Informationen und Menüvorschläge für Ihr Fest



"Feiern mit Alpenflair im Herzen der Stadt"

ANFAHRT

Friedenstraße 12 Im Werksviertel direkt am Ostbahnhof 81671 München

KONTAKT

089 / 628 34 827 feiern@knoedelalm.de www.knoedelalm.de

Menüvorschläge

Zünftig Bayerisches Menü

€ 48,00 pro Person

Pfannkuchensuppe AC,G

mit kräftiger Ochsenbrühe und frischem Schnittlauch zum selber Schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten

im Reindl serviert mit Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln AG und Krautsalat

Bayrisch Creme Y

mit Himbeermark im Weckglas c,G

Zünftig Bayerisches Menü *DELUXE*

€57,00 pro Person

Pfannkuchensuppe ACG

mit kräftiger Ochsenbrühe und frischem Schnittlauch zum selber Schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten

im Reindl serviert mit Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln AG und Krautsalat

Dessert-Variation Y

gebackene Apfelradl A,C,G, Mousse au Chocolat C,G, Marillenknödel A,C,G, dazu Bourbon Vanillesauce C,G

KnödelAlm Menü

€58,00 pro Person

Herzhafte Kartoffelsuppe • Y

zum selber Schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt

Kross gebratene Bauernente und ausgelöste Kalbshaxe

im Reindl serviert mit Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln A,G und Blaukraut

Mousse au Chocolat •• V

KnödelAlm Menü *DELUXE*

€67,00 pro Person

Herzhafte Kartoffelsuppe e zum selber Schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt

Kross gebratene Bauernente und ausgelöste Kalbshaxe

im Reindl serviert mit Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln A,G und Blaukraut

Dessert-Variation V

gebackene Apfelradl A,C,G, Mousse au Chocolat C,G, Marillenknödel A,C,G, dazu Bourbon Vanillesauce C,G



Fondue Menü

€58,00 pro Person

Herzhafte Kartoffelsuppe GV

zum selber Schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt

Fondue mit Rinderfilet und Hähnchenbrust

Auswahl von Rinderfilet und Hähnchenbrust mit Annabelle Kartoffeln, frischen Blattsalaten und ofenfrischem Baguette A, dazu verschiedene hausgemachte Saucen C,G,M

Bayrisch Creme Y

mit Himbeermark im Weckglas C,G

Fondue Menü *DELUXE*

€67,00 pro Person

Herzhafte Kartoffelsuppe **

zum selber Schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt

Fondue mit Rinderfilet und Hähnchenbrust

Auswahl von Rinderfilet und Hähnchenbrust mit Annabelle Kartoffeln, frischen Blattsalaten und ofenfrischem Baguette A, dazu verschiedene hausgemachte Saucen C,G,M

Dessert-Variation Y

gebackene Apfelradl A,C,G, Mousse au Chocolat C,G, Marillenknödel A,C,G, dazu Bourbon Vanillesauce C,G

Königliches Almmenü

€89,00 pro Person

Zum Auftakt ein Glas Moët & Chandon Champagner O

Bayrischer César Salat V knackiger Romanasalat, garniert mit Brezn-Croûtons ^A und frischem Parmesan an César-Dressing ^{C,D,G}

Surf & Turf - "Steak trifft Meer"

180g Rumpsteak und Riesengarnele B, dazu Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert-Variation Y

gebackene Apfelradl A.C.G. Mousse au Chocolat C.G. Marillenknödel A.C.G. dazu Bourbon Vanillesauce C.G.



Empfang - "Für den kleinen Hunger vorab"

Für den Empfang haben wir für Sie eine kleine Auswahl an Fingerfood zusammengestellt:

Canapés

Baguettescheiben A, wahlweise mit:

je € 3,20 pro Stück

- Obatzda V G
- Griebenschmalz
- Butter mit Schnittlauch G
 Räucherforellenmousse C,D
 Tiroler Speck mit Kren G,M
- Basilikumcreme C,M und Tomaten Y
- Rote-Beete-Humus N

Fingerfood

Mini-Kartoffelknödel mit Soße im Weckglas A,G Datteln im Speckmantel Mini-Fleischpflanzerl A,C,G,M

je € 3,20 pro Stück

Haben Sie Vegetarier oder Veganer unter sich?

Folgende Alternativen können wir anbieten:

Veganes Gulasch Y

Soja-Gulasch F mit Zwiebeln und Paprika, dazu Reis

Spinatknödel Y

in Butter geschwenkt, mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan A,C,G

Herzhafte Semmelknödel Y

mit Pilzrahmsoße A,C,G

Bitte beachten Sie, auch bei der vegetarischen und veganen Hauptspeise, sich im Vorfeld Ihrer Veranstaltung für ein Gericht unserer angebotenen Auswahl zu entscheiden.

Eventuelle Änderungen/Allergien nach Absprache.

MITTERNACHTSSNACK

Für den Hunger zur späteren Stunde:

Als Buffet: wahlweise Käseauswahl Y, Gulaschsuppe, Currywurst

Weitere Wünsche oder Fragen?

Sie haben nichts passendes gefunden? Scheuen Sie sich nicht uns zu kontaktieren!

Inhaltsstoffe: A: Gluten; B: Kerbstiere; C: Ei, D: Fisch, F: Soja, G: Milch (Laktose); M: Senf; N: Sesamsamen, O: Sulfite



Getränke

Biere

Hofbräu Export ^A Erdinger Weißbier ^A Clausthaler alkoholfr. Bier ^A Erdinger alkoholfr. Weissbier ^A	0,501 0,501 0,501 0,501	€ 4,90 € 4,90 € 4,90 € 4,90
Weißwein		
Grüner Veltliner ^o Anton Bauer, AT Sauvignon Blanc ^o Knipser, Pfalz, DE Lugana Limne ^o T. Roveglia, Lombardei, IT	0,751 0,751 0,751	
Rotwein		
A Mano Primitivo die Puglia I.G Apulien, IT Zweigelt ^o Anton Bauer, AT Zweigelt Reserve Barrique ^o Salzl, Neusiedlersee, AT	0,751 0,751 0,751	€ 36,00 € 38,00 € 43,00
Roséwein		
Rosa dei Frati ^o Ca dei Frati, Lombardei, IT Rose vom Zweigelt ^o Johann Topf, Kamptal, AT	0,751 0,751	
Sekt & Champagner - Weitere	: Flaschen	auf Anfrage.
Prosecco Soligo ° Extra Dry DOC Moët & Chandon ° Champagner Brut Imperial Moët & Chandon Magnum ° Champagner Brut Imperial Moët & Chandon ° ICE Imperial Ruinart ° Rosé Champagner	0,751 0,751 1,51 0,751 0,751	€ 189,00
Aperitif		
Hugo ° Prosecco, Holunderblütensirup Aperol Spritz ° Prosecco, Aperol ⁵ Almspritz ° Prosecco, Lillet, Wildberry Fette Inge ° Prosecco, Ginger Beer ⁶ , Ingwer Mango Spritz ° Prosecco, Mystic Mango ⁵	0,251 0,251 0,251 0,251 0,251	€ 7,50 € 7,50 € 7,50 € 7,50 € 7,50

Longdrinks - 4 cl

Vodka Lemon	€ 10,50
Thomas Henry Bitter Lemon ⁶ Whisky Cla ^{4,5}	€ 10,50
Vodka Redbull 4,5,9,10	€ 10,50
Cuba Libre 4,5	€ 10,50
Duke Gin Tonic	€ 11,50
der Gin aus München, Thomas Henry Tonic	· 6
Moscow Mule	€ 11,50
Lion Vodka, Thomas Henry Ginger Beer ⁶	
Munich Mule	€ 11,50
Duke Gin, Thomas Henry Ginger Beer ⁶	

Schnaps & Liköre - 2 cl

Willi	€ 3,50
Geile Nuss - Frangelico	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,50
Zirbenschnaps	€ 3,50
Averna/Rammazotti/ Fernet Branca	€ 3,50
Nonino Grappa IL Moscato und noch ganz viele mehr!	€ 3,50
und noch ganz viele mehr!	

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola / zero ^{2,3,4,5,8,11}	0,201	€ 3,70
Mezzo Mix 2,3,4,5,8,11	0,201	€ 3,70
Bitter Lemon ⁶	0,201	€ 3,70
Tonic Water ⁶	0,201	€ 3,70
Almdudler ⁵	0,331	€ 3,90
Apfelschorle naturtrüb	0,331	€ 3,90
Johannisbeerschorle	0,331	€ 3,90
RedBull 4,5,9,10	0,251	€ 4,90
Mineralwasser classic	0,751	€ 7,50
Mineralwasser naturell	0,751	€ 7,50

Kaffee & Glühwein

Espresso 4	€ 2,40
Kaffee ⁴	€ 3,80
Glühwein ^o	€ 4,20

Inhaltsstoffe:

- 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Süßstoff, 4: koffeinhaltig,
- 5: mit Farbstoff, 6: chininhaltig. 7: phosphathaltig 9: taurinhaltig, 11: Antioxidationsmittel, o: enthält Sulfit



Allgemeine Informationen und Hinweise

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unsere AGB's gelten als Bestandteil des Angebots.

ÄNDERUNGEN & REDUZIERUNGEN & STORNIERUNGEN

Nachträgliche Änderungen, Reduzierungen und Stornierungen müssen schriftlich erfolgen. Beachten Sie hierbei bitte unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ANSPRECHPARTNER

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewähren, bitten wir Sie uns im Vorfeld eine Person zu nennen, welche für uns als Ansprechpartner fungiert und einen Überblick über eventuelle Einlagen und Reden hat.

BLUMEN UND DEKORATION

Unsere Tische sind eingedeckt bereits gut gefüllt. Einfache Tischdekoration ist bei uns bereits ab € 15,00 zu bekommen. Für weitere Informationen oder Möglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Sollten Sie einen externen Floristen beauftragen, bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass der Aufbau erst am Tag selbst, eirea 2 Stunden vor Beginn der Veranstaltung möglich ist.

KINDER

Wir bitten Sie uns vorab mitzuteilen, wie viele Kinder und in welchem Alter bei Ihrer Veranstaltung anwesend sein werden. Hochstühle und eine Möglichkeit zum Wickeln sind vorhanden.

KUCHEN

Sie bringen Ihren Kuchen mit? Kein Problem. Wir berechnen ein Tellergeld pro Gast in Höhe von € 1,00.

MINDESTUMSATZ

Für die exklusive Nutzung unserer KnödelAlm setzen wir einen Mindestumsatz (Speisen & Getränke) von € 3.500,00 voraus. Sollte dieser Mindestumsatz nicht erreicht werden, erlauben wir uns die Differenz zwischen dem tatsächlichen Rechnungsbetrag und Mindestumsatz als Raummiete zu berechnen.

Hinweis: In der Zeit vom 15. November bis 23. Dezember erhöht sich dieser Mindestumsatz auf € 5.500,00, zudem können in diesem Zeitraum nur Buchungen ab 50 Personen entgegengenommen werden.

PARKPLÄTZE

Parkhäuser mit vergünstigtem Nachttarif vorhanden, Anfahrt über Atelierstraße, 81671 München.

PERSONENANZAHL

Bitte beachten Sie, dass wir Ihre finale Personenanzahl spätestens 10 Tage vor der Veranstaltung wissen müssen.

PREISE

Alle im Angebot aufgeführten Preise inklusive der gesetzlich jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Kurzfristige Preisanpassungen behalten wir uns vor!



Allgemeine Informationen und Hinweise

TRINKGELD

Unser Team bestehend aus Küche und Service, freut sich wenn sie beim Zahlen der Rechnung an Sie denken. Ob überhaupt und in welchem Umfang Sie Trinkgeld geben wollen bleibt selbstverständlich Ihnen überlassen.

UNTERHALTUNGSMUSIK

Falls Sie einen eigenen DJ oder Musiker mitbringen, weisen Sie diesen darauf hin, dass ein Aufbau des Equipments frühestens 3 Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich ist. Der Abbau hat noch am

Unsere KnödelÄlm verfügt über eine Musikanlage, Mikrofon, sowie eine Lichtanlage.

UNVERTRÄGLICHKEITEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei den Kollegen vor Ort. Zusätzlich sind unsere oben genannten Speisen gekennzeichnet. Haftungsausschluss: Bei uns wird frisch gekocht, so sehr wir uns auch bemühen, könnten Spuren von

sämtlichen allergenen Stoffen in unseren Gerichten enthalten sein.

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob sich unter Ihren Gästen Allergiker befinden!

ZAHLUNG

Wir berechnen 50 Prozent des Mindestumsatzes bei Buchung. Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig.

ZEITEN & VERLÄNGERUNG

Die KnödelAlm steht Ihnen von 18:00 Uhr bis 1:00 Uhr zur Verfügung. Jedoch können Sie jederzeit den Anfang und das Ende Ihrer Veranstaltung selbst bestimmen. Hierfür berechnen wir € 200,00 pro zusätzlicher Stunde.

Wir freuen uns auf Ihre Persönliche Anfrage.

"Jemanden zu Gast laden, heißt für sein Glück zu sorgen, solange er unter unserem Dache weilt." Brillant Savarin



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 und stehen Ihnen jederzeit für eine persönliche Beratung zur Verfügung.

TERMIN	
ANLASS	
ANZAHL DER GÄSTE	

ZUM EMPFANG IHRER GÄSTE

Glühweinempfang	€ 4,20 pro Person
Sekt-/Champagnerempfang	Auf Anfrage
Almempfang "Canapés/ Fingerfood"	Siehe Auswahl

MENÜAUSWAHL

Zünftig bayerisches Menü	€ 48,00 pro Person
KnödelAlm Menü	€ 58,00 pro Person
Königliches Almmenü	€ 89,00 pro Person
Fondue Menü	€ 58,00 pro Person
Mitternachssnack (Wahl zwischen: Currywurst, Käseplatte, Gulaschsuppe)	€ 9,00 pro Person
Menüaufpreis für Vorspeisenbrotzeitbrett	€ 8,00 pro Person
Getränkepauschale Standard Weißwein, Rotwein, Bier, Softdrinks, Kaffee. Pauschale startet mit Servieren der Vorspeise und ist gültig bis 1 Uhr, danach jede weitere Stunde € 100,-	€ 39,00 pro Person
Getränkepauschale Longdrinks Weißwein, Rotwein, Bier, Softdrinks, Kaffee, Longdrinks. Pauschale startet mit Servieren der Vorspeise und ist gültig bis 1 Uhr, danach jede weitere Stunde € 200,-	€ 79,00 pro Person



ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

Stehtische inkl. Hussen	Auf Anfrage
Individuelle Raum- und Tischdekoration, Blumen	Nach Aufwand
Nagelstock	Inklusive
"Glubbal" - Wäscheklammer, individuell mit Namen und Symbolen gebrannt	Ab € 4,50

RAHMENPROGRAMM

Fotobox	€ 450,00
Fotograf	Auf Anfrage
Musik Live-Band, Blasmusik, Alleinunterhalter, Saxophon-Spieler, Akkordeon	Auf Anfrage
DJ In der Zeit von 20:00 Uhr - 1:00 Uhr, jede weitere Stunde € 80,00	€ 750,00

TECHNIK

Leinwand und Beamer	€ 450,00
TV	Inklusive
Funkmikrofon	Inklusive
Beschallungsanlage	Inklusive
Beleuchtung	Inklusive

SONSTIGES

Verlängerungsstunde ab 1 Uhr	€ 200,00 pro Stunde
Security (bei Bedarf)	€ 40,00 pro Stunde



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.

