

*Waldwirtschaft Großhesselohle
Georg-Kalb-Straße 3
82049 Großhesselohle*

Tel. 089 74994030

Fax 089 74994039

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

Sehr verehrter Gast,

wir bedanken uns für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit in unserer Waldwirtschaft auszurichten.

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

Um einen festlichen und reibungslosen Ablauf Ihrer Feier zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge, die Ihnen als Anregung dienen sollen.

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

Bitte vereinbaren Sie einen Termin.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Wirt



Das Team der WaWi

Geschäftsleitung/Bankettleitung:

Kathleen Schmidt

Susann Weisheit

Küchenchef:

Erhard Schneider

*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- 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:

Kachelofenstüberl:	<i>unser á la carte Restaurant mit</i>	<i>ca. 50 Plätze</i>
Stube im 1. Stock;		<i>ca. 30 Plätze</i>
Isarsaal:	<i>gesamt</i>	<i>ca. 100 Plätze</i>
<i>teilbar in</i>		
Isarstube		<i>ca. 50 Plätze</i>
<i>und</i>		
Bühnenstüberl		<i>ca. 50 Plätze</i>
Zelte:	<i>gesamt</i>	<i>ca. 150 Plätze</i>

Zur Begrüßung / Aperitifs
Bei schönem Wetter im Freien oder in unseren Zelten

<i>Prosecco Spumante</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,75l</i>	<i>Euro 29,00</i>
<i>Champagner Taittinger brut</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,75l</i>	<i>Euro 72,00</i>
<i>wahlweise gemischt mit</i>			
<i>Cranberryjuice</i>	<i>Fl.</i>	<i>0,7l</i>	<i>Euro 9,50</i>
<i>frischen Fruchtpürees</i>		<i>0,5l</i>	<i>Euro 15,00</i>

Wa Wi Hit
“ Be In Love ”
Kombucha, Himbeerpüree, Prosecco
Glas Euro 6,00

<i>Spaten Münchner Hell</i>	<i>0,5l</i>	<i>Euro 3,80</i>
<i>Franziskaner Hefeweißbier</i>	<i>0,5 l</i>	<i>Euro 4,00</i>

Auswahl kleiner Häppchen zum Empfang

<i>Kleine Schnittlauch-, Schmalz- und Frischkäsehäppchen</i>	<i>pro Person</i>	<i>Euro 2,70</i>
<i>Tomaten–Mozzarellaspießchen mit frischem Basilikum</i>	<i>pro Person</i>	<i>Euro 2,70</i>
<i>Räucherlachstatar mit Sahnemeerrettich</i>	<i>pro Person</i>	<i>Euro 2,70</i>
<i>Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Chilibip</i>	<i>pro Person</i>	<i>Euro 2,70</i>
<i>Rindertatarhäppchen</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Euro 2,50</i>

Unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung

Vorspeisen

<i>Gärtnersalat mit Sprossen und gerösteten Kernen</i>	<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
<i>Rucolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan</i>	<i>Euro</i>	<i>6,00</i>
<i>Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Brezenkrusteln</i>	<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>Junge Blattsalate in Balsamicodressing mit marinierten Mozzarellaabällchen</i>	<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>Bunte Blattsalate mit gebratenen Pilzen</i>	<i>Euro</i>	<i>7,00</i>
<i>Entenleberterrine mit Feldsalat und Preiselbeervinaigrette</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>Räucherlachsrosen mit Zitronenpfeffer, Creme fraîche und krossem Reiberdatschi</i>	<i>Euro</i>	<i>9,50</i>
<i>Roh marinierter Thunfisch mit Limonenpfeffer und Wasabischaum</i>	<i>Euro</i>	<i>9,50</i>

Suppen

<i>Perlgraupensuppe mit Gemüsewürfeln</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Festtagssuppe mit dreierlei Einlage</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Getrüffelte Kartoffelsuppe</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Tomatencremesuppe mit Gin -Sahnehaube und frischem Basilikum</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Tomatenessenz mit Quarknockel</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Leberknödelsuppe</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Kaspressknödelsuppe</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Pastinakenschaumsuppe mit frittierter Petersilie</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Kaiserschöberl und Schnittlauch</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Kartoffel – Ingwerschaumsuppe</i>	<i>Euro</i>	<i>4,50</i>

Zwischengerichte

<i>Hausgemachte Pilzravioli mit Kräuterbutter und sautierten Tomatenwürfeln</i>	<i>Euro</i>	<i>8,50</i>
<i>Linguini mit Flusskrebsen in Hummersahnesoße</i>	<i>Euro</i>	<i>9,50</i>
<i>Rotbarbenfilet auf Weißweinrisotto</i>	<i>Euro</i>	<i>9,50</i>
<i>Steinpilzrisotto mit gehobeltem Parmesan</i>	<i>Euro</i>	<i>9,50</i>
<i>Gebratene Scampi auf Bouillabaisегemüse</i>	<i>Euro</i>	<i>10,50</i>

Fisch - und vegetarische Hauptgerichte

<i>Gebratene Polentaschnitte auf jungem Spinat mit Tomaten und Oliven</i>	<i>Euro</i>	<i>9,50</i>
<i>Hausgemachter Pilzstrudel auf Kräutersoße mit gebratenen Kirschtomaten</i>	<i>Euro</i>	<i>10,50</i>
<i>Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Champagnersoße, Limonenpüree und Blattspinat</i>	<i>Euro</i>	<i>17,00</i>
<i>St. Petersfischfilet vom Grill auf Paprika –Zucchinigemüse mit Reistimbale</i>	<i>Euro</i>	<i>17,50</i>

Hauptgerichte

<i>Ofenfrischer Schweinebraten mit Speckkrautsalat und zweierlei Knödel</i>	<i>Euro</i>	<i>12,00</i>
<i>Gegrillte Maishähnchenbrust auf Spargelragoût mit Pellkartoffeln</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
<i>Zarter Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle und Gemüsebouquet</i>	<i>Euro</i>	<i>13,50</i>
<i>Gesottener Tafelspitz mit Karotten – Meerrettichsoße, Butterbohnen und Petersilienkartoffeln</i>	<i>Euro</i>	<i>14,50</i>
<i>Spanferkel mit Apfelblaukraut und zweierlei Knödel</i>	<i>Euro</i>	<i>15,50</i>
<i>Schweinefilet im Speckmantel mit Schwammerlsoße, Bohnenbündeln und Butterspätzle</i>	<i>Euro</i>	<i>15,50</i>
<i>Ochsenlende im Ganzen gebraten mit Schalottensoße, Grilltomate, Bohnenbündeln und Kartoffelgratin</i>	<i>Euro</i>	<i>17,50</i>
<i>Gebratenes Lammfilet auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinjus und Kartoffelgratin</i>	<i>Euro</i>	<i>20,50</i>
<i>Milchkalbsrückensteak auf Morchelrahmsoße mit grünem Spargel und feinen Bandnudeln</i>	<i>Euro</i>	<i>20,50</i>
<i>Rosa gebratener Hirschkalbsrücken in Wacholderrahmsoße mit Brokkoliröschen und Haselnußspätzle</i>	<i>Euro</i>	<i>22,50</i>
<i>Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Bernaise, Speckbohnen und Kartoffelplätzchen</i>	<i>Euro</i>	<i>23,50</i>

Dessert

<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>		<i>Euro</i>	<i>5,00</i>
<i>Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis</i>		<i>Euro</i>	<i>5,00</i>
<i>Orangen - „Crêpes“ mit Vanilleeis</i>		<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
<i>Dampfnudel mit Vanillesoße</i>		<i>Euro</i>	<i>5,50</i>
<i>Oma's Apfelstrudel mit Vanilleeis</i>		<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>Bayrisch Creme mit Fruchtspiegel</i>		<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>Topfenpalatschinken mit Vanillesoße</i>		<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>Zweierlei Schokoladenmousse auf Kirschragout</i>		<i>Euro</i>	<i>6,50</i>
<i>Quarkmousse mit frischen Früchten</i>		<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Gemischtes Mousse von dunkler und weißer Schokolade mit Fruchtspiegel</i>		<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Pralineneisschnitte mit pochierter Weißweibirne</i>		<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Mille Feuille von der Tahitivanille auf Waldfrüchteragout</i>		<i>Euro</i>	<i>7,50</i>

Käse

<i>Feine Käseauswahl mit Trauben und Nüssen</i>	<i>pro Person</i>	<i>Euro</i>	<i>7,50</i>
---	-------------------	-------------	-------------

Als Mitternachtsimbiss empfehlen wir:

<i>Kesselfrische Weißwürste</i>	<i>Stück</i>	<i>Euro</i>	<i>2,10</i>
<i>Rührei mit frischen Kräutern und Speck (vor den Gästen in einer großen Pfanne gebraten)</i>	<i>pro Portion</i>	<i>Euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Gulaschsuppe, dazu Hausbrot</i>	<i>pro Person</i>	<i>Euro</i>	<i>4,00</i>

Menüvorschläge

Menü 1

Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

*Schweinefilet im Speckmantel mit Schwammerlsoße,
Bohnenbündeln und Butterspätzle*

Dampfnudel mit Vanillesoße

Preis pro Person

Euro 25,50

Menü 2

*Rucolasalat in Balsamicodressing
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan*

*Zarter Kalbsrahmbraten
mit Butterspätzle und Gemüsebouquet*

Bayrisch Creme auf Fruchtspiegel

Preis pro Person

Euro 26,00

Menü 3

*Junger Feldsalat mit Kartoffeldressing,
Speck und Brezenkrusteln*

*Rinderkraftbrühe mit Kaiserschöberl
und Schnittlauch*

*Gegrillte Maishähnchenbrust auf Spargelragoût
mit Pellkartoffeln*

*Pralineneisschnitte mit pochierter
Weißweibirne*

Preis pro Person

Euro 31,00

Menü 4

*Junge Blattsalate in Balsamicodressing
mit marinierten Mozzarellabällchen*

Tomatenessenz mit Quarknockerl

*Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Bernaise,
Speckbohnen und Kartoffelplätzchen*

*Zweierlei Schokoladenmousse
auf Kirschragout*

Preis pro Person

Euro 41,00

Vegetarisches Menü

*Lauwarmes Zucchinicarpaccio
mit Trüffelöl und kleinem Blattsalat*

Kartoffel – Ingwerschaumsuppe

*Gebratene Polentaschnitte auf
jungem Spinat mit Tomaten und Oliven*

*Mille Feuille von der Tahitivanille
auf Waldfrüchteragout*

*Preis pro Person
Euro 27,00*

Festliches Menü

*Räucherlachsrosen mit Zitronenpfeffer, krossem
Reiberdatschi und Creme fraîche*

Tomatenssenz mit Quarknockerl

Rotbarbenfilet auf Weißweinrisotto

Mandarinensorbet mit Prosecco aufgegossen

*Ochsenlende im Ganzen gebraten mit Schalottensoße,
Kräutertomate, Bohnenbündeln und Kartoffelgratin*

*Pralineneisschnitte mit
pochierter Weißweibirne*

Preis pro Person

Euro 48,50

Wawi's Biergartenschmankerl

mit
*Radi, Radieserl, Obatzda, Speck, Schmalz- und Schnittlauchbrot,
inklusive Brezen*

*Preis pro Person
Euro 9,00
(im Menü 7,50 pro Person)*

Ein ganz besonderes Schmankerl

- ab 25 Personen -

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

*pro Person
Euro 15,50*

Dessertbuffet

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

*pro Person
Euro 8,50*

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 - Scharlottenssoße, dazu Kartoffelgratin und Gemüse
Kartoffelgnocchi mit Pesto auf Ratatouillegemüse*

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

*Preis pro Person
Euro 42,00*

Floßfahrt -Buffet

- 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 Leberkäse, Nürnberger, Spanferkelkeule,
Kalbshaxe, Ente, Blaukraut,
Kartoffel- und Semmelknödel*

*Bayerisch Creme
Rote Grütze mit Vanillesoße
Auszog'ne*

*Preis pro Person
Euro 26,00*

König Ludwig - Buffet

- ab 40 Personen -

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

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

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

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

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

*Preis pro Person
Euro 34,50*

p

BBQ – Büffet (in der Sommersaison, ab April)

- ab 30 Personen -

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

*Ochsenlendensteaks, Schweinnackensteaks, Putenbruststeaks,
Lammchops, Nürnberger Rostbratwürstel,
Spareribs und Garnelenspieße
(alles mariniert)*

*Folienkartoffeln, Maiskolben, gebaretenes Gemüse (Paprika,
Zucchini, Zwiebel, Aubergine, Tomate)
und Knoblauchbaguettes*

*Zu allen Gerichten bieten wir eine Auswahl an Dips, Soßen und Butter an:
Guacamole, Salsasoße, Kräuter – Creme fraîche, Knoblauchquark, Kräuterbutter*

*Preis pro Person
Euro 28,50*

Unsere Weinempfehlung für Ihre Veranstaltung

Weißwein

2008	<i>Wawi's „Weisser“ Cuvée aus dem Weinviertel Riesling, Silvaner, Veltliner</i>	0,75l	Euro 17,00
2008	<i>Dreissigacker Riesling Gutsabfüllung Dreissigacker, Rheinhessen</i>	0,75l	Euro 20,00
2008	<i>Silvaner Castell Castell Schloß Castell, Franken</i>	0,75l	Euro 22,50
2008	<i>„Ca 'De Rocchi“ D.O.C. Custoza Pignoletto Traube, Italien</i>	0,75l	Euro 24,00
2009	<i>Sauvignon blanc Buitenverwachting Coastel Region, Südafrika Magnum</i>	0,75l 1,5l	Euro 24,00 Euro 45,00
2008	<i>Grüner Veltliner „Steinfeder“ Freie Weingärtner Wachau, Österreich</i>	0,75l	Euro 24,50
2007/8	<i>Roero Arneis D.O.C. Monchiero Carbone, Piemont</i>	0,75l	Euro 29,50
2007	<i>Chardonnay KellereiCantina Terlan, Südtirol</i>	0,75l	Euro 32,00
2007/8	<i>Riesling Pfaffenberg Selection Alexander von Essen Rheingau</i>	0,75l	Euro 33,00
2008	<i>Sancerre blanc Bernard Reverdy et fils Grand vin des Caillottes, Frankreich</i>	0,75l	Euro 33,50

2008 *Lugana S. Christina* 0,75l Euro 34,00
Vigneto Massoni
San Benedetto di Lugana

2007 *Grassnitzberg 54a* 0,75l Euro 38,50
Traminer, Sauvignon blanc, Morellino
Weingut Polz, Südsteiermark

Roséwein

2008 *Sancerre Rosé* 0,75l Euro 33,50
Bernard Reverdy et fils
Loire, Frankreich

Rotwein

2006	<i>Wawi's „Roter“ Cuvée aus dem Weinviertel Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Blauer Zweigelt</i>	0,75l	Euro 17,00
2007	<i>St. Laurent Erzeugerabfüllung, Wachtenburg Winzer Pfalz</i>	0,75l	Euro 20,50
2005/6	<i>Côtes du Ventoux Château Unang, Frankreich</i>	0,75l	Euro 24,00
2006	<i>Barbera d'Alba Lavagne, Rapalino, Italien</i>	0,75l	Euro 22,50
2004	<i>Baron de Ley Reserva Rioja, Spanien</i>	0,75l	Euro 31,00
1998	<i>Baron de Ley Gran Reserva Rioja, Spanien</i>	0,75l	Euro 41,00
2004	<i>Campofiorini, der „Kleine Amarone“ Rosso del Veronese, Italien</i>	0,75l	Euro 40,00
2006	<i>Blue Grove Hill Capaia, Olifantskop Baron von Essen, Südafrika</i>	0,75l	Euro 41,00
2006	<i>Castello di Argiano Brunello / Cabernet Toscana – Montalcino</i>	0,75l	Euro 38,50
2001	<i>Rupert & Rothschild, Baron Edmond Coastal Region, Südafrika</i>	0,75l	Euro 77,00

Getränkepauschalen

Für eine vereinfachte Kalkulation Ihrer Veranstaltung, bieten wir Ihnen folgende Getränkepauschalen an:

Pauschale 1

*Mineralwasser, Softdrinks, Säfte, Biere, Weißwein,
Rotwein, Kaffee, Tee*

Euro 28,00 pro Person

Pauschale 2

Pauschale 1 mit zusätzlich Obstler und Grappa

Euro 33,00 pro Person

*Unsere Getränkepauschalen sind am jeweiligen Veranstaltungstag nur
von 19:00 bis 1:00 Uhr gültig.*

Vor 19:00 Uhr und ab 1:00 Uhr wird nach Verbrauch abgerechnet.

Equipment

Gerne stellen wir Ihnen auf Anfrage folgendes Equipment zur Verfügung:

Beamer Euro 70,00 (pauschal)

Leinwand Euro 25,00 (pauschal)

Festliche Tischdekoration

Die Dekoration stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen.

*Für Blumen, Menükarten und Tischwäsche, erlauben wir uns eine Pauschale von **Euro 4,00 pro Person** in Rechnung zu stellen.*

*Gern dekorieren wir auch mit beigefarbenen Stuhlhussen, pro Stuhl **zusätzl. Euro 2,00**. Möchten Sie Ihren Kuchen gerne selbst mitbringen, so berechnen wir dafür ein **Tellergeld von Euro 2,00 pro Person**.*

*Für selbst mitgebrachten Wein, erlauben wir uns ein **Korkgeld von Euro 10,00 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.

Allgemeine Informationen

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

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

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der durch den Veranstalter angegebene und durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Mehrungen im Leistungsumfang und der Getränkeumsatz werden nach dem tatsächlichen Anfall in Rechnung gestellt.

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 Serviceaufschlag von Euro 95,00 pro angefangener Stunde in Rechnung zu stellen.*

Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10% bzw. einer Stornierung des Auftrags später als 14 Tage (bei einer Veranstaltung mit mehr als 30 Personen), bzw. 7 Tage (bei einer Veranstaltung bis zu 30 Personen) vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftragnehmer berechtigt, 50% des sich aus der Bestellung ergebenden Menü-/Buffetpreises bzw. 50% des sich aus der Reduzierung der Personenzahl ergebenden Minderumsatz zu berechnen.

Bei einer erheblichen Reduzierung der Personenzahl um mehr als 20% behält sich der Auftragnehmer vor, die auf der Basis der ursprünglichen Personenzahl ausgewählten Tische oder Räume zu ändern und die Gäste anderweitig zu platzieren. Der Auftragnehmer wird bemüht sein, den Platzierungswünschen des Bestellers, soweit wie möglich entgegenzukommen.

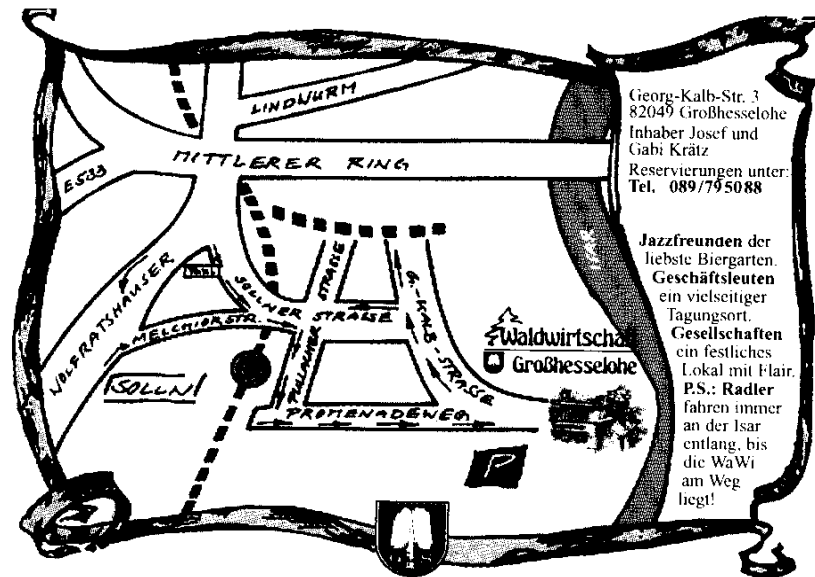
Bei Stornierung der Veranstaltung von weniger als 4 Wochen, berechnen wir pro Person Euro 5,00.

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

Großhesselohe, den

Auftragnehmer / Waldwirtschaft

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 Isartalbahnnhof-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, Wolfratshausener 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 Wolfratshausener 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 Wolfratshausener 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 Wolfratshausener Str. bis Solln. Nach der S-Bahnbrücke und nach der Tankstelle 3. Ampel links in die Melchiorstr, 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 Wolfratshausener 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, bayrischer 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 wohl fühlen 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



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, so dass 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