

RESTAURANT · HOTEL · BIERGARTEN

*W*ie ist so herrlich die Winternacht,

Es glänzt der Mond in voller Pracht  
Mit den silbernen Sternen am Himmelszelt.  
Es zieht der Frost durch Wald und Feld



*U*nd überspinnet jedes Reis

Und alle Halme silberweiß.  
Er hauchet über dem See und im Nu,  
Noch eh` wir`s denken, friert er zu.

*S*o hat der Winter auch unser gedacht

Und über Nacht uns Freude gebracht.  
Nun wollen wir auch dem Winter nicht  
grollen. Und ihm auch Lieder des Dankens  
zollen.

August Heinrich Hoffmann von Fallersleben

## **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.

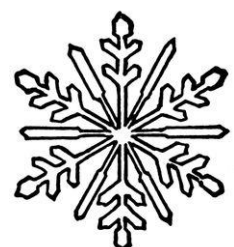
Vor Ihnen liegt unsere aktuelle Winter-Menükarte und wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Vorbereitung Ihres Festes und viel Spaß beim Feiern. Bitte beachten Sie, dass wir unsere Pauschalen erst ab einer Gruppengröße von 30 Gästen anbieten.

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 2024/2025

## 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 eine Woche 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 regulär kein alternatives Hauptgericht (außer Vegetarier, Veganer, Kinder) serviert werden kann. Bei einer Gruppengröße ab 30 Personen empfehlen wir Ihnen unsere Gesamt-Pauschalen.

### **Unsere Weihnachtsdekoration:**

Wir schmücken Ihre Tafel mit hausgemachten Plätzchen, Äpfeln, Mandarinen, Nüssen und frischen Tannenzweigen. Pro Person EUR 5,00.

### **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 1 Monat 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**

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Musikdarbietungen im Allgemeinen eine *GEMA-Gebühr* anfällt (Ausgenommen sind normalerweise private Feiern z. B. Geburtstagsfeiern). Falls Sie von der *GEMA* keine Freistellungsbestätigung vorweisen können, berechnen wir Ihnen eine Aufwandsentschädigung ab EUR 70,00 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 4,00/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, Lindengarten

Bootshaus: bis 55 Personen → urige Eventlocation direkt am See (*hier gilt unsere separate Bootshaus-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 220,00 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 Lichanlagen 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

Wir erlauben uns vorab eine Vorkasse zu berechnen. Den noch offenen Restbetrag bitten wir Sie noch am selben Tag nach Durchführung Ihrer Veranstaltung oder am Tag darauf zu bezahlen. 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.

## **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 01.11.2024 bis 31.03.2025.*

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

## Unsere Langwieder See Fest-Pauschale:

(gilt von 18.00h bis 23.00h, Mindestberechnung 30 Personen)

„Packen Sie sich nur warm ein!“ und bringen gute Laune mit!  
Für alles andere sorgen wir.

### Wir begrüßen Sie ab 18.00h

Hausgemachten Orangen-Zimt-Glühwein  
und/oder alkoholfreiem Apfel-Traubenpunsch

*oder*

Glühwein Sprizz oder Mandarinen Sprizz ohne Alkohol

Kleine knusprige Kartoffelröstitaler – fein belegt u.a. mit:  
Frischkäse, Lauchzwiebel-Röllchen, geräucherten Speck-Krusteln, Räucherlachs,  
geschmolzenem Bergkäse

### Abendessen

entweder als großes „Langwieder Seebuffet“ oder Menü

### Seebuffet

#### Kleine Spiegel, Steingutplatten und Schüsseln:

Prager Schinken, Trüffelsalami, geräucherter Südtiroler Speck,  
Birnen-Sternanis-Kompott

Scheiben von Roastbeef, Remoulade, Cornichons

Salz- und Süßwasserfische aus dem Wacholderrauch, Honig-Dillsauce

Süß-sauer eingelegtes Wintergemüse, Zimt, Schüttelbrot-Crunch

Ziegenkäse, Honig, karamellierte Feigen

#### Bunte Salatecke mit Dressings und Toppings z.B.:

Feldsalat, ausgelassener Speck, Kartoffeldressing

Münchner Kraut-Speck-Salat

Blaukraut Salat, Birnen Spalten

Winterliche Rohkost Salate

Schüssel Blattsalat mit Hausdressing

Maroni-Cremesuppe, Sahneclecks

Ofenfrischer Kalbsrahmbraten, gebratene Pilze

Hirschbraten am Stück rosa gebraten, Cranberryjus

Im Ganzen gebratener Lachs – unter der Salzkruste, Orangen-Hollandaise

Kürbis-Lasagne mit Käse überbacken – im Kürbis serviert

Semmelknödel, hausgemachte Eierspätzle

Süßkartoffelpüree, Ratatouille

Frisches Marktgemüse, Apfel-Blaukraut

Große Pfanne mit hausgemachtem Apfelschmarrn, Vanillesoße  
Auswahl an kleinen Desserts

## Menü „Langwieder Adventstafel“

Knackiger Feldsalat  
gebratene Waldschwammerl, Kartoffelcroutons,  
Himbeer-Vanilledressing

Cremige Petersilienwurzelsuppe  
gerösteter Brotchip

Gebratenes Kalbsfilet im Maronenmantel  
cremig Schwarzwurzelgemüse, Herzoginkartoffeln  
Cranberryjus

oder

Filet vom Norwegerlachs gebraten  
cremig Schwarzwurzelgemüse, Herzoginkartoffeln  
Pastis-Velouté

Mandelzigarre, Schokoladenmousse  
Sahnetupferl, Lebkuchenasche, eingelegte Winterbeeren

### 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 23.00h und enthält wie folgt:

Weihnachtliche Dekoration auf den Tischen  
Speisen und Getränke (in einem Zeitraum von fünf Stunden, siehe oben)  
Servicekosten  
Besteck, Geschirr, Tischwäsche  
Auf- und Abbau

### Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 139,00

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

Für Kinder von 2-6 Jahren beträgt die Pauschale € 30,00.

Für Kinder von 6-12 Jahren beträgt die Pauschale € 50,00.

Die Pauschale für Dienstleister (Musiker, Fotografinnen, etc.)  
beträgt € 90,00/Person

*Wenn Sie länger feiern möchten, berechnen wir Ihnen pro Stunde € 10,00/Person;  
bis maximal 2.00h möglich.*

## Unsere Adventsmenü-Pauschale:

(Mindestberechnung 30 Personen)

Bitte wählen Sie jeweils aus nachfolgenden Menü-Vorschlägen eine Vorspeise, ein Hauptgericht und eine Nachspeise. Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass wir die Vorspeisen und Nachspeisen an den Tischen einstellen, die Hauptgerichte werden auf Tellern serviert.

### Wir begrüßen Sie ab 18.00h

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

Glühwein Sprizz oder Mandarinen Sprizz ohne Alkohol

Hausgemachte Rahmfleckerl, belegt mit Kräuterschmand, Lauchzwiebeln,  
und auch mit Speckkrusteln

### Abendessen

#### Vorspeise:

Eine große Schüssel knackiger Wintersalate  
Balsamicodressing, gebräunte Egerlingen, Lauchzwiebeln,  
Parmaschinkenkrusteln, Weißbrot-Croutons, Birnenspalten, Baguette/Brot

#### **oder**

Bayerische Vorspeisenplatte mit geräuchertem Landschinken®, Leberwurst®,  
Kräuterfrischkäse, würziger Bergkäse, gekochter Hinterschinken® Mini-Cabanossi,  
Essiggurkerl, rote Zwiebeln, Meerrettich, Baguette/Brot  
(Aufpreis € 6,00/Person)

#### Hauptgericht:

>>Langwieder Bratenpfandl<<  
knuspriger Schweinebraten, gebratene Bauernente, Fleischpflanzerl  
Blaukraut, gebratene Brezenknödelscheiben, dunkler Naturjus

#### **oder**

#### Hauptgericht:

Geschmortes Gulasch vom Junghirsch  
Serviettenknödel, Apfel-Blaukraut, Rosenkohl, Preiselbeeren – kalt gerührt

#### **oder**

Süßkartoffel-Auflauf, Koriander, Curry  
- vegan-

### Zum Dessert gibt 's:

Kleine feine weihnachtliche Dessertvariation

#### **oder**

Große Pfanne mit hausgemachtem Apfelschmarrn dazu Vanillesoße

### Weitere Getränke zur Advents-Menü-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 23.00h und enthält wie folgt:

Speisen und Getränke (in einem Zeitraum von fünf Stunden, siehe oben)  
Servicekosten  
Besteck, Geschirr, Tischläufer  
Auf- und Abbau  
Reinigung

Die Pauschale beträgt pro Gast ab 12 Jahren € 119,00  
Kinder unter 2 Jahren sind im Rahmen obiger Essen und Getränke kostenfrei,  
Für Kinder von 2-6 Jahren beträgt die Pauschale € 22,00.  
Für Kinder von 6-12 Jahren beträgt die Pauschale € 40,00.

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

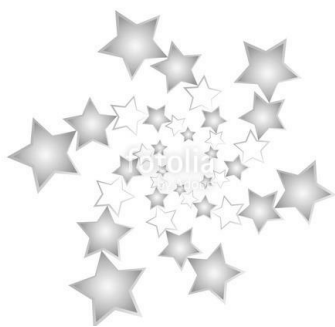
Für jede weitere Stunde Verlängerung berechnen wir € 10,00/Person.  
Eine Verlängerung ist insgesamt nur bis 2.00h möglich.

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 mit hausgemachten Orangen-Zimt-Glühwein  
EUR 5,90/Haferl**

**und karamellisierten Maroni (geschält) EUR 6,50/Portion**

**Feuerschale/Korb mit Buchenholz EUR 150,00**

---

### **Winterfeuer**

Haferl heißer Kinderpunsch (alkoholfrei) EUR 5,00

### **Glühwein Sprizz**

Glühwein, Limejuice, Ceylon-Zimt, Prosecco spumante EUR 9,00

### **Mandarinen Sprizz**

Mandarine, Limejuice, Prosecco spumante EUR 9,00

### **Hausgemachte „Langwieder See“ Holunderlimonade**

grüne Minze, Limette 0,2l EUR 4,90

### **Glas „Case bianche“ Prosecco di Valdobbiadene Spumante Brut**

Lebhaft perlend, ein Spitzenprosecco 0,1l EUR 7,90

- mit Aperol, Cassislikör oder Holunderblütensirup 0,1l EUR 8,50

### **Lillet Berry**

Lillet rosé (französischer Aperitif auf Weinbasis mit Fruchtlikören verfeinert)  
spritziges Ginger Ale aufgegossen, marinierte Waldbeeren, Eiswürfel EUR 9,00

### **Gin Tonic mit 4cl Gin**

EUR 12,50



## ...was Besonderes

Zum Aufwärmen bei klirrender Kälte am offenen Buchenholzfeuer auf unserer Seeterrasse  
**Feuerschale/Korb mit Buchenholz EUR 150,00** (wenn wettertechnisch möglich)

### **Lauwarme Schmandkücherl**

Knuspriger, kräftiger Roggenbrotteig  
mit Schmand bestrichen und belegt mit mariniertem Wurzelgemüse, Speck-Krusteln  
oder geräuchertem Fisch  
EUR 5,40 pro Stück

**Gebackene Röstitaler** mit Frischkäse und belegt mit:  
Lauchzwiebel-Röllchen, geräucherten Speck-Krusteln, Räucherlachs  
EUR 5,40 pro Stück



### **Dreierlei heiße Süppchen in der Espressotasse:**

Maronen-Cremesuppe (vegetarisch)  
Kürbis-Kokossüppchen (vegan),  
Rinderkraftbrühe, Wurzelgemüse  
EUR 11,70/Portion mit dreierlei Suppen

## Aus unserer Zuckerküche

### **Apfelstrudel**

Bourbon-Vanilleeis, Schlagrahm

EUR 8,50

### **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 17,50

- auf Wunsch mit Südtiroler Speck

Aufpreis

EUR 2,00

### **Gute Nacht Snacks:**

Kleine Schüsseln mit Erdnüssen, Chips, Salzgebäck, Oliven u. ä.

EUR 6,50/Schüssel



## Unsere Menüauswahl

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

### Christkindl-Marktessen

EUR 45,90

Langwieder Tafelspitzbrühe, Kapressknödel, Gemüsewürfel

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

Lauwarmer Topfenpalatschinken, Zwetschgenröster

### Sterntaler

EUR 51,90

Maronen-Trüffel-Creme-Suppe

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

Bratapfel fein gefüllt, Sabayon, dunkle Winterbeeren, Mandelcrunch

### Langwieder Weihnachtsessen

*falls Sie sich nicht für einen Hauptgang entscheiden wollen*

EUR 73,90

Knackiger Feldsalat

gebratene Waldschwammerl, Kartoffelcroutons, Himbeerdressing

Cremige Petersilienwurzelsuppe, gerösteter Brotchip

Im Maronenmantel gebratenes Kalbsfilet  
cremiges Schwarzwurzelgemüse, Herzoginkartoffeln, Cranberryjus

*oder*

Gebratenes Lachsfilet

cremiges Schwarzwurzelgemüse, Herzoginkartoffeln, Pastis-Velouté

Knusprige Mandelzigarre mit Schokoladenmousse gefüllt  
Sahnetupferl, Lebkuchenasche, eingelegte Winterfrüchte

### Wintertafel Lusse

EUR 64,90

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

## Kleine Spiegel, Steingutplatten und Schüsseln:

Prager Schinken, Trüffelsalami, geräucherter Südtiroler Speck,  
Birnen-Sternanis-Kompott  
Scheiben von Roastbeef, Remoulade, Cornichons  
Salz- und Süßwasserfische aus dem Wacholderrauch, Honig-Dillsauce  
Süß-sauer eingelegtes Wintergemüse, Zimt, Schüttelbrot-Crunch  
Ziegenkäse, Honig, karamellierte Feigen

## Bunte Salatecke mit Dressings und Toppings z.B.:

Feldsalat, ausgelassener Speck, Kartoffeldressing  
Münchner Kraut-Speck-Salat  
Blaukraut Salat, Birnen Spalten  
Winterliche Rohkost Salate  
Schüssel Blattsalat mit Hausdressing

Maroni-Cremesuppe, Sahneklecks

Ofenfrischer Kalbsrahmbraten, gebratene Pilze  
Hirschbraten am Stück rosa gebraten, Cranberryjus  
Im Ganzen gebratener Lachs – unter der Salzkruste, Orangen-Hollandaise  
Kürbis-Lasagne mit Käse überbacken – im Kürbis serviert

Semmelknödel  
hausgemachte Eierspätzle  
Süßkartoffelpüree, Ratatouille  
Frisches Marktgemüse  
Apfel-Blaukraut

Große Pfanne mit hausgemachtem Apfelschmarrn, Vanillesoße  
Auswahl an kleinen Desserts

Preis pro Person EUR 73,00

# 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

Im Ganzen gebratene Lende vom Jungrind, Barolojus  
Saltimbocca alla Romana – kleine Kalbsschnitzelchen, Rohschinken, Salbei  
Filet vom Branzino, Orangen-Fenchelgemüse, Pastis-Schaum  
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 85,00



## Flaschenweine, weiß 0,75l

### **Grauburgunder QbA trocken**

Eric Manz, Rheinhessen - 100% Grauburgunder, Stahltank  
Sanfte Aromen von Birnen und Mandeln, feiner Schmelz, rund und anhaltend € 39,00

### **New Style Chardonnay Barrique Qualitätswein**

Abf. Salzl, -Österreich Neusiedlersee  
Funkelndes, intensives Strohgelb, in der Nase sehr vielschichtig, reife Bananen, Mango, Birne und Apfel, Karamell, leichte Zitrusanklänge, dezente Röstaromen, am Gaumen sehr kraftvoll mit dezenter Säure, cremig, Vanilleschoten, speckige Röstaromatik, Kaffee, reifes Obst, viel Mineralik, 10 Monate im Eichenfass € 37,50

### **Gavi DOCG del Comune di Gavi Granée**

Abf. Batasiolo S.P.A. La Morra -Piemontstrohgelbe 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 € 39,00

### **I Frati Lugana DOC**

Abf. Cà dei Frati –Lombardei  
Helles, leuchtendes Gelb, dichter Duft von weißen Früchten, Blüten, Mandeln am Gaumen vollmundig, mit feiner, delikater Säure, weich mit elegantem Abklang, ausgewogen. € 43,50

## Flaschenweine, rot 0,75l

### **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, € 42,00

### **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 € 37,90

### **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. € 41,00

### **Primitivo di Manduria Antiche Contrade DOC**

Erz. Vini Manduria –Apulien  
Rubinrot mit violetten Reflexen. Intensives fruchtiges Bouquet von Kirsche, Pflaume und Maulbeere. Trocken, warm und harmonisch im Geschmack.  
Aromen von Rosen und Veilchen entfalten sich langsam und werden schließlich von Waldbeeren und Trockenfeige abgelöst. € 37,50

**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 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 Erfüllung- 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.