

Waldheim Hochzeits- & Eventlocation im Münchner Südwesten



Waldheim

Waldheim 1

81377 München

Telefon: +49 (0)89 71 60 64

E-Mail: info@waldheim.de

Web: www.waldheim.de



WALDHEIM

Einzigartige Feiern im Herzen von München

Herzlich Willkommen im Waldheim,

dem perfekten Ort für unvergessliche Hochzeiten & Feierlichkeiten! Wir sind begeistert, euch unseren wunderschönen Hochzeitssaal präsentieren zu dürfen und freuen uns darauf, gemeinsam mit euch unvergessliche Erinnerungen zu schaffen.





Hier bei uns könnt ihr eure Traumhochzeit oder eine andere Feierlichkeit ganz nach euren individuellen Wünschen gestalten. Unser erfahrenes Eventteam steht euch mit viel Motivation und Kreativität zur Seite und berät euch gerne bei der Planung eures Events.

Egal ob ihr eine intime Hochzeitsfeier im kleinen Kreis oder eine rauschende Party mit hunderten Gästen plant, wir bieten euch die passende Räumlichkeit und eine Vielzahl an individuellen Gestaltungsmöglichkeiten. Unsere jahrelange Erfahrung und zahlreichen erfolgreich ausge-

richteten Hochzeiten machen uns zu Experten in unserem Fach.

Sonderwünsche und spezielle Ideen sind bei uns herzlich willkommen. Sprecht uns einfach an und lasst uns gemeinsam eure Visionen zum Leben erwecken. Wir sind für euch da und freuen uns darauf, eure Traumveranstaltung zu verwirklichen.

Ihr könnt uns jederzeit per E-Mail erreichen unter info@waldheim.de. Wir stehen euch mit Rat und Tat zur Seite und freuen uns darauf, euch und eure Gäste schon bald in unserem Haus willkommen zu heißen.

**Euer Gastgeber,
Familie Winkler und das gesamte Waldheim-Team.**



ANFAHRT

So kommt Ihr zu uns

Waldheim

Waldheim 1
81377 München

Telefon: +49 (0)89 71 60 64
E-Mail: info@waldheim.de
Web: www.waldheim.de

Mit dem Auto:

Von der Würmtalstraße biegen Sie in die Sauerbruchstraße ein und fahren am Klinikum vorbei in Richtung Fürstenried. Auf der linken Seite finden Sie unsere große Einfahrt und dahinter zahlreiche Parkplätze, die Ihnen kostenlos zur Verfügung stehen.

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Von der U-Bahnhaltestelle Klinikum Großhadern (U6) aus erreichen Sie uns in nur zehn Gehminuten. Auch die Bushaltestelle „Zöllerstraße“ (Linie 56) befindet sich in unmittelbarer Nähe.

**Wir freuen uns darauf,
euch bei uns im Waldheim begrüßen zu dürfen!**



Heimatsaal

290 m² | 200 Personen

Mit einer Kapazität von bis zu 200 Personen bietet unser Heimatsaal ein ansprechendes Ambiente und eine individuelle Bestuhlung, die perfekt auf eure Bedürfnisse abgestimmt werden kann. Darüber hinaus verfügt unsere Location über eine sonnige Terrasse mit Lounge-Bereich, zahlreiche Parkplätze und eine zeitgemäße Licht- und Bühnenausstattung, die für eine unvergessliche Atmosphäre sorgt.

Ein Highlight unseres Heimatsaals ist die offene Küche und der gesellige

Barbereich, die euch und eure Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der heimisch-modernen Küche verwöhnen. Dabei setzen wir auf frische Produkte und Zutaten aus dem direkten Umland und legen großen Wert auf eine exklusive Planung eurer Speisen.

Mitten in München und dennoch ganz unter sich - so lässt es sich feiern! Wir freuen uns darauf, euch im Heimatsaal begrüßen zu dürfen und gemeinsam mit euch unvergessliche Momente zu erleben.





FREIE TRAUUNG

Außenbereich unserer Eventlocation!

Hier könnt ihr eure Freie Trauung inmitten eines idyllischen Ambientes und umgeben von altem Baumbestand feiern. Wir stellen für euch und eure Gäste Bierbänke mit weißen Hussen auf, damit ihr euch entspannt zurücklehnen und eure Trauung genießen könnt.

Für eine zusätzliche romantische Note bieten wir euch auf Wunsch auch einen Traubogen an, der eure Zeremonie perfekt abrundet. Damit ihr eure Rede und Musik auch für alle Gäste gut hörbar machen könnt, stellen wir euch außerdem eine Tonanlage mit Funkmikro zur Verfügung.

Lasst euch verzaubern von der einzigartigen Atmosphäre unseres Außenbereichs und erlebt eure Freie Trauung als unvergessliches Highlight eurer Feierlichkeit. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit euch diesen besonderen Moment zu gestalten!

Kapazität für 200 Personen



Heimatraum

65 m² | 60 Personen



**Willkommen im
Heimatraum -
der charaktervollen
Gaststube unseres char-
manten Hauptgebäudes!**

Mit einem eigenen Zugang und Parkplätzen bietet unser Heimatraum Platz für bis zu 60 Personen, die sich in einem modern bayerischen Ambiente treffen, feiern und amüsieren können. Hier könnt ihr ungestört und in gemütlicher Atmosphäre eure Veranstaltung genießen.

Ein weiteres Highlight ist unsere exklusive Planung der Speisen aus der heimisch-modernen und auch vegetarischen Küche. Wir verwenden ausschließlich frische Produkte und Zutaten aus dem direkten Umland und legen großen Wert auf eine abwechslungsreiche und ansprechende Menügestaltung.

Lasst euch von unserem Heimatraum begeistern und erlebt eure Veranstaltung in einem einzigartigen Ambiente. Wir freuen uns darauf, euch und eure Gäste bei uns begrüßen zu dürfen!

Heimatrausch

**10 Biertischgarnituren á 8 Personen: 80
Personen (bis 130 Personen ausbaufähig)**



120 m²



**Herzlich willkommen im
Heimatrausch - unserer einzigarti-
gen Freiluftfläche, die dem Heimat-
raum gegenüber liegt und Teil des
Waldheim Biergartens ist!**

Hier habt ihr die Möglichkeit, mitten im
Getümmel des Biergartens zu feiern und
doch separat zu sein. Der Heimatrausch
bietet Platz für Reservierungen ab 30 bis
100 Personen und ist somit ideal für grö-
ßere Veranstaltungen geeignet.
Ein besonderes Highlight ist unser Holz-

fass zum Selberzapfen und der Grillbe-
reich, der euch und euren Gästen ein un-
vergessliches Freiluft-Erlebnis bietet. Hier
könnt ihr eure Veranstaltung in einem
einzigartigen Ambiente genießen und
euch von der besonderen Atmosphäre des
Heimatrauschs verzaubern lassen.

Lasst euch von uns im Heimatrausch ver-
wöhnen und erlebt eure Feierlichkeit auf
eine ganz besondere Art und Weise. Wir
freuen uns darauf, euch bei uns begrüßen
zu dürfen!





waldheim
BIERGARTEN - EVENTLOCATION

Herzlich willkommen in unserer Heimathütte - der perfekten Location für alle, die das Almhüttenfeeling lieben!

Hier könnt ihr das ganze Jahr über in uriger Atmosphäre mit bis zu 30 Personen feiern und euch rundum wohl fühlen. Egal, ob ihr ein Brotzeitbrett, ein regionales Buffet oder ein Fondue genießen möchtet - bei uns findet ihr das passende Angebot für eure Feierlichkeit.

Unsere All-Inklusiv-Pakete machen

die Kosten überschaubar und die Planung für euch einfach. Lasst uns gemeinsam eure Wünsche und Vorstellungen besprechen und eure Veranstaltung in der Heimathütte zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Genießt bei uns das einzigartige Almhüttenfeeling und lasst euch von unserer urigen Atmosphäre verzaubern. Wir freuen uns darauf, euch in der Heimathütte begrüßen zu dürfen!

Heimathütte

45 m² | 30 Personen

Catering

Waldheim, die perfekte Event- und Hochzeitslocation für eure individuellen Wünsche!

Wir bieten euch nicht nur die passende Räumlichkeit und eine Vielzahl an Gestaltungsmöglichkeiten, sondern auch ein erfahrenes Eventteam, das mit viel Motivation und Kreativität zur Seite steht.



Ein besonderes Highlight bei uns ist das Catering, das ihr ganz nach euren Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen könnt. Ob vegetarisch, vegan, glutenfrei oder mit Fleisch und Fisch - wir setzen eure Vorstellungen um und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Dabei legen wir großen Wert auf Qualität und Frische der Zutaten, um euch und euren Gästen nur das Beste zu bieten. Bei uns sind Sonderwünsche und spezielle Ideen herzlich willkommen, denn eure Zufriedenheit ist unser höchstes Ziel.

Ihr könnt uns jederzeit per E-Mail erreichen unter info@waldheim.de, um eure individuellen Wünsche und Vorstellungen zu besprechen. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit euch eure Traumveranstaltung zu planen und euch und eure Gäste bald in unserem Haus willkommen zu heißen.



Hochzeit & Private Feiern

Menuvorschläge für deine private Feier

Zum Empfang

Canapés, ab 10 Stück je Sorte

Mozzarella mit Kirschtomate und Basilikum	3,90 €
Rosmarinschinken und Cornichons	3,90 €
Mailänder Salami mit sauer eingelegtem Gemüse	3,90 €
Rote Bete Hummus mit gerösteten Nüssen ^{vegan}	3,90 €
Avocado-Tartar ^{vegan}	3,90 €
Antipasti-Gemüse ^{vegan}	3,90 €
Vegane Leberwurst mit Feigensenf ^{vegan}	3,90 €
Parmaschinken mit Parmesan	3,90 €
Gebratener Ziegenkäse mit Feigensenf	3,90 €
Räucherlachs mit Meerrettichfrischkäse	4,40 €
Roastbeef mit Remouladendipp	4,40 €

Fingerfood, ab 10 Stück je Sorte

Kleine Hackfleischbällchen am Spieß mit Oliven	3,60 €
Kleine Spinat-Ricotta-Küchlein	3,60 €
Mini-Quiche mit Artischockencreme	3,60 €
Flammkuchenröllchen, divers gefüllt	3,60 €
Laugenkonfekt mit Kaltem Braten und Meerrettich	3,60 €
Laugenkonfekt mit Obatzda und Roten Zwiebeln	3,60 €
Zucchini-Pizza-Häppchen	3,60 €
Mini-Arancini mit Mozzarellafüllung	3,60 €
Saté-Hähnchenbrustspieße mit Erdnussauce	3,60 €
Frisch aufgeschnittener Parmaschinken auf Grissini gewickelt	3,60 €
Falafel mit Rote Bete-Hummus-Dipp ^{vegan}	3,60 €
Spieße von gebratenem und mariniertem Antipasti-Gemüse ^{vegan}	3,60 €
Mini-Schnitzel „Wiener Art“ mit Kapernapfel am Spieß	3,60 €
Datteln im Speckmantel	3,90 €
Pizzamuffins, divers belegt	3,90 €
Mini-Wraps mit Räucherlachs und Meerrettichcreme gefüllt	3,90 €
Garnelen-Paprika-Spieße mit süß-scharfer Chilimarinade	4,40 €
Kalbfleischspießchen Saltimbocca (mit Parmaschinken und Salbei)	4,40 €
Mini-Involtini von der Hähnchenbrust gefüllt mit Parmaschinken und Parmesan	4,40 €
Gebratene Riesengarnele am Spieß, mit Aioli	4,30 €

Aperitif

Zum Anstoßen

Prosecco, Hausmarke, wahlweise mit Aperol oder Hunderblütensirup	0,1 l.	4,30 €
Alkoholfrei: saisonal hausgemachte Limonade; z.B. Rhabarber-Ingwer in der Mini-Bügelverschlussflasche	0,2 l.	4,30 €
Aperol Spritz, Campari Spritz, Limoncello Spritz und Hugo	0,3 l.	7,90 €
Waldheim Spritz (Prosecco, Soda, Pink Grapefruit- und Maracujasaft, Campari, Limette)	0,3 l.	7,90 €
Weißbier oder Helles	0,3 l.	3,70 €
Edel-Hell aus dem Holzfass vom Gastgeber selbst angezapft, z.B. 30 liter Faß	30 l.	330,00 €

Am Tisch eingesetzt

Menügedeck

Brotauswahl, Butter, Frischkäse	2,50 € pro Person
---------------------------------	----------------------

Waldheim Brotzeitbrett, auf Holzbrett:

Landschinken, Bauerngeräuchertes, Mini-Fleischpflanzerl, Leberwurst, kalter Braten mit frischem Meerrettich, Bergkäse, Obazda mit roten Zwiebeln, Radieserl, Butter und Essiggurke dazu Bauernbrot	15,90 € pro Person
dazu, frisch gebackene Breze	1,90 € je Stück

Mediterranes Vorspeisenbrett:

Eine Auswahl an gebratenem und mariniertem Antipasti-Gemüse, Hackfleischbällchen mit Pesto, Serranoschinken, Coppa di Parma, Datteln im Speckmantel, Ziegenkäse mit Feigensenf, Pecorino, Oliven-Frischkäse. Dazu Baguette & Focaccia	15,90 € pro Person
---	-----------------------

Veganes Vorspeisenbrett:

Eine Auswahl an gebratenem und mariniertem Antipasti-Gemüse, Kichererbsen Bällchen mit Rote Bete-Hummus-Dipp, Gemüseaufstrich, gebratene Linsentaler mit Avocado Dipp, Gemüseaufstrich, Quinoa-Kichererbsen Salat mit getrockneten Cranberrys und Aprikosen dazu zweierlei Baguette und Laugenkonfekt	16,90 € pro Person
---	-----------------------

Mal was Besonderes

Ganzes Spanferkel

Ein ganzes Spanferkel von unserem Koch vor den Gästen tranchiert: Ab 25 Personen
Spanferkel mit Hacker-Pschorr-Dunkelbiersauce, dazu Kartoffel- 27,00 €
knödel, Speck-Krautsalat, Kartoffel-Gurkensalat, Baguette und pro Person
Brezen

Dazu Getränkeempfehlung, die Spaß bringt

Edel-Hell von Hacker-Pschorr aus dem Holzfass; zum selber Anzapfen und Zapfen, z.B. 30 Liter Faß 330,00 €
30 Liter



Menüvorschläge

Liebe Gäste,

wir bitten Sie folgendes zu beachten:

Wir behalten uns vor bei Bestellungen, die länger als 6 Monate vor dem Veranstaltungstermin stattgefunden haben, die Preise bei größeren Schwankungen der Marktlage, gerinfügig anzupassen.

- Die Mindestanzahl eines Menüs liegt bei 20 Personen
- Spätestens fünf Werktage vor der Veranstaltung benötigen wir die genaue Anzahl und die jeweilige Auswahl der bestellten Speisen
- Die Vor- und Nachspeise sollte einheitlich gewählt werden, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Für Veganer und Allergiker servieren wir die Speisen selbstverständlich individuell.

Für Kinder bis 12 Jahre, die am Buffet oder Menü teilnehmen gelten reduzierte Preise und optional bieten wir ein Kindergericht z.B.:

- Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes
- Pasta mit Tomatensoße
- Spätzle mit Bratensoße

Gerne stellen wir Ihnen eine Auswahl ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack zusammen.

Waldheim-Menü

48 € pro Person

Vorspeise

Waldheim-Festtagssuppe: Tafelspitzbouillon mit Griesnockerl, Frittaten, Gemüsestreifen und Schnittlauch

Zwischengang

Brotsalat mit gebratenen Champignons und einer Senfvinaigrette ^{vegan}

Hauptgericht

Zwiebelrostbraten, vom bayerischen Jungrind, dazu Speck-Bratkartoffeln

ODER

Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Limettenmayo-dipp, dazu Selleriepüree

ODER

Polenta-Cordon-bleu, gefüllt mit Obazda, dazu ein Kräuterquark-Dipp

Dessert

Kleiner hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Hochzeits-Menü Hannah

55 € pro Person

Vorspeise

Lachsterrine mit Forellenkaviar auf Rucolabett

Zwischengang

Hochzeitssuppe: Tafelspitzbouillon mit Griesklößchen, Pfannkuchenröllchen, Gemüsestreifen und Schnittlauch

Hauptgerichte

Rinderlende mit Portweinsauce, dazu cremiges Kartoffelgratin

ODER

Duo von Lachsfilet und Garnele auf Safran-Limettensoße mit Süßkartoffelpüree

ODER

Gebratene Austernpilze auf cremigem Trüffel-Risotto

Dessert

Zweierlei Schokomousse mit Erdbeermark und frischen Früchten

Hochzeits-Menü Leonie

58 € pro Person

Vorspeise

Karotten-Orangen-Ingwersuppe mit Schwarzbrotcoutons

Zwischengang

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse auf Malzbrotchips

Hauptgericht

Saltimbocca a la Romana, dazu Kartoffelpüree

ODER

Gebratene Seeteufelmedaillons mit Safran-Schaum, dazu schwarzer Venerereis mit Gemüsewürfeln

ODER

Handgemachte Ravioli mit Antipasti-Gemüsefüllung auf einer Gemüsecreme ^{vegan}

Dessert

Lauwarmes Schokotörtchen mit Vanillesauce und frischem Fruchtsalat mit Minze

Hochzeits-Menü Anna

62 € pro Person

Vorspeise

Lachstartar auf kleinem Kartoffelrösti, dazu Salatsträußerl mit Holundervinaigrette

Zwischengang

Rote Bete-Carpaccio mit Avocado- und Schafskäsewürfeln auf Salatbett

Hauptgericht

Kalbsmedaillons auf Steinpilzrahm, dazu lila Süßkartoffelpüree

ODER

Duo von Thunfischfilet und Riesengarnele auf Proseccosoße, dazu ein cremiges Kräuter-Risotto

ODER

Gebratene Kräuterseitlinge auf Perlgrauen-Risotto mit Gemüsewürfeln und Kräuterpesto ^{vegan}

Dessert Trio

- Mohnmousse mit Heidelbeermark
- Frischer Fruchtsalat mit Minze
- Mousse au chocolat mit Waldbeerragout

Festtags-Menü

64 € pro Person

Vorspeise

Rindertartar, dazu gesalzene Butter und Laugenkonfekt

Zwischengang

Kleiner Ceasars-Salad

Hauptgericht

Rinderfilet mit Portweinsoße, dazu Risotto Milanese

ODER

Gebratenes Seeteufelfilet mit Kokos-Curryschaum, dazu Basmati-Wildreis

ODER

Ravioli mit Steinpilzfüllung mit getrüffelem Waldpilzrahm

Dessert

Marillenknödel mit Rhabarber-Erdbeerragout und Vanilleeis

Veganes-Menü Marie & Toni

52 € pro Person

Vorspeise ^{vegan}

Rote Bete-Radi-Carpaccio mit Avocadotartar, dazu Laugenkonfekt und gesalzene Butter

Zwischengang ^{vegan}

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosschaum

Hauptgericht ^{vegan}

Gebratene Linsen-Gemüsetaler mit RoteBeteHummusdipp auf einem Rucolabett

ODER

Gebratene Kräuterseitlinge auf Perlgraupen-Risotto mit Gemüsewürfeln und Kräuterpesto

ODER

Zweierlei handgemachte Gnocchi mit Kokosrahmgemüse

Dessert Duo ^{vegan}

- Chia-Pudding mit Erdbeermark
- Kleine Bananen-Blaubeermuffins auf Schokocreme mit frischen Früchten



Pfanderl-Menüs

Pfanderl-Menüs werden auf Platten, in Pfannen oder Schüsseln auf den Tisch gebracht. So könnt ihr und eure Gäste in gemütlicher Runde selbst entscheiden, was und wie viel Sie essen möchten.

Pfanderl-Menü Hans

48 € pro Person

Vorspeise

Waldheim Brotzeitbrett, auf Holzbrett:

Landschinken, Bauerngeräuchertes, Mini Fleischpflanzerl, Leberwurst, kalter Braten mit frischem Meerrettich, Bergkäse, Obazda mit roten Zwiebeln, Radieserl, Butter und Essigurke dazu Bauernbrot und Brezen

Hauptgerichte

- Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce und Krusterl
- Gegrillte Schweinswürstel
- Abgebräunter Leberkäs
- Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln
- Sauerkraut
- Kleine Semmel- und Kartoffelknödel
- Lauwarmer Kartoffelsalat

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Pfanderl-Menü Francesca

49 € pro Person

Vorspeise

Mediterranes Vorspeisenbrett:

Eine Auswahl an gebratenem und mariniertem Antipasti-Gemüse ^{vegan}, Hackfleischbällchen mit Pesto, Serranoschinken, Coppa di Parma, Datteln im Speckmantel, Ziegenkäse mit Feigensenf, Pecorino, Oliven-Frischkäse dazu Baguette und Focaccia

Hauptgerichte

- Rinderschmorbraten aus der Schulter in Burgundersauce, dazu Butterspätzle
- Gebratenes Lachsfilet auf Limoncello-Risotto
- Zweierlei handgemachte Gnocchi mit Rucolacreme ^{vegan}, separat dazu gehobelter Parmesan

Dessert

- Tiramisu
- Mini-Tarteletts mit Schokofüllung und frischen Beeren



Pfanderl-Menü Maximilian

51 € pro Person

Vorspeise

Gemischtes Vorspeisenbrettl:

Eine Auswahl an gebratenem und mariniertem Antipasti-Gemüse ^{vegan}, Hackfleischbällchen mit Pesto, Kalter Braten, Kaminwurz'n, Obatzda, Romadur, Pecorino, Oliven-Frischkäsedazu Brezen und zweierlei Baguette

Hauptgerichte

- Gebratene Landente mit Portwein-Orangenjus dazu Apfelblaukraut und Serviettenknödel
- Fleischpflanzerl mit Bratensoße, dazu lauwarmer Kartoffelsalat
- Duo von kleinen Spinat- und RoteBete-Knödeln mit Salbeibutter und gehobeltem Parmesan

Dessert

- Tobleronemousse mit Ananasragout
- Hausgemachte Milchschnitte



Buffetvorschläge

Die Mindestanzahl für ein Buffet liegt bei 30 Personen.

Wir behalten uns vor bei Bestellungen, die länger als 6 Monate vor dem Veranstaltungstermin stattgefunden haben, die Preise bei größeren Schwankungen der Marktlage, geringfügig anzupassen.

Für Kinder bis 12 Jahre, die am Buffet oder Menü teilnehmen gelten reduzierte Preise und optional bieten wir ein Kindergericht z.B.:

- Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes
- Pasta mit Tomatensoße
- Spätzle mit Bratensoße

Büffet König Ludwig

53 € pro Person

Vorspeise

- Rote Bete-Aufstrich mit gerösteten Nüssen ^{vegan}
- Matjes-Salat nach Großmutter's Art
- Kalter Schweinebraten mit Meerrettich
- Niederbayerisches Bauerngeräuchertes mit Essiggurken
- Fleischpflanzerl
- Weihenstephaner Camembert
- Obatzda mit roten Zwiebeln
- Kartoffelsalat mit Rauke und Radieserl
- Krautsalat mit Speck
- Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Brotstation mit Brezen, Bauernbrot, Mehrkornbrot

Hauptgerichte vom Buffet

- Gebratenes Zanderfilet auf cremiger Weißweinsoße
- Schweinelende in feinem Waldpilzrahmrahm
- Tafelspitz mit Meerrettichsoße
- Duo von kleinen Spinat- und Rote Bete-Knödeln auf stückigem Tomatenragout

Beilagen

- Topfenspätzle
- Saisongemüse ^{vegan}
- Salzkartoffeln ^{vegan}

Dessert, dekorativ im Gläschen / Schälchen

- Frischer Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Bayerische Creme mit Erdbeermark
- Weißbier-Tiramisu

Grill-Büffet Carlos

ab 50 Personen

54 € pro Person

Vorspeise

- Gegrillte Auberginen vegan
- Gebratene Zucchini mit Minze vegan
- Gebratene Champignons mit Knoblauch, Balsamico und Thymian vegan
- Rote und gelbe Paprikafilets gebraten und mariniert mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl vegan
- Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse und einem Tzatziki-Dipp vegan
- Pastasalat mit Kirschtomaten, Rucola und Mozzarellakugeln
- Türkischer Tomatensalat vegan
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Oliven, Rucola, Kapern und getrockneten Tomaten vegan
- Cole slaw
- Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Große Brotstation

Hauptgerichte vom Grill

- Vegane Bratwürstchen vegan
- Marinierte Rinderlendensteaks
- Hähnchenbrustfilet, mit leicht pikanter Waldheim-Marinade
- Lachsfilet
- Ziegenkäse mit Honig und Thymian, dazu Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Limettenmayo

Beilagen

- Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Meersalz in der Schale gegart vegan
- Grillgemüse vegan

Dessert, dekorativ im Gläschen / Schälchen

- Rosmarin-Panna cotta mit Himbeermark
- Mousse au chocolat mit Mangomark
- Erdbeer-Tiramisu





Büffet Sissi ab 50 Personen

64 € pro Person

Vorspeise

- Räucherlachs mit Meerrettich-Mousse
- Roastbeef mit Kräuter-Remoulade
- Niederbayerisches Bauerngeräuchertes mit Essiggurken
- Weihenstephaner Camembert
- Obatzda mit roten Zwiebeln
- RoteBete-Radi-Carpaccio mit Schafskäsewürfeln
- Linsen-Gemüseplanzerl mit Avocadodipp ^{vegan}
- Vegane Leberwurst mit Feigensenfdipp ^{vegan}
- Rote Bete-Aufstrich mit gerösteten Nüssen ^{vegan}
- Kartoffelsalat mit Rauke und Radieserl
- Gurken-Sauerrahmsalat mit frischem Dill
- Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Brotstation mit Brezen, Bauernbrot, Mehrkornbrot

Hauptgerichte, von unserem Koch auf dem offenen Feuer zubereitet:

- Mariniertes Hähnchenbrustfilet
- Vegane Bratwürstchen ^{vegan}
- Saftige Steaks vom Ochsen und der Hähnchenbrust, dazu Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Limettenmayo

Hauptgerichte vom Buffet

- Gebratenes Zanderfilet auf cremiger Rieslingsauce mit Gemüsestreifen
- Resch gebratene bayerische Bauernente mit Natursauce
- Kleine Spinatknödel auf würzigem Tomatenragout

Beilagen

- Handgemachte Gnocchi mit grünem Pesto
- Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Meersalz in der Schale gegart ^{vegan}
- Buntes fein gewürfeltes Gemüse ^{vegan}

Dessert, dekorativ im Gläschen / Schälchen

- Hausgemachte Milchschnitte
- Bayerische Creme mit Rhabarber-Erdbeerragout
- Schokoladenmousse mit Mangomarkhaube



Vorspeise

- Gegrillte Auberginen ^{vegan}
- Gebratene Zucchini mit Minze ^{vegan}
- Rote und gelbe Paprikaflets gebraten und mariniert mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl ^{vegan}
- Räucherlachs mit Meerrettichmousse
- Gebratene Salsicciabällchen mit Gazpacho-Dipp
- Italienischer Rohschinken
- Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
- Ziegenkäse mit Honigchampignons
- Couscous-Salat mit gebratenem frischem Gemüse ^{vegan} und einem Tzatziki-Dipp
- Pastasalat mit Thunfisch, Rucola und Roten Zwiebeln
- Bunte Blattsalat mit Rucola, dazu ein Balsamicodressing
- Brotstation mit Focaccia, Baguette, Mehrkornbrot

Hauptgerichte vom Buffet

- Gebratene Schweinefiletmedaillons auf Dijonsenfrahm mit Frühlingslauch
- Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Blattspinat, serviert mit würzigem Kirschtomatensugo, dazu gehobelter Parmesan
- Zanderfilet vom Grill serviert mit Safran-Limettensoße

Beilagen

- Ratatouille-Gemüse ^{vegan}
- Gebratene Polentaschnitten
- Kleine Ofenkartoffeln, mit Rosmarin und Meersalz in der Schale ^{vegan}

Dessert, dekorativ im Gläschen / Schälchen

- Mousse au chocolat mit Waldbeerragout
- Erdbeer-Tiramisu
- Rosmarin Panna cotta mit Himbeermark



Buffet Giulia

ab 50 Personen

64 € pro Person

Vorspeise

- Gegrillte Auberginen ^{vegan}
- Gebratene Zucchini mit Minzei ^{vegan}
- Gebratene Champignons mit Knoblauch, Balsamico und Thymian ^{vegan}
- Rote und gelbe Paprikafilets gebraten und mariniert mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl ^{vegan}
- Polpette al Pesto – Hackfleischbällchen mit Pesto
- Vitello tonnato
- Meeresfrüchtesalat
- Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
- Spieße von gebratenem Halloumi und Oliven
- Bulgur-Tomatensalat mit gebratenem frischem Gemüse ^{vegan} und einem Tzatziki-Dipp
- Pastasalat mit Kirschtomaten, Rucola und Mozzarellakugeln
- Caponata -Sizilianischer geschortter Gemüsesalat
- Bunte Blattsalate mit Rucola, dazu ein Balsamicodressing
- Brotstation mit Focaccia, Baguette, Mehrkornbrot

Hauptgerichte, von unserem Koch auf dem offenen Feuer zubereitet:

- Calamaretti
- Riesengarnelen
- Saftige Steaks vom Ochsen und der Hähnchenbrust
- dazu Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Limettenmayo

Hauptgerichte vom Buffet

- Schweinefiletmedaillons in Parmaschinken gehüllt auf Rotem Pestorahm
- Handgemachte Ravioli mit Antipasti-Gemüsefüllung auf einer Gemüsecreme ^{vegan}

Beilagen

- Ratatouille-Gemüse ^{vegan}
- Cremiges Kartoffel-Gemüsegratin
- Rot-weißer Naturreis

Dessert, dekorativ im Gläschen / Schälchen

- Aperol-Orangencreme
- Profiteroles mit Schokoladensauce
- Kokos-Panna cotta mit Mangomark ^{vegan}
- Tarteletts mit Schokofüllung und frischen Beeren



Hochzeits-Buffer Maria

53 € pro Person

Vorspeise

- Gegrillte Auberginen ^{vegan}
- Gebratene Zucchini ^{vegan} mit Minze
- Gebratene Champignons ^{vegan} mit Knoblauch, Balsamico und Thymian
- Rote und gelbe Paprikafilets ^{vegan} gebraten und mariniert mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl
- Hausgeräucherter Lachs mit Erbsen-Minz Dipp
- Polpette al Pesto – Hackfleischbällchen mit Pesto
- Arancini
- Luftgetrockneter Schinken mit Melone
- Mailänder Salami und Coppa di Parma
- Gezupfte Blattsalate mit Rucola, dazu ein Balsamicodressing
- Brotstation mit Focaccia, Baguette, Mehrkornbrot

Hauptgerichte vom Buffet

- Schweinefilet in Parmaschinken gehüllt auf Feigensenfsoße
- Frische Ravioli gefüllt mit würzigem Antipastigemüse ^{vegan} serviert auf Gemüse-creme ^{vegan}
- Gebratene Filets von der Roten Meerbarbe in Safran-Limettensauce

Beilagen

- Cremiges Kartoffelgratin
- Buntes tomatisiertes Gemüse ^{vegan}
- Naturreis mit Erbsen

Dessert, dekorativ im Gläschen / Schälchen

- Erdbeer-Tiramisu
- Profiteroles mit Schokoladensauce
- Panna cotta mit Waldberragout

Hochzeits Büffet Franz

ab 50 Personen

64 € pro Person

Vorspeise

- Räucherlachs mit Erbsen-Minzdipp
- Kalter Schweinebraten mit Meerrettich
- Roastbeef mit Kräuter-Remoulade
- Niederbayerisches Bauerngeräuchertes mit Essiggurken
- Deftiger Rohschinken mit Radieserl
- Obatzda mit roten Zwiebeln
- Rote Bete-Aufstrich mit gerösteten Nüssen ^{vegan}
- Vegane Gemüsebällchen ^{vegan}
- Kartoffelsalat mit Rauke und Radieserl
- Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Brotstation mit Brezen, Bauernbrot, Mehrkornbrot

Hauptgerichte, von unserem Koch auf dem offenen Feuer zubereitet:

- Zanderfilet
- Saftige Steaks vom Ochsen
- Hähnchenbrust mit Waldheim-Marinade
dazu Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Limettenmayo

Hauptgerichte vom Buffet

- Resch gebratene bayerische Bauernente mit Natursauce
- Schweinelende in feinem Waldpilzrahm
- Frische Ravioli gefüllt mit würzigem Antipastigemüse,
serviert auf Gemüsecreme ^{vegan}

Beilagen

- Serviettenknödel
- Kleine Ofenkartoffeln mit Rosmarin und Meersalz in der Schale gegart ^{vegan}
- Buntes gewürfeltes Gemüse

Dessert, dekorativ im Gläschen / Schälchen

- Bayerische Creme mit Rhabarber-Erdbeerragout
- Tobleronemousse mit Aprikosenragout
- Panna Cotta mit frischem Fruchtsalat
- Frische Waffeln oder Churros oder Crêpes mit Topping nach Wahl

Hochzeits Büffet Lisi & Luigi

ab 50 Personen

70 € pro Person

Vorspeise

- Im Sommer: Gazpacho, im Winter: Kürbiscremesuppe
- Gegrillte Auberginen ^{vegan}
- Gebratene Zucchini mit Minzei ^{vegan}
- Gebratene Champignons mit Knoblauch, Balsamico und Thymian ^{vegan}
- Rote und gelbe Paprikafilets gebraten und mariniert mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöli ^{vegan}
- Frischkäse mit getrockneten Feigen und Aprikosen
- Hausgeräucherter Lachs mit Erbsen-Minzdipp
- Meeresfrüchtesalat
- Vitello tonnato
- Quinoa-Kichererbsensalat mit getrockneten Cranberrys und Aprikosen ^{vegan}
- Luftgetrockneter Schinken mit Melone
- Mailänder Salami und Coppa di Parma
- Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
- Gezupfte Blattsalate mit Rucola, dazu ein Balsamicodressing
- Brotstation mit Focaccia, Baguette, Mehrkornbrot

Hauptgerichte, von unserem Koch auf dem offenen Feuer zubereitet:

- Lachsfilet
- Riesengarnelen
- Saftige Steaks vom Ochsen und der Hähnchenbrust
- dazu Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Limettenmayo

Hauptgerichte vom Buffet

- Saltimbocca vom Kalb (mit Parmaschinken und Salbei) auf Proseccosauce,
- Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Blattspinat, serviert mit würzigem Kirschtomatensugo, dazu gehobelter Parmesan

Beilagen

- Ratatouille-Gemüse ^{vegan}
- Cremiges Kartoffelgratin
- Rot-weißer Naturreis

Dessert, dekorativ im Gläschen / Schälchen

- Aperol-Orangencreme
- Profiteroles mit Schokoladensauce
- Chia-Pudding mit Erdbeerragout ^{vegan}
- Schokobrunnen: Flüssige Schokolade umhüllt ihre Fruchtauswahl
- Kleine Käseauswahl mit Trauben

Veganes Buffet Vroni & Maxi

55 € pro Person

Vorspeise

- Cremige Blumenkohlsuppe
- Gegrillte Auberginen,
- Gebratene Zucchini mit Minze
- Gebratene Champignons mit Knoblauch, Balsamico und Thymian
- Rote und gelbe Paprikafilets gebraten und mariniert mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl
- Kichererbsenbällchen mit Rote Bete-Hummus-Dipp
- Röstbrot mit Baba Ghanoush
- Gebratene Linsen-Gemüsetaler mit Avocadodipp
- Quinoa-Kichererbsensalat mit getrockneten Cranberrys und Aprikosen
- Vegane Leberwurst mit Feigensenfdipp
- Gezupfte Blattsalate mit Rucola, dazu ein Balsamicodressing
- Brotstation mit zweierlei Baguette und Mehrkornbrot

Hauptgerichte vom Buffet

- Quinoa-Pflanzerl auf Ratatouillegemüse
- Wirsingroulade mit einer Reis-/Couscousfüllung auf Kokosrahmgemüse
- Unsere hausgemachte Currywurst, dazu Süßkartoffel-Pommes
- Handgemachte Ravioli mit Antipasti-Gemüsefüllung auf einer Gemüsecreme

Dessert, dekorativ im Gläschen / Schälchen

- Kokos Pana cotta mit Mangomark
- Chia-Pudding mit Erdbeerragout
- Bananen-Blaubeer-Minimuffins



Mitternachtsimbiss

Käseauswahl aus der Voralpenregion mit Trauben, Nüssen und Feigen-senf, dazu Brotauswahl und Butter	11,90 €
Currywurst mit Baguette, im Schälchen	7,90 €
Unsere hausgemachte vegane Currywurst mit Baguette	7,90 €
Chili sin Carne mit Nachos und Baguette	7,90 €
Chili sin Carne mit Nachos und Baguette ^{vegan}	7,90 €
Hausgemachte leicht pikante Gulaschsuppe mit Bauernbrot	7,90 €
Gemüsecremesuppe, z.B. Karotten-Ingwer, mit Baguette	6,90 €

Getränkepauschale

Gerne bieten wir für ihre Feier eine Getränkepauschale an die Biere, alkoholfreie

Getränke, je einen Weiß- und Rotwein und Heißgetränke - alles im Verbrauch unlimited - enthält	6,90 € pro Stunde und Person ab 4 Stunden
---	---

Alternativ: Obige Getränkepauschale inkl. Aperol Spritz und weiteren Spritz-Varianten	7,90 € pro Stunde und Person ab 4 Stunden
--	---

Kinder bis 3 Jahre sind bei der Pauschale kostenfrei.

Kinder/ Teenager zwischen 4 und 15 Jahren	18,00€ pro Person
---	----------------------

Brautverzieh'n ist nicht in der Pauschale enthalten.



Bewertungen

das sagen unsere Kunden über uns ★★★★★

P **DeutschlandCard** ★★★★★ DeutschlandCard-Sommerfest 2025

Ohne ausschließlich in Superlative zu verfallen, müssen wir neben der Organisation und der Location an sich, vor allem das Team im Service und der Küche aufs höchste loben.

Wir wurden freundlich, professionell und aufmerksam versorgt, alle Sonderwünsche an Getränken erfüllt und hinsichtlich des Speisenangebots gab es nur Lob aus den Reihen der Kolleginnen und Kollegen.

Alle wurden satt und fanden sich anschließend entspannt mit einem Longdrink in Gesprächen vertieft, ausdauernd tanzend zu den Rhythmen des Haus-DJs oder kreativ präsentierend an der bereitgestellten Fotobox.

Wir können die Eventangebote des Waldheims nur jedem wärmstens empfehlen.

Luis Brunner,
Event-Organisator DeutschlandCard

C **Carina** ★★★★★ Google Bewertung

Wir haben hier im Juli unsere freie Trauung gefeiert und waren restlos begeistert. Die Atmosphäre im Saal und Außenbereich war traumhaft, das Team extrem flexibel und super aufmerksam – sogar bei ständigem Wetterwechsel. Das Essen (von Vorspeisen auf Mini-Bierbänken bis zur Grillstation) war ein Highlight, unsere Gäste schwärmen noch heute davon. Ein großes Dankeschön an Lea für die tolle Betreuung: Wir würden jederzeit wieder hier feiern!

S **Steffi** ★★★★★ Google Bewertung

Unser Hochzeitstag im Waldheim war einfach perfekt. Von der liebevoll hergerichteten Außenfläche bis zum eindrucksvollen Saal mit Bühne passte alles. Das Live-Grillen war ein absolutes Highlight – unsere Gäste wollten sofort die Rezepte haben. Der Service war erstklassig, und ein besonderes Dankeschön geht an Lea, die uns von der ersten Besichtigung bis zur Feier unermüdlich unterstützt hat. Wir würden jederzeit wieder hier feiern!

B **Bine** ★★★★★ Google Bewertung

Ich war als Hochzeitssängerin im Waldheim und bin absolut begeistert: Die Freie Trauung im idyllischen Garten war romantisch, der große Saal perfekt für die Abendparty – inklusive Bühne für Band oder DJ. Service und Essen waren top, das Brautpaar war rundum glücklich. Eine echte Traumlocation mitten in München!

L **Ludwig** ★★★★★ Google Bewertung

Über Google Maps sind wir auf das Waldheim gestoßen – ein Volltreffer! Der große Festsaal mit privatem Außenbereich war im Sommer perfekt. Dank des guten Wetters konnten wir den Nachmittag entspannt auf der Terrasse verbringen, bevor wir zum Abendessen in den schönen Saal mit Bar gewechselt sind. Das Essen war superlecker, das Personal durchweg hilfsbereit und flexibel, und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt für München absolut. Wir würden jederzeit wieder hier feiern – ein großes Dankeschön an Thomas und das gesamte Team!

Mit über 1900 positiven Bewertungen auf Google, einem Durchschnitt von 4,4 Sternen von 5, kannst Du uns vertrauen!

Empfangspauschale

Für den Empfang bieten wir euch gerne unsere Empfangspauschale an. Diese umfasst einen prickelnden Prosecco, den wir wahlweise mit Holunderblütensirup und Aperol servieren. Darüber hinaus bieten wir unsere hausgemachte Ingwer-Rhabarber-Limona-
de in der Mini-Bügelverschlussflasche an.

Um Allen einen perfekten Empfang zu bereiten, stellen wir auch Stehtische mit weißen Hussen zur Verfügung. So könnt Ihr in einer stilvollen und entspannten Atmosphäre auf eure Veranstaltung anstoßen.

für maximal eine Stunde, pro Person	8,50 €
pro Kind von 4 bis 12 Jahren	4,50 €

Holzfass

wir möchten euch eine besondere Möglichkeit bieten, um eure Veranstaltung noch unvergesslicher zu gestalten. Zapft Sie selbst ein Holzfass mit Hacker-Pschorr Edel-Hell an und genießt ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Unser Fass beinhaltet zum Beispiel 30 Liter und garantiert euch und euren Gästen einen besonderen Spaß und ein unvergessliches Erlebnis. Wir sind uns sicher, dass das Anzapfen des Fasses ein Highlight auf eurer Veranstaltung sein wird.

Pschorr Edel-Hell z.B. 30 l-Faß	330,00 €
---------------------------------	----------



Allgemeine Hinweise:

Mieten

(verbindlich ist die Anzahl der Gäste am Veranstaltungstag)

Heimatsaal (inkl. Außenbereich mit Terrasse)

- bei exklusiver Nutzung mit mehr als 130 Erwachsenen kostenfrei
- bei exklusiver Nutzung mit weniger als 130 Erwachsenen 500,00 €
- bei exklusiver Nutzung mit weniger als 100 Erwachsenen 900,00 €
- bei exklusiver Nutzung mit weniger als 80 Erwachsenen 1000,00 €

Heimatraum zur exklusiven Hinzubuchung bei Hochzeiten im Saal 350,00 €

Heimatraum bei Nutzung für kleinere Feiern 200,00 €

Heimatrausch 200,00 €

Heimathütte 150,00 €

Außenbereich Freie Trauung (Freifläche neben Gebäuderückseite) 350,00 €

Dafür stellen wir Bierbänke (für jeweils 4-5 Personen) mit weißen
Hussen auf und berechnen 4,50 €
pro Person

Logistikpauschale

(Organisation, Bestuhlung, Endreinigung und Energiekostenzuschlag)

Heimatsaal 650,00 €

Heimatraum 250,00 €

Heimatrausch 200,00 €

Heimathütte 250,00 €

(Bei Sonderbestuhlung wird der zusätzliche Aufwand je nach dem
tatsächlichen Bedarf zusätzlich in Rechnung gestellt)

Technik

Heimataal Sound-Paket: Beschallungsanlage mit digitalem Mischpult
und Bereitstellung von 2 Funkmikros 300,00 €

Heimatsaal-Licht-Paket: effektvolle Ausleuchtung des Raumes und
Gestaltung der Tanzfläche mit zahlreichen Lichteffekten 250,00 €

Heimatraum Technik-Paket: Soundsystem mit Anschluss für Laptop
oder Handy 50,00 €

Heimatrausch oder Heimathütte Sound-Paket: Bluetooth-Box 30,00 €

Beamer: (Epson, 7000 Lumen) 100,00 €

Leinwand (406 * 228 cm) oder Motorleinwand (300 * 270 cm) 50,00 €

Zusätzliches Mobiliar

Stehtisch mit weißer Husse	28,00 €
Stuhlhusse, weiß	10,00 €
Bierbank mit weißer Husse	15,00 €
Bereitstellung Traubogen	50,00 €
Feuerschalen inkl. Brennholz	je 50,00 €

Tischausstattung

Deko I (Tischläufer, Windlichter und hochwertige Papierserviette)	1,50 € pro Person
Deko II (weiße Stofftischdecke, Windlichter und hochwertige Papierserviette)	2,50 €
Deko III (weiße Stofftischdecke, Windlichter und gefaltete weiße Stoffserviette)	4,20 €
Blumendeko: Streudeko, einzelne Blüten in Vasen oder komplette Blumengestecke; hier beraten wir Sie gerne.	

Aufbau

Der Aufbau bzw. Dekoration im Saal kann am Hochzeitstag ab 10.00 Uhr erfolgen.
Wenn der Saal verfügbar ist, kann der Vortag hinzugebucht werden.

Hierfür berechnen wir bei: - kurzfristiger Buchung (ab 30 Tagen vor der Feier)	400,00 €
bei langfristiger Buchung	1500,00 €

Korkgeld

Korkgeld für selbst mitgebrachte Weine oder Sekt	pro 0,75 l 18,00 €
--	--------------------

Tellergeld

Für mitgebrachte Kuchen	pro Person 3,50 €
-------------------------	-------------------

Nachtzuschlag

ab Mitternacht	je angefangene Stunde 220,00 €
----------------	--------------------------------

Sonderreinigung

Bei der Verwendung von Konfetti, Rosenblättern oder ähnliches	100,00 €
---	----------



Waldheim

Ihre perfekte
Eventlocation in
München



Vielseitige Räume

Ob kleine Runde oder
großes Fest: Wir bie-
ten flexible Räumlich-
keiten mit modernem
Ambiente und liebe-
vollen Details – vom
gemütlichen Neben-
zimmer bis zum Fest-
saal mit Bühne



Idyllischer Außenbereich

Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder
Tagung: Im Waldheim finden Sie alles, was
Ihr Event zu einem besonderen Erlebnis
macht. Wir freuen uns auf Sie!



Professionelle Betreuung

Als familiengeführtes Unternehmen
legen wir großen Wert auf persönliche
Gastfreundschaft und herzliche Atmo-
sphäre. Unser erfahrenes Eventteam
begleitet Sie mit Leidenschaft von der
ersten Idee bis zur erfolgreichen Um-
setzung – damit Sie sich entspannt auf
Ihre Gäste konzentrieren können.



Wir machen Ihre Vision wahr

Nutzen Sie unsere sonnige Terrasse oder
den weitläufigen Garten für Empfänge,
BBQs oder Ihre freie Trauung. Mitten in
München und doch im Grünen!



Anzahlung

Bei einer Veranstaltung bis 5000,- € erwartetem Umsatz ist eine Anzahlung in Höhe von 1000,- €, bei einer Feier mit über 5000,- € erwartetem Umsatz ist eine Anzahlung in Höhe von 2000,- € zu leisten, wofür Sie nach ihrer Auftragsbestätigung eine Rechnung erhalten. Die Anzahlung wird bei der Endabrechnung in voller Höhe in Abzug gebracht.

Preise und Zahlungsbedingungen

Alle genannten Preise sind Bruttopreise in € und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt. von 19 %.

Die Preise dieser Bankettmappe sind verbindlich ab Februar 2025 und bis zum Erscheinen einer neuen Version. Preisanpassungen, insbesondere bei Erhöhungen der MwSt., vorbehalten.

Nach Durchführung der Veranstaltung erhält der Auftraggeber eine endgültige Rechnung, die sofort per Überweisung fällig wird. Die geleistete Anzahlung ist hierbei in Abzug gebracht.

Stornogebühren

- Bei Rücktritt des Veranstalters ist die essen-macht-spass GmbH berechtigt die geleistete Anzahlung als Entschädigung geltend zu machen. Sollte die Räumlichkeit/der Termin im Anschluss anderweitig vergeben werden können, werden dem Veranstalter 75% der Anzahlung rückvergütet.
- Tritt der Veranstalter erst zwischen dem 3. und 1. Monat vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist die essen-macht-spass GmbH berechtigt, zuzüglich zur einbehaltenen Anzahlung, 50% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen.
- Bei Rücktritt zwischen 30 und 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin, werden zuzüglich zur einbehaltenen Anzahlung 70% des erwarteten Speise- und Getränkeumsatzes in Rechnung gestellt. Bei jedem späteren Rücktritt ist die essen-macht-spass GmbH berechtigt, zuzüglich zur einbehaltenen Anzahlung 90% des erwarteten Speise- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen.



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen in der Location Waldheim, betrieben durch die essen-macht-spess GmbH, Waldheim 1, 81377 München; Stand: Februar 2025

1. Vertragsabschluss

Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald der Auftraggeber das von der essen-macht-spess GmbH erstellte Angebot durch seine Unterschrift bestätigt hat.

Hat ein Dritter für einen Kunden bestellt, haftet er der essen-macht-spess GmbH gegenüber mit dem Kunden als Gesamtschuldner.

2. Preis, Leistung

Erhöht sich nach Vertragsabschluss die Mehrwertsteuer, so verändert sich der vereinbarte Preis entsprechend. Der durch den Auftraggeber angegebene Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Darüber hinaus durch den Auftraggeber bestellte bzw. in Anspruch genommene Leistungen werden nach tatsächlichem Umfang in Rechnung gestellt.

3. Personenanzahl

Der Veranstalter hat der essen-macht-spess GmbH die endgültige Teilnehmerzahl 5 Tage vor Veranstaltungstermin mitzuteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.

4. Mitbringen von Dekorationsmaterial und sonstigen Sachen

Werden Sachen oder Gegenstände jeglicher Art in die Räumlichkeiten des Veranstalters mitgebracht, so erfolgt dies ausschließlich auf eigene Gefahr des Veranstalters. Die essen-macht-spess GmbH übernimmt für Verlust oder Beschädigung keine Haftung, auch nicht für Vermögensschäden, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz.

5. Rücktritt, Abbestellung, Stornierung durch den Veranstalter

Ein Rücktritt vom Vertrag muss in Schriftform mitgeteilt werden. Es gelten folgende Stornofristen und -gebühren nach Vertragsabschluss: Bei Rücktritt des Veranstalters ist die essen-macht-spess GmbH berechtigt die geleistete Anzahlung als Entschädigung geltend zu machen.

-Tritt der Veranstalter erst zwischen dem 3. und 1. Monat vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist die essen-macht-spess GmbH berechtigt, zuzüglich zur einbehaltenen Anzahlung, 50% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen.

-Bei Rücktritt zwischen 30 und 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin, werden zuzüglich zur einbehaltenen Anzahlung 70% des erwarteten Speise- und Getränkeumsatzes in Rechnung gestellt. Bei jedem späteren Rücktritt ist die essen-macht-spess GmbH berechtigt, 90 % des erwarteten Speise- und Getränkeumsatzes in Rechnung zu stellen.

6. Allgemeinverfügung, Staatliche Anordnungen

Sollte durch ein unvorhergesehenes Ereignis, wie beispielsweise eine Pandemie, die Durchführung der Veranstaltung durch eine Allgemeinverfügung oder einer staatlichen Anordnung eingeschränkt, verboten und somit nicht durchführbar sein, kann die Veranstaltung ohne Stornogebühren innerhalb der darauffolgenden 12 Monate verschoben werden oder alternativ die komplette Rückzahlung der Anzahlung gewählt werden, diese gilt bis zu 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin.

7. Rücktritt durch die essen-macht-spess GmbH

Die essen-macht-spess GmbH ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere falls:

-angeforderte Vorauszahlungen nicht zeitgerecht eingehen

-Höhere Gewalt oder andere von der essen-macht-spess GmbH nicht zu vertretende Umstände die Vertragserfüllung unmöglich machen

Im Fall des berechtigten Rücktritts durch essen-macht-spess GmbH steht dem Kunden kein Anspruch auf Schadenersatz zu.

8. Schlussbestimmungen

Für die gesamten Geschäftsbeziehungen zwischen dem Kunden und der Fa. essen-macht-spess GmbH einschließlich dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen gilt ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist München.