



RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN



Von drauß vom Walde komm ich her
ich muß Euch sagen es weihnachtet sehr
Allüberall auf den Tannenspitzen
sah ich goldene Lichtlein sitzen.

Und droben aus dem Himmelstor
sah mit großen Augen das Christkind hervor.
Theodor Storm

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 2022/2023



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 4,50.

Blumenarrangements

Unsere Floristin arrangiert für Sie gerne individuelle Tisch- und Blumendekorationen, (auch weihnachtliche Dekoration) Tischgestecke sind je nach Art und Saison ab EUR 35,00 erhältlich.
kleine Töpfchen ab € 18,00 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 3,90. 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 60,00 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 3,90/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 200,00 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 Lichtanlagen 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 Blütenburg – 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 01.11.2022 bis 28.02.2023

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



Unsere Aperitifs

0,1l wenn nicht anders angegeben)

Wintermärchen

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

0,1l EUR 7,90

**Wir begrüßen Sie am See bei offenem Feuer,
mit hausgemachten Orangen-Zimt-Glühwein
EUR 5,50/Haferl
und gerösteten Maroni EUR 6,00/Portion
Feuerschale/Korb mit Buchenholz EUR 100,00**

Hot Toddy Whiskey-Honey-Orange Punch

Heißer Punsch mit Irish Whiskey, Orangensaft, Akazienhonig und Zimt verfeinert EUR 8,50

„Topsy Santa“

Heiße Schokolade mit Rum verfeinert und Marshmallows EUR 6,50

Winterfeuer

Haferl heißer Kinderpunsch (alkoholfrei) EUR 5,00

Alkoholfreier Cranberry-Apfelpunsch

verfeinert mit frischer Limette, Zimt und Ahornsirup EUR 5,00

Orangencocktail

frischer Orangensaft mit Grenadine verfeinert – ohne Alkohol 0,2l EUR 6,70

Römische Orangenbowle

In Holundersirup und Grenadine fein marinierte Orangenfilets
mit Prosecco aufgegossen 0,15l EUR 9,50

Glas “Case bianche” Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut

Lebhaft perlend, ein Spitzenprosecco 0,1l EUR 7,50

- mit Aperol, Cassislikör oder Holunderblütensirup aufgegossen 0,1l EUR 8,20

...was Besonderes

Zum Aufwärmen bei klirrender Kälte am offenen Buchenholzfeuer auf unserer Seeterrasse

Feuerschale/Korb mit Buchenholz EUR 100,00

Blätterteig Röllchen mit Gruyere und Tomaten-Vanille-Marmelade EUR 6,20

Gratinierter Brie mit Preiselbeer-Gel EUR 7,20

Enten Croquettes mit Himbeer-Dip EUR 8,50

Lauwarme Schmandkücherl pro Stück EUR 4,70

Knuspriger, dunkler, kräftiger Roggenbrotteig mit Schmand bestrichen und belegt mit:
Mariniertem Wurzelgemüse, Speck-Krusteln, geräuchertem Fisch

Canapées und kleine Leckerbissen

Scheibe Stangenweißbrot oder Vollkornbaguette z.B. mit
luftgetrockneter Salami und Oliven, Schwarzgeräuchertem mit Sahnemeerrettich,
Parmaschinken und Parmesan, geräuchertem Lachs mit würziger Senf-Dillsoße,
Brie mit karamelisierten Feigen EUR 5,00/Stück

Salzige Mürbteigarteleettes
mit Ziegenkäse und Rosmarin oder Speck und Zwiebeln EUR 5,00/Stück

kleine Schüsseln mit Erdnüssen, Chips, Salzgebäck, Oliven u. ä. EUR 5,50/Schüssel

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

Kalte und warme Vorspeisen

Knackige Wintersalate mit gebräunten Waldschwammerl, – vegetarisch -
Birnen-Kardamon-Kompott, Croutons und Parmesanspänen EUR 12,90

Frischer Feldsalat auf geröstetem Bauernbrot
mit hausgemachtem Kartoffel-Dressing und Speckkrusteln EUR 13,50

Tatar vom Räucherfisch
Rote Bete Carpaccio , grünes Apfel-Gel und winterliches Salatbouquet EUR 14,90

In Rote Bete, Gin und Fenchel hausgebeizter Norweger Lachs
mit Gurken Streifen, Blattsalaten, Ingwer Gel EUR 16,90

Karamellierter Ziegen Käse – vegetarisch -
mit Hokkaido-Kürbis, Granatapfel, Kürbis Coulis und Blattsalaten EUR 14,50

Rinder Tatar – fein angemacht –
auf dunklem Bauernbrot Senf-Kaviar, Creme fraîche und Schnittlauch EUR 19,50

Hirschrücken Roastbeef mit Trüffel-Mayo
Feldsalat, Preiselbeer-Gel und Spekulatius Crumble EUR 19,90

Suppen

Langwieder Tafelspitzbrühe mit Bratnockerl, Pfannenkuchen Streifen und Gemüsejulienne	EUR 7,40
Maronen Creme Suppe mit Trüffel Schaum und Räucherschinken-Julienne	EUR 8,50
Winterliche Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis und der Kokosnuss mit Ingwer Schaum	EUR 7,90
Sellerie Suppe mit Räucherfisch Tatar und Kräuterschmand	EUR 8,50
Klare Entenessenz mit Pinzgauer Kaspressknödel und Maronen Würfeln	EUR 8,50



Vegetarische Gerichte

Mit mediterranem Gemüse fein gefüllte Vollkorn-Ravioli auf weißem Zucchini Schaum, dazu gegrillte Zucchini-brunoise, geschmorte Vanille-Tomaten und Grana Padano	EUR 17,20
Hausgemachte Spinatknödel mit Rahmschwammerl und frittiertem Rucola	EUR 16,50
Frische Pasta in feinem Trüffelrahm, mit gehobeltem schwarzen Wintertrüffel aus Italien	EUR 19,50
Fruchtiges Thai Curry mit Kokosmilch und Hokkaido-Kürbis, dazu Jasminreis <i>glutenfrei, lactosefrei, vegan</i>	EUR 17,20



Fleisch- und Wildgerichte

Duo von knusprig gebratenem Spanferkelbraten und Bayerischer Ente mit geriebenem Kartoffelknödel, dunkler Majoran-Jus, Bayrischer Speck-Krautsalat	EUR 22,50
Schweinefilet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein – sous vide gegart - cremige Nussbutter-Polenta, Orangen-Kartoffeln, Polenta und Rotweinjus	EUR 24,50
Geschmorter Rinderbraten mit Orangen-Zimt-Karotten, Sellerie-Kartoffel-Pürrée und Bordelaiser Sauce	EUR 21,50
Im Ganzen rosa gebratene Rinderlende mit Barolo Jus, Speck-Bohnen und lockerem Kartoffelpürrée	EUR 27,50
Mit Honig glasierte Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten auf Selleriepürrée, glasiertes Karotten-Marongemüse, Birnen-Sternanis-Kompott und Rotwein Jus	EUR 27,50
In Blaubeer und Wacholder geschmortes Rehragout mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeer-Gel und glasiertem Rosenkohl	EUR 24,50

Fischgerichte

Gegrilltes Filet vom Zander auf Beluga-Linsen-Ragout mit Meerrettichschaum und Rosmarinkartoffeln	EUR 24,50
Gebrautes Lachsforellenfilet auf Kartoffelmousseline mit glasiertem Wurzelgemüse und Curry-Kürbis-Spiegel	EUR 24,50
Filets von der Bachforelle auf Birne-Bohnen-Speck-Gemüse mit Paprika Curry Soße	EUR 23,50
Mit Summac und Olivenöl - sous vide - gegartes Lachsfilet auf Kürbis-Risotto mit Broccoli und weißer Martinischaum	EUR 23,50
Mit Ingwer-Limetten gebratene Riesengarnelen karamellierter Hokkaido-Kürbis, Pastinakencreme, Limetten-Gel	EUR 29,50

Desserts

Lauwarme Topfenknödel in süßen Zimt-Bröseln, auf Aprikosenröster	EUR 9,90
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit hausgemachtem Vanilleeis und Popcorn Streusel	EUR 10,20
Fein gefüllter Bratpfel mit Glühwein Sabayon dunklen Winterbeeren und Mandelcrunch	EUR 9,50
Geeistes Apfel-Orangen-Punsch Parfait mit Kirschragout und Spekulatius Crumble	EUR 10,50
Warmer Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott, gehobelten Mandeln und Rum-Rosinen	EUR 12,50
Dessertvariation mit dem Besten aus unserer Advents-Zuckerküche	EUR 14,50

Aus unserer Zuckerküche

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagrahm	EUR 6,80
<u>Weitere Kuchen und Torten vom Konditor auf Anfrage</u> Die Torten können anhand einer Vorlage direkt bei uns ausgesucht werden.	

Zu später Stunde

Ausgewählte Käse am Stück auf dem Holzbrett mit hausgemachtem Chutney und Nüssen, Brot und Butter	EUR 14,50
Ungarische Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	EUR 9,50
Südtiroler Speckplatte mit Heumilchkäse, Senf, Gewürzgurken dazu Brot und Butter	EUR 17,50

Unsere Menüauswahl

Christkindl-Marktessen EUR 39,90

Langwieder Tafelspitzbrühe
mit Bratnockerl, Pfannkuchenstreifen und Gemüsejulienne

Duo von knusprig gebratenem Spanferkelbraten und Bayerischer Ente
mit geriebenem Kartoffelknödel, Blaukraut und dunkler Majoran-Jus

Lauwarme Topfenknödel in süßen Zimt-Bröseln, auf Aprikosenröster

Sterntaler EUR 44,50

Maronen-Creme-Suppe mit Trüffel Schaum

Duo von geschmortem Kalbsbackerl und gebratenem Kalbsmedaillon
Sellerie-Pürrée, glasierter Orangen-Kürbis und Rotweinjus

Bratapfel mit Glühwein Sabayon
dunklen Winterbeeren und Mandelcrunch

Langwieder Weihnachtsessen EUR 47,90

Knackige Wintersalate mit gebräunten Waldschwammerl, – vegetarisch -
Birnen-Kardamon-Kompott, Croutons und Parmesanspänen

Gebratenes Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
auf Kartoffelpürrée, Buttergemüse und Morchel-Rahm-Soße

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
Bourbon-Vanille Eis und Popcorn Streusel

Wintertafel Lussesee EUR 63,40

Tatar vom Räucherfisch
Rote Bete Carpaccio , grünes Apfel-Gel und winterliches Salatbouquet

Rinderfilet rosa gebraten
Kartoffelpürrée, glasierter Orangen-Kürbis, Rote-Bete Chips, Trüffeljus

Geeistes Apfel-Orangen-Punsch Parfait
mit Kirschragout und Spekulatius Crumble

Langwieder Seebuffet

ab 30 Personen möglich

Großer Spiegel mit:

Prager Schinken, Fenchelsalami, geräuchertem Südtiroler Speck,
Wildsalami, frischen Trauben und Melonenspalten
Wildfleisch Terrine mit Preiselbeer-Gel
Fleischpflanzerl mit Senf-Relisch
Birnen-Sternanis-Kompott

Kleiner Spiegel mit:

In Rote Bete und Gin hausgebeiztem Lachs
Salz- und Süßwasserfischen aus dem Wacholderrauch mit Senf-Dillsauce
Ziegenfrischkäse mit karamellisierten Feigen

Salatecke z.B.:

Feldsalat mit Speck und Kartoffeldressing
Münchner Krautsalat mit Speck
Geschmorter Kürbis Salat mit Ingwer und Ahorn-Sirup
Blaukraut Salat mit Birnen Spalten
Bunte Rohkost Salate
Schüssel Blattsalat mit Hausdressing

Knuspriger Schweinebraten

Mit Lorbeer und Rotwein geschmortes Rehragout mit Preiselbeeren
Lachs Filet gegrillt mit fein-würziger Zitronen Soße
Rotes Thai-Kürbis-Curry mit Kokosmilch und grünem Kardamon

Hausgemachte Brezenknödel

geriebene Kartoffelknödel
Butter-Kräuterreis
frisches Marktgemüse
Blaukraut

Dessertbuffet

mit dem Besten aus unserer Zuckerküche

Preis pro Person EUR 59,90

Italienisches Buffet

ab 30 Personen möglich

Großer Spiegel mit

Pancetta, Coppa di Parma und Prosciutto Cotto
Porchetta-Aufschnitt mit Orangen-Birnen-Salat
Vitello tonnato classico

Insalata di Polpo – Kartoffeln, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Rucola, Zitrone und Chili
Garnelen-Sellerie-Salat mit Basilikum, Artischocken und Croutons
Sardellen in Olivenöl-Marinade mit Kräuteroliven

Gemischte Antipasti und Salate

Gefüllte Minipaprika, in Kräuteröl eingelegte Artischocken
Büffel Mozzarella mit Tomaten und Croutons,
Ziegenfrischkäse mit Ofenkürbis und würzigem Rosmarin,
Rucola Salat mit Parmesan
Schüssel Blattsalat mit Hausdressing

Osso Bucco a la Milanese

Branzino Filet in Brodetto Soße (Tomaten-Fisch Soße)
Frische Pasta aus dem Parmesan Leib mit Trüffel Velouté und schwarzem Wintertrüffel

Risotto Milanese – mit Safran und Parmesan

Gebratene Kartoffelgnocchi mit buntem Wintergemüse
Rosmarinkartoffeln
Frisches Wintergemüse

Unser Dessertbuffet

mit ausgewählten Italienischen Süßspeisen

Preis pro Person EUR 69,90



Flaschenweine, weiß 0,75l

- Grauburgunder QbA trocken** Weingut Eric Manz, Rheinhessen
100% Grauburgunder, Stahltank
Sanfte Aromen von Birne und Mandel, feiner Schmelz, rund und anhaltend € 37,50
- 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, unkompliziert. € 36,50
- 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 € 37,50
- 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. € 41,00

Flaschenweine, rot 0,75l

- Blackhole trocken** Eric Manz Rheinhessen
Dornfelder und Merlot, Duft nach Herzkirschen und Johannisbeeren € 37,50
- 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 € 37,50
- Merlot Azturis**
Angenehm duftend, erinnert an Sauerkirschen, Brombeeren und Himbeeren,
weich, trocken und harmonisch € 36,50
- 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, ausgeglichen € 39,50
- Primitivo Antiche Contrade Manduria**
Fast schwarzes Rubinrot, intensiver Duft nach roten Beeren, Leder, Anis und Zeder,
reichhaltiger, dennoch eleganter Wein mit Tiefe und Komplexität,
weiche Tannine mit einer feinen Barriquenote € 36,00
- 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 € 36,00

Änderungen von Angebot, Jahrgängen und Preisen vorbehalten.

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 Vertrags Erfüllung 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 Erfüllungs- 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.