



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN



Wenn die Kälte erscheint

und die Schneeflocken sanft tanzen,
suchen wir still die Spuren
nach Geborgenheit und Wärme

Winter ist die Zeit zum Träumen,

weiße Pracht auf Dach und Bäumen.
Schneeflocken die vom Himmel fallen
Zauber wirkt dem sie gefallen.

Ob´s draußen stürmt oder schneit ...

gerade jetzt zur kalten Jahreszeit freuen wir uns besonders Sie bei uns am „See“ zu begrüßen.

Beginnen Sie einen besonderen Abend mit dampfendem Punsch und heißen Maroni am offenen Holzfeuer auf unserer Seeterrasse oder mit einem spritzigen Aperitif in unserer Hausbar am knisternden Kamin. Und danach zum Feiern und Speisen in einem unserer festlich geschmückten Räume mit Blick auf den See. Lassen Sie sich von unserer Küche mit köstlichen bayerischen und internationalen Gerichten verwöhnen! Der Weinkeller, vornehmlich mit Deutschen und Italienischen Weinen bestückt, hat für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas zu bieten.

Vor Ihnen liegt unsere aktuelle Winter-Menükarte und wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung Ihres Festes und viel Spaß beim Feiern.

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

Bitte beachten Sie, dass Ihre Veranstaltung in diesen unruhigen Zeiten von behördlichen Maßnahmen bezüglich Corona betroffen sein kann. Wir bitten Sie, sich dann zeitnah mit uns in Verbindung zu setzen, damit wir notwendige gesetzliche Vorgaben mit Ihnen abstimmen können.

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

Jana Mendel-Ingeduld und Martin Ingeduld
mit allen Mitarbeitern

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

Langwieder See im Herbst/Winter 2021/2022



Besondere Hinweise

Diese Mappe gilt für Bankette ab 10 Personen.

Bitte vereinbaren Sie 6-8 Wochen vor der Veranstaltung einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung schriftlich die verbindliche Personenanzahl (dies gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung) sowie die genaue Uhrzeit durch. Bitte stellen Sie sicher, dass uns der Tischplan bis 5 Tage vor der Veranstaltung vorliegt.

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

Unsere Weihnachtsdekoration:

Wir schmücken Ihre Tafel mit hausgemachten Plätzchen, Äpfeln, Mandarinen, Nüssen und frischen Tannenzweigen. Pro Person EUR 4,10.

Blumenarrangements

Unsere Floristin arrangiert für Sie gerne individuelle Tisch- und Blumendekorationen, (auch weihnachtliche Dekoration) *Tischgestecke sind je nach Art und Saison ab EUR 33,00 erhältlich, kleine Töpfchen ab € 16,00 pro Stück.*

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 3,50. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für mitgebrachte **Kuchen und Behältnisse keine Haftung** übernehmen können.

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 für Ihre Gäste und sich zu buchen. Denken Sie daran, notwendige Zimmer frühzeitig vorzubestellen und uns die verbindliche Zimmeranzahl 2 Monate im Voraus zu melden.

Kinder

Wir bitten Sie uns vorab mitzuteilen, wie viele Kinder und in welchem Alter an Ihrer Feier teilnehmen und ob Kinderstühle benötigt werden. Gerne können die Kinder vor Ort á la carte aus der Kinderspeisekarte wählen. Vor unserem Haus finden Sie einen Kinderspielplatz und ausreichend Spazierwege. Für Ihre kleinen Gäste verfügt unser Haus über ein separates Spielzimmer und Baby/Stillzimmer.

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 (Ausgenommen sind Geburtstagsfeiern). Falls Sie von der *GEMA* keine Freistellungsbestätigung vorweisen können, berechnen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung ab EUR 55,00 inkl. MwSt. Infos hierzu finden Sie auf der Homepage der GEMA.

Menükarten

In die wir auf Wunsch Ihren individuellen Text drucken, erhalten Sie für EUR 3,50/Stück.

Unsere Banketträumlichkeiten

Seestüberl	bis 40 Personen
Kaminzimmer	bis 80 Personen mit Tanzfläche
Seepavillon	bis 90 Personen mit Tanzfläche
Bootshaus	bis 55 Personen

Unterhaltungsmusik und Sperrstunde

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Restaurant regulär bis 24.00 h serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies nur bis maximal 2.00h möglich und muss im Vorfeld vereinbart werden. Wir berechnen Ihnen pro angefangene Stunde einen Betrag von EUR 175,00 inkl. MwSt. Unser Servicepersonal schenkt Getränke bis eine halbe Stunde vor Veranstaltungsende aus.

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 eine halbe Stunde vor Veranstaltungsende bzw. bis maximal 1.30 h gespielt werden kann.
- der **Abbau** evtl. Musikanlagen **muss am selben Abend bis Veranstaltungsende** erfolgt sein.

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, welche Getränke und Speisen wir Ihren Musikern, Fotografen etc. auf Ihre Rechnung servieren dürfen.

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. 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:

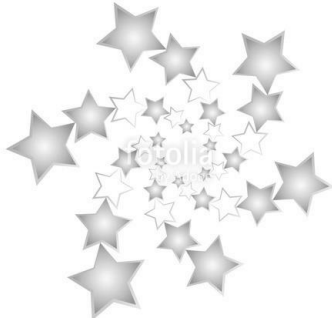
Abendlicher Fackelspaziergang um die Seen
Eislaufen am Luss- oder Langwieder See (je nach Wetterlage)
Stockbrot-Grillen oder Marshmallows am offenen Buchenholzfeuer
Heißer Glühwein und Maroni bei klirrender Kälte am Holzfeuer auf unserer Seeterrasse, dazu stimmungsvolle Weihnachtsmusik

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.

Die aufgeführten Preise gelten von 01.11.2021 bis 28.02.2022

Mit Erscheinen dieser Menükarte verlieren alle bisherigen ihre Gültigkeit. Änderungen vorbehalten



Unsere Aperitifs

(in 0,1l wenn nicht anders angegeben)

Wintermärchen

Frischgepresster Orangensaft mit Grenadine,
hausgemachtem Holunderblütensirup und spritzigem Prosecco aufgegossen,
dazu eine kleine Prise Zimt

0,1l EUR 6,90

**Wir begrüßen Sie am See bei offenem Feuer,
mit einem Haferl hausgemachten Apfel-Punsch EUR 4,60
und gerösteten Maroni EUR 5,00/Portion**

Eisbär

Haferl heißer Glühwein mit Orangensaft, Zimt und Nelken verfeinert EUR 4,60

Heißer Bratapfel-Likör

mit naturtrübem Apfelsaft verfeinert, einem Klecks Sahne und einer Prise Zimt EUR 5,00

Winterfeuer

Haferl heißer Kinderpunsch (alkoholfrei) EUR 4,60

Alkoholfreier Cranberry-Apfelpunsch

verfeinert mit frischer Limette, Zimt und Ahornsirup EUR 4,60

Orangencocktail

frisch gepreßter Orangensaft mit Grenadine verfeinert – ohne Alkohol 0,2l EUR 6,10

Väterchen Frost

Dunkles Himbeer-Cassismark mit Prosecco aufgegossen EUR 7,60

oder als alkoholfreier Drink mit Ginger Ale aufgegossen EUR 4,60

Römische Orangenbowle

In Holundersirup und Grenadine fein marinierte Orangenfilets
mit Prosecco aufgegossen 0,15l EUR 7,70

Glas “Case bianche” Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut

Lebhaft perlend, ein Spitzenprosecco 0,1l EUR 6,50

- mit Aperol, Cassislikör oder Holunderblütensirup aufgegossen 0,1l EUR 6,90

...was Besonderes

Zum Aufwärmen bei klirrender Kälte am offenen Buchenholzfeuer auf unserer Seeterrasse

Hausgemachte Schmandkücherl

Knuspriger, dunkler, kräftiger Roggenbrotteig mit Schmand bestrichen und belegt mit:

- Lauchzwiebel-Röllchen,
- geräucherten Speck-Krusteln oder
- geräuchertem Lachs

pro Stück EUR 3,90



Canapées und kleine Leckerbissen

Scheibe Stangenweißbrot oder Vollkornbaguette z.B. mit luftgetrockneter Salami und Oliven, Schwarzgeräuchertem mit Sahnemeerrettich, Parmaschinken und Kürbiscrème, rosa gebratenem Roastbeef mit Silberzwiebeln, hausgebeiztem Lachs mit würziger Senf-Dillsoße, geräuchertem Forellenfilet und Quittenchutney, Brie mit Weintrauben	pro Stück	EUR	3,90
Salzige Mürbteigarteleites mit Ziegenkäse und Rosmarin oder Speck und Zwiebeln	pro Stück	EUR	3,90
Blätterteig- Käsestangen	pro Stück	EUR	1,40
kleine Schüsseln mit Erdnüssen, Chips, Salzgebäck, Oliven u. ä.	pro Schüssel	EUR	4,50

Kalte und warme Vorspeisen

Frischer Feldsalat - <i>vegetarisch</i> - mit Granatapfelsplitter, Walnüssen, frischen Feigen und Hagebuttendressing	EUR	11,50
Knackige Wintersalate mit gebräunten Waldschwammerl , Speck-Krusteln, Weißbrot-Croutons und frischen Sprossen	EUR	11,50
Hausgemachte Wildfleischpflanzerl auf Spitzkohlsalat mit süß marinierten Würfeln vom Hokkaidokürbis und gerösteten Walnüssen	EUR	12,50
Zweierlei vom norwegischen Fjord-Lachs als Tatar mit frischem Dill und roten Zwiebeln und hausgebeizt mit würziger Quittensenf-Honig-Sauce, kleinem Blini und Salatbouquet	EUR	14,50
Mild geräuchertes Filet von der Lachsforelle auf Zimt-Ingwer-Linsengemüse mit Feldsalat und einem Blätterteig-Sesam-Stangerl	EUR	15,50
Mit Honig und schwarzem Pfeffer gratinierter Ziegenkäse auf einem Feigen-Mürbteigarteleite - <i>vegetarisch</i> - mit hausgemachtem Himbeer-Walnußdressing und Eichblattsalat	EUR	13,00
In Safran gebratene Garnelen auf würzigem Rucola-Fenchelsalat mit getrockneten Strauchtomaten und weißem Senf-Balsamicodressing	EUR	15,00

Suppen

Tafelspitzbrühe

mit Pinzgauer Kaspreßknödel, Gemüsejulienne und Schnittlauch

EUR 5,00

Langwieder Hochzeitssuppe

mit gefüllten Pfannkuchen, Grießnockerl, Schinkenschöberl und hausgemachten Maultaschen

EUR 7,40

Münchner Hochzeitssuppe mit Brat- und Grießnockerl und Gemüsejulienne

EUR 6,70

Karotten-Süßkartoffelsuppe –mit Chili verfeinert

mit Kokosmilch und geröstetem Baconchip

EUR 7,20

Cremige Kartoffelsuppe - *vegetarisch* –

mit gebräunten Champignons und Petersilie

EUR 5,60

Suppe vom Hokkaidokürbis mit Apfel-Chutney - *vegetarisch* -

dazu geröstete Kürbiskerne und Steirisches Kürbiskernöl

EUR 7,50

Vegetarische Gerichte

Mit mediterranem Gemüse fein gefüllte Vollkorn-Ravioli

auf weißem Tomatenschaum, dazu gegrillte Zucchinischeiben

EUR 15,30

Sesam-Blätterteigkissen mit buntem Wintergemüse gefüllt

dazu Curcumasoße und geröstete Pinienkerne

EUR 15,30

Hausgemachte Rote-Beete-Knödel

auf feiner Apfel-Velouté, dazu geriebener Meerrettich und frittiertes Petersilie

EUR 14,10

Frische Tagliatelle - *vegetarisch* -

in feinem Trüffelrahm, mit gehobeltem schwarzen Wintertrüffel aus Italien

EUR 16,30

Fruchtiges Steckrüben-Süßkartoffelcurry

mit Kokosmilch und Maracuja verfeinert, dazu Basmatireis und Granatapfelsplitter
glutenfrei, lactosefrei, vegan

EUR 15,00



Fleisch- und Wildgerichte

Knusprig gebratener Spanferkelbraten in dunkler König-Ludwig-Biersoße mit Bayerisch Kraut und geriebenen Kartoffelknödeln	EUR 18,20
Glasierter Kalbsbraten in feiner Portwein-Rahmsoße mit gebratenen Egerlingen, Gärtnerbroccoli und feinen Eierspätzle	EUR 19,50
Im Ganzen rosa gebratene Rinderlende in der Thymian-Kräuterkruste mit Schalottenbutter, Speck-Bohnenbündel und Rosmarinkartoffeln	EUR 24,50
Mit Rosmarin und Honig glasierte Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten auf dunkler Reineclauden-Jus mit Vanille-Äpfeln und Herzogin-Kartoffeln	EUR 22,90
Würziger Wildschweinbraten auf Wacholder-Pfeffersahne dazu hausgemachtes Quittenkompott, Wirsing-Speck-Fleckerl und Haselnuß-Schupfnudeln	EUR 20,50
Geschmortes Wildragout mit Rahmschwammerl dazu hausgemachtes Apfel-Blaukraut und geröstete Brezenknödel	EUR 18,50

Fischgerichte

Gegrillte Filets von der Lachsforelle auf bunten Balsamico-Berglinsen mit Meerrettichsoße und Sandkartoffeln	EUR 21,90
In der Kartoffelkruste gebratenes Zanderfilet auf friesischem Birnen-Bohnen-Speck-Gemüse, dazu würziger Schnittlauchschaum	EUR 21,90
In Tomaten-Rosmarinbutter gebratenes Filet vom Skrei (Winterkabeljau) auf feiner Ricotta-Polenta mit Olivengranulat	EUR 23,10
Tranche vom gebratenen Norweger Lachs auf würzig-pikantem Tomaten-Garnelengröstl mit Kräuterreis und Hummer-Safranschaum	EUR 21,90



Desserts

Zweierlei Mousse au Chocolat (von Nougat und Vollmilch) auf Cassis-Schaum mit marinierten Winterbeeren und Mandelkrokant	EUR 9,50
Lauwarme Topfenknödel in süßen Zimt-Bröseln, auf Aprikosenröster	EUR 9,10
Vanille Creme brûlée mit Gewürzorange und feinem Mangoeis	EUR 8,90
Weihnachtliches Christstollen-Eisparfait – mit weißem Rum verfeinert - auf exotischem Fruchtspiegel mit Pistaziencrunch	EUR 9,50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit hausgemachtem Vanilleeis, Sauerkirschragout und halb geschlagener Sahne	EUR 9,20
Warmer Kaiserschmarrn in der Pfanne serviert mit hausgemachtem Apfelkompott, gehobelten Mandeln und Rum-Rosinen	EUR 9,80
Dessertvariation mit dem Besten aus unserer Zuckerküche	EUR 10,80
Langwieder Dessertbuffet	pro Person EUR 13,90

Weihnachtlicher Eisguglhupf (ab 10 Personen)
aus hausgemachten Eisparfaits
mit kleinem Tischfeuerwerk und Zimt-Orangenragout
→ wird für Ihre Gäste und Sie am Tisch tranchiert und ausgegeben
pro Person EUR 9,50

Aus unserer Zuckerküche

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagrahm	EUR 5,90
Hausgemachte Kuchen nach Wahl mit Schlagrahm z. B. Himbeer-Käsekuchen, Beerenstreusel, Marmorguglhupf, Apfel-Haselnußkuchen, Sauerkirsch-Käsekuchen	EUR 4,60
Stück Torte mit Schlagrahm	ab EUR 5,60

Kuchen und Torten vom Konditor“Nessbach & Schwalber“ auf Anfrage
Die Torten können anhand einer Vorlage direkt bei uns ausgesucht werden.

Unsere Menüauswahl

Zu allen unseren Menüs und Buffets reichen wir vorab kostenfrei einen Brotkorb mit ofenfrischem Baguette und zweierlei Aufstrich.

Knecht-Rupprecht-Schmaus

Bunte Blattsalate mit Parmaschinken-Krusteln, gebratenen Kräuterseitlingen, Knoblauchcroutons und Balsamicodressing

☆☆☆

Münchner „Böfflamott“

Geschmorter Rinderbraten mit lockerem Brezenknödel und buntem Karottengemüse

☆☆☆

Apfelkücherl in der Mandelkruste gebacken
mit Bourbon-Vanilleeis und frischen Früchten

EUR 39,80

Christkindl-Marktessen

Rose vom hausgebeizten Norwegerlachs
auf knusprigem Kartoffelrösti mit Preiselbeer-Creme fraîche
und feinem Zitrusfruchtdressing

☆☆☆

Maronencremesuppe mit Streifen vom Südtiroler Speck und frittiertem Sellerie

☆☆☆

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

☆☆☆

Feines Mousse von „Elly Seidls“ Gianduja Nougat
mit Mangosorbet und knusprigem Orangenchip

EUR 49,50

Holledauer Weihnachtessen

Tafelspitzbrühe mit feinen Maultaschen,
Gemüsejulienne und Schnittlauch

☆☆☆

„Duo“ vom Spanferkelbraten und Bauernente
auf dunkler Naturjus mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödeln

☆☆☆

Lockeres Lebkuchenmousse mit Beerenragout und gerösteten Spekulatiusbrösel

EUR 34,50

Sterntaler

Geräuchertes Filet vom Bachsaibling mit frischem Feldsalat
und Rote Bete-Frischkäse-Nockerl

☆☆☆

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe mit Speckcroutons

☆☆☆

Geschmorter Hirschbraten auf hausgemachtem Reineclauden-Jus
dazu Mandelbroccoli und Brezenknödelsoufflé

☆☆☆

Lauwarmer Schokoladen-Brownie mit Pecannüssen,
süßen Kürbisspalten und hausgemachtem Vanilleeis

EUR 52,50



Dachauer Ganserl Essen

Kleiner Vogersalat mit Birnenspalten und gerösteten Walnüssen

☆☆☆

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

☆☆☆

„Apfel im Schlafrock“

Mit Marzipan und Preiselbeeren gefüllte Birne unter der Blätterteighaube,
dazu hausgemachtes Mohn-Mascarpone-Eisparfait

EUR 39,50

Himmelsleiter

Cremige Schwarzwurzelsuppe mit Kräuter-Käsecroutons

☆☆☆

Mit Lorbeer- und Rotwein geschmortes Osso bucco (Kalbshaxenscheiben)
dazu Zucchini Gemüse, im Ofen gebackene Rosmarinkartoffeln und Gremolata

☆☆☆

Lockeres Vanille-Grießflammeri
mit Zimt-Zwetschgen und Haselnußkrokant

EUR 38,00

Langwieder Weihnachts-Entenessen

Tafelspitzbrühe mit gefüllten Pfannkuchen und Gemüsejulienne

☆☆☆

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

☆☆☆

Orangen-Mandel-Eisparfait mit gehackten Pistazien und Hagebuttenglace

EUR 34,50

Langwieder Wintertafel

- falls Sie sich nicht für einen Hauptgang entscheiden wollen -

Tafelspitzbrühe
mit Grießnockerl und Schnittlauchröllchen

☆☆☆

Gebratene Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Vin-Santo-Jus
mit buntem Marktgemüse und hausgemachten Eierspätzle

oder

Gebratenes Filet vom Bachsaibling auf bunten Berglinsen
mit Meerrettichschaum und Sandkartoffeln

☆☆☆

Weihnachtliches Zimt-Krokant-Eisparfait
auf dunklen Winterbeeren mit gerösteten Haselnüssen

€ 39,90

Zu später Stunde

Ausgewählte Käse am Stück auf dem Holzbrett mit hausgemachtem Chutney und Nüssen, Brot und Butter	€ 12,50
Ungarische Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	€ 8,50
Pikantes Chili con carne mit Brot	€ 8,50
Südtiroler Speckplatte mit Heumilchkäse, Senf, Gewürzgurken dazu Brot und Butter	€ 15,50

Langwieder Seebuffet

ab 30 Personen möglich

Großer Spiegel mit Edelsalami, geräuchertem Landschinken,
Rosmarinschinken, frischen Trauben und Melonenspalten
Rosa gebratenes Roastbeef vom bayrischen Rind
mit Sauce Remoulade und Essiggurken
Hausgebeizter Lachs und Süßwasserfische aus dem Wacholderrauch mit Senf-Dillsauce
Dünne Scheiben vom Brezenknödelcarpaccio mit süß-sauren Stückerl vom Hokkaidokürbis
Kleine Fleischpflanzerl mit frisch geriebenem Meerrettich
In Olivenöl mariniertes gebratenes Gemüse und Pilze
Ziegenfrischkäse mit Feigen-Chutney und Orangenspalten

Salatecke z.B.:

Karottensalat
Bayerischer Kartoffel-Feldsalat
Salat von Gärtnergurken mit einem feinen Sauerrahm-Dill-Dressing
Auswahl an knackigen Blattsalaten

Knusprig gebratener Spanferkelbraten mit Münchner Biersoße
Mit Rosmarin gebratene Bauernente
Kleine Filets von der Bachforelle in Rieslingschaum
Hausgemachte Bergkäse-Nockerl in Walnußbutter geschwenkt

geriebene Kartoffelknödel
hausgemachte Spätzle
Butter-Kräuterreis
sahniges Kartoffelgratin
frisches Gemüse vom Markt
Apfel-Blaukraut

Dessertbuffet
mit dem Besten aus unserer Zuckerküche

EUR 54,50

Italienisches Buffet

ab 30 Personen möglich

Großer Spiegel mit Coppa di Parma, Bresaola und Rohschinken dazu Melonenspalten
Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben in cremiger Thunfischsoße mit Kapern
Insalata Caprese – Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
In Olivenöl gebratenes, mariniertes Gemüse und Pilze
„Frutti di Mare“ mit Kräuter-Stangensellerie-Vinaigrette
Ziegenfrischkäse mit Honig, Rosmarin, getrockneten Aprikosen und Walnüssen

Gemischte Antipasti z.B.:

Gefüllte Minipaprika, in Kräuteröl eingelegte Artischocken
getrocknete Strauchtomaten mit Kapern, sauer eingelegte Sardinen
Ziegenfrischkäse mit Ofenkürbis und würzigem Rosmarin

Salatecke z.B.:

Römischer Blattsalat mit knusprigen Croutons und Parmesanspänen
Fagioli – Dicke weiße Bohnen mit Weißwein-Vinaigrette und roten Zwiebeln
Würziger Rucolasalat mit Kirschtomaten
Nudelsalat mit rotem Pesto

Piccata milanese – In Parmesan-Eihülle gebratene Schweinelendchen
Im Ganzen gebratene Rinderlende mit schwarzen Oliven und Kirschtomaten
Gebratene Garnelen-Spieße und Filets von der Dorade in Prosecco-Schaum

Kleine Rosmarinkartoffeln in der Schale gebacken
Mit mediterranem Gemüse fein gefüllte Vollkon-Ravioli
mit fruchtiger Tomatenbutter
Spinaci al pecorino – Spinat mit Pecorino
Ligurisches Ofengemüse, mit Thymian, Oregano und Lavendel

Unser Dessertbuffet
mit ausgewählten Italienischen Süßspeisen

EUR 64,90



Flaschenweine, weiß 0,75l

Grauburgunder QbA trocken

Eric Manz, Rheinhessen

100% Grauburgunder, Stahltank

Sanfte Aromen von Birnen und Mandeln, feiner Schmelz, rund und anhaltend € 32,00

Chardonnay & Weißburgunder QbA trocken

Manz, Rheinhessen

Chardonnay, Weißburgunder. Teilweise Barrique Apfel und weißer Pfirsich, feine Mineralität, tolle Dichte und Intensität, schöner Schmelz

€ 34,50

Prachtstück Weissweincuvee QbA

Weingut Metzger -Pfalz-

67% Weißburgunder, 33% Chardonnay

Sehr viel Frucht und duftige Frische in der Nase.

Gelbes Steinobst und ein Hauch Würzigkeit unterstreichen die Charakteristik.

Saftig am Gaumen, verspielt und mit einem Hauch Mineralität, dabei unkompliziert.

Exemplarisch frisch und charmant.

€ 32,00

Rosenberg Grüner Veltliner Qualitätswein, trocken

Abf. Anton Bauer -Österreich Wagram

Helles Strohgelb, in der Nase Frucht und Würze im Dialog, zarte Reifeaspekte,

Gewürze, feine Kräuternoten, aber auch florale Elemente schwingen im Bukett mit

süßem Einstieg am Gaumen. Geschmeidig-reif, doch von trockener Eleganz

geprägt, eine Spur von cremiger Konsistenz. Sortentypische Würze mit Nuss

und Kernobst bleibt zurück

€ 32,00

Gavi DOCG del Comune di Gavi Granée

Abf. Batasiolo S.P.A. La Morra -Piemont, strohgelbe Farbe

mit den grünlichen Schattierungen. Elegantes

und typisches Bouquet. Von gutem Körper, frisch und trocken mit einem harmonischen

Geschmack, der angenehm an bittere Mandeln erinnert

€ 32,00

I Frati Lugana D.O.C.

Abf. Cà dei Frati –Lombardei

Helles, leuchtendes Gelb, dichter Duft von weißen Früchten, Blüten, Mandeln

am Gaumen vollmundig, mit feiner, delikater Säure, saftig,

weich mit elegantem Abklang, ausgewogen.

€ 36,00

Flaschenweine, rot 0,75l

Blackhole trocken

Eric Manz, Rheinhessen

Dornfelder und Merlot, Duft nach Herzkirschen, roten Johannisbeeren, sehr vielschichtig mit feiner Tanninstruktur und guter Länge.

€ 32,00

Prachtstück Rotweincuvee QbA

Weingut Metzger –Pfalz

Intensive Noten von dunklen Beeren und Cassis verbunden mit einer leichten Fruchtsüße, gut eingebundene Gerbstoffe

€ 32,00

Zweigelt Qualitätswein trocken Erz. Abf.

Anton Bauer -Österreich Wagram

leuchtendes Rubin mit Purpurschimmer, in der Nase Kirschfrucht, mit Beeren unterlegt, reife ummantelte Tannine; Schokolade beschließt den ausdrucksvollen Geschmack

€ 32,50

Chianti Classico DOCG

Erz. Abf. Borgo Scopeto –Toskana-

Leuchtendes Rubinrot, kraftvoll, intensive Aromen von Heidelbeere, edle Holznote, Vanille, Kakao, trocken, gut strukturierter Körper, perfekte Balance zwischen Frucht, Tannin und Säure, langer Abgang

€ 32,00

Merlot Colli Orientali del Friuli D.O.C.

Monviert –Friaul rubinrot,

Angenehm duftend, erinnert an Sauerkirschen, Brombeeren und Himbeeren, weich, trocken und harmonisch

€ 31,50

Rosso di Montalcino D.O.C.

Abf. Tenuta Caparzo -Toscana-

Intensives Rubinrot. Eindringliches Bukett, sehr umfassend und vielfältig, erinnert an Märzveilchen, Himbeere und Granatapfel.

Am Gaumen warm, trocken, großzügig und ausgeglichen.

€ 34,00

A Mano Primitivo di Puglia I.G.T.

Abf. A Mano -Apuliendichtes,

Fast schwarzes Rubinrot, intensiver Duft nach roten Beeren, Leder, Anis und Zeder, konzentrierter, reichhaltiger, dennoch eleganter Wein mit Tiefe und Komplexität, weiche Tannine mit einer feinen Barriquenote

€ 30,50

Terre di Montelusa Altobiano Nero d´Avola,

Terre Siciliane IG

Satte Farbe, üppige Nase und ein reifer, weicher und von einer dezenten Holznote gekrönter Geschmack

€ 31,00

Änderungen von Angebot, Jahrgängen und Preisen vorbehalten.

Heißgetränke und Kaffeespezialitäten

Dallmayr Kaffee Bio-Transfair®	Tasse/Haferl	€ 3,10/4,40
Haferl Dallmayr Kaffee koffeinfrei		€ 4,40
Haferl Cappuccino Bio-Transfair®		€ 4,40
Haferl Milchkaffee Bio-Transfair®		€ 4,40
Latte Macchiato Bio-Transfair®		€ 4,90
Espresso einfach Bio-Transfair®		€ 2,60
Espresso doppio Bio-Transfair®		€ 3,90
Espresso Macchiato einfach Bio-Transfair®		€ 2,80
Espresso Macchiato doppio Bio-Transfair®		€ 4,10
Haferl Dallmayr Tee Pyramiden -mit Kandiszucker-		€ 4,40
Darjeeling First Flush • Assam BOP • Bio Fruchtetee - Maracuja/Orange • Bio Pfefferminze • Bio Kamille • Alpenkräuter • Rooibuschtee - Mango/Passionsfrucht		
Haferl heiße Schokolade mit Sahnehaube		€ 4,40



Dallmayr

Aus der Paulaner Brauerei München

Münchner Hell vom Fass und Radler	0,25l € 3,60 0,5l € 4,80	Paulaner Weißbier naturtrüb / dunkel	0,3l € 3,70 0,5l € 4,90
Münchner Ur-Dunkel	0,3l € 3,70 0,5l € 4,90	Weißbier leicht	0,5l € 4,90
Fürstenberg Pils	0,3l € 3,60	Weißbier alkoholfrei und Russ'n	0,3l € 3,60 0,5l € 4,90
Münchner Hell Alkoholfrei	0,5l € 4,90		

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Classic St. Primus Naturell oder mit Kohlensäure versetzt	0,25l € 3,40	Paulaner Spezi®®®	0,4l € 4,60 0,2l € 3,10
Adelholzener Classic St. Primus Naturell oder mit Kohlensäure versetzt	0,5l € 5,70	Rhabarber-®, Maracuja-®, Apfel- oder Johannisbeerschorle®	0,4l € 4,60 kleine Saftschorle 0,2l € 3,10
Adelholzener Classic St. Primus Naturell oder mit Kohlensäure versetzt	0,75l € 7,70	Coca Cola®®®	0,33l € 4,10
		Coca Cola zero®®®	0,33l € 4,10
		Fanta Orange®®	0,33l € 4,10
		Zitronenlimo®	0,2l € 3,10
		Vio Bio Limo Zitrone®®	0,3l € 4,10

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Langwieder See OHG --- II. Veranstaltungen

1. Anwendungsbereich

Die unter Ziffer II genannten Geschäftsbedingungen gelten für Verträge des Hotels über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen für Tagungen, Seminare und Bankette sowie sonstige Veranstaltungen einschließlich sämtlicher damit zusammenhängender Lieferungen und Leistungen mit Ausnahme der Übernachtungsleistung, für die Ziffer I mit den dortigen Geschäftsbedingungen auch dann Anwendung findet, wenn zeitgleich eine Veranstaltung stattfindet.

Etwaige Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur dann Anwendung, wenn dies zwischen den Parteien ausdrücklich und schriftlich vereinbart wird.

2. Vertragsabschluss

Mit der Buchung bietet der Kunde dem Hotel den Abschluss eines Veranstaltungsvertrages an. Die Buchung soll bevorzugt schriftlich, telefonisch, per Telefax oder über das Internet vorgenommen werden, kann aber auch mündlich erfolgen.

Der Vertrag kommt durch die Annahme des Angebotes des Kunden durch das Hotel zustande. Sie bedarf keiner bestimmten Form. Das Hotel behält sich jedoch vor, den erfolgten Vertragsabschluss schriftlich zu bestätigen.

Die Unter- oder Weitervermietung der Veranstaltungsräume sowie deren Nutzung zu anderen als den bei Vertragsschluss vereinbarten Zwecken ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels unzulässig. Vorstellungsgespräche, Verkaufs- oder ähnliche Veranstaltungen sind nur bei entsprechender vertraglicher Vereinbarung zulässig.

3. Leistungen, Preise

3.1 Das Hotel ist verpflichtet, die vom Kunden bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen

3.2 Liegt zwischen dem Vertragsabschluss und der Vertragserfüllung ein Zeitraum von mehr als vier Monaten, kann das Hotel den vereinbarten Preis angemessen, jedoch höchstens um 10 %, anheben, wenn eine allgemeine Preiserhöhung erfolgt ist.

Darüber hinaus ist das Hotel berechtigt, die Preise nach billigem Ermessen anzupassen, wenn der Kunde nachträglich Änderungen der Anzahl der Personen, der Leistungen des Hotels oder der Dauer der Veranstaltung wünscht.

3.3 Der Kunde ist verpflichtet, die für die Leistungen des Hotels vereinbarte Preise zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.

Die Rechnungen des Hotels sind sofort fällig, zahlbar mit EC-Karte oder bar. Kreditkarten werden bei Banketten nicht akzeptiert.

3.4 Bei Banketten ab 20 Personen ist eine vorher festgelegte Vorauszahlung in Höhe von mindestens 50 % des kalkulierten Umsatzes 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn fällig. Das Gleiche gilt für eine Buchungsgebühr für eine bestätigte Raumreservierung.

3.5 Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten.

4. Stornierung/Rücktritt

Vorbehaltlich anderweitiger Vereinbarungen gilt Nachfolgendes:

4.1 Der Abschluss des Vertrages verpflichtet beide Vertragspartner zur Erfüllung des Vertrages, gleichgültig, für welche Dauer der Vertrag abgeschlossen ist. Krankheit, berufliche Gründe oder sonstige Verhinderungsfälle, die in der Sphäre des Kunden liegen, entbinden diesen nicht von der Verpflichtung, den vereinbarten Mietpreis zu bezahlen. Das Hotel ist berechtigt, eine geleistete Anzahlung einzubehalten und auf die Zahlungsverpflichtungen des Kunden anzurechnen.

4.2 Im Falle der Absage oder der sonstigen Nichtinanspruchnahme der gebuchten Leistung ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.

4.3 Tritt der Kunde erst zu einem Zeitpunkt von dem Veranstaltungstermin zurück, der später als fünf Monate vor dem Veranstaltungstermin liegt, ist das Hotel berechtigt, zusätzlich zu dem vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Getränke- und Speisenumsatzes bzw. bei einer Stornierung weniger als vier Wochen vor dem geplanten Veranstaltungstermin 70 % des Speisen- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen.

4.4 Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett x Personenzahl bzw., soweit für das Menü noch kein Preis vereinbart wurde, wird das preiswerteste 4-Gänge-Menü des jeweiligen gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt, sowie pro Person zwei Flaschen Wasser und eine Flasche Wein, wobei der Durchschnittspreis pro Flasche für den für diese Veranstaltung angebotenen Wein zugrunde gelegt wird.

4.5 Bei den vorstehend vereinbarten Pauschalen sind die ersparten Aufwendungen des Hotels bereits berücksichtigt. Dem Kunden bleibt es vorbehalten, nachzuweisen, dass dem Hotel höhere ersparte Aufwendungen entstanden sind, dem Hotel bleibt die Geltendmachung eines darüber hinaus gehenden Schadens vorbehalten.

5. Rücktritt des Hotels

5.1 Wird eine vereinbarte oder vom Hotel berechtigter Weise verlangte Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. In diesem Falle gelten die Regelungen für nicht in Anspruch genommene Leistungen gemäß vorstehender Ziffern 4.2 bis 4.5.

5.2 Das Hotel ist darüber hinaus berechtigt, aus wichtigem Grund zurückzutreten. Ein solcher wichtiger Grund liegt insbesondere dann vor, wenn höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen; Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden; das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Hotelleistung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist; der Kunde die Räume vertragswidriger Weise Dritten überlässt.

5.3 Soweit der Rücktritt durch das Hotel aus Gründen erfolgt, die der Kunde zu vertreten hat, bleibt die Verpflichtung des Kunden zur Zahlung der vereinbarten Miete bestehen. Die Regelungen in Ziffer 4.2 bis 4.5 gelten entsprechend.

6. Teilnehmerzahl und Veranstaltungszeit

6.1 Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung des Hotels mitgeteilt werden. Sie bedarf der Zustimmung des Hotels. Ein etwaiger Verzehr von Seiten der Musiker und Künstler, die von dem Kunden gebucht wurden, wird dem Kunden in Rechnung gestellt. Gleiches gilt für bestellte und nicht abgenommene Leistungen.

6.2 Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl bis max. 5 % wird vom Hotel bei der Abrechnung entsprechend berücksichtigt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt.

6.3 Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % nach unten ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies für den Kunden unzumutbar ist. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

6.4 Verschieben sich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, ohne dass dies das Hotel zu vertreten hätte, kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, die – vorbehaltlich einer abweichenden Vereinbarung – mit € 150,00 pro Stunde pauschaliert werden.

7. Speisen und Getränke

Dem Kunden ist es nicht gestattet, Speisen und Getränke zu der Veranstaltung mitzubringen. Ausnahmen hiervon bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit dem Hotel, das in diesen Fällen berechtigt ist, einen angemessenen Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten zu berechnen.

8. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

8.1 Soweit das Hotel für den Kunden auf dessen Veranlassung hin technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Kunden.

8.2 Der Kunde haftet für die pflegliche Behandlung und eine ordnungsgemäße Rückgabe der zur Verfügung gestellten Einrichtungsgegenstände. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.

8.3 Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Kunden unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.

8.4 Der Kunde ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.

8.5 Störungen vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt.

9. Haftung des Hotels

9.1 Das Hotel haftet mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Ansprüche des Kunden auf Schadensersatz sind ausgeschlossen. Hiervon ausgenommen sind Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit, wenn das Hotel die Pflichtverletzung zu vertreten hat, sonstige Schäden, die aus einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen und Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Verletzung von vertragstypischen Pflichten (Kardinalspflichten) beruhen. Einer Pflichtverletzung des Hotels steht die eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungshilfen gleich.

9.2 Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände werden nicht in das Hotel eingebracht, sondern befinden sich auf Gefahr des Kunden in den Veranstaltungsräumen.

9.3 Mitgebrachtes Dekorationsmaterial des Kunden hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, hierfür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Das Aufstellen und Anbringen von Gegenständen bedarf der vorherigen Zustimmung des Hotels.

9.4 Der Kunde hat die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibes Raummiete berechnen. Dem Kunden bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

10. Verjährung und Aufrechnung

10.1 Sämtliche Ansprüche des Kunden gegen das Hotel verjähren grundsätzlich in einem Jahr ab dem Beginn der kenntnisabhängigen regelmäßigen Verjährungsfrist des § 199 Abs. 1 BGB. Schadensersatzansprüche verjähren kenntnisunabhängig innerhalb von fünf Jahren. Die vorstehenden Verkürzungen der Verjährungsfrist gelten nicht für Ansprüche, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Hotels beruhen oder die Haftung des Hotels für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit betreffen. In diesen Fällen gelten die gesetzlichen Verjährungsfristen.

10.2 Der Kunde kann nur mit einer unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Forderung gegenüber einer Forderung des Hotels aufrechnen, mindern oder ein Zurückbehaltungsrecht geltend machen.

11. Schlussbestimmungen

11.1 Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder die der Geschäftsbedingungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen sind unwirksam.

11.2 Erfüllungsort und Zahlungsort ist München.

11.3 Ausschließlicher Gerichtsstand im kaufmännischen Verkehr ist der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des § 38 Abs. 2 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt der Sitz des Hotels als Gerichtsstand.

11.4 Es gilt deutsches Recht.

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