

# Infos und Menüvorschläge für Ihr Fest



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

Friedenstr. 12 – 81671 München  
Tel. 089/ 628 34 827  
[www.knoedelalm.de](http://www.knoedelalm.de) - [feiern@knoedelalm.de](mailto:feiern@knoedelalm.de)

# Menü - Auswahl

## Zünftig Bayerisches Menü

€ 38,00 pro Person

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

## Knödelalm Menü

€ 48,00 pro Person

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

## 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 180g und Riesengarnelen dazu Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln
- ♥ **Knödelalm-Variation**  
mit gebackenen Apfelradln, Bourbon Vanillesauce, Schokoladenmousse und Marillenknödel

## Fondue

€ 48,00 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“*

*.... oder auch als Flying Buffet*

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

♥ Mini Fleischpflanzerl	€ 2,90 pro Stück
♥ Tiroler Speck mit frischem Kren	€ 2,90 pro Stück
♥ Brot mit Obatztem	€ 2,90 pro Stück
♥ Datteln im Speckmantel	€ 2,90 pro Stück
♥ Räucherforellenmousse auf Baguette	€ 2,90 pro Stück
♥ Schnittlauchbrot	€ 2,90 pro Stück
♥ Griebenschmalzbrot	€ 2,90 pro Stück
♥ Beef Tatar	€ 3,90 pro Stück
♥ Mini Kartoffelknödel mit Soße	€ 2,90 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 (vegan)

**Spinatknödel in Butter geschwenkt mit Kirschtomaten** und frisch geriebenem Parmesan

**Käsespätzle** mit Bergkäse und Röstzwiebeln

**Tiroler Schlutzkrapfen** mit Spinat und Ricotta gefüllt in Butter geschwenkt und mit frisch geriebenem Parmesan garniert

# Getränke

## Biere

	Ltr.	€
Hofbräu Export	0,50l	4,40
Erdinger Weißbier	0,50l	4,40
Clausthaler alkoholfreies Bier	0,50l	4,40
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50l	4,40



## Weine

### Weißwein:

Grüner Veltliner Gmirk, Anton Bauer, Österreich	0,75l	33,-
Sauvignon Blanc, Knipser, Pfalz, Deutschland	0,75l	38,-
Lugana Limne, T. Roveglia, Lombardei, Italien	0,75l	38,-

### Rotwein:

Zweigelt, Anton Bauer, Wagram, Österreich	0,75l	38,-
A Mano Primitivo die Puglia I.G.T. Apulien, Italien	0,75l	33,-
Zweigelt Reserve Barrique, Salzl, Neusiedlersee	0,75l	43,-

### Roséwein:

Rosa dei Frati DOC, Cá dei Frati, Lombardei, Italien	0,75l	38,-
--	-------	------

## Aperitif

Hugo	0,25l	6,50
Almspritz   Lillet Wildberry	0,25l	6,50
Aperol Spritz	0,25l	6,50
Fette Inge   Prosecco   Ginger Beer   Ingwer	0,25l	6,50

## *Sekt & Champagner*

<b>Prosecco Soligo Extra Dry DOC</b>	0,75l	31,-
<b>Moët &amp; Chandon Champagner Brut Imperial</b>	0,75l	95,-
<b>Moët &amp; Chandon ICE Imperial</b>	0,75l	110,-
<b>Champagner Ruinart Rosé</b>	0,75l	125,-
<b>Moët &amp; Chandon Champagner Magnum</b>	1,5l	189,-
<b>Pommery Champagner Jeroboam</b>	3,0l	350,-



Größere Flaschen auf Anfrage

## *Longdrinks - 4cl*

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



## *Schnaps & Liköre - 2cl*

<b>Willi mit Birne</b>	3,50
<b>Geile Nuss - Frangelico</b>	3,50
<b>Jägermeister</b>	3,50
<b>Zirbenschnaps</b>	3,50
<b>Averna</b>	3,50
<b>Nonino Grappa IL Moscato</b>	3,50

Und noch ganz viele mehr....

## *Edeldestillate 2cl*

<b>Lantenhammer Williams Liqueur</b>	4,80
<b>Lantenhammer Heidelbeer Liqueur</b>	4,80
<b>Slyrs Bavarian Single Malt Whisky</b>	6,80
<b>Ron Zacapa Centenario   23 Guatemala Rum</b>	7,50

## *Alkoholfreie Getränke*

Coca-Cola, Coca-Cola Light	0,20l	3,40
Mezzo Mix	0,20l	3,40
Almdudler	0,33l	3,80
Apfelschorle naturtrüb	0,33l	3,80
Bitter Lemon, Tonic Water - Thomas Henry	0,20l	3,40
Red Bull	0,25l	4,90
Johannisbeerschorle	0,33l	3,80
Gerolsteiner Mineralwasser Classic	0,75l	7,50
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell	0,75l	7,50



## *Kaffee & Glühwein*

Espresso		2,40
Kaffee		3,80
Glühwein		3,90

# 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	€ 38,00 pro Person
	Knödelalm Menü	€ 48,00 pro Person
	Königliches Alm Menü	€ 79,00 pro Person
	Fondue Menü	€ 48,00 pro Person
	Knödelalm Variation (Dessertturm)	€ 9,00 pro Person
	Mitternachtssnack	
	♥ Käsebuffet	€ 8,00 pro Person
	♥ Gulaschsuppe	€ 7,00 pro Person
	Getränkepauschale (Weißwein, Rotwein, Biere, Softdrinks)	€ 39,00 pro Person

## Zusätzliche Ausstattung

	Stehtische inkl. Tischdecken	Nach Bedarf inklusive
	Individuelle Raum- und Tischdekoration	Nach Aufwand

## Organisation

	Individuell gestaltete Menükarte	Auf Anfrage
	Tischkarten	€ 1,50 pro Stück

	Alphabetischer Gästelisten Aushang	Auf Anfrage
--	------------------------------------	-------------

### Rahmenprogramm zu buchbar:

	Fotobox inkl. Requisiten und Betreuung	€ 400,00
	Fotograf	Auf Anfrage
	Musik (DJ/ Live – Band, Blasmusik, Alleinunterhalter, Saxophon-Spieler, Akkordeon)	Auf Anfrage
	Nagelstock	inklusive
	„Glubbal“ – Wäscheklammer individuell mit Namen und Symbolen gebrannt	Ab € 2,50

### Technik

	Leinwand + Beamer	Ab € 350,-
	TV	Inklusive
	Funkmikrofon	Inklusive
	AUX – Anschluss für iPad etc.	Inklusive
	Beschallungsanlage	Inklusive

### Sonstiges

	Verlängerungsstunde ab 2 Uhr	€ 200,- pro Stunde
	Security (bei Bedarf)	€ 25,- 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 € 3.500,00 voraus. Sollte dieser Mindestumsatz nicht erreicht werden erlauben wir uns die Differenz zwischen tatsächlichem Rechnungsbetrag und Mindestumsatz als Raummiete zu berechnen.
- ❖ Die Knödelalm steht Ihnen bis 2:00 Uhr zur Verfügung. Jedoch können Sie jederzeit das Ende Ihrer Feier selbst bestimmen. Hierfür berechnen wir € 200,00 pro zusätzliche Stunde.
- ❖ Unsere AGB's gelten als Bestandteil unseres Angebots.
- ❖ Die genaue Gästezahl bitte bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltung bekannt geben.

### **Hinweis:**

In der Zeit vom 15. November bis 23. Dezember erhöht sich der Mindestumsatz auf € 4.500,00, zudem können in diesem Zeitraum nur Buchungen ab 50 Personen entgegengenommen 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 Stornierung des Auftrages später als 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftragnehmer berechtigt, 50 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatzes in Rechnung zu stellen.

Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10 %, bzw. einer Stornierung des Auftrages später als 7 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 Minderumsatzes 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 20 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* 