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 - feiern@knoedelalm.de

Menü - Auswahl

Zünftig Bayerisches Menü € 48,00 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

Zünftig Bayerisches Menü *deluxe* € 57,00 pro Person

- **Pfannenkuchensuppe**
  in der Löwenkopfterrine serviert, mit kräftiger Ochsenbrühe und frischem Schnittlauch
- **Ofenfrischer Schweinekrustenbraten**
  im Reindl serviert mit Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln und Krautsalat
- **Knödelalm-Variation**
  mit gebackenen Apfelradln, Bourbon Vanillesauce, Schokoladenmouse und Marillenknödel

Knödelalm Menü € 58,00 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**

Knödelalm Menü *deluxe* € 67,00 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
- **Knödelalm-Variation**
  mit gebackenen Apfelradln, Bourbon Vanillesauce, Schokoladenmouse und Marillenknödel

*Änderungen vorbehalten - Stand 07.22

Königliches Almmenü

€ 89,00 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, Schokoladenmouse und Marillenknödel

Fondue

€ 58,00 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

Fondue *deluxe*

€ 67,00 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
- **Knödelalm-Variation**
  mit gebackenen Apfelradln, Bourbon Vanillesauce, Schokoladenmouse und Marillenknödel

*Änderungen vorbehalten - Stand 07.22

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	€ 3,20 pro Stück
♥ Tiroler Speck mit Kren	€ 3,20 pro Stück
♥ Krustenbrot mit Obatzda	€ 3,20 pro Stück
♥ Datteln im Speckmantel	€ 3,20 pro Stück
♥ Räucherforellenmouse auf Baguette	€ 3,20 pro Stück
♥ Schnittlauchbrot	€ 3,20 pro Stück
♥ Griebenschmalzbrot	€ 3,20 pro Stück
♥ Mini Kartoffelknödel mit Soße	€ 3,20 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

Herzhafte Semmelknödel mit Pilzrahmsoße

Bitte beachten Sie, auch bei der vegetarischen/ veganen Hauptspeise, sich im Vorfeld Ihrer Veranstaltung für ein Gericht unserer angebotenen Auswahl zu entscheiden. (Eventuelle Änderungen/ Allergien nach Absprache)

Die genaue Anzahl der vegetarischen/ veganen Gerichte muss spätestens 10 Tage vor Veranstaltung bekannt gegeben werden.

Getränke

Biere

	Ltr.	€
Hofbräu Export	0,50l	4,90
Erdinger Weißbier	0,50l	4,90
Clausthaler alkoholfreies Bier	0,50l	4,90
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50l	4,90

Weine

Weißwein:		
Grüner Veltliner Gmirk, Anton Bauer, Österreich	0,75l	36,-
Sauvignon Blanc, Knipser, Pfalz, Deutschland	0,75l	41,-
Lugana Limne, T. Roveglia, Lombardei, Italien	0,75l	41,-
Rotwein:		
A Mano Primitivo die Puglia I.G.T. Apulien, Italien	0,75l	36,-
Zweigelt, Anton Bauer, Wagram, Österreich	0,75l	38,-
Zweigelt Reserve Barrique, Salzl, Neusiedlersee	0,75l	43,-
Roséwein:		
Rosa dei Frati DOC, Cá dei Frati, Lombardei, Italien	0,75l	41,-

Aperitif

Hugo	0,25l	7,50
Almspritz I Lillet Wildberry	0,25l	7,50
Aperol Spritz	0,25l	7,50
Fette Inge I Prosecco I Ginger Beer I Ingwer	0,25l	7,50
Mango Spritz I Prosecco I Mystic Mango	0,25l	7,50

*Änderungen vorbehalten - Stand 07.22

Sekt & Champagner

Prosecco Soligo Extra Dry DOC	0,75l	36,-
Moët& Chandon Champagner Brut Imperial	0,75l	95,-
Moët & Chandon ICE Imperial	0,75l	110,-
Champagner Ruinart Rosé	0,75l	125,-
Moët & Chandon Champagner Magnum	1,5l	189,-
Pommery Champagner Jeroboam	3,0l	350,-

Größere Flaschen auf Anfrage

Longdrinks - 4cl

Vodka Lemon I Thomas Henry Bitter Lemon	10,50
Whyskey Cola	10,50
Vodka Red Bull	10,50
Cuba Libre	10,50
Duke Gin -der Gin aus München- Thomas Henry Tonic	11,50
Moscow Mule im Krügerl	11,50
Lion Vodka I Thomas Henry Ginger Beer	
Munich Mule im Krügerl	11,50
Duke Gin I Thomas Henry Ginger Beer	

Schnaps & Liköre - 2cl

Willi	3,50
Geile Nuss – Frangelico	3,50
Jägermeister	3,50
Zirbenschnaps	3,50
Averna I Ramazotti I Fernet Branca	3,50
Nonino Grappa IL Moscato	3,50

Und noch ganz viele mehr….

Edeldestillate 2cl

Lantenhammer Williams Liquer	5,20
Lantenhammer Heidelbeer Liquer	5,20
Slyrs Bavarian Single Malt Whisky	7,50
Ron Zacapa Centenario | 23 Guatemala Rum	7,50

*Änderungen vorbehalten - Stand 07.22

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Light	0,20l	3,70
Mezzo Mix	0,20l	3,70
Bitter Lemon, Tonic Water - Thomas Henry	0,20l	3,70
Almdudler	0,33l	3,90
Apfelschorle naturtrüb	0,33l	3,90
Johannisbeerschorle	0,33l	3,90
Red Bull	0,25l	4,90
Gerolsteiner Mineralwasser Classic	0,75l	7,50
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell	0,75l	7,50

Kaffee & Glühwein

Espresso	2,40
Kaffee	3,80
Glühwein	4,20

*Änderungen vorbehalten - Stand 07.22

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	€ 4,20 pro Person
	Sekt- /Champagnerempfang	Auf Anfrage
	Almempfang „kleine Snacks/ Canapes“	Siehe Auswahl

Menüauswahl

	Zünftig bayerisches Menü	€ 48,00 pro Person
	Knödelalm Menü	€ 58,00 pro Person
	Königliches Alm Menü	€ 89,00 pro Person
	Fondue Menü	€ 58,00 pro Person
	Mitternachtssnack	
	♥ Käsebuffet	€ 9,00 pro Person
	♥ Gulaschsuppe	€ 9,00 pro Person
	♥ Currywurst	€ 9,00 pro Person
	Menüaufpreis für Vorspeisenbrotzeitbrett mit Breze	€ 8,00 pro Person
	Getränkepauschale Standard (Weißwein, Rotwein, Biere, Softdrinks) *gültig bis 1 Uhr, danach jede weitere Stunde 100€	€ 39,00 pro Person
	Getränkepauschale Deluxe (Weißwein, Rotwein, Biere, Softdrinks, Longdrinks) *gültig bis 1 Uhr, danach jede weitere Stunde 100€	€ 79,00 pro Person

Zusätzliche Ausstattung

	Stehtische inkl. Tischdecken / Hussen	Auf Anfrage
	Individuelle Raum- und Tischdekoration, Blumen	Nach Aufwand

Rahmenprogramm zu buchbar:

	Fotobox	€ 450,00
	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 € 3,50
	Tischkarten	€ 2,50 pro Stück

Technik

	Leinwand + Beamer	€ 450,00
	TV	Inklusive
	Funkmikrofon	Inklusive
	Beschallungsanlage	Inklusive

Sonstiges

	Verlängerungsstunde ab 1 Uhr	€ 200,- pro Stunde
	Security (bei Bedarf)	€ 40,- pro Stunde

Besondere individuelle Wünsche/ Extras:

*Änderungen vorbehalten - Stand 07.22

Ergänzende Hinweise

- Alle im Angebot aufgeführten Preise verstehen sich brutto inklusive Mehrwertsteuer
- Für die exklusive Nutzung unserer Knödelalm setzten 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.
- Bitte beachten Sie, kurzfristige Preisanpassungen behalten wir uns vor!
- Die Knödelalm steht Ihnen von 18:00 Uhr bis 1:00 Uhr zur Verfügung. Jedoch können Sie jederzeit den Anfang und 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 10 Tage vor Veranstaltung bekannt geben.
- Nachträgliche Änderungen haben schriftlich zu erfolgen.
- Stornierungen und Reduzierungen können nur schriftlich berücksichtigt werden.

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 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 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