



GROßHESSELOHE

Georg-Kalb-Straße 3
82049 Großhesselohe

Tel. 089 74994030

Fax. 089 74994039

e-mail: info@waldwirtschaft.de
Homepage: www.waldwirtschaft.de

Sehr verehrter Gast,

*wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit bei uns in der
Waldwirtschaft Großhesselohe auszurichten.*

*Schon heute versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, dass Ihr Fest für Sie
und Ihre Gäste ein rundum positives Erlebnis wird.*

*Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu gewährleisten, empfehlen wir
Ihnen, sich für ein gemeinsames, einheitliches Menü zu entscheiden.
Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen.*

*Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke beraten wir Sie gern in
einem persönlichen Gespräch.*

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Mit freundlichen Grüßen,

Ihr Wirt

Das WaWi-Team

Bankett- und Restaurantleitung:

Isabell Ogradnig

Susann Weisheit

Küchenchef:

Erhard Schneider

Gültig ab 01.03.2012

*Alle vorherigen Bankettmappen verlieren ab sofort ihre Gültigkeit.
Alle genannten Preise verstehen sich brutto inklusive 19% Mehrwertsteuer.*

*In München blühen noch Tradition und Lebensfreude.
Man versteht "zu leben" und nach Herzenslust zu genießen.
Hier ist die bayerische Gemütlichkeit schon seit Generationen zu Hause.
In der alt und jung gebliebenen Waldwirtschaft Großhesselohe
-liebevoll genannt-*

Die WaWi

Öffnungszeiten:
täglich ab 10:30 Uhr

*durchgehend warme Küche
täglich von 11:00 Uhr bis 21:30 Uhr
Küchenschluß 22:00 Uhr*

Räumlichkeiten:

<i>Kachelofenstube:</i>	<i>unser á la carte Restaurant mit</i>	<i>ca. 50 Plätze</i>
<i>Max-Seitz-Stube:</i>	<i>im 1. Stock</i>	<i>ca. 30 Plätze</i>
<i>Isarsaal:</i>	<i>ungeteilt</i>	<i>ca. 100 Plätze</i>
<i>teilbar in</i>		
<i>Isarstube</i>		<i>ca. 50 Plätze</i>
<i>und</i>		
<i>Bühnenstube</i>		<i>ca. 50 Plätze</i>
<i>Zelte:</i>	<i>gesamt</i>	<i>ca. 150 Plätze</i>
	<i>mit Biergartengarnituren</i>	<i>ca. 220 Plätze</i>

***Zur Begrüßung / Aperitif
bei schönem Wetter im Freien oder in unseren Zelten***

<i>Prosecco Spumante</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 29,00</i>
<i>-wahlweise gemischt mit-</i>			
<i>Cranberrysaft</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,7l</i>	<i>€ 9,50</i>
<i>Himbeerpüree</i>		<i>0,5l</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Champagner Taittinger Brut</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,75l</i>	<i>€ 85,00</i>

Bitte fragen Sie auch nach unseren saisonalen Aperitifs.

“ Be In Love”

*Kombucha, Himbeerpüree, Prosecco
Glas € 6,00*

<i>Spaten Münchner Hell</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Löwenbräu Hell alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Löwenbräu dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Franziskaner Hefeweißbier, leichtes Weißbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 4,30</i>
<i>Franziskaner Weißbier alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>€ 4,30</i>

Auswahl kleiner Happchen zum Empfang

<i>Kleine Schnittlauch-, Schmalz-, Obatzda- und Frischkasehappchen</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 3,60</i>
<i>„Dreierlei“ - Ciabattabruschetta mit frischem Basilikum, Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Chilidip und Lachstatarhappchen</i>	<i>pro Person</i>	<i>€ 7,50</i>

Unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung

Vorspeisen

<i>Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kernen</i>	€ 7,00
<i>Rucolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan</i>	€ 7,00
<i>Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Brezenkrusteln</i>	€ 7,50
<i>Kopfsalatherzen mit Hausdressing und eingelegtem Kürbis</i>	€ 8,50
<i>Romanasalatherzen mit gebratenen Kräuterseitlingen</i>	€ 9,50
<i>Spanferkelsülze an Eiervinaigrette mit neuen Kartoffeln</i>	€ 10,50
<i>Tafelspitzsülze mit bunten Blattsalaten und Kernöldressing</i>	€ 10,50
<i>Carpaccio von der bayerischen Ochsenlende mit WaWi-Spezial Trüffelsoße und Parmesan</i>	€ 12,50
<i>Zweierlei vom hausgebeizten Lachs mit Schnittlauch-Crème Fraîche, grünem Spargelsalat und Rösti</i>	€ 12,50
<i>Vitello Tonnato, gekochte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße, mit Kapern</i>	€ 12,50
<i>Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl und Röstkartoffeln</i>	€ 12,50
<i>Hausgemachtes Rindertatar mit Essiggurke und Röstbrot</i>	€ 14,50

Suppen

<i>Festtagssuppe mit dreierlei Einlage</i>	€ 5,00
<i>Tomatenessenz mit Quarknockerl</i>	€ 5,00
<i>Grießnockerlsuppe</i>	€ 5,00
<i>Leberknodelsuppe</i>	€ 5,00
<i>Pfannkuchensuppe</i>	€ 5,00
<i>Markklochensuppe mit Schnittlauch</i>	€ 5,00
<i>Spargelcremesuppe mit Einlage</i>	€ 5,00
<i>Kartoffelcremesuppe mit Gemusewurfeln und gebratenen Regensburgern</i>	€ 5,50
<i>WaWi´s Fischsuppe mit Edelfischen und Knoblauchbaguette</i>	€ 7,50
<i>große Portion</i>	€ 12,50

Zwischengerichte

<i>Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan</i>	€ 8,50
<i>Cremiges Steinpilzrisotto mit Kirschtomaten und Parmesan</i>	€ 10,50
<i>Linguine mit Flusskrebse und Hummersoße</i>	€ 12,50

Fisch - und vegetarische Hauptgerichte

<i>Hausgemachte Schupfnudeln mit Blattspinat, Kirschtomaten und Parmesan</i>	€ 12,50
<i>Hausgemachte Steinpilzravioli in Salbeibutter mit Blattspinat</i>	€ 12,50
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Balsamicolinsen und Nusskartoffeln</i>	€ 17,50
<i>Starnberger Seesaiblingsfilet auf Safranrisotto mit grünem Spargel</i>	€ 18,50

Hauptgerichte

<i>Knuspriger Schweinsbraten vom Hofgut Schwaige mit zweierlei Knödel und Speckkrautsalat</i>	€ 12,00
<i>Zarter Kalbsrahmbraten mit Gemüsebouquet und Butterspätzle</i>	€ 14,00
<i>Gesottener Ochsentafelspitz mit Karotten – Meerrettichsoße, Butterbohnen und Röstkartoffeln</i>	€ 15,50
<i>Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel</i>	€ 15,50
<i>Schweinefilet im Speckmantel mit Rahmschwammerl, Bohnenbündchen und Butterspätzle</i>	€ 15,50
<i>Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Berner Rösti</i>	€ 16,00
<i>Halbe rösche Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel</i>	€ 17,50
<i>Barbarieentenbrust auf Himbeeressigsoße mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin</i>	€ 17,50
<i>Ochsenlende im Ganzen gebraten mit Rotwein-Schalottensoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin</i>	€ 18,50
<i>Kalbsrückensteak in der Steinpilzkruste mit grünem Spargel und feinen Nudeln</i>	€ 20,50
<i>Portion Gans mit Apfelblaukraut und geriebenem Kartoffelknödel</i>	€ 21,50
<i>Rosa gebratener Hirschkalbsrücken in fruchtiger Kirschsoße mit Brokkoli und Schupfnudeln</i>	€ 22,50
<i>Rinderfiletsteak mit grüner Pfeffersoße, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin</i>	€ 24,50
Ab 5 Personen: <i>Rinderfilet im Ganzen gebraten mit grüner Pfeffersoße oder Sauce Bernaise, dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin</i>	p.P. € 24,50

Auswahl aus der gutbürgerlichen Küche

<i>Rindersaftgulasch</i>	€ 13,50
<i>Gesottenes Ochsenfleisch mit Karotten–Meerrettichsoße</i>	€ 13,50
<i>Sauerbraten</i>	€ 14,00
<i>Rinderschmorbraten</i>	€ 14,00
<i>„Boef à la mode“</i>	€ 14,00
<i>Gefüllte Kalbsbrust mit Semmelfülle</i>	€ 14,00

Bitte wählen Sie aus folgenden Beilagen (bis zu 2 Beilagen im Preis inkl.):

Speckbohnen

Bayrisch Kraut

Apfelblaukraut

Kartoffel- / Semmel- / Serviettenknödel

Salz- / Brat- / Pellkartoffeln

Reis / Wildreis

Verschiedene Nudeln

Spätzle

Buntes Gemüse

Dessert

<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	€ 5,50
<i>WaWi´s Auszogne mit Vanilleeis</i>	€ 5,50
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>	€ 5,50
<i>Apfelküchlerl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis</i>	€ 6,00
<i>Dampfnudel mit Vanillesoße</i>	€ 6,50
<i>Schokoladen-Crêpes mit Vanilleeis</i>	€ 7,50
<i>Bayrisch Creme auf Fruchtspiegel</i>	€ 7,50
<i>Topfenpalatschinken mit Vanillesoße</i>	€ 7,50
<i>Zweierlei Schokoladenmousse mit Kirschragout</i>	€ 7,50
<i>Schaumiges Quarkmousse mit frischen Erdbeeren</i>	€ 7,50
<i>Mangoparfait auf marinierten Erdbeeren</i>	€ 7,50
<i>Kugel Eis</i>	€ 1,50

Käse

<i>Bayerische Käsevariation mit Feigensenf</i>	<i>pro Person</i>	€ 9,50
--	-------------------	--------

Als Mitternachtsimbiss empfehlen wir:

<i>Kesselfrische Weißwürste</i>	<i>Stück</i>	€ 2,50
<i>Spiegeleier mit frischen Kräutern und Speck</i> <i>(vor den Gästen in einer großen Pfanne gebraten)</i>	<i>pro Portion</i>	€ 6,50
<i>Gulaschsuppe, dazu Hausbrot</i>	<i>pro Person</i>	€ 5,00

Menüvorschläge

Menü I

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

*Spanferkelkeule mit Apfelblaukraut
und zweierlei Knödel*

Dampfnudel mit Vanillesoße

*Preis pro Person
€ 26,00*

Menü II

*Rucolasalat in Balsamicodressing
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan*

*Zarter Kalbsrahmbraten
mit Gemüsebouquet und Butterspätzle*

Bayrisch Creme auf Fruchtspiegel

*Preis pro Person
€ 27,50*

Menüvorschläge

Menü III

Bunte Blattsalate in Hausdressing mit gerösteten Kernen

Grießnockerlsuppe

*Barbarie Entenbrust auf Himbeeressigsoße
mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin*

*Schaumiges Quarkmousse
mit frischen Erdbeeren*

Preis pro Person

€ 34,50

Menü IV

*Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck
und Brezenkrusteln*

Tomatenessenz mit Quarknockerl

*Rinderfilet im Ganzen gebraten mit grüner
Pfeffersoße, buntem Marktgemüse
und Kartoffelgratin*

*Zweierlei Schokoladenmousse
mit Kirschragout*

Preis pro Person

€ 43,50

Menüvorschläge

Vegetarisches Menü

*Röstgemüseflan mit Romana-Rucolasalat
und Kräutercreme*

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

*Hausgemachte Steinpilzravioli in Salzeibutter
mit Blattspinat*

Mangoparfait auf marinierten Erdbeeren

*Preis pro Person
€ 31,00*

WaWi's Biergartenschmankerl

*mit
Radi, Radieserl, Obatzda, Speck, Schmalz- und Schnittlauchbrot,
und ofenfrischer Breze*

*Preis pro Person
€ 10,00*

Ein ganz besonderes Schmankerl

- ab 25 Personen -

*Ein ganzes Spanferkel mit Dunkelbiersoße,
Apfelblaukraut, Semmelknödel
und geriebenem Kartoffelknödel
-vor Ihren Gästen tranchiert-*

*pro Person
€ 16,50*

Dessertbüffet

*mit verschiedenen Schmankerln aus unserer Patisserie
(gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Wünsche)*

*pro Person
€ 10,50*

Isar - Büffet
- ab 40 Personen -

*Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing
Tomatencarpaccio mit Mozzarella und frischem Basilikum
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Shrimpscocktail mit Ananas und Champignons
Roastbeef mit Remouladensoße
Blattsalate mit Balsamicodressing, Rohkostsalate
Butter, Griebenschmalz,
Bayerische Brotauswahl*

*Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Bouillabaisegemüse
mit Safranschaum
Ochsenlende im Ganzen gebraten
mit Rotwein-Schalottensoße, dazu Gemüse und Kartoffelgratin
Schupfnudeln mit Gemüsegröstl*

*Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet
Warmer hausgemachter Apfelstrudel
Rote Grütze mit Vanillesoße
Frischer Obstsalat
und weitere Leckereien aus unserer Patisserie*

*Preis pro Person
€ 45,00*

Floßfahrt -Büffet
- ab 40 Personen –

*Radi, Radieserl, Schmalz- und Schnittlauchbrote, Tiroler Speck,
Obatzda, marinierter Tafelspitz, geräucherte Saiblingsfilets,
Rindfleischsalat und weitere verschiedene Salate
Bayerische Brotauswahl, Schmalz, Butter*

*Warmer Leberkäs, Nürnberger Rostbratwürstl, Spanferkelkeule,
Kalbshaxe, Ente, Blaukraut,
Kartoffel- und Semmelknödel*

*Bayrisch Creme
Rote Grütze mit Vanillesoße
Auszogne*

*Preis pro Person
€ 34,00*

König Ludwig - Büffet

- ab 40 Personen -

*Schmalz, Butter, Obatzda,
Radi, Radieserl, Schnittlauchbrote*

*Reichhaltiges Salatbüffet mit verschiedenen angemachten
Salaten und Blattsalaten der Saison mit mehreren Dressings*

*Gesottenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße
Räucherlachs, geräucherte Saiblingfilets, Rauchwürste
Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße
Brotkorb mit Brezen, Hausbrot und gemischten Partysemmeln*

*Ente, Spanferkel, Kalbshaxe
Bayrisch Kraut, Apfelblaukraut
Semmel- und Kartoffelknödel*

*Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis
Strudelvariation mit Vanillesoße
Bayrisch Creme, Schokoladenmousse
Hausgemachter Kaiserschmarrn*

Preis pro Person

€ 45,00

BBO – Büffet (in der Sommersaison, ab April)

- ab 30 Personen –

*Salatbüffet mit Blattsalaten, Eisbergsalat, Rucolasalat,
Gurkensalat, Tomatensalat, Krautsalat,
Rote Beete- und Kartoffelsalat*

*Ochsenlendensteaks, Schweinenackensteaks, Putenbruststeaks,
Lammchops, Nürnberger Rostbratwürstl,
Spareribs und Garnelenspieße
(alles mariniert)*

*Kartoffeln, Maiskolben, gebratenes Gemüse
(Paprika, Zucchini, Zwiebel, Aubergine, Tomate)
und Knoblauchbaguettes*

*Zu allen Gerichten bieten wir eine Auswahl an Dips, Soßen und Butter an:
Guacamole, Salsasoße, Kräuter-Crème Fraîche, Knoblauchquark,
Kräuterbutter*

*Preis pro Person
€ 31,00*

Unsere Weinempfehlung für Ihre Veranstaltung

Weißweine

2011	Weißburgunder Weingut Groiss Weinviertel, Österreich	0,75l	€ 20,50
2010	Custoza I Classici Cantina di Custoza, Italien	0,75l	€ 20,50
2010	Dreissigacker Riesling Gutsabfüllung Dreissigacker Rheinhessen, Deutschland	0,75l	€ 22,00
2010	Silvaner Castell Castell Castell, Franken, Deutschland	0,75l	€ 22,50
2010	Weißburgunder Schlossberg Weingut Sternat Lenz Südsteiermark, Österreich	0,75l	€ 23,50
2010/ 2011	Grüner Veltliner Steinfeder Terrassen Domäne Wachau, Österreich	0,75l	€ 23,50
2010	Sauvignon Blanc Schlossberg Weingut Sternat Lenz Südsteiermark, Österreich	0,75l	€ 25,50
2010	Chardonnay Kellerei Cantina Terlan Südtirol, Italien	0,75l	€ 26,00

-Bitte berücksichtigen Sie, dass wir bei ausverkauften Jahrgängen den Folgejahrgang servieren-

Weißweine

2009	<i>Grauburgunder Keller's Keller, Kaiserstuhl Baden, Deutschland</i>	0,75l	€ 28,00
2010	<i>Riesling Pfaffenberg Selection Alexander v. Essen Rheingau, Deutschland</i>	0,75l	€ 28,50
2010	<i>I Frati Lugana D.O.C. Cà dei Frati Lombardei, Italien</i>	0,75l	€ 30,00
2010	<i>Santa Cristina Lugana D.O.C. Da Zenato Lombardei, Italien</i>	0,75l	€ 35,00
2006	<i>Chassagne – Montrachet AOC Louis Jadot Côte de Beaune, Frankreich</i>	0,75l	€ 85,00

-Bitte berücksichtigen Sie, dass wir bei ausverkauften Jahrgängen den Folgejahrgang servieren-

Roséweine

2010	Lagrein Rosé Pischl Kellerei Bozen, Südtirol Italien	0,75l	€ 20,50
2010	Rosé von der Blaufränkisch Reserve Günter & Regina Triebaumer Burgenland, Österreich	0,75l	€ 22,50
2010	Rosa dei Frati Riviera del Garda, Bresciano Cà dei Frati, Italien	0,75l	€ 30,00

Rotweine

2009	Blauer Zweigelt Classic Weingut Groiss Weinviertel, Österreich	0,75l	€ 20,50
2010	Zweigelt Salzl Seewinkelhof Neusiedlersee, Österreich	0,75l	€ 22,50
2004/ 2005	Côtes du Ventoux Château Unang, Frankreich	0,75l	€ 22,50
2009/ 2010	St. Laurent Weingut Sattler Burgenland, Österreich	0,75l	€ 24,00
2007	Barbera del Monferrato Pian del Noce, Bergaglio Piemont, Italien	0,75l	€ 26,00
2009	Dehesa Gago Compañia de Vinos Telmo Rodríguez Toro, Spanien	0,75l	€ 28,00

-Bitte berücksichtigen Sie, dass wir bei ausverkauften Jahrgängen den Folgejahrgang servieren-

Rotweine

2006	Baron de Ley Reserva	0,75l	€ 31,00
	Rioja, Spanien	1,5l	€ 55,00
2007/ 2008	Pinot Noir A.C. Bourgogne Albert Bichot, Frankreich	0,75l	€ 32,00
2006	Castello di Argiano	0,75l	€ 37,00
	Podere Oliviera, Brunello/Cabernet Selection Alexander v. Essen Toskana, Italien		
2009	St. Laurent	0,75l	€ 38,00
	Weingut Heinrich Burgenland, Österreich		
2007/ 2008	Campofiorin "Der Kleine Amarone"	0,75l	€ 40,00
	Rosso del Veronese, Italien		
1998	Baron de Ley Gran Reserva	0,75l	€ 41,00
	Viña Imas, Selection Alexander v. Essen Rioja, Spanien		
2005	Capaia	0,75l	€ 77,00
	Olifantskop Originalabfüllung Selection Alexander v. Essen, Südafrika		

-Bitte berücksichtigen Sie, dass wir bei ausverkauften Jahrgängen den Folgejahrgang servieren-

Raummiete

Bei Erreichen eines **Mindestumsatzes von € 350,00** durch den Speisen- und Getränkeverzehr, berechnen wir **keine Raummiete**. Sollten € 350,00 nicht erreicht werden, berechnen wir den Differenzbetrag als **Bereitstellungsgebühr**. Bei Buchung eines **Zusatzraumes** zur Hauptveranstaltung, erlauben wir uns eine **Raummiete in Höhe von € 150,00** pro Zusatzraum zu berechnen.

Festliche Tischdekoration

Die Dekoration stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen.

Für Blumen, Menükarten und Tischwäsche erlauben wir uns eine Pauschale von **€ 5,50 pro Person** in Rechnung zu stellen.

Gerne dekorieren wir auch mit beigefarbenen Stuhlhussen, für **€ 2,50 pro Stuhl**. Möchten Sie Ihren Kuchen gerne selbst mitbringen, so berechnen wir dafür ein **Tellergeld von € 2,50 pro Person**.

Für selbst mitgebrachten Wein erlauben wir uns, ein **Korkgeld von € 20,00 pro Flasche**, für Champagner **€ 35,00 pro Flasche** in Rechnung zu stellen.

Unsere Tischwäsche ist weiß.

Dazu decken wir mit weißen Stoffservietten, ganz nach Ihren Wünschen.

Die Tischordnung können wir je nach Anlaß und Begebenheit mit runden Tischen oder auch als Tafel gestalten.

Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine künstlerische Gestaltung, sind wir Ihnen gerne bei der Suche nach Musikern, DJ's, etc. behilflich.

Equipment

Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage folgendes Equipment zur Verfügung:

Leinwand **€ 25,00** (pauschal)

Allgemeine Informationen

Pauschaler Nachtzuschlag: unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und unabhängig vom weiterhin laufenden Getränke- und Speisenumsatz, erlaubt sich der Auftragnehmer dem Veranstalter **ab 1:00 Uhr** einen pauschalen Nachtzuschlag von **€ 95,00 pro angefangener Stunde** in Rechnung zu stellen.

Bitte teilen Sie uns bis spätestens zwei Tage vor der Veranstaltung die genaue und verbindliche Personenanzahl mit.

Unser **Reservierungs- und Auftragsbestätigungsformular** finden Sie auf der nächsten Seite.

Wir akzeptieren Mastercard, Visa, American Express, Diners und EC-Karte.



RESERVIERUNGS- & AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Sehr geehrter Veranstalter,

vielen Dank für Ihre Reservierung, die wir Ihnen wie folgt bestätigen:

VERANSTALTER:

(TEL. / FAX / E-Mail)

TAG:

ZEIT:

RÄUMLICHKEIT:

PERSONENANZAHL:

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN:

Die angegebene Personenanzahl ist verbindlich. Bei reduzierter Gästezahl berechnen wir 50% des pro Person vereinbarten Menüpreises je entfallenem Gast. Bei erheblich verminderter Gästeanzahl (über 20%) behalten wir uns Änderungen in Bezug auf die vereinbarte Platzierung (Raum, Tisch) der Gäste vor.

ANZAHLUNG:

Ab einer Personenzahl von 35 Gästen, erlauben wir uns, vorab eine Anzahlung in Rechnung zu stellen. Die Höhe der Anzahlung entspricht 50% des vereinbarten Gesamtmenüpreises. Bitte überweisen Sie die Anzahlung an unsere u.a. Bankverbindung.

STORNOBEDINGUNGEN:

Bei kompletter Stornierung der Veranstaltung in weniger als zwei Wochen vor dem Veranstaltungstag, fällt eine pauschale Stornogebühr von € 10,00 pro gemeldetem Gast an.

Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig. Eine andere Zahlungsweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.

Bitte senden Sie uns prompt diese Reservierungsbestätigung ausgefüllt und unterschrieben an folgende Faxnummer zurück: 089-74 99 40 39

Der Auftraggeber erklärt sich mit allen Vereinbarungen einverstanden und erklärt alle angegebenen Veranstaltungsdaten für korrekt.

Datum, Auftragnehmer / Waldwirtschaft

Georg-Kalb-Str. 3, 82049 Pullach

Tel. / Fax: 089-74 99 40 -30 / -39

info@waldwirtschaft.de Bankverbindung: Commerzbank München, BLZ: 700 800 00, Kto.-Nr.: 6059 78 800

Datum, Veranstalter

Wegbeschreibung:

Alle Wege führen in die WaWi

*Ob Sie nun mit dem Auto, dem Radl oder zu Fuß kommen. Auch mit der S-Bahn gehts schnell und bequem. Denn die S7-Haltestelle Isartalbahnhof-Großhesselohe liegt nur 10 Minuten entfernt. **Kommen 'S doch einfach mal vorbei!***

Von München Innenstadt:

Altstadtring, am Sendlinger Tor stadtauswärts in die Lindwurmstrasse, Plinganser Strasse, am Harras Richtung Wolfratshausen, Wolfratshauser Strasse bis Solln, hinter der S-Bahnbrücke, nach der Tankstelle 3. Ampel links in die Melchiorstrasse geradeaus bis zum Stoppschild (unter der S-Bahn durch), rechts in die Pullacher Strasse, nach ca. 800 m links in den Promenadenweg, der in die Georg-Kalb-Strasse mündet.

Von der Autobahn Garmisch (A 95):

von der Autobahn kommend Abfahrt München Fürstenried, den Ring rechts verlassen, rechts in die Liesl-Karlstadt-Strasse / Herterichstrasse, rechts in die Wolfratshauser Strasse, nächste Ampel links in die Melchiorstrasse bis zum Stoppschild, rechts in die Pullacher Strasse, nach ca. 800 m links in den Promenadenweg, der in die Georg-Kalb-Strasse mündet.

Von der Autobahn Salzburg (A 8):

von der Autobahn Salzburg kommend am Autobahnkreuz München/Brunnthal auf die A 99 Richtung Giesing auf den Mittleren Ring, im Brudermühltunnel Richtung Innsbruck abfahren, links auf die Wolfratshauser Strasse bis Solln, nach der Tankstelle links in die Melchiorstrasse bis zum Stoppschild, rechts in die Pullacher Strasse, nach ca. 800 m links in den Promenadenweg, der in die Georg-Kalb-Strasse mündet.

Von der Autobahn Nürnberg (A9):

Von der Autobahn kommend am Autobahnkreuz München Nord geradeaus auf die Ausfahrt Schwabing/Mittlerer Ring Nord, am Olympiagelände Richtung Lindau/Garmisch. Auf dem Ring bleiben bis Ausfahrt Innsbruck. Ausfahren auf die Wolfratshauser Str. bis Solln. Nach der S-Bahnbrücke und nach der Tankstelle 3. Ampel links in die Melchiorstrasse, unter der S-Bahnbrücke durch bis Stoppschild, rechts in die Pullacher Strasse, nach ca. 800 m links in den Promenadenweg, der in die Georg-Kalb-Strasse mündet.

Von der Stuttgarter Autobahn

Vom Autobahnende „München-West“ kommend immer geradeaus auf der Verdistrasse stadteinwärts fahren. Am Romanplatz rechts abbiegen Richtung Autobahn Lindau / Garmisch / Laim. Durch die Laimer Unterführung immer weiter geradeaus (Fürstenrieder Str. / dann Boschetsrieder Str.) bis zum Ende der Boschetsrieder Str. Hier rechts abbiegen auf die Wolfratshauser Str. und weiter bis zum Ortsteil Solln. Nach Überqueren der S-Bahn-Brücke an der 3. Ampel links in die Melchiorstr. abbiegen, diese ganz bis zum Ende durchfahren und rechts in die Pullacher Str., dann in die 3. Straße links einbiegen (Promenadenweg), der in die Georg-Kalb-Str. übergeht. Immer geradeaus bis zum Ende durchfahren, dann sind Sie in der WaWi.

Über ein Navigationssystem finden Sie auch zu uns: 82049 Pullach / Großhesselohe



Andechser am Dom

Am Fuße der Frauenkirche in München heißt Sie das Team vom Andechser am Dom und Sepp Krätz täglich ab 10:00 Uhr willkommen und bewirbt Sie mit bodenständiger, bayerischer Küche, manchmal klassisch, manchmal leicht, natürlich mit Andechser Bieren und guter Stimmung bis 1:00 Uhr früh.

Für besondere Festlichkeiten bietet die Domherrenstube ein gemütliches und traditionelles Ambiente. Wer es allerdings lieber luftig mag, wird sich in den wunderschönen Arkaden, die bei etwas kälteren Temperaturen beheizt werden, ebenfalls wohlfühlen oder aber genießt sein Andechser Bier auf der Terrasse mit Blick auf den Dom.

Andechser am Dom, Weinstr. 7a, 80333 München

www.andechser-am-dom.de

info@andechser-am-dom.de

Tel.: 089 298481

Fax: 089 295442



Hippodrom

Das Oktoberfest, die Wiesn - ob jung oder alt, Bayer oder nicht Bayer, das größte Volksfest der Welt ist alljährlich internationales Highlight in München.

Das Hippodrom bietet, wie alle Gaststätten von Sepp Krätz, eine gekonnte Mischung aus bayerischer Tradition und internationalem Flair. Ebenso wie Stimmung und eine gemütliche Atmosphäre gehören aber auch Qualität und professioneller Service durch die Bedienungen und durch die Hostessen dazu, sodaß die Gäste ein Oktoberfest der Extraklasse zu erwarten haben.

Das Festzelt Hippodrom mit seinen 3.000 Sitzplätzen im Zelt und 1.000 Plätzen im Garten ist ein beliebter Wies'n Treffpunkt mit dem gewissen Etwas.

Josef Krätz Hippodrom e.K., Weinstr. 7a, 80333 München

www.hippodrom-oktoberfest.de

info@hippodrom-oktoberfest.de

Tel.: 089 29164646

Fax: 089 295442