



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN

Feiern Sie Ihr Fest vor einzigartiger Kulisse

Wir freuen uns, Sie hier bei uns am See zu begrüßen.

Schon lange war dieses idyllische Fleckchen für seine Gastlichkeit bekannt. Bereits Generationen von Münchnern haben hier am See schöne Stunden verbracht und erinnern sich gerne daran zurück.

Durch die Einweihung des Naherholungsgebietes „Langwieder Seenplatte“ im August 2000 ist dieser fast vergessene Ort heute wieder in aller Munde. Lange Zeit im Besitz der Autobahndirektion Süd wurde das seinerzeit geschlossene „Rasthaus“ im Jahr 1998 von uns erworben und liebevoll renoviert. Nach vielen Umbauten und Verschönerungen erstrahlt unser Haus nun in neuem Glanz und wir sind stolz darauf, diesen Treffpunkt für Genießer und Erholungssuchende geschaffen zu haben.

Von seiner schönsten Seite jedoch zeigt sich der *LANGWIEDER SEE* bei festlichen Veranstaltungen. In unseren hellen, gemütlichen Räumen und Sälen, fast alle mit Blick auf den See, lässt es sich ganz wunderbar feiern. Im und um das ganze Haus herum bietet der *LANGWIEDER SEE* viel Platz zum Flanieren, Spaziergehen und Wohlfühlen.

Unser ganzer Stolz sind der Seepavillon, direkt an der Uferpromenade gelegen, sowie das Kaminzimmer mit Blick zum See. Beide Räumlichkeiten sind wie geschaffen für Ihr ganz besonderes Fest.

In unserem Restaurant erwartet Sie eine sehr gute Küche mit köstlichen bayrischen und internationalen Speisen, mediterran geprägt, sowie Fisch- und Wildgerichten. Der Weinkeller, vornehmlich mit italienischen Weinen bestückt, hält für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas bereit.

Seit diesem Jahr sind wir ein klassifiziertes 3-Stern-Superior Hotel. Fast alle unsere Zimmer verfügen über einen herrlichen Blick auf den *LANGWIEDER SEE* und sind mit Dusche / WC oder Bad, Radio, TV, Telefon und kostenfrei DSL-Anschluss und SKY TV modern ausgestattet. Ganz besonders stolz sind wir auf unsere Wohlfühlzimmer mit großer Eck-Badewanne, Airpool oder Regenwalddusche.

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

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden in unserem Haus und viel Spaß beim Ausschauen und Feiern.

Jana Mendel-Ingeduld und Martin Ingeduld

Langwieder See

Restaurant • Hotel • Biergarten
Kreuzkapellenstraße 89
81249 München
Telefon 089-864860
Telefax 089-86486298
www.langwiedersee.de
info@langwiedersee.de

Besondere Hinweise

Diese Mappe gilt für Bankette ab 15 Personen.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung schriftlich die verbindliche Personenanzahl (dies gilt als Mindest-Grundlage für die Preisberechnung) sowie die genaue Uhrzeit durch. Bitte stellen Sie sicher, dass uns der Tischplan bis spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung vorliegt.

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

Bar

Eine Feier wird erst mit der Bar eine richtige Party! Gerne übernehmen wir diesen Service und mixen Ihre Lieblingsdrinks und Cocktails an unserer Seebar.

Blumenarrangements und Raumdekoration

Unsere Floristin arrangiert für Sie gerne individuelle Tisch- und Raumdekorationen, auch für die Kirche und das Brautauto. Tischgestecke ab € 21,00. Gerne händigen wir Ihnen hierfür die Adresse aus.

Brautentführung

Bitte geben Sie frühzeitig Bescheid, ob Sie eine Brautentführung wünschen, damit wir Ihnen entsprechende Plätze reservieren können.

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. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für **mitgebrachte Kuchen und Behältnisse keine Haftung** übernehmen.

Geschäftsbedingungen

Auch wir haben sie, denn für eine Zusammenarbeit sind sie einfach unerlässlich. Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen, die Sie im Anhang finden.

Hotelzimmer

Bitte wenden Sie sich direkt an die Rezeption um Zimmer zu buchen. Denken Sie daran, notwendige Zimmer frühzeitig vorzubestellen und uns die verbindliche Zimmeranzahl 2 Monate im Voraus zu melden.

Kinder

Vor unserem Haus finden Sie einen Kinderspielplatz, Badeplätze, Minigolf und Spazierwege. Für Ihre kleinen Gäste finden Sie im Haus ein separates Spielzimmer.

Künstler

Sie suchen noch die passende Musik oder einen Künstler für Ihr Zwischenprogramm? Wir stellen Ihnen gerne entsprechende Adressen zur Verfügung.

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Musikdarbietungen im Allgemeinen eine *GEMA-Gebühr* anfällt. Falls Sie von der *GEMA* keine Freistellungsbestätigung vorweisen können, berechnen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung ab € 50,00 zzgl. MwSt.

Menükarten

In die wir auf Wunsch Ihren individuellen Text drucken, erhalten Sie für € 2,50/Stück.

Unsere Banketträumlichkeiten

Seestüberl bis 40 Personen
Kaminzimmer bis 90 Personen
Seepavillon bis 120 Personen

Unterhaltungsmusik und Sperrstunde

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Restaurant regulär bis 1.00 h serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies bis maximal 3.00h möglich. Wir berechnen Ihnen pro angefangene Stunde einen Betrag von € 150,00 inkl. MwSt.

Weisen Sie bitte Ihre Musiker bzw. den DJ unbedingt daraufhin,

- sich mit uns im Vorfeld bezüglich Anlieferung, Auf- und Abbau sowie Ablauf der Feier abzustimmen.
- dass keine direkte Zufahrt zu den Banketträumen möglich ist und geeignete Transportmittel (Rollwägen o. ä.) selbst mitgebracht werden müssen.
- dass wir über keinerlei Zubehör für Musik-, Ton- oder Lichtanlagen verfügen.
- zwingend bei der Lautstärke der Musik auf Hotelgäste und Nachtruhe Rücksicht zu nehmen.
- dass Musik nur bis maximal eine halbe Stunde vor Veranstaltungsende bzw. bis maximal 2.00 h gespielt werden kann.
- der Abbau evtl. Musikanlagen muss am selben Abend bis Veranstaltungsende erfolgen.

Zahlungsmodus

Bitte Bezahlung noch am selben Tag nach Durchführung Ihrer Veranstaltung oder am Tag darauf. Bitte klären Sie die Zahlungsart (bar oder per EC-Karte → keine Kreditkarten) bereits bei Ihrer Menüabsprache. Bitte denken Sie daran, Ihre EC-Karte im Voraus bei Ihrer Bank frei schalten zu lassen. Bei Banketten von mehr als 20 Personen erlauben wir uns, eine Vorkasse zu berechnen. Um Ihren Raum fest für Sie buchen zu können, bitten wir um eine Reservierungsgebühr, die wir bei Ihrer Gesamtrechnung berücksichtigen.

Wichtige Adressen für Hochzeiten und Taufen

Kirchen: **Schlosskapelle Blutenburg** – katholisch
Pfarrei Leiden Christi in Mü-Obermenzing, ☎ 089-8911410
Himmelfahrtskirche – evangelisch -
Pfarrkirche in Mü-Pasing, ☎ 089-8960750
St. Michael – katholisch - Pfarrei in Mü-Lochhausen, ☎ 089-8913630

Standesämter: **Mü-Pasing**, ☎ 089-2330372
KVR München in der Ruppertstraße ☎ 089-2330250

Anbei noch ein paar Anregungen für Ihr Rahmenprogramm:

Tauben- oder Luftballonfliegen
Schnitzeljagd im Naherholungsgebiet
Brautentführung mit Weinstube
Spazier- und Wanderwege im Naherholungsgebiet „Langwieder Seenplatte“
Schöne Golfanlage ca. 4 km entfernt, Platz Eschenried und Eschenhof, ☎ 08131-567456
Minigolfanlage ca. 300 m entfernt, Eschenriederstraße, ☎ 089-8644158

Zum Ausklang

Ein Frühstück bei Sonnenschein auf der Seeterrasse, Weißwürste mit Brezen oder ein kleiner Brunch? Lassen Sie Ihr Fest doch gemütlich am nächsten Tag enden!
Wir organisieren gerne Ihren passenden Ausklang.

*Die aufgeführten Preise gelten von 01.03.2010 bis 15.11.2010
Mit Erscheinen dieser Menükarte verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten.*

Unsere Aperitifs

servieren wir bei schönem Wetter in unserem idyllischen Efeupavillon am Seeufer, auf der Seeterrasse unter der großen Weide oder im Rosengarten gleich beim Seepavillon (in 0,1 l, wenn nicht anders angegeben)

Tricolore - 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

Vitamincocktail

Saft von frisch gepressten Früchten – ohne Alkohol 0,2 l € 4,50

San Bitter

„Der italienische Bitter“ – alkoholfrei – mit Eiswürfeln & Zitronenschnitz € 3,50
oder mit Orangensaft € 4,20

Rossini

Glas Prosecco mit fruchtigem Himbeermark aufgegossen € 5,10
oder als alkoholfreier Drink mit Ginger Ale aufgegossen € 4,20

Sondrino

Erdbeersaft mit Kombucha, einem Spritzer Limette und Crushed-Eis 0,2l € 3,90

Rosenbowle

Fein duftende Bowle für besondere Anlässe, mit Rosenblütensirup
und Rosé-Sekt aufgegossen, mit Rosenblüten garniert € 5,50

Kir Royal

Creme de Cassis mit französischem Schaumwein aufgegossen € 4,60

Glas Riesling Sekt oder Bouvet „Cremant de Loire“

Pur oder mit Orangensaft gemischt € 4,40

Glas Prosecco Bortolomiol, Valdobbiadene Senior Extra Dry

Fein perlend, ein Spitzenprosecco € 4,40
- mit hausgemachten Holunderblütensirup € 4,80
- mit Aperol € 4,80

„Hugo“

Hausgemachter Holunderblütensirup mit spritzigem Prosecco und Sodawasser
aufgegossen, dazu Eiswürfel und frische Pfefferminze 0,15l € 5,20

Aperol Sprizz

Erfrischend gekühlter Prosecco mit Sodawasser aufgegossen,
dazu ein Spritzer Aperol, Eiswürfel und frische Orangenscheibe 0,15l € 5,20

Sherry Sandeman Don Fino dry oder medium

4 cl € 3,90

Martini bianco oder rosso

4 cl € 3,90

Campari mit Eis und Zitrone

4 cl € 3,90

mit Orangensaft oder Soda aufgegossen € 4,30

Weißer Pfirsich küsst Erdbeere

Pürierter weißer Pfirsich mit marinierten Erdbeerstückchen,
Holunderblütensirup und fruchtigem Schaumwein aufgegossen € 5,80

Fingerfood

**Köstlichkeiten für den kleinen Hunger oder zum Aperitif –
heben die Stimmung und die Partylaune**

Canapeés

Scheibe französisches Stangenweißbrot oder Vollkornbaguette mit:

Parmaschinken und Honigmelone,
Schwarzgeräuchertem mit Sahnemeerrettich,
Graved Lachs mit einer Senf-Dillsoße,
Geräuchertem Forellenfilet und dazu Sahne-Meerrettich,
Zweierlei Käse mit Weintrauben oder
Obazda mit Schnittlauch

pro Stück € 2,80

Crostini

mit Olivencreme, Basilikum-Pinienkernpesto, Tomaten-Mozzarella,
italienischer Salami, rohem Schinken
oder mit Tomaten-Knoblauch-Basilikum

pro Stück € 2,80

Sonstige Leckerbissen jeweils pro Stück

Räucherlachs-Crêpe-Roulade € 2,40
Grissini mit San-Daniele-Schinken umwickelt € 3,20
Quiche lorraine – Französischer Speck-Zwiebelkuchen € 1,90

Obst-Tortelette – Kleines Törtchen mit Vanillecreme und Früchten € 2,40
Butter- oder Streuselkuchen, Muffins oder Donuts € 1,50
Blätterteig-Käsestange € 0,90
Kleine Schüsseln mit Erdnüssen, Chips, Salzgebäck, Oliven u. ä. € 3,50

Kalte und warme Vorspeisen

Variation von bunten Gärtnersalaten in der gebackenen Kräuterhippe

mit Karotten- und Gurkenstreifen, Tomatenecken, Paprika und Radieserl
dazu ein Joghurt-Buttermilchdressing und frische Sommerbeeren

€ 8,40

Knackige Frühlingssalate

in einem Balsamicodressing mit gebräunten Champignons,
ausgelassenem Speck, Knoblauch-Croutons und Radieserlscheiben

€ 8,40

Marinierte Tranchen von der Entenbrust

auf Paprika-Zucchiniestreifen mit würziger Thymianjus und Feldsalat

€ 10,30

Zweierlei vom Lachs - als feines Mousse und hausgebeizt

auf würzigem Wildkräutersalat mit Keta-Kaviar und frischem Dill

€ 10,30

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Friséesalat mit bunten Linsen und Wildkräuterdressing

€ 9,70

Variation vom Lachs

zubereitet als Tatar auf Reiberdatschi, geräuchert mit grünem Spargel
und gebacken auf pikantem Chilli-Sprossensalat

€ 12,50

Mild geräucherte Lachsforelle vom Fischgut Waldheim

auf Kartoffel-Feldsalat mit Speckkrusteln und Steirischem Kürbiskernöl

€ 11,90

In pikanter Kräuter-Chilibutter gebratene Scampi auf bunten Gärtnersalaten mit Stangenweißbrot	€ 11,90
Gratinierter Ziegenkäse auf Eichblattsalat mit fruchtigem Himbeer-Walnussdressing und Parmesanchips	€ 8,90
Italienischer Büffel-Mozzarella mit dreierlei Tomatensalat, Avocadospalten und Balsamicodressing	€ 9,80
Kleiner Italienischer Vorspeiseteller mit Tomaten-Büffelmozzarella, Parmaschinken, gebratenem Antipastigemüse, marinierten Calamari, würzigem Rucola, Kräuter-Oliven und Grissini	€ 12,50

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüserauten und Rindfleischwürfeln	€ 3,90
Langwieder Hochzeitssuppe mit gefüllten Pfannkuchen, Butternockerl, Schinkenschöberl und hausgemachten Maultaschen	€ 5,20
Münchner Hochzeitssuppe mit dreierlei Nockerl und Gemüserauten	€ 4,70
Weißes Süppchen von der Strauchtomate mit Tomatenockerl und frischem Basilikum	€ 4,90
Kartoffelcremesuppe mit weißem Trüffelöl verfeinert	€ 4,50
Feine Korbelschaumsuppe mit geräucherten Lachsforellenstreifen und Lauchstroh	€ 4,50

Zwischengangerl

Gebratenes Lachsmedaillon mit Kräuter-Korianderbrösel überbacken auf buntem Zucchini Gemüse mit Zitronengrasschaum	€ 10,30
In Kartoffelschuppen gebratenes Zanderfilet auf würzigem Tomaten-Kräutergröstl	€ 10,50
Frische Tagliatelle mit Taleggiokäse, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven	€ 9,20
Frische Spaghetti in flüssiger Salbei-Butter mit gehobeltem Pecorinokäse	€ 9,20
Erfrischendes Zitronensorbet dazu frische Minze	€ 3,80
Dunkles Cassissorbet mit Rieslingsekt aufgegossen	€ 5,80

Fleisch- und Wildgerichte

Knusprig gebratener Spanferkelrücken in dunkler König-Ludwig-Biersoße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 14,40
Gebratene Medaillons vom Schweinerücken - vom Schwäbisch Hällischen Landschwein aus artgerechter Aufzucht - in Cognac-Pfefferrahmsoße mit Sommergemüse und Eierspätzle	€ 14,90
Im Ofen geschmorte Schulter vom Kalb auf Naturjus mit Trüffel-Kartoffelpürrée, gebratenen Waldschwammerl und buntem Karottengemüse	€ 14,90
Gebratener Kalbsrücken mit jungem Marktgemüse auf Portwein- und Bernaiser Soße und Pommes Duchesse	€ 23,80
Im Ganzen gebratene Rinderlende in der Kräuterkruste mit Rotweinschalotten, geschmorten Kirschtomaten, schwarzen Oliven und würzigen Rosmarinkartoffeln	€ 16,20
Gebratene Maispouardenbrust mit Waldpilzen gefüllt auf Karotten-Frühlingslauch mit einer Portweinjus und Pariser Kartoffeln	€ 14,20
In der Pfeffer-Ingwer-Honigkruste rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Cassisjus mit Lauchjulienne und knusprigen Kartoffelrösti	€ 17,30
Mit Rotweinpflaumen gefülltes Rehnüsschen auf Preiselbeer-Pfeffersahne mit Eierspätzle und Apfel-Blaukraut	€ 17,30
In der Rosmarin-Olivenkruste gebratener Lammrücken auf würzigem Ratatouillegemüse mit sahnigem Kartoffelgratin	€ 17,50

Fischgerichte

Gebratene Saiblingsfilets vom Fischgut Waldheim auf einer Korbelschaumsoße mit buntem Marktgemüse und Kräuterkartoffeln	€ 16,90
In der Thymiankruste gebratenes Filet von der Dorade Royale auf Provenzalischem Tomatengemüse mit Rucolarisotto	€ 16,50
Lachs Cordon Bleu mit Blattspinat und Garnele gefüllt auf Ricotta-Mangoldgemüse mit Safranschaum und Wildreis	€ 16,50
Kroß gebratenes Filet vom Zander auf Champagner-Ananaskraut mit Dillkartoffeln und Rieslingsoße	€ 16,50
Frisches Filet vom Branzino (Wolfsbarsch) auf der Haut knusprig gebraten, mit frischem Blattspinat und Salzkartoffeln, dazu schaumige Butter oder Chilli-Olivenöl	€ 16,90

Vegetarische Gerichte

Buntes Gemüse aus dem Wok in Zitronengras-Currysoße mit Basmatireis	€ 9,80
Mit Ricotta und Spinat fein gefüllte Ravioli auf Haselnußbutter und frischem Salbei	€ 10,20
Hausgemachte Quark-Kartoffelnocken auf Blattspinat mit Parmesan überbacken	€ 9,90
Ziegenkäserisotto mit frischem Estragon und gebratenen Austernpilzen und Limettenfilets	€ 10,40
Kleines Blätterteigkissen mit Ratatouillegemüse gefüllt und Rucolaschaum	€ 9,20

Desserts

Bayrisch Creme auf exotischem Fruchtsalat mit knusprigen Ananaschips	€ 6,30
Himbeer Millefeuille feine Blätterteigblättchen, gefüllt mit weißem Honig-Mousse au Chocolat	€ 6,40
Zweierlei Mousse au Chocolat auf Himbeermark mit frischen Früchten und Karamell-Zuckergitter	€ 6,20
Hausgemachtes Eisparfait von Kakao, Himbeeren und Pistazien auf Soßenspiegel mit frischen Früchten	€ 6,10
Crème brûlée Gebrannte Vanille-Krokant Creme mit dunklen Cassisbeeren	€ 6,30
Lockerer Mousse von der Passionsfrucht mit Ananas-Kokosschaum und Pistazienkaramell	€ 6,30
Duo von Cassis und weißer Schokolade mit frischen Sommerbeeren und Schokospänen	€ 6,20
Dreierlei Sorbets mit Haselnusshippe und frischen Sommerfrüchten	€ 6,40
Erfrischende Limetten-Joghurtcreme mit Melonenkaltschale und frischer Minze	€ 6,10
Lockere Topfenknödel auf Aprikosenröster mit halb geschlagener Sahne	€ 6,30
Großer Eisguglhupf (ab 12 Personen) mit Feuerwerk und lauwarmem Beerensupperl	pro Person € 7,20

Aus unserer Zuckerküche

Apfelstrudel

mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagrahm € 4,40

Millirahmstrudel mit Vanillesoße € 4,40

Hausgemachte Kuchen nach Wahl mit Schlagrahm Stück € 3,00
z. B. Himbeer-Käsekuchen, Beerenstreusel, Marmorguglhupf,
Elsässer Apfelkuchen, Aprikosen-Vanillekuchen, Sauerkirsch-Käsekuchen

Konditor-Torten mit Schlagrahm Stück € 3,80

**Weitere Kuchen und Torten aus der Konditorei auf Anfrage.
Die Hochzeits-, Tauf- und Geburtstagstorten können anhand einer Vorlage
direkt bei uns ausgesucht werden.**

Grosses Langwieder See Hochzeitsmenü

Graved-Lachs-Crepe-Roulade,
Krabbencocktail und geräucherter Bachsaibling
mit in Zitronengrass dressing marinierten Sommersalaten

Kerbelschaumsuppe mit Ingwer-Meerrettichnockerl

Passionsfruchtsorbet mit Prosecco aufgegossen

Mit Provenzalischen Aromen rosa gebratenes Rinderfilet
auf einer dunklen Cassis-Demi-Glace
mit buntem Marktgemüse und Macaire-Kartoffeln

Großes Dessertbuffet

€ 52,90

Kleines Langwieder See Hochzeitsmenü

Langwieder Hochzeitssuppe mit gefüllten Pfannkuchen, Schinkenschöberl
Butternockerl und hausgemachten Maultaschen

Im Lardo-Kräuter-Speckmantel gebratenes Filet vom Jungschwein
auf Portweinjus
mit buntem Marktgemüse und Trüffel-Kartoffelmousseline

Mascarpone-Halbgefrorenes
mit Amarettini und marinierten Kirschen

€ 28,50

Schmankerlmenü

Hausgemachte Maultaschensuppe mit Gemüserauten und Schnittlauch

„Duo“ vom gebratenen Spanferkel und Ente auf dunkler Naturjus
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln

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

€ 24,90

Dachauer Sonntagsessen

Bunte Blattsalate mit Avocadospalten, Radieserlscheiben,
Parmakrusteln und Balsamicodressing

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl, Bratnockerl und Gemüserauten

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet
auf feiner Morchelrahmsoße mit buntem Marktgemüse und Eierspätzle

Dessertvariation „Langwieder See“

€ 35,20

Kleine Festtafel

Marktsalate mit gebratenem Scampi-Saltimbocca,
Wachtelei und feinem Parmesandressing

Gebratenes Kalbskotelette mit Olivenöl, Limettenfilets und würzigem Thymian
dazu servieren wir Ihnen Kräuter-Ofenkartoffeln und Kaiserschoten

Lockere Mascarpone-Buttermilchcreme
mit frischen Beeren und Haselnußcrunch

€ 34,60

Florentiner Tafel

Carpaccio vom gebeizten Lachs mit fein-säuerlichem Limonen-Honig-Dressing
und kleinem Salatbouquet

Weißes Tomatensüppchen mit hausgemachten Tomatennockerl und frischem Basilikum

Duo von Kalbsrücken und Perlhuhnbrust
mit Pesto-Sommergemüse, gratinierten Kartoffeln und Vin-Santo Jus

Hausgemachtes Espresso-Krokant-Parfait mit frischen Erdbeeren

€ 43,40

Augenschmaus

Gebratene Safran-Garnelen
auf Rucola mit Spargelgemüse

In der Kräuterkruste gebratenes Entrecôte vom Rind
in Rotwein-Schalottensoße mit Kartoffelplätzchen und Gemüsebatonnet

Erdbeer-Rhabarberragout
mit Waldfrucht-Mascarpone-Eiscreme und Mandelblättchen

€ 34,40

Vegetarisches Menü

(ab 10 Personen möglich)

Karotten-Ingwersuppe mit Quarkkrusteln

Mille-feuille von Blätterteig und Marktgemüse
in Rucola-Roquefortschaum

Dreierlei Sorbets mit frischem Fruchtmark und Pistaziensplittern

€ 20,50

**Besonders zu empfehlen für Sommerfeste und Firmenfeiern
bei schönem Wetter im Freien:**

Barbecue am See

Münchner Obatzer, Radieserlkäs, Tomatenfrischkäse
gebratenes Antipastigemüse, Tomaten-Mozzarella
resche Brezen, Knoblauchbrot, Brotauswahl

Vom Grill gibt´s:
Marinierte Rindersteaks, Schweinehalsgrat und Wallner-Putenbrust
Bunte Gemüsespieße
Grillwürstl, Garnelenspieße
Würzige Curry-, Knoblauch- und Kräuterdips, Barbecue-Soßen
Baked Potatoes mit Sauerrahm
Gegrillte Maiskolben
Große Salatauswahl

Kleines Dessertbuffet

€ 35,50

zzgl. Kosten für Grill: € 150,00 + MwSt.
evtl. zzgl. Kosten für Zeltaufbau

Langwieder Schlemmerbuffet

Gemischte Brotauswahl mit Münchner Obazda und Radieserl-Frischkäse

Großer Spiegel mit
Schwarzgeräuchertem und Pragerschinken, Portweingelee und Melonen
Hausgemachte Terrine vom Tafelspitz mit einer Frühlingszwiebelvinaigrette
Kleine Fleischpflanzerl mit frisch geriebenem Meerrettich
Kleine Hähnchenschlegel mit würziger Soße
Hausgebeizter Lachs und geräucherte Süßwasserfische mit Senf-Dill-Soße
Gebratenes Gemüse und Schwammerl
Bayerischer Kartoffelsalat
Bunter Hirtensalat mit Schafskäse
Auswahl an Blattsalaten

Knusprig gebratener Spanferkelrücken mit dunkler Biersoße
Geschmorte Kalbsschulter in Schwammerlrahmsoße
Mit Rosmarin gebratene Bauernente
Zander- und Lachsforellenfilets in einer Weißwein-Thymiansahne

Semmel- und Kartoffelknödel
Kräuterreis
Käsespätzle mit gebackenen Zwiebeln
Frisches Marktgemüse
Apfel-Blaukraut

Eisauswahl aus der Tischtruhe mit verschiedenen Soßen und Nüssen
Bayrisch Creme mit Himbeermark
Apfelkücherl mit lauwarmer Bourbon-Vanillesoße
Frischer Fruchtsalat

€ 31,90

Aufpreis für Käse zum Dessertbuffet € 3,50 pro Person

Italienisches Buffet

Ciabatta, Bauernbaguette und Grissini mit Olivenaufstrich

Großer Spiegel mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Bresaola und Melone

Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße mit Kapern

Insalata Caprese – Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Antipasti – In Olivenöl gebratenes, mariniertes Gemüse und Pilze

Calamari mit einer Knoblauch-Zitronen-Aioli

Gefüllte Minipaprika

Eingelegter Ziegenkäse mit Peperoncini und Rosmarin

Römischer Blattsalat mit knusprigen Croutons und Parmesanspänen

Rucola-Fenchelsalat mit weißem Balsamico und Pinienkernen

Panzanella alla verdure – Toskanischer Brotsalat mit roten Zwiebeln

Arista al Vin Santo – Toskanischer Schweinebraten mit Vin Santo-Jus

Involtini alla milanese – Fein gefüllte Kalbsröllchen

In frischem Rosmarin und Weißwein geschmorte Maispouardenbrust

Dorade-Scampi-Spieße in Proseccoschaum mit tomate concassée

Fein gefüllte Ricotta-Spinatravioli

Rigatoni mit fruchtiger Tomatensoße

Kleine Rosmarinkartoffeln in der Schale gebacken

Spinaci al pecorino – frischer Spinat mit Pecorino

Tomaten-ZucchiniGemüse

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeermark

Semifreddo alla nocciola – Halbgefrorenes mit Haselnüssen

Salat von marinierten Früchten

€ 37,50

Aufpreis für Käse zum Dessertbuffet € 4,00 pro Person

Französisches Buffet

Brotkorb

Fischterriner mit frischen Kräutern und Dill-Meerrettichsahne
Poireaux à la vinaigrette – Kalter Lauch in Vinaigrette mariniert
Fleischpastete aus den Ardennen mit Preiselbeeren und Lorbeer
Geräucherte Entenbrust auf gedämpften Gemüsejulienne mit schwarzem Pfeffer
Gelierte Ratatouilles mit einer schwarzen Olivenvinaigrette
Omelettes provençales –
Omelettes mit Zwiebeln, Blattspinat, Tomaten und Speck
Salade niçoise – Nizza-Salat mit Kapern, Kartoffeln, Thunfisch, Oliven und Tomaten
Eisbergsalat mit Roquefort
Mesclun – Bunter Blattsalat mit einem feinen Senf-Kräuter-Dressing

Tranchiertes Rinderkotelette auf dunklem Schmorgemüse
Mit frischen Kräutern und Knoblauch gespickte Lammkeule
Coq au Vin – Hähnchen in Rotwein geschmort, mit Speck, Champignons und Croutons
Gebratene Forellenfilets mit Zitronen-Petersilienbutter

Provenzalischer Kräuterreis
Hausgemachte Bandnudeln
Cremiges Kartoffelgratin
Würziges Ratatouillegemüse
Gratin de courgettes – Zucchini gratin

Lauwarme Aprikosentorte mit Grand Marnier verfeinert und Bourbon-Vanilleeis
Zweierlei Mousse au chocolat mit dunklen Sauerkirschen
Crème au caramel
Exotischer Fruchtsalat

€ 43,80

Aufpreis für Käse zum Dessertbuffet € 4,50 pro Person

Sommerbuffet

Gemischte Brotauswahl mit dreierlei Aufstrich

Ganzer Lachs – Bellevue – mit Kaviarschaum
Im Wacholderrauch geräucherte Süßwasserfische mit Senf-Dill-Soße
Garnelen in Tomaten-Avocadosülzchen mit Limettensahne
Marinierte Crevetten mit Cocktailsoße und Cognac verfeinert
Geräucherte Entenbrust mit Cumberlandsoße
Dünne Tranchen vom Serranoschinken mit Honigmelone
Feiner Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum
Gratinierte Auberginen-Involtini mit Parmesan
In Olivenöl und Kräutern marinierte Gemüse und Pilze
Bunte Salatauswahl

In der Kräuterkruste rosa gebratenes Roastbeef mit Bernaiser Soße
Mit Salbeibutter gebratene Perlhuhnbrust
Rehnüßchen in einer Wacholdersahne mit Preiselbeeren
Zander-Garnelenspieß in einer Krebsrahmsoße

Gefüllte Kartoffelgnocchi
Hausgemachte Eierspätzle und Wildreis
Kartoffel-Lauchgratin
Geschmortes Paprika-Zucchini Gemüse mit frischen Kräutern
Buntes Sommergemüse

Weißes und dunkles Mousse au Chocolat
Sorbetturm mit exotischen Früchten
Apfel- und Pflaumentarte
Mascarpone-Halbgefrorenes mit Amarettini und Sauerkirschen
Kleine Käseauswahl auf dem Holzbrett

€ 58,00

Zu später Stunde

Ausgewählte Käse am Stück auf dem Holzbrett mit Brot	€ 6,60
Italienische Käseauswahl mit Brot	€ 7,80
Französische Käseauswahl mit Brot	€ 9,60
Bayerisches Brotzeitbrett mit Brot und Butter	€ 9,50
Ungarische Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	€ 4,50
Pikantes Chili con carne mit Brot	€ 4,50

Flaschenweine weiß 0,75l

Unser spezieller Bankettwein:

Sauvignon Castel del Monte DOC Terre al Monte
Cassis und Grapefruit im Bouquet, vollmundig
mit angenehm frischer Säurestruktur. Rivera, Apulien
€ 21,90

Silvaner

Erdig, im Mund frisch und von würzigem Gehalt; ausgeprägter Geschmack.
Bürgerspital zum Heiligen Geist, Franken € 21,90

Grauer Burgunder QbA

Zarte Aromen von Birne und Mandeln, feine Mineralität, rund und lang.
Weingut Manz, Rheinhessen € 23,20

Orvieto Classico DOC Secco Pierleone

Zarte Zitrusfrische in der Nase, leichter Wiesenduft am Gaumen,
mineralisch, trocken und harmonisch. Cardeto, Umbrien € 18,90

Chardonnay Trentino DOC Oro di Ora

In der Nase Aromen von Brotkruste, Butter und Birne, gut strukturierte Säure,
mineralisch, frisch. Cantina Sociale LaVis, Trentino € 20,80

Pinot Grigio Grave del Friuli DOC

Mineralisches Bouquet, Frucht- und Würznoten, feines Säurespiel,
guter Trinkfluß. Azienda Plozner, Friaul € 21,90

Gavi DOCG La Zerba

Viel frische Frucht und Blumendüfte, trocken bei milder Säure,
gehaltvoll mit feiner Mineralität. La Zerba, Piemont € 24,80

Lugana DOC Pievicroce

Holzfaß. Delikater Duft nach Kräutern, Heu und Strohblumen, animierend,
finessenreich, rund. Costaripa Lombardei € 25,60

Weinviertel Grüner Veltliner

Sehr ausgewogen, feinfruchtig, elegant und lang im Abgang.
Familienweingut E. Gruber, Österreich € 22,50

Capfenstein „Steirische Klassik“ Cuvee

Vollmundig mit fruchtigen Nuancen, sehr ausgewogen im Geschmack.
Weingut Winkler-Hermaden, Südoststeiermark € 22,90

Flaschenweine rosé 0,75l

Lagrein Kretzer

Fruchtig, süffiger Wein mit guter Stoffigkeit. Peter Briegl, Girlan, Südtirol € 18,40

Schilcher „Blaue Wildbachertraube“

Trocken und säurehaltig. Eine Rarität für Kenner. Weingut Langmann, Steiermark € 20,50

Copperidge Zinfandel rosé

Vollmundig, halbtrocken, mit leichtem Himbeeraroma, Kalifornien € 18,30

Flaschenweine rot 0,75l

Unser spezieller Bankettwein:

Scaranto Edition 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

Affaltracher Dieblesberg QbA

Trollinger im Eichenfass ausgebaut, idealer Bankettwein, trocken.
Schlosskellerei Affaltrach, Dr. R. Baumann, Erzeugerabfüllung € 21,90

Merlot Plozner DOC

100 % Merlot; Stahltank und großes Holzfass
Einladendes Bouquet mit Gewürzkräutern und Paprika, füllig und
weich am Gaumen, leichte Art. Azienda Plozner, Grave del Friuli, Friaul € 22,80

Bardolino Classico DOC

Rondinella, Corvina, Molinara.
Rubinrot, mit fruchtigem Bouquet und samtigem Geschmack,
zart bitter am Gaumen. Palladio, Venetien € 19,30

Morellino di Scansano D.O.C.

Geschliffen, fast süffig, die Würze und Wärme der Maremma; hier in Perfektion.
Le Pupille, Toskana € 27,90

Rosso di Montepulciano DOC Poliziano

Aus Sangiovese- und Merlot-Trauben, im Barrique ausgebaut.
Elegante Frucht und Weichheit zeichnen diesen Wein aus.
Poliziano, Toskana € 27,90

Rosso Bolgheri DOC Poggio ai Ginepri

10 Monate Barrique Klare Frucht mit Brombeeren und Heidelbeeren,
feines Tanningerüst, schöne Würze, am Gaumen schmeichelnd und sehr charmant.
Argentiera, Toskana € 27,90

Syrah Sicilia IGT

FrISChe Fruchtnoten, schöne erdige Töne, überraschend weich.
Weingut Cusumano, Partinico, Sizilien € 20,80

Blauer Zweigelt Classic

Mittelschwerer, mildsamtiger Rotwein mit eigenständigem Charakter.
Kreuzung zwischen Blaufränkisch und St. Laurent.
Familienweingut Gruber, Retz, Weinviertel € 26,90

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. Erfüllungsort 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.