



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.

Wir wünschen Ihnen schöne und besinnliche 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 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 4,70.

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 € 20,00 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 4,00. 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 private Feiern z. B. 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 4,20/Stück.

Unsere Banketträumlichkeiten

Seestüberl: bis 40 Personen (ohne Tanzfläche) → mit Eichendielen-Parkett und Seeblick

Kaminzimmer: bis 85 Personen → mit Eichenholz-Fischgrät-Parkett, Seeblick, Seeufer

Seepavillon: bis 90 Personen → mit Eichendielen-Parkett, Seeblick, Garten

Bootshaus: bis 55 Personen → urige Eventlocation direkt am See (*hier gilt eine separate Bankettmappe*)

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, berechnen wir 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 01.11.2023 bis 31.12.2023

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

Unsere Langwieder See Advents-Pauschale:

(Mindestberechnung 30 Personen)

„Packen Sie sich nur warm ein!“ Für alles andere sorgen wir.

Wir begrüßen Sie am Seeufer um 18.00h:

mit hausgemachten Orangen-Zimt-Glühwein
und/oder alkoholfreiem Apfel-Traubenpunsch

Knusprige Brotfladen – in Stücke geschnitten, mit Frischkäse und belegt mit:
Lauchzwiebel-Röllchen, geräucherten Speck-Krusteln, Räucherlachs,
ligurischem Gemüse (vegetarisch)

Abendessen

als großes Langwieder „Seebuffet“

Weitere Getränke zur Pauschale

Mineralwasser in großen Flaschen still und sprudelnd
Fruchtsaftschorlen, Limonaden, Paulaner Spezi, Coca-Cola,
Biere aus der „Paulaner Brauerei München“
- wird auch in großen Bowls angeboten -
Weißwein und Rotwein
Kaffeespezialitäten vom „Dallmayr“, Tee auf Wunsch



Die Pauschale gilt von 18.00h bis 0.00h

und enthält wie folgt:

Speisen und Getränke (siehe oben)
Besteck, Geschirr, Tischwäsche, Servietten
Auf- und Abbau

Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 135,00

Kinder unter 2 Jahren sind im Rahmen obiger Essen und Getränke kostenfrei,

Für Kinder von 2-6 Jahren beträgt die Pauschale € 25,00.

Für Kinder von 6-12 Jahren beträgt die Pauschale € 45,00.

Die Pauschale für Dienstleister (Musiker, Fotografinnen, etc.)
beträgt € 80,00/Person

Wenn Sie von 18.00h bis 1.00h feiern möchten, dann beträgt der Preis
für die Pauschale € 145,00 Person.

Sonstiger Verzehr wird á la carte berechnet.





Unsere Aperitifs

(in 0,1l wenn nicht anders angegeben)

Wintermärchen

Frischer Orangensaft, Grenadine,
Holunderblütensirup, spritziger Prosecco,
kleine Prise Zimt

0,1l EUR 8,30

**Wir begrüßen Sie am See bei offenem Feuer,
mit hausgemachten Orangen-Zimt-Glühwein
EUR 5,90/Haferl
und gerösteten Maroni EUR 6,50/Portion
Feuerschale/Korb mit Buchenholz EUR 150,00**

„Topsy Santa“

Heiße Schokolade, weißer Rum, Marshmallows

EUR 6,90

Winterfeuer

Haferl heißer Kinderpunsch (alkoholfrei)

EUR 5,00

Alkoholfreier Cranberry-Apfelpunsch

spritzige Limette, Zimt, Ahornsirup

EUR 5,50

Orangencocktail

frischer Orangensaft, Grenadine – ohne Alkohol

0,2l EUR 6,90

Glas „Case bianche“ Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut

Lebhaft perlend, ein Spitzenprosecco

0,1l EUR 7,90

- mit Aperol, Cassislikör oder Holunderblütensirup aufgegossen

0,1l EUR 8,50

Lillet Berry

Lillet rosé (französischer Aperitif auf Weinbasis mit Fruchtlikören verfeinert)
mit spritzigem Ginger Ale aufgegossen, frische Waldbeeren und Eiswürfel

EUR 8,90

Gin Tonic

4cl Gin mit Tonic Water aufgegossen

EUR 11,50

...was Besonderes

Zum Aufwärmen bei klirrender Kälte am offenen Buchenholzfeuer auf unserer Seeterrasse
Feuerschale/Korb mit Buchenholz EUR 150,00

Lauwarme Schmandkücherl pro Stück EUR 5,00
Knuspriger, kräftiger Pinzateig aus dreierlei Mehl
mit Schmand bestrichen und belegt mit mariniertem Wurzelgemüse, Speck-Krusteln
oder geräuchertem Fisch

Geröstetes Bruschetta mit

*schwarze Oliven-Tapenade, Fetakäse – *vegetarisch* -

*Südtiroler Speck, frischer Meerrettich,

*Taleggio, Feigensenf – *vegetarisch* -

*Räucherlachs, eingelegte Kapern

EUR 5,00/Stück

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

Kalte und warme Vorspeisen

Knackige Wintersalate mit gebräunte Waldschwammerl, – *vegetarisch* -
Birnen-Kardamon-Kompott, Croutons, Parmesanspänen EUR 13,50

Frischer Feldsalat, hausgemachtes Himbeerdressing
Speckkrusteln, geröstete Kartoffelwürfel EUR 13,90

Filets von der Bachforelle, geräuchert
Rote Bete – Apfelsalat, Kartoffel-Röstinchen EUR 15,90

Zweierlei vom Festgeflügel
Gänseleber gebraten, Entenleber-Paté, Portwein, Sumach, Trauben-Birnensalat EUR 20,90

Karamellierter Ziegen Käse – *vegetarisch* -
geschmorter Anis-Orangen-Fenchel, Pernod, geröstete Mandeln EUR 14,90

Spalten vom Hokkaido-Kürbis, im Ofen karamellisiert – *vegetarisch* -
Scamorza, geröstete Walnüsse, Orangen-Curry-Gewürz EUR 18,90

Suppen

Langwieder Tafelspitzbrühe
kleine Leberknödel, Gemüsebrunoise EUR 7,90

Rinderkraftbrühe
Kaspresknödel, Gemüsewürfelchen, Schnittlauch EUR 7,90

Klare Entenessenz
Maultaschen, gewürfeltes Gemüse EUR 8,90

Maroni-Trüffel-Creme Suppe– *vegetarisch* -
Sahneklecks, Maroni-Stückerl EUR 8,90

Winterliche Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis und der Kokosnuss– *vegan* -
Kürbiskernöl, Kürbiskerne, Szechuan-Pfeffer EUR 8,50



Vegetarische Gerichte

Knödelduo

Spinat- und Rote Bete-Knödel, Rahmschwammerl, frittiertes Rucola EUR 17,50

Frische Pasta

Trüffelrahm, gehobelter schwarzer Wintertrüffel aus Italien EUR 20,50

Süßkartoffel-Eintopf – *vegan, glutenfrei, laktosefrei* -

Kokosmilch, Hokkaido-Kürbis, Orangen-Pfeffer, Jasminreis EUR 18,00

Fleisch- und Wildgerichte

Zweierlei von knusprig gebratenem Spanferkelbraten und Bayerischer Ente

geriebener Kartoffelknödel, dunkle Majoran-Jus, Bayrisch Kraut EUR 23,90

Schweinefilet gebraten

- vom Schwäbisch Hällischen Landschwein -
Pfefferrahmsöße, winterliches Wurzelgemüse, hausgemachte Spätzle EUR 25,90

Im Ganzen rosa gebratene Rinderlende

Barolo Jus, Speck-Bohnen, Kartoffelpüree EUR 28,90

Duo von der geschmorten Rinderschulter und gebratenem Kalbsfilet

Kartoffelpüree, Gemüseconfit, Rotwein-Trüffeljus EUR 33,90

Geschmortes Hirschgulasch, Blaubeer, Lorbeer

Serviettenknödel, Apfel-Blaukraut EUR 23,50

Hirschrücken am Stück rosá gebraten

Serviettenknödel, Rosenkohl glasiert, Wacholderrahm EUR 32,00

Fischgerichte

Gegrilltes Filet vom Zander

Beluga-Linsen-Ragout, Meerrettichschaum, gebratene Kartoffelwürfel EUR 25,90

Filets von der Bachforelle, gebraten

Erbsenpüree, buntes Kartoffelgröstl, weißer Martinischaum EUR 24,50

Lachsfilet, gebratene Garnele

Kürbis-Risotto, Romanesco, roter Pfeffer EUR 26,90

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Bourbon-Vanilleeis, Popcorn Streusel	EUR 10,50
Fein gefüllter Bratapfel, luftiger Sabayon dunkle Winterbeeren, Mandelcrunch	EUR 10,50
Espresso-Mousse Amarettini-Crunch, Baileys-Eis	EUR 10,50
Crème brûlée Apfeleis, Lavendel	EUR 10,50
Warmer Kaiserschmarrn hausgemachtes Apfelkompott, gehobelte Mandeln, Puderzucker	EUR 13,50
Dessertvariation – auf den Tischen eingestellt mit dem Besten aus unserer Advents-Zuckerküche	EUR 15,90

Aus unserer Zuckerküche

Apfelstrudel Bourbon-Vanilleeis, Schlagrahm	EUR 6,90
---	----------

Weitere Kuchen und Torten vom Konditor auf Anfrage
Die Torten können anhand einer Vorlage direkt bei uns ausgesucht werden.

Zu später Stunde

Ausgewählte Käse am Stück auf dem Holzbrett hausgemachtes Chutney, Nüsse, Brot, Butter	EUR 14,50
Ungarische Gulaschsuppe , Schwarzbrot	EUR 9,50
Südtiroler Speckplatte mit Heumilchkäse, Senf, Gewürzgurken, Brot, Butter	EUR 17,50
Gute Nacht Snacks: Kleine Schüsseln mit Erdnüssen, Chips, Salzgebäck, Oliven u. ä.	EUR 6,00/Schüssel



Unsere Menüauswahl

Christkindl-Marktessen

EUR 41,50

Langwieder Tafelspitzbrühe
Kapressknödel, Gemüsewürfel

Duo von knusprig gebratenem Spanferkelbraten und Bayerischer Ente
geriebener Kartoffelknödel, Blaukraut, würzige Majoran-Jus

Lauwarmer Topfenpalatschinken, Zwetschgenröster

Sterntaler

EUR 51,50

Maronen-Trüffel-Creme-Suppe

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

Bratpfel fein gefüllt, Sabayon
dunkle Winterbeeren, Mandelcrunch

Langwieder Weihnachtsessen

EUR 49,90

Knackige Wintersalate, gebräunte Waldschwammerl
Birnen-Kardamon-Kompott, Croutons, Parmesanspänen

Gebratenes Filet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
Kartoffelpürrée, Wintergemüse, Pfefferrahm-Soße

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

Wintertafel Lusanne

EUR 57,90

Filets von der Bachforelle, geräuchert
Rote Bete – Apfelsalat, Kartoffel-Röstinchen

Hirschrücken am Stück rosá gebraten
Serviettenknödel, Rosenkohl glasiert, Wacholderrahm

Espresso-Mousse
Amarettini-Crunch, Baileys-Eis

Langwieder Seebuffet

ab 30 Personen möglich

Großer Spiegel mit:

Prager Schinken, Fenchelsalami, geräuchertem Südtiroler Speck,
Wildsalami, frischen Trauben, Melonenspalten
Fleischpflanzerl, Senf-Relish
Birnen-Sternanis-Kompott

Kleiner Spiegel mit:

Geräuchertem Lachs
Salz- und Süßwasserfischen aus dem Wacholderrauch, Senf-Dillsauce
Ziegenfrischkäse, karamellisierte Feigen

Salatecke z.B.:

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

Knuspriger Schweinebraten

Mit Blaubeer und Rotwein geschmortes Wildgulasch
Lachs Filet gegrillt, fein-würzige Zitronen-Mandarinen Butter
Rotes Thai-Kürbis-Curry, Kokosmilch, grüner Kardamon

Hausgemachte Serviettenknödel

Geriebene Kartoffelknödel

Butterreis

Im Ofen gebratene Süßkartoffeln

Frisches Marktgemüse

Apfel-Blaukraut

Dessertbuffet

mit dem Besten aus unserer Zuckerküche

Preis pro Person EUR 65,00

Italienisches Buffet

ab 30 Personen möglich

Großer Spiegel mit

Pancetta, Südtiroler Speck, Prosciutto Cotto
Porchetta-Aufschnitt, Orangen-Birnen-Salat
Vitello tonnato classico

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

Gemischte Antipasti und Salate

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

Geschmorter Rinderbraten

Branzino Filet in Brodetto Soße (Tomaten-Fisch Soße)
Frische Pasta aus dem Parmesan Leib, Trüffel Velouté, schwarzer Wintertrüffel

Risotto Milanese – mit Safran und Parmesan
Gebratene Kartoffelgnocchi, buntes Wintergemüse
Rosmarinkartoffeln

Unser Dessertbuffet
mit ausgewählten Italienischen Dolce

Preis pro Person EUR 75,00



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. € 38,50
- Chardonnay Riserva Vigna Castel Ringberg**
Elena Walch - Chardonnay - Südtirol DOC Riserva
mit frischer Säure – schlichtweg ein Wunderkek, Sortentypischer Chardonnay
Frisch und Fruchtigkeit mit kräftigem Bukett, Aromen von exotischen Früchten € 39,50
- 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 € 39,00
- 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. € 43,50

Flaschenweine, rot 0,75l

- Blackhole trocken** Eric Manz Rheinhessen
Dornfelder und Merlot, Duft nach Herzkirschen und Johannisbeeren € 39,50
- 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 € 39,50
- Merlot Altùris IGP 2020**
Azienda Agricola Alturis S.S.A - Friaul
Rubinrot mit violetten Reflexen, duftend nach Himbeere, Johannisbeeren
Heidelbeere und Pflaumen weich, fruchtig, delikat, vollmundig € 38,50
- 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 € 38,00
- 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 € 38,00

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.

Etwaiqe 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.