

BANKETTMAPPE





Herzlich Willkommen in unserer exklusiven KnödelAlm

Es freut uns, dass wir Ihr Interesse an unserer Eventlocation geweckt haben.

Wir bieten Ihnen eine wunderbare Atmosphäre für Feierlichkeiten wie Geburtstage, Hochzeiten, Firmenevents, Weihnachtsfeier und Sommerfeste.

Unsere Küche legt großen Wert auf Regionalität und Qualität – vom traditionellen Schweinebraten bis hin zu einem festlichen Champagnerempfang und köstlichem Surf & Turf.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Momente zu bereiten!

Julia & Alexandra



HÄPPCHEN - FÜR DEN KLEINEN HUNGER VORAB

CANAPÉS

Baguettescheiben,
wahlweise mit:

- ♥ Obatzda mit roten Zwiebeln
- ♥ Apfelgriebenschmalz
- ♥ Bergbauernbutter mit frischem Schnittlauch
- ♥ Räucherforellenmousse
- ♥ Tiroler Speck mit Kren
- ♥ Basilikumcreme und Tomatentopping
- ♥ Rote-Beete-Hummus

FINGERFOOD

- ♥ Mini-Kartoffelknödel mit Soße im Weckglas
- ♥ Datteln im Speckmantel
- ♥ Mini-Fleischpflanzerl

JE € 3,20

EMPFANG

Begrüßen Sie Ihre Gäste auf unserer Empfangsterrasse im Werksviertel Mitte.

ANKOMMEN UND VERWEILEN.

APERITIF & SPRITZ

jeweils 0,25l - € 8,50

Hugo
Prosecco, Holunderblütensirup

Aperol Spritz
Prosecco, Aperol

Almspritz
Prosecco, Lillet, Wildberry

Fette Inge
Prosecco, Ginger Beer, Ingwersirup

Mango Spritz
Prosecco, Mystic Mango

BIER

Bierflascherl 0,33l - € 4,70
Hofbräu

Holzfass 30l - € 350,00
Werksviertel Bräu
für einen zünftigen Fassanstich





UNSERE MENÜAUSWAHL

SHARING IS CARING

Unsere Menüs werden stets im großen Suppentopf und Reindl serviert!

Bayerisches Menü

PFANNKUCHENSUPPE

mit kräftiger Rinderbrühe,
garniert mit frischem
Schnittlauch

OFENFRISCHER SCHWEINEKRUSTEN- BRATEN

mit Kartoffelknödel und
kräftiger Bratensoße,
dazu frischer Krautsalat

HIMMLISCHE VANILLE CREME

mit Waldbeeren
im Weckglas

€ 48,00

Alm Menü

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE

dazu Brezencroûtons

KROSS GEBRATENE BAUERNENTE & HERZHAFTER KALBSBRATEN

mit Kartoffelknödel
und Dunkelbiersoße,
dazu Blaukraut

MOUSSE AU CHOCOLAT

im Weckglas

€ 58,00

Genuß Menü

HOCHZEITSSUPPE

kräftige Rinderbrühe mit
dreierlei Einlage und
frischem Gemüse

BOEUF À LA MODE

butterart geschmortes
Rindfleisch in intensiver
Rotweinsauce, dazu
hausgemachte Spätzle und
aromatisches Blaukraut

MARACUJACREME

luftige Creme von der
Maracuja mit Minze garniert
im Weckglas

€ 65,00

ZUM SCHLUSS NOCH ETWAS BESONDERES:

JEDES MENÜ AUCH MIT DESSERTTURM MÖGLICH - ZZGL. € 9,00 PRO PERSON

Preise pro Person, inkl. Mehrwertsteuer

UNSERE MENÜAUSWAHL

SHARING IS CARING

Unsere Menüs werden stets im großen Suppentopf und Reindl serviert!

Fondue Menü

**GETRÜFFELTE
KARTOFFELSUPPE**
dazu Brezencroûtons

FONDUE
mit Rinderfilet und
Hähnchenbrust,
Annabelle Kartoffeln,
frischen Blattsalaten und
ofenfrischem Baguette,
dazu hausgemachte Saucen

**HIMMLISCHE
VANILLE CREME**
mit Waldbeeren
im Weckglas

€ 58,00

Schmankerl Menü

HOCHZEITSSUPPE
kräftige Rinderbrühe mit
dreierlei Einlage und
frischem Gemüse

**OFENFRISCHER
KALBSBRATEN**
zart gebratene
Kalbsschulter in cremiger
Rahmsauce, dazu
Butterspätzle und frisches
Marktgemüse

MASCARPONECREME
mit knusprigen Crumbles
im Weckglas

€ 58,00

Königliches Alm Menü

**BAYERISCHER
CÉSAR SALAT**
knackiger Romanasalat,
garniert mit Brezencroûtons
und frischem Parmesan,
an Caesar-Dressing

SURF & TURF
180g Rinderfilet und
Riesengarnele,
dazu Ofengemüse und
Rosmarinkartoffeln

DESSERTTURM
gebackene Apfelradl,
Mousse au Chocolat,
Marillenknödel, dazu
Bourbon Vanillesauce

€ 89,00



ZUM SCHLUSS NOCH ETWAS BESONDERES:
JEDES MENÜ AUCH MIT DESSERTTURM MÖGLICH - ZZGL. € 9,00 PRO PERSON

Preise pro Person, inkl. Mehrwertsteuer



VEGANE UND VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Für Ihre vegetarischen und veganen Gäste
bieten wir an:

SPINATKNÖDEL
in Butter geschwenkt, mit Kirschtomatensugo
und frisch geriebenem Parmesan

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL
mit herzhafter Pilzrahmsoupe

PENNE BOLOGNESE
vegane und glutenfreie Pasta mit
Tomatenragout-Sauce

EXTRAS

Geschmäcker sind verschieden. Scheuen Sie sich nicht unsere Menüvorschläge zu ändern.

ALM BROTZEITBRETT'L

Verschiedenste Wurst- und Käsesorten. Obazda, Apfelgriebenschmalz und viele weitere Köstlichkeiten machen unsere Brotzeitbrett'l zu etwas Besonderem. Ofenfrisches Brot und Brezen runden das Brotzeitbrett'l ab und machen unser Brett'l zu einem richtigen Hingucker.

Alm Brett'l - Vorspeise pro Person - € 10,00
Aufpreis als Alternative zur Menü-Vorspeise

Alm Brett'l - Hauptgang auf Anfrage
als Hauptspeise - ohne Menü

DIE SÜSSE VERFÜHRUNG

Runden Sie Ihr Menü mit unserer Dessertvariation ab. Unser drei-stöckiger Dessertturm bietet einen kulinarischen Abschluss: gebackene Apfelradl, Mousse au Chocolate, Marillenknödel dazu Bourbon Vanillesoße

Dessertvariation pro Person - € 9,00
Aufpreis als Alternative zum Menü-Dessert

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Gerne servieren wir Ihren jüngsten unser Kindermenü:

pro Person - € 19,00

Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat und Dessert

HUNGER ZUR SPÄTEN STUNDE?

Möchten Sie Ihren Gästen noch etwas bieten ? Unser Mitternachtssnack eignet sich hierfür perfekt.

Hausgemachte Currywurst pro Person - € 9,00

Gemischte Käseplatte pro Person - € 9,00

Herzhafte Gulaschsuppe pro Person - € 9,00

Als Buffet angerichtet, dazu ofenfrisches Brot.



GETRÄNKE

BIER

Werksviertel Bräu - Helles	0,50l	€ 5,70
Paulaner Weißbier	0,50l	€ 5,90
Hofbräu alkoholfreies Bier	0,50l	€ 5,70
Paulaner alkoholfreies Weißbier	0,50l	€ 5,90

WEISSWEIN

Grüner Veltliner	0,75l	€ 39,00
Anton Bauer, Feuersbrunn, AT		
Sauvignon Blanc	0,75l	€ 44,00
Knipser, Pfalz, DE		
Lugana Limne	0,75l	€ 48,00
T. Roveglia, Lombardei, IT		

ROTWEIN

A Mano Primitivo di Puglia	0,75l	€ 39,00
Apulien, IT		
Zweigelt	0,75l	€ 44,00
Anton Bauer, Feuersbrunn, AT		
Zweigelt Reserve Barrique	0,75l	€ 48,00
Salzl, Neusiedlersee, AT		

ROSEWEIN

Rosa dei Frati	0,75l	€ 48,00
Ca dei Frati, Lombardei, IT		
Rose vom Zweigelt	0,75l	€ 44,00
Johann Topf, Kamptal, AT		

SEKT & CHAMPAGNER

Prosecco Soligo	0,75l	€ 39,00
Extra Dry DOC		
Veuve Cliquot	0,75l	€ 115,00
Champagner Brut		
Veuve Cliquot Magnum	1,5l	€ 209,00
Champagner Brut		
Moët & Chandon	0,75l	€ 125,00
ICE Imperial		
Ruinart Rosé	0,75l	€ 165,00
Champagner Brut		

APERITIF & SPRITZ

Hugo	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Holunderblütensirup		
Aperol Spritz	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Aperol		
Almspritz	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Lillet, Wildberry		
Fette Inge	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Ginger Beer, Ingwersirup		
Mango Spritz	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Mystic Mango		



LONGDRINKS - 4CL

Vodka Lemon	€ 12,50
Thomas Henry Bitter Lemon	
Whisky Cola	€ 12,50
Vodka Redbull	€ 12,50
Cuba Libre	€ 12,50
Duke Gin Tonic	€ 12,50
Gin aus München, Thomas Henry Tonic	
Moscow Mule	€ 12,50
Lion Vodka, Thomas Henry Ginger Beer	
Munich Mule	€ 12,50
Duke Gin, Thomas Henry Ginger Beer	

SCHNAPS & LIKÖRE - 2CL

Willi	€ 4,20
Geile Nuss - Frangelico	€ 4,20
Jägermeister	€ 4,20
Zirbenschnaps	€ 4,20
Averna/Rammazotti/Fernet Branca	€ 4,20
Nonino Grappa IL Moscato	€ 4,20
... und noch ganz viel mehr!	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola / zero	0,20l	€ 3,90
Paulaner Spezi	0,33l	€ 4,20
Bitter Lemon	0,20l	€ 3,90
Tonic Water	0,20l	€ 3,90
Almdudler	0,33l	€ 4,20
Apfelschorle naturtrüb	0,33l	€ 4,20
Johannisbeerschorle	0,33l	€ 4,20
RedBull	0,25l	€ 5,50
Zitronenlimonade	0,50l	€ 5,40
Mineralwasser classic	0,75l	€ 8,50
Mineralwasser naturell	0,75l	€ 8,50

KAFFEE & GLÜHWEIN

Espresso	€ 3,10
Kaffee	€ 3,80
Glühwein	€ 4,60





CHECKLISTE



Name

Firma

Adresse

E-Mail

Telefon

Mobil

Anlass

Datum

Personenanzahl

EMPFANG

Sektempfang ☐ € 39,00 / Flasche

Aperitif ☐ € 8,50 / Getränk

Champagnerempfang ☐ € 115,00 / Flasche

Canapes/Fingerfood ☐ € 3,20 / Stück

Glühweinempfang ☐ € 4,60 / Getränk

GETRÄNKEAUSWAHL

nach Verbrauch ☐

Pauschale Klassik ☐ € 45,00 pro Person

Pauschale Aperitif ☐ € 60,00 pro Person

Pauschale Longdrinks ☐ € 79,00 pro Person

UNSERE PAUSCHALEN BEINHALTEN:

Bier Wein AfG Kaffee Aperitif Longdrinks

☒ ☒ ☒ ☒ ☐ ☐

☒ ☒ ☒ ☒ ☒ ☐

☒ ☒ ☒ ☒ ☒ ☒

MENÜAUSWAHL

Bayerisches Menü ☐ € 48,00 pro Person

KnödelAlm Menü ☐ € 58,00 pro Person

Genuß Menü ☐ € 65,00 pro Person

Fondue Menü ☐ € 58,00 pro Person

Schmankerl Menü ☐ € 58,00 pro Person

Königliches Alm Menü ☐ € 89,00 pro Person

EXTRAS

Menüaufpreis:

Brotzeit als

Vorspeise ☐ € 10,00 pro Person

Dessertvariation

als Dessert ☐ € 9,00 pro Person

Mitternachtssnack ☐ € 9,00 pro Person

RAHMENPROGRAMM

Fotobox inkl. Fotobuch ☐ € 500,00

Fotograf ☐ nach Absprache

DJ ☐ € 1000,00

Livemusik ☐ nach Absprache

INKLUDIERTER AUSSTATTUNG

TV ☒ Nagelstock ☒

Funkmikro ☒ Almgondel ☒

Musikanlage ☒ Schirme ☒

Beleuchtung ☒ Stehtische ☒

ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

Individuelle Dekoration ☐ nach Aufwand

Glubbal ☐ ab € 4,50

Sonstige Wünsche:

SONSTIGES

Zusatzstunde ab 1 Uhr ☐ € 250,00 / Std.

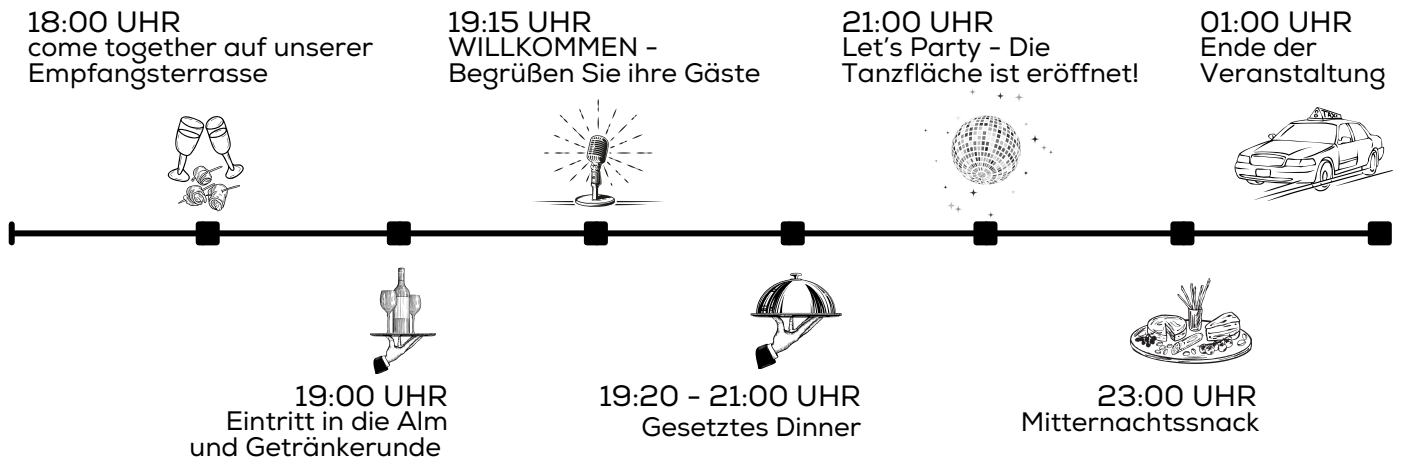
Security (bei Bedarf) ☐ € 55,00 / Std.

INFORMATIONEN UND HINWEISE

BEI WEITEREN FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS GERNE JEDERZEIT

ABLAUF

Beispielhafter Zeitablauf einer Veranstaltung:



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.

Sollten Sie einen externen Floristen beauftragen, bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass der Aufbau erst am Tag selbst, circa 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 € 2,50.

MINDESTUMSATZ

Für die exklusive Nutzung unserer KnödelAlm setzen wir einen Mindestumsatz (Speisen & Getränke) von € 3.500,00, sowie eine Organisationspauschale von 8 % auf den Speisen- und Getränkeumsatz 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 € 6.500,00, zudem können in diesem Zeitraum nur Buchungen ab 50 Personen entgegengenommen werden.

PARKPLÄTZE

Parkhäuser "Autosaal" und "Autospeicher" mit vergünstigter Nachtpauschale vorhanden. Anfahrt über Atelierstraße, 81671 München.

INFORMATIONEN UND HINWEISE

BEI WEITEREN FRAGEN KONTAKTIEREN SIE UNS GERNE JEDERZEIT

PERSONENANZAHL

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

PREISE

Alle im Angebot aufgeführten Preise sind Bruttopreise inklusive der gesetzlich jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns vor bei Bestellungen, die länger als vier Monate vor dem Veranstaltungsbeginn liegen, die Preise der aktuellen Marktlage anzupassen.

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 Abend zu erfolgen.

Unsere KnödelAlm verfügt über eine Musikanlage, Mikrofon, sowie eine Lichanlage.

UNVERTRÄGLICHKEITEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

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 wird nach der Veranstaltung 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 € 250,00 pro zusätzlicher Stunde.

Die Verlängerung der Getränkepauschalen "Klassik" & "Aperitif" ab 01:00 Uhr beträgt € 150,00 pro Stunde.

Die Verlängerung der Getränkepauschale "Premium" ab 01:00 Uhr beträgt € 200,00 pro Stunde.



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

DER KNÖDELALM GMBH & CO. KG

§ 1 Geltungsbereich

- 1.1 Den vertraglichen Leistungen der KnödelAlm GmbH & Co. KG liegen die nachfolgenden Geschäftsbedingungen zugrunde.
1.2 Entgegenstehende Bedingungen des Kunden erkennt die KnödelAlm GmbH & Co. KG nicht an, auch wenn die KnödelAlm GmbH & Co. KG Aufträge ausführt, ohne zuvor nochmals ausdrücklich den Bedingungen des Kunden widersprochen zu haben.
1.3 Diese Bedingungen gelten auch für zukünftige Geschäftsbeziehungen, ohne dass es einer erneuten ausdrücklichen Vereinbarung bedarf.

§ 2 Vertragsabschluss

- 2.1. Der vom Auftragsgeber/Kunden angegebene Leistungsumfang gilt hinsichtlich Speisen- und Getränkefolge, Personenanzahl, Dekorationswunsch und Beginn und Ende der Veranstaltung mit Unterschrift als verbindlich vereinbart.
2.2. Der durch den Auftraggeber/Kunden angegebene und durch Unterschrift bestätigter 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/ KnödelAlm GmbH & Co. KG berechtigt 50 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatz in Rechnung zu stellen.
Bei einer Reduzierung der Personenanzahl um mehr als 10 % bzw. einer Stornierung des Auftrages später als 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftragnehmer/ KnödelAlm GmbH & Co. KG berechtigt 100 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatz bzw. 100 % des sich aus der Reduzierung der Personenanzahl ergebenden Mindestumsatz in Rechnung zu stellen.
2.3. Für den Fall, dass der Auftrag nicht vom Auftraggeber/ Kunde selbst oder dem gesetzlichen Vertreter des Auftragsgebers erteilt wird, erklärt der Auftraggeber mit seiner Unterschrift und dem Auftrag, hierzu vom Auftragsgeber ermächtigt zu sein. Vertragspartner der KnödelAlm GmbH & Co. KG und damit Rechnungsadressat bleibt der Auftraggeber, auch für den Fall, dass der Auftrag im Rahmen einer Gesamtdienstleistung für einen Dritten erfolgt.
2.4. Der Auftragnehmer/ KnödelAlm GmbH & Co. KG behält sich vor, bei Bestellungen die länger als 4 Monate vor dem Veranstaltungstermin liegen, die Preise der aktuellen Marktlage anzupassen.

§ 3 Leistungen

- 3.1. Die Leistungen ergeben sich aus dem detaillierten Angebot, welches von der KnödelAlm GmbH & Co. KG erstellt wurde.
3.2. Nebenabreden, die den Umfang der vertraglichen Leistungen erweitern, bedürfen für Ihre Verbindlichkeit der ausdrücklichen Bestätigung durch die KnödelAlm GmbH & Co. KG.
3.3. Änderungen oder Abweichungen einzelner Leistungen von dem Vereinbarten Inhalt des Vertrages, die nach Vertragsabschluss notwendig werden und die nicht wider Treu und Glauben herbeigeführt wurden, sind nur gestattet, soweit die Änderungen oder Abweichungen nicht erheblich sind und den Gesamtzuschnitt der gebuchten Veranstaltung nicht beeinträchtigen. Eventuelle Gewährleistungsansprüche bleiben unberührt, soweit die geänderten Leistungen mit Mängeln behaftet sind.

§ 4 Bezahlung

- 4.1. Bei Bestellung sind 50 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatz als Vorauszahlung vom Auftragsgeber/ Kunden 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. Nach Durchführung der Veranstaltung erfolgt eine Endabrechnung durch den Auftragsnehmer/ KnödelAlm GmbH & Co. KG. Die Rechnung ist sofort nach Eingang fällig. Alle Preise sind Bruttopreise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer falls nicht anders ausgewiesen.

§ 5 Werbung

- 5.1. Der Kunde erklärt sich damit einverstanden, dass die KnödelAlm GmbH & Co. KG mit der vom Auftraggeber durchgeführten Veranstaltung werben darf.

§ 6 Haftung

- 6.1. Die KnödelAlm GmbH & Co. KG haftet nicht für Leistungen, die aufgrund höherer Gewalt und schlechtem Wetter nichtumgesetzt werden können.

§ 7 Salvatorische Klausel

- 7.1. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages hat nicht die Unwirksamkeit des gesamten Vertrages zur Folge.

§ 8 Sonstiges

- 8.1. Der Auftraggeber verpflichtet sich, alle Beschädigungen oder Änderungen an der Almhütte und Terrasse sowie an der Einrichtung auf eigene Kosten in den ursprünglichen Zustand zurückzuführen.

§ 9 Gerichtsstand

- 9.1. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen von der KnödelAlm GmbH & Co. KG. Der Gerichtsstand ist der Sitz von der KnödelAlm GmbH & Co. KG.