

Infos und Menüvorschläge für Ihr Fest



KnödelAlm
„Feiern mit Alpenflair im Herzen der Stadt“
-Werksviertel München-

Am Kartoffelgarten 14 – 81671 München
Tel. 089/ 628 34 827
www.knoedelalm.de - feiern@knoedelalm.de

Menü - Auswahl

Zünftig Bayerisches Menü

€ 29,00 pro Person

- ♥ **Pfannenkuchensuppe**
in der Löwenkopfterrine serviert, mit kräftiger Ochsenbrühe und frischem Schnittlauch
- ♥ **Ofenfrischer Schweinekrustenbraten**
im Reindl serviert mit Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln und Speckkrautsalat
- ♥ **Bayrisch Creme** mit Himbeermark im Weckglas

Knödelalm Menü

€ 39,00 pro Person

- ♥ **Herzhafte Kartoffelsuppe**
zum selber schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt
- ♥ **Kross gebratene Bauernente und knusprig gegrillte Kalbshaxe**
im Reindl serviert mit Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln und Apfelblaukraut
- ♥ **Mouse au chocolate**

Königliches Almmenü

€ 79,00 pro Person

Zum Auftakt ein Glas Moët & Chandon Champagner

- ♥ **Bayrischer César Salat**
knackiger Romana-Salat, garniert mit Brezen Croûtons und frischen Parmesanflocken an original Cesar- Dressing
- ♥ **Surf & Turf - „Steak trifft Meer“**
Rumpsteak 200g und 2 Riesengarnelen dazu Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln
- ♥ **Knödelalm-Variation**
mit gebackenen Apfelradln, Bourbon Vanilleeis, Schokoladenmouse, Marillenknödel und jede Menge süße Überraschungen

Fondue

€ 39,00 pro Person

- ♥ **Herzhafte Kartoffelsuppe**
zum selber schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt
- ♥ **Fondue (Rinderfilet/ Hähnchenbrust)**
Auswahl von Rinderfilet und Hähnchenbrust mit Annabell Kartoffeln, frischen Blattsalaten mit ofenfrischem Baguette, dazu gibt's verschiedene hausgemachte Saucen
- ♥ **Bayrisch Creme** mit Himbeermark im Weckglas

Almempfang – „Für den kleinen Hunger vorab“

Für den Empfang haben wir für Sie eine kleine Auswahl an Canapés zusammengestellt.

♥ Mini Fleischpflanzerl	€ 2,50 pro Stück
♥ Tiroler Speck mit frischem Kren	€ 2,50 pro Portion
♥ Laugenbrot mit Obatztem	€ 2,00 pro Stück
♥ Datteln im Speckmantel	€ 2,00 pro Portion
♥ Räucherforellenmousse auf Baguette	€ 2,50 pro Stück
♥ Schnittlauchbrot	€ 2,00 pro Stück
♥ Griebenschmalzbrot	€ 2,00 pro Stück
♥ Beef Tatar	€ 3,50 pro Stück
♥ Mini Kartoffelknödel mit Soße	€ 2,00 pro Stück

Haben Sie Vegetarier oder Veganer unter sich?

Wir haben für Sie auch eine Alternative:

AlpenWok – gebratenes Wok Gemüse in rotem Thai Kokos Curry mit Reis serviert

Spinatknödel auf Kirschtomatensugo mit frisch geriebenem Parmesan

Käsespätzle

Getränke

Biere	Ltr.	€
Hofbräu Export	0,50l	4,20
Erdinger Weißbier	0,50l	4,20
Clausthaler alkoholfreies Bier	0,50l	4,20
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50l	4,20



Weine

Weißwein:

Grüner Veltliner Rosenberg 2016, Anton Bauer, Österreich	0,75l	29,-
Sauvignon Blanc 2016, Knipser, Pfalz, Deutschland	0,75l	29,-
Lugana Ca Maiol DOP 2016, Lombardei, Italien	0,75l	35,-

Rotwein:

Zweigelt 2013, Anton Bauer, Wagram, Österreich	0,75l	29,-
A Mano Primitivo die Puglia I.G.T. 2015 Apulien, Italien	0,75l	31,-
Zweigelt Reserve Barrique 2015, Salzl, Neusiedlersee	0,75l	37,-

Roséwein:

Rosa dei Frati DOC 2016, Cá dei Frati, Lombardei, Italien	0,75l	34,-
--	-------	------

Aperitif

Hugo	0,25l	6,50
Almspritz Lillet Wildberry	0,25l	6,50
Aperol Spritz	0,25l	6,50

Sekt & Champagner

Prosecco Soligo Spumante Extra Dry DOC	0,75l	29,-
Moët & Chandon Champagner Brut Imperial	0,75l	95,-
Champagner Ruinart Rosé	0,75l	125,-
Moët & Chandon Champagner Magnum	1,5l	189,-
Pommery Champagner Jeroboam	3,0l	299,-

Longdrinks - 4cl

Vodka Lemon Thomas Henry Bitter Lemon	8,50
Whiskey Cola	8,50
Vodka Red Bull	9,50
Cuba Libre	8,50
Duke Gin -der Gin aus München- Thomas Henry Tonic	10,50
Moscow Mule im Krügerl	10,50
Lion Vodka Limettensaft Thomas Henry Ginger Beer Gurke	
Munich Mule im Krügerl	10,50
Duke Gin Limettensaft Thomas Henry Ginger Beer Gurke	

Schnaps & Liköre - 2cl

Willi mit Birne	3,50
Geile Nuss - Frangelico	3,50
Jägermeister	3,50
Schroffer Zirbelschnaps	3,50
Averna	3,50
Nonino Grappa IL Moscato	3,50

Edeldestillate 2cl

Matters La Vieille Williamsbirne	4,80
Matters La Vieille Pflaume	4,80
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	6,80
Ron Zacapa Centenario 23 Guatemala Rum	7,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Light	0,20l	3,20
Mezzo Mix	0,20l	3,20
Almdudler	0,33l	3,80
Apfelschorle naturtrüb	0,33l	3,80
Bitter Lemon - Thomas Henry	0,20l	3,20
Red Bull	0,25l	3,90
Rauch Säfte		
Orange Johannisbeere	0,20l	3,20
Gerolsteiner Mineralwasser Classic	0,75l	5,90
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell	0,75l	5,90

Kaffee & Glühwein

Espresso		2,30
Kaffee		3,80
Cappuccino		3,80
Glühwein		3,90
Alkoholfreier Punsch		3,50

Checkliste

Um Ihnen den Start Ihrer Eventplanung etwas zu erleichtern haben wir für Sie eine Checkliste vorbereitet.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihres Events & stehen Ihnen jederzeit für eine persönliche Beratung zur Verfügung.

Anzahl der Gäste

Termin

Anlass

Zum Empfang Ihrer Gäste

	Glühweinempfang	€ 3,90 pro Person
	Sekt- /Champagnerempfang	Auf Anfrage
	Almempfang „kleine Snacks/ Canapes“	Siehe Auswahl

Menüauswahl

	Zünftig bayerisches Menü	29,00 € pro Person
	Knödelalm Menü	39,00 € pro Person
	Königliches Alm Menü	79,00 € pro Person
	Fondue Menü	39,00 € pro Person
	Mitternachtssnack	
	♥ Käsebuffet	8,00 € pro Person
	♥ Gulaschsuppe	5,00 € pro Person

Zusätzliche Ausstattung

	Stehtische inkl. Tischdecken	Nach Bedarf inklusive
	Individuelle Raum- und Tischdekoration	Nach Aufwand
	Offene Feuerstelle im Außenbereich	Inklusive

Organisation

	Menükarten klassisch (pro Tisch eine Karte)	Inklusive
	Individuell gestaltete Menükarte	Auf Anfrage
	Tischkarten	Auf Anfrage
	Alphabetischer Gästelisten Aushang	Auf Anfrage
	Gestaltung & Versand der Einladung	Auf Anfrage
	Organisation von Give aways/ Gastgeschenken	Auf Anfrage

Rahmenprogramm zu buchbar:

	Fotograf/ Fotobox	Auf Anfrage
	Musik (DJ/ Live – Band, Blasmusik, Alleinunterhalter, Saxophon-Spieler)	Auf Anfrage
	Nikolaus für die Weihnachtsfeier	Auf Anfrage
	Nagelstock	inklusive
	Hüttenkrimi	Auf Anfrage

Technik

	Leinwand + Beamer	Ab 200 €
	TV	Inklusive
	Funkmikrofon	Inklusive
	AUX – Anschluss für iPad etc.	Inklusive
	Beschallungsanlage	Inklusive

Sonstiges

	Verlängerungsstunde ab 2 Uhr	150,- pro Stunde

Besondere individuelle Wünsche/ Extras:

Ergänzende Hinweise

- ❖ Alle im Angebot aufgeführten Preise verstehen sich brutto inklusive Mehrwertsteuer
- ❖ Für die exklusive Nutzung unserer Knödelalm setzen wir einen Mindestumsatz (Speisen und Getränke) von € 3.000,00 voraus. Sollte dieser Mindestumsatz nicht erreicht werden erlauben wir uns die Differenz zwischen tatsächlichem Rechnungsbetrag und Mindestumsatz als Raummiete zu berechnen.
- ❖ In den Monaten November und Dezember setzen wir einen Mindestumsatz (Speisen und Getränke) von € 3.500,- voraus.
- ❖ Die Knödelalm steht Ihnen bis 2:00 Uhr zur Verfügung. Jedoch können Sie jederzeit das Ende Ihrer Feier selbst bestimmen. Hierfür berechnen wir € 150,00 pro zusätzlicher Stunde.
- ❖ Unsere AGB's gelten als Bestandteil unseres Angebots.
- ❖ Die genaue Gästezahl sollte bitte bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltung bekannt gegeben werden.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

I.

Der vom Auftraggeber angegebene Leistungsumfang gilt hinsichtlich Speisen- und Getränkefolge, Personenzahl, Dekorationswunsch und Beginn und Ende der Veranstaltung mit Unterschrift des Bestellers als verbindlich vereinbart.

Der Auftragnehmer behält sich vor, in der Menüzusammenstellung eine Änderung für den Fall vorzunehmen, dass aus Gründen, die nicht von der Knödelalm zu vertreten sind, Teile des Menüs durch andere gleichwertige Speisen oder Getränke ersetzt werden müssen.

II.

Der durch den Auftraggeber angegebene und durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Mehrungen im Leistungsumfang und der Getränkeumsatz werden nach dem tatsächlichen Anfall in Rechnung gestellt.

Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10 %, bzw. einer Stornierung des Auftrages später als 56 Tage vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftragnehmer berechtigt, 50 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatzes, bzw. 50 % des sich aus der Reduzierung der Personenzahl ergebenden Minderumsatz in Rechnung zu stellen.

Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10 %, bzw. einer Stornierung des Auftrages später als 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftragnehmer berechtigt, 100 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatzes, bzw. 100 % des sich aus der Reduzierung der Personenzahl ergebenden Minderumsatz in Rechnung zu stellen.

III.

Für den Fall, dass der Auftrag nicht vom Auftraggeber selbst oder dem gesetzlichen Vertreter des Auftraggebers erteilt wird, erklärt der Auftraggeber mit seiner Unterschrift unter den Auftrag, hierzu vom Auftraggeber ermächtigt zu sein. Vertragspartner der Knödelalm und damit Rechnungsadressat bleibt der Auftraggeber, auch für den Fall, dass der Auftrag im Rahmen einer Gesamtdienstleistung für einen Dritten erfolgt.

IV.

Bei Bestellung sind 50 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatzes als Vorauszahlung vom Auftraggeber zu leisten. Der Auftragnehmer ist berechtigt, die Durchführung der Veranstaltung abzulehnen, falls diese Vorauszahlung nicht spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung geleistet wird. Bei der Zahlungsanweisung sind das Datum und der Name der Veranstaltung anzugeben. Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig. Eine andere Zahlungsweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.

V.

Der Auftraggeber verpflichtet sich, alle Beschädigungen oder Änderungen an der Hütte und an der Einrichtung auf eigene Kosten in den ursprünglichen Zustand zurückzuführen.



Wir freuen uns auf Ihre persönliche Anfrage!

„Jemanden zu Gast laden, heißt für sein Glück zu sorgen, solange er unter unserem Dache weilt!“

Brillat Savarin

*Knödel
Alm* 