

Feiern Sie Ihr Fest vor einzigartiger Kulisse

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

Schon lange ist dieses idyllische Fleckchen für seine Gastlichkeit bekannt und bereits Generationen von Münchnern haben hier am See schöne Stunden verbracht und erinnern sich gerne daran zurück. Lange Zeit im Besitz der Autobahndirektion 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. Inzwischen hat es sich nun auch herumgesprochen, dass es sich am „See“ hervorragend feiern läßt.

Unser Restaurant mit großen Panoramafenstern und die Bar mit offenem Holzkamin, das Seestüberl mit Kachelofen sowie das Kaminzimmer bieten einen herrlichen Blick auf den Langwieder See. Unser ganzer Stolz ist der Seepavillon, direkt an der Uferpromenade gelegen. Alle Räumlichkeiten sind wie geschaffen für Ihr ganz besonderes Fest.

In unserem Restaurant erwartet Sie eine sehr gute Küche mit köstlichen Bayerischen und Internationalen Speisen, sowie Fisch- und Wildgerichten. Der Weinkeller, vornehmlich mit Italienischen Weinen bestückt, hat für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas zu bieten.

Sollten Sie noch Fragen haben oder weitere Informationen benötigen, stehen wir und unsere Mitarbeiter 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



Langwieder See im Winter 2009/2010

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 die verbindliche Personenanzahl sowie die genaue Uhrzeit durch. 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.

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.

Bei Buffets und Menüs

benötigen wir die definitive Personenzahl schriftlich spätestens 5 Tage im Voraus. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung.

Unsere Weihnachtsdekoration:

Wir schmücken Ihre Tafel mit hausgemachten Plätzchen, Äpfeln, Mandarinen, Nüssen und Tannenzweigen. Pro Person EUR 3,50.

Blumenarrangements

Unsere Floristin arrangiert für Sie gerne individuelle Tisch- und Blumendekorationen, (auch weihnachtliche Dekoration) Tischgestecke ab EUR 21,00.

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 EUR 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 und ausreichend Spazierwege. Für Ihre kleinen Gäste verfügt unser Haus über 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 EUR 50,00 zzgl. MwSt.

Menükarten

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

Unsere Banketträumlichkeiten

Seestüberl bis 40 Personen
Kaminzimmer bis 90 Personen mit Tanzfläche (bis 100 Personen ohne Tanzfläche)
Seepavillon bis 90 Personen mit Tanzfläche (bis 100 Personen ohne Tanzfläche)

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 EUR 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 Lichtenanlagen 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
Sankt 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:

Fackelspaziergang im Naherholungsgebiet
Rad- und Wanderwege im Naherholungsgebiet „Langwieder Seenplatte“
Besichtigung von Schloß Dachau oder Schloß Nymphenburg
Eislaufen am Luss- oder Langwieder See
Heißer Glühwein und Maroni bei klirrender Kälte am Holzfeuer auf unserer Seeterrasse, dazu stimmungsvolle Weihnachtsmusik

Zum Ausklang

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

Unsere Aperitifs

(in 0,1l wenn nicht anders angegeben)



Wintermärchen

Frischgepresster Orangensaft mit Grenadine,
hausgemachtem Holunderblütensirup und trockenem Sekt aufgegossen,
dazu eine kleine Prise Zimt

0,1l EUR 5,20

**Wir begrüßen Sie am See mit einem offenen Feuer,
einem Haferl heißen Schlehen-Glühwein EUR 3,50
und gerösteten Maroni EUR 3,00/Portion**

Eisbär

Haferl weißer Glühwein mit hausgemachtem Holunderblütensirup,
Gewürzen und kleinem Lebkuchen

EUR 4,10

Vitamincocktail

frisch gepresste Fruchtsäfte – ohne Alkohol

0,2l EUR 4,50

San Bitter (mit Farbstoff) alkoholfrei
mit Eis und Zitrone

EUR 3,50

mit Orangensaft oder Ginger Ale aufgegossen

0,2l EUR 4,20

Vampir

Blutorangensaft mit Rieslingsekt aufgegossen (saisonal)

EUR 5,20

Rossini

Fruchtiges Himbeermark mit Prosecco aufgegossen

EUR 5,10

oder als alkoholfreier Drink mit Ginger Ale aufgegossen

EUR 4,20

Römische Orangenbowle

marinierte Orangenfilets mit Prosecco aufgegossen

0,15l EUR 5,50

Kir Royal

dunkler Cassislikör mit französischem Bouvet Cremant de Loire aufgegossen

EUR 4,60

Glas Riesling Sekt, Prosecco Bortolomiol oder Bouvet „Cremant de Loire“
pur oder mit Orangensaft gemischt

EUR 4,40

Sherry Sandeman Don Fino dry oder medium

4cl EUR 3,90

Campari mit Eis und Zitrone (mit Farbstoff)

4cl EUR 3,90

Campari (mit Farbstoff) mit Orangensaft oder Sodawasser aufgegossen

4cl EUR 4,30

Martini bianco oder rosso (mit Farbstoff)

4cl EUR 3,90

Canapées

Scheibe französisches Stangenweißbrot oder Vollkornbaguette mit z.B.

- luftgetrockneter Salami und Oliven
- Parmaschinken und Melone
- Lachsforellentatar mit Kräutern und Sauerrahm mariniert
- gebeiztem Lachs mit einer Senf-Dillsoße
- geräuchertem Forellenfilet und Sahne-Meerrettich
- zweierlei Käse mit Weintrauben
- Obazda mit Schnittlauch
- Schwarzgeräuchertem mit Sahnemeerrettich
- rosa gebratenes Roastbeef mit Silberzwiebeln



pro Stück EUR 2,80

Sonstige Leckerbissen

Quiche Lorraine (franz. Speckkuchen)	pro Stück	EUR	1,90
Grissini mit San-Daniele-Schinken umwickelt	pro Stück	EUR	3,20
Crostini mit Oliven, Mozzarella ,Salami oder Rohschinken	pro Stück	EUR	2,80
Bruschetta mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	pro Stück	EUR	2,80
kleiner Butter- oder Streuselkuchen	pro Stück	EUR	1,50
Blätterteig- Käsestangen	pro Stück	EUR	0,90
kleine Schüsseln mit Erdnüssen, Chips, Salzgebäck, Oliven u. ä.	pro Schüssel	EUR	3,50

Kalte und warme Vorspeisen

Frischer Feldsalat

mit Granatapfelsplitter, Walnüssen, Birnenspalten und Preiselbeerdressing EUR 8,80

Knackige Wintersalate mit gebräunten Champignons,

ausgelassenem Speck und Knoblauchcroutons EUR 8,30

Carpaccio von der Argentinischen Angus-Rinderlende

mit Zitronen-Olivenöl, Parmesanspänen und Rucola EUR 10,20

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Friséesalat mit bunten Berglinsen und Wildkräuterdressing EUR 9,50

Mild geräucherte Lachsforelle auf Rote Beete Carpaccio

mit Meerrettichschaum, Feldsalat, Cipollette-Zwiebeln und frischem Dill EUR 10,50

Mit Honig und gestoßenem Pfeffer gratinierter Ziegenkäse auf Mürbteigartelettes

mit fruchtigem Himbeer-Walnußdressing und Eichblattsalat EUR 8,50

Rosa gebratene Tranchen von der Entenbrust mit Cipolline

auf gebratenem Walnußkraut mit einer würzigen Rosmarinjus EUR 10,30

In Safran gebratene Garnelen

auf würzigem Rucola-Kerbelsalat mit weißem Senf-Balsamicodressing EUR 11,90

Kleine Fischvorspeise Langwieder See

mit einer gefüllten Lachsroulade, pikanten Tandoorigarnelen
auf asiatischem Salat und Crevetten-Limonencocktail EUR 12,50

Tagliatelle Cinghiale

Tagliatelle mit würzigem Wildschweinragout und frischem Rosmarin EUR 9,10

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Pinzgauer Kaspreßknödel, Gemüserauten und Schnittlauch	EUR 3,90
Langwieder Hochzeitssuppe mit gefüllten Pfannkuchen, Grießnockerl, Schinkenschöberl und hausgemachten Maultaschen	EUR 5,20
Münchner Hochzeitssuppe mit dreierlei Nockerl und Gemüserauten	EUR 4,70
Samtige Kartoffelsuppe mit gebräunten Champignons und frischer Petersilie	EUR 4,10
Cremesuppe vom winterlichen Wurzelgemüse mit Südtiroler Speckkrusteln	EUR 4,20
Suppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	EUR 4,40
Feines Maronensüppchen mit frittierter Petersilie	EUR 4,30
Kohlrabischaumsuppe mit weißem Trüffelöl verfeinert	EUR 4,60

Zwischengang

Im Strudelteig gebackener Zander auf würzigem Kräuter-Tomaten-Gemüsegröstl	EUR 9,50
Gebratenes Medaillon vom Norwegerlachs auf Kartoffel-Sesampüree mit feinem Zitronengrasschaum	EUR 9,70
Hausgemachte Steinpilz-Maultaschen in schaumiger brauner Salbeibutter geschwenkt mit Lauchstroh	EUR 10,20
Erfrischendes Passionsfruchtsorbet mit Campari aufgegossen	EUR 6,70
Dunkles Cassisorbet mit Rosé Sekt aufgegossen	EUR 6,70

Fleisch- und Wildgerichte

Knusprig gebratener Spanferkelrücken in dunkler König-Ludwig-Biersoße mit Apfel-Blaukraut und geriebenen Kartoffelknödel	EUR 14,40
Am Stück gebratenes Schweinefilet im Lardo-Speckmantel in Portweinssoße auf buntem Gemüse mit hausgemachten Spätzle	EUR 15,20
Glasierte Kalbsnuss in feiner Rahmssoße mit gebratenen Waldschwammerln, Spätzle und Speckknödel	EUR 14,90
In der Stroganoff-Kruste gebratene Rinderlende auf Rotweinjus mit Karotten-Lauchgemüse und Macaire Kartoffeln	EUR 16,20
Filet „Wellington“ Rinderfilet mit Schwammerl, Wirsing und Blätterteig umhüllt auf Bernaise-Soße und Mandelbällchen	EUR 24,80

Mit Steinpilzen und Provenzalischen Aromen gefüllte Maispoularde auf jungem Gemüse mit feinen Kartoffelnockerln	EUR 14,40
In der Thymian-Honigkruste rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit dunkler Cassisjus, Mandelbroccoli und Kartoffel-Lauchgratin	EUR 16,80
Im Ganzen gebratener und gespickter Hirschkalbsrücken auf Morchelrahmsoße mit Petersilienwurzeln und hausgemachten Eierspätzle	EUR 19,20
Mit Rotweinpflaumen gefülltes Rehnüsschen auf Preiselbeer-Pfeffersahne dazu Kartoffelkroketten und Romanescoröschen	EUR 17,30
Mit Provenzalischen Kräutern geschmortes Lammhaxerl auf kräftiger Thymianjus mit Ratatouillegemüse und Süßkartoffel-Gratin	EUR 15,30

Fischgerichte

Gegrillte Waldheimer Lachsforellenfilets auf Gersten-Graupen-Risotto mit Bündner Fleisch, Wurzelgemüse und Parmesan	EUR 16,90
In Kartoffelschuppen gebratenes Zanderfilet auf Meerrettichschaum mit Petersilien-Pürée und Kaiserschoten	EUR 17,20
In Zitronen-Petersilienbutter gebratene Saiblingsfilets Müllerin - vom Fischgut Waldheim in Gröbenried - mit frischem Blattspinat und Kräuterkartoffeln	EUR 16,90
Cordon Bleu vom Lachs - mit Pecorino und Garnelen gefüllt auf Paprikaletscho mit Safran-Proseccoschaum und Rucolarisotto	EUR 16,50
Gebratene Filets von der Dorade royale auf Provenzalischem Gemüse mit Zitronen-Kapern-Cous-Cous und Thymianbutter	EUR 16,50
In Knoblauch-Zitronen-Petersilienbutter gebratene Filets vom Branzino (Wolfsbarsch) auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und buntem Marktgemüse	EUR 16,90

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Quark-Kartoffelnocken auf geschmortem Mangold und Tomatenwürfeln mit Parmesan überbacken	EUR 9,90
Mit Ricotta und Blattspinat gefüllte Ravioli auf Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern	EUR 10,20
Ziegenkäserisotto mit frischem Rucola, Pinienkernen und getrockneten Tomaten	EUR 10,40
Frische Waldschwammerl in Rahmsoße mit würzigen Herbstkräutern und lockeren Semmelknödel	EUR 9,40

Desserts

Hausgemachte Bayrisch Creme auf Orangen-Sauerkirsch-Ragout und Gewürzschokoladenspänen	EUR 6,30
Mousse von Chilli und dunkler Schokolade auf Glühweinsabayon mit marinierten Winterbeeren und Mandelkrokant	EUR 6,80
Apfelkücherl in der Haselnusskruste gebacken mit zimtiger Vanillesoße und Karamell	EUR 6,30
Lauwarme Zwetschgenknödel in süßen Bröseln, auf marinierten Beerenkompott	EUR 6,80
Creme brûlée von der Feige gebrannte Vanille-Creme mit Krokantkruste und Ananaschip	EUR 6,30
Weihnachtliches Christstollen-Eisparfait auf Zitrusfruchtspiegel mit Pistaziencrunch	EUR 6,10
Warme Mohn-Schupfnudeln mit feiner Bourbon-Vanillesoße und Puderzucker	EUR 5,90
„Mohr im Hemd“ Lauwarmer Schokogugelhupf mit Vanilleeis und Amarenakirschen	EUR 6,20
Hausgemachter Kaiserschmarrn in der Pfanne serviert mit Apfelkompott, gehobelten Mandeln und Rosinen	EUR 8,20

Weihnachtlicher Eisguglhupf

(ab 10 Personen)

mit Feuerwerk und Zimt-Orangenragout pro Person EUR 7,20

Aus unserer Zuckerküche

Auszogne mit Puderzucker	EUR 3,50
Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagrahm	EUR 4,40
Hausgemachte Kuchen nach Wahl mit Schlagrahm z. B. Himbeer-Käsekuchen, Beerenstreusel, Marmorguglhupf, Apfel-Haselnußkuchen, Sauerkirsch-Käsekuchen	EUR 3,00
Stück Torte mit Schlagrahm	EUR 3,80

Kuchen und Torten vom Konditor auf Anfrage

Die Torten können anhand einer Vorlage direkt bei uns ausgesucht werden.

Unsere Menüauswahl

Knecht-Rupprecht-Schmaus

Bunte Blattsalate mit Parmakrusteln, Champignons,
Knoblauchcroutons und Balsamicodressing

Gebratener Spanferkelrücken in dunklem Bier gebraten
mit Kartoffelknödel und Bayerisch Kraut

Heiße Himbeeren mit Bourbon-Vanilleeis

EUR 28,90

Christkindl-Marktessen

Tatar vom gebeizten Anislachs
mit Meerrettich-Creme-Fraîche-Dip, Keta-Kaviar,
im Sesam-Strudelblatt

Weißer Tomatensuppe mit frittiertem Rucola

Gebratene Medaillons von der Schwäbisch Hällischen Schweinelende
auf Cognac-Pfefferrahmsoße mit buntem Marktgemüse und Eierspätzle

Hausgemachtes Cassismousse auf Waldbeerencoulis mit Camparigelée

EUR 35,80

Holledauer Weihnachtsessen

Tafelspitzbrühe mit hausgemachten Maultaschen,
Gemüserauten und Schnittlauch

„Duo“ vom gebratenem Spanferkelrücken und Bauernente
auf dunkler Naturjus mit Orangenblaukraut und gefüllten Knödeln

Apfelkücherl in der Mandelkruste gebacken mit Walnußeis und frischen Früchten

EUR 24,90

Sterntaler

Geräuchertes Bachsaiblingsfilet auf roten Balsamicolinsen mit Kartoffelchip

Kerbelschaumsuppe mit Speck-Parmesannockerl

Geschmorter Rehbraten aus der Keule in Orangen-Lebkuchensaft
mit Mandelbroccoli und Haselnußspätzle

Topfenknödel in süßen Brösel auf Orangenragout

EUR 39,40



Dachauer Ganserl Essen

Kleiner Vogerlsalat mit Apfelspalten und gerösteten Walnüssen

Portion Weihnachtsgans mit Beifuß gebraten
dazu geriebene Kartoffelknödel, Orangen-Blaukraut,
glasierte Kastanien und fein stückiges Apfelkompott

Heißer Bratapfel

fein mit Mandeln und Butterstreuseln gefüllt serviert mit Vanillesoße

EUR 29,80



Himmelsleiter

Cremige Schwarzwurzelsuppe mit Kräuter-Käsecroutons

Duo von Kalbsrücken und Perlhuhnbrust
auf Portwein Soße mit Wintergemüse und Herzoginkartoffeln

Vanille-Grießflammerie
mit Gewürzorangensalat und Kakaozucker

EUR 32,90

Langwieder Weihnachts-Entenessen

Tafelspitzbrühe mit gefüllten Pfannkuchen und Gemüserauten

Portion in Rosmarin gebratene Bayerische Bauernente
mit Apfel-Blaukraut und geriebenen Kartoffelknödel

Hausgemachte Buchteln mit zimtiger Vanillesoße

EUR 24,90

Berg-Weihnacht

Kleiner Feldsalat in lauwarmem Kartoffel-Speckdressing
mit gebratenen Streifen von der Waldheimer Bachforelle

Enten-Consommée unter der Blätterteighaube mit Pistaziennockerl

In Wacholder gebratener Hirschkalbsrücken auf Preiselbeersahne
mit Kräuterschupfnudeln und Petersilienwurzeln

Mandel-Mille-Feuille

mit feiner Buttermilch-Mandarinencreme und Schokoschaum

EUR 41,90

Advent am Langwieder See

Gebratene Garnelen auf Wildkräutersalat
mit einer Balsamicovinaigrette

Tafelspitzbrühe mit gefüllten Pfannkuchen, Butternockerl
und Schinkenschöberl

In der Kräuterkruste gebratener Kalbsrücken
auf Pecorino-Blattspinat mit einer Trüffelsoße und Sahnekartoffeln

Orangen-Creme brûlée mit Feigenconfit

EUR 46,80

Kaltenberger Wintertafel

Tafelspitzbrühe
mit Speckknödel und Schnittlauch

>>Kaltenberger Bratenpfandl<<

- im Reindl serviert -

Resch gebratener Jungschweinbraten, in Rosmarin gebratene Bauernente,
Fleischpflanzerl, würziger Dunkel-Bier-Kümmeljus
dazu Apfel-Blaukraut und zweierlei Knödel

Warmer Apfelschmarrn mit Rosinen und Puderzucker

EUR 25,80

Vegetarisches Menü

Karotten-Ingwersuppe mit frittierter Petersilie

Mit buntem Wintergemüse gefülltes Blätterteigkissen auf Korbelschaumsoße

Schokoladen-Guglhupf auf Akazienhonigschaum

EUR 21,80



Langwieder Seebuffet

Großer Spiegel mit Parmaschinken, Schwarzgeräuchertem und Pragerschinken,
Portweingelee und Melonen
hausgemachte Terrine vom Tafelspitz mit Kräutervinaigrette und roten Zwiebeln
Süß- und Salzwasserfische aus dem Wacholderrauch
Brezenknödelcarpaccio mit gebratenen Pilzen
Kleine Fleischpflanzerl
In Olivenöl mariniertes gebratenes Gemüse
Bayerischer Kartoffel-Feldsalat, Bunter Hirtensalat mit Schafskäse
Auswahl an Blattsalaten

Knusprig gebratener Spanferkelrücken
Glasierte Kalbshaxe
Mit Rosmarin gebratene Bauernente
Kleine Filets von Bach- und Lachsforelle in einer Petersilien-Weißweinsöße

Semmel- und Kartoffelknödel, hausgemachte Spätzle, Kräuterreis
frisches Gemüse vom Markt, Apfel-Blaukraut

Mandarinen-Eisparfait mit lauwarmen Zimtkirschen
Bayerische Creme mit Himbeermark
Altmünchner Scheiterhaufen mit Äpfel und Rosinen

EUR 31,90

Aufpreis für Käse zum Dessertbuffet EUR 3,50 pro Person



Italienisches Buffet

Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße mit Kapern
Luftgetrockneter Coppa di Parma, Bresaola und Parmaschinken mit Melone
Insalata Caprese - Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Meeresfrüchte und Calamari mit einer Knoblauch-Zitronen Aioli
Antipasti - Marinierte Gemüse und Pilze, Artischocken in Kräutervinaigrette
Gefüllte Peperoni und kleine Perlzwiebeln in Balsamico
Knackiger Blattsalat mit Parmesanspänen und knusprigen Croutons
Weißer Bohnensalat mit roten Zwiebeln

Mit Oliven, Paprika und getrockneten Tomaten fein gefüllte Kalbsbrust
Saltimbocca von der Wallner-Pute auf Peperonata
Angus-Rinderlende im Ganzen gebraten mit Oliven und Knoblauch
Gebratene Doradensteaks und Garnelen in Zitronen-Thymianöl

Ricotta-Spinatravioli, Orschiette-Öhrchennudeln
Rucolapolenta mit gratiniertem Pecorinokäse
Tomaten-Zucchini Gemüse mit frischen Kräutern, Balsamicokarotten

Tiramisù, Panna Cotta mit Himbeermark
Salat von marinierten Früchten, Amarena-Eisparfait

EUR 37,50

Aufpreis für Käse zum Dessertbuffet EUR 3,50 pro Person

Langwieder Winterbuffet

ab 25 Personen

In Olivenöl und Knoblauch mariniertes Gemüse und Pilze
Gebratene Rehfleischpflanzerl auf mariniertem Feldsalat
Ganzer Lachs Bellevue mit Forellenkaviar
Crevettensalat mit Limetten-Cocktailsoße
Wildterrinen und Geflügelleberpastete mit Feigensenf
Marinierter Ziegenkäse
Spanischer Serranoschinken auf Fenchelsalat mit Orangenfilets
Waldorfsalat mit Äpfeln und Walnüssen
Rucolasalat mit Tomatenvinaigrette
Bunte Salatauswahl mit Brotroutons, Kürbiskernen und zweierlei Dressing

Rosa gebratene Entenbrust in der Thymian-Honigkruste
In der Kräuterkruste gebratene Hochrippe auf geschmorten Rotweinschalotten
Cinghiale alla nonna – Wildschwein mit Dörripflaumen und Zitronenzesten
Goldbrassenfilets und Garnelenspieße in Peperoncini-Olivenöl

Buntes Marktgemüse
Rosmarinkartoffeln
Mit Waldpilzen fein gefüllte Maultaschen
Trüffelrisotto
Wildreis mit Kräutern
Romanescoröschen

Lebkuchen-Eisparfait auf weihnachtlichem Orangen-Kirschragout
Mousse von Chili und dunkler Schokolade
Creme brulée von der Feige
Kleiner Bratapfel mit Vanillesoße

EUR 54,00



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

Silvaner

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

EUR 21,90

Grauer Burgunder QbA

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

EUR 23,20

Orvieto Classico DOC Secco Pierleone

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

EUR 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

EUR 20,80

Pinot Grigio Grave del Friuli DOC

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

EUR 21,90

Sauvignon Castel del Monte DOC Terre al Monte

Cassis und Grapefruit im Bouquet, vollmundig
mit angenehm frischer Säurestruktur. Rivera, Apulien

EUR 21,90

Gavi DOCG La Zerba

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

EUR 24,80

Lugana DOC Pievecroce

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

EUR 25,60

Weinviertel Grüner Veltliner

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

EUR 22,50

Caphenstein „Steirische Klassik“ Cuvee

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

EUR 22,90

Flaschenweine rosé 0,75l

Lagrein Kretzer

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

EUR 18,40

Schilcher „Blaue Wildbachertraube“

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

EUR 20,50

Copperidge Zinfandel rosé

Vollmundig, halbtrocken, mit leichtem Himbeeraroma.
Fetzer Vineyards, California

EUR 18,30

Flaschenweine rot 0,75l

Affaltracher Dieblesberg QbA

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

EUR 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

EUR 22,80

Bardolino Classico DOC

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

EUR 19,30

Morellino di Scansano DOC

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

EUR 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

EUR 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

EUR 27,90

Syrah Sicilia IGT

Frische Fruchtnoten, schöne erdige Töne, überraschend weich.
Weingut Cusumano, Partinico, Sizilien

EUR 20,80

Blauer Zweigelt Classic

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

EUR 26,90

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

EUR 23,90

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.