Oro di Ora</b> <i>Cantina Sociale LaVis, Trentino</i> In der Nase Aromen von Brotkruste, Butter und Birne, gut strukturierte Säure, mineralisch, frisch.	€ 20,80
<b>Pinot Grigio Grave del Friuli DOC</b> <i>Azienda Plozner, Friaul</i> Mineralisches Bouquet, Frucht- und Würznoten, feines Säurespiel, guter Trinkfluß.	€ 21,90
<b>Orvieto Classico DOC Secco Pierleone</b> <i>Cardeto, Umbrien</i> Zarte Zitrusfrische in der Nase, leichter Wiesenduft am Gaumen, mineralisch, trocken und harmonisch.	€ 18,90
<b>Grüner Veltliner</b> <i>Familienweingut E. Gruber, Weinviertel / Niederösterreich</i> Sehr ausgewogen, feinfruchtig, elegant und lang im Abgang.	€ 22,50

## Flaschenweine rot 0,7 l

<b>Affaltracher Dieblesberg QbA</b> <i>Schlosskellerei Affaltrach, Dr. R. Baumann, Erzeugerabfüllung</i> Trollinger im Eichenfass ausgebaut, idealer Bankettwein, trocken.	€ 23,90
<b>Dalheimer Kranzberg Dornfelder QbA</b> <i>Weingut Manz, Rheinhessen</i> 100% Dornfelder im Holzfaß gereift, samtig und weich, nach Süß- und Sauerkirschen duftend, feine Würznoten.	€ 25,90
<b>Rosso di Montepulciano DOC</b> <i>Poliziano, Toskana</i> Aus Sangiovese- und Merlot-Trauben, im Barrique ausgebaut. Elegante Frucht und Weichheit zeichnen diesen Wein aus.	€ 27,90
<b>Rupestro IGT</b> <i>Cardeto, Umbrien</i> 80% Merlot, 20 % Sangiovese. Voller dunkler Tropfen, fruchtig, saftig mit viel Körper, Geschmeidig im Abgang.	€ 19,80
<b>Syrah Sicilia IGT</b> <i>Weingut Cusumano, Partinico, Sizilien</i> Frische Fruchtnoten, schöne erdige Töne, überraschend weich.	€ 22,50
<b>Blauer Zweigelt Classic</b> <i>Familienweingut E. Gruber, Retz, Weinviertel</i> Mittelschwerer, mildsamtiger Rotwein mit eigenständigem Charakter. Kreuzung zwischen Blaufränkisch und St. Laurent.	€ 26,90

### Eine besondere Gaumenfreude

Scaranto 2004

Im Stahltank und Barrique ausgebaut. Rubinrot mit fruchtigen, leicht blumigen Aromen, geschmeidigem Tannin und ausgewogener Säure. Ein exklusiver Wein mit Fülle und Struktur

*Illasi, Veneto*

€ 23,90

Änderungen von Angebot, Jahrgängen und Preisen vorbehalten.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen der *Langwieder See* OHG in 81249 München, nachstehend *Langwieder See* genannt, zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen usw. sowie für alle damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des *Langwieder See*.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

### Vertragsabschluss, -partner, -haftung

1. Die Reservierung in den Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der schriftlichen Bestätigung beider Vertragsparteien für beide Partner verbindlich.
2. Ist der Besteller nicht der Veranstalter selbst oder vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Der Veranstalter haftet für seine Gäste während der Veranstaltung im Hause und auf dem Firmengelände sowie beim Betreten und Verlassen des Geländes; für Beschädigungen am Inventar und Mobiliar der Innenräume sowie für Flurschäden.
4. Der *Langwieder See* übernimmt keine Haftung für eingebrachte Wertsachen, Bargeld, Garderobe, Musikinstrumente etc. der Teilnehmer bzw. des Veranstalters.
5. Dekorationsmaterial des Veranstalters hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen und darf nur mit vorheriger Zustimmung des *Langwieder See* verwendet werden.

### Leistungen, Preise, Zahlungen

1. Der *Langwieder See* ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des *Langwieder See* zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des *Langwieder See* an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Bei langfristigen Bestellungen (länger als 3 Monate) behalten wir uns eine eventuelle Nachkalkulation, abhängig von der Marktlage, vor. Dies gilt auch im Falle einer Erhöhung der Mehrwertsteuer.
4. Unsere Rechnungen sind sofort fällig, zahlbar mit EC-Karte oder bar. Kreditkarten werden bei Banketten nicht akzeptiert. Rechnungsstellung erfolgt nur nach Absprache und schriftlicher Bestätigung.
5. Bei Banketten ab 20 Personen ist eine vorher festgelegte Vorauszahlung in Höhe von mind. 50 % des kalkulierten Umsatzes 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig.
6. Für eine bestätigte Raumreservierung ist eine Buchungsgebühr in vereinbarter Höhe fällig.

### Stornierung

1. Bei Banketten ab 20 Personen, die schriftlich bestätigt wurden, wird bei einer Stornierung die Buchungsgebühr als Aufwandsentschädigung dem Veranstalter berechnet.
2. Im Falle einer kurzfristigen Stornierung (2 Monate vorher für Tagungen und 3 Monate vorher für alle sonstigen Veranstaltungen) einer Veranstaltung (Rücktritt des Veranstalters) behalten wir uns die Berechnung von zusätzlichen Ausfallkosten auf die geplanten Leistungen vor.
3. Für die Punkte 1+2 gilt: Sollte der Veranstalter dem *Langwieder See* geringere Ausfallkosten nachweisen, so werden diese in Anrechnung gebracht.

### Rücktritt des *Langwieder See*

1. Wird die Vorauszahlung bzw. Buchungsgebühr in der festgelegten Frist nicht geleistet, so ist der *Langwieder See* zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist der *Langwieder See* jederzeit berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten.
3. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadenersatz gegenüber dem *Langwieder See*, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des *Langwieder See*.

### Speisen und Getränke

1. Ab 15 Personen ist kein À-la-carte-Service möglich, sondern grundsätzlich ein im Voraus bestelltes Menü. Getränke werden nach den jeweils gültigen Listenpreisen des *Langwieder See* berechnet.
2. Eigene Speisen und Getränke dürfen vom Veranstalter und den Teilnehmern grundsätzlich nicht zu den Veranstaltungen mitgebracht werden. In Sonderfällen kann eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesen Fällen wird eine angemessene Servicegebühr (z.B. Tellergeld) erhoben. Für mitgebrachte Speisen etc. kann selbstverständlich keine Haftung übernommen werden. Zusätzliche Leistungen wie Blumendekorationen etc. werden extra berechnet.

### Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Die definitive Teilnehmerzahl muss bei Banketten und Tagungen spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn dem *Langwieder See* schriftlich mitgeteilt werden. Der Verzehr vonseiten der Musiker und Künstler wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
2. Bestellte und nicht abgenommene Leistungen (Menüs etc.) werden voll in Rechnung gestellt.
3. Im Fall einer Abweichung der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Anzahl berechnet.
4. Bei Abweichung der Teilnehmerzahl um mehr als 20 % ist der *Langwieder See* berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des *Langwieder See* die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so können zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft berechnet werden.

### Gerichtsstand

1. Erfüllung- und Zahlungsort ist der Sitz des *Langwieder See*.
2. Im Falle von Rechtsstreitigkeiten gilt als Gerichtsstand München.
3. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.

*Sollten einzelne Bestimmungen dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.*