

KÜNSTLERHAUS

CATERING

Wir sind flexibel

Bei den aufgeführten Speisefolgen handelt es sich um Empfehlungen unseres Küchenchefs.
Selbstverständlich können Sie auch die verschiedenen Buffet- & Menüspeisen miteinander kombinieren.

Falls nichts passendes dabei sein sollte,
erhalten Sie selbstverständlich weitere Vorschläge unseres Küchenchefs.

Die individuellen Preise erhalten Sie auf Anfrage.

ÜBERSICHT

04 Konferenzpauschalen

05 Frühstück

07 Kaffeepausen & Snacks

09 Fingerfood

11 Flying Buffet

14 Menüempfehlungen

18 Buffetempfehlungen

23 Getränkekarte

26 Weinempfehlungen

27 Getränkearrangements

30 Personal

31 Rahmenbedingungen

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Bankettmappe mit ausgewiesenen Allergenen.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

KONFERENZPAUSCHALEN

Ganztagespauschale 9h

Konferenzgetränke

- Softgetränke | Kaffee und Tee

Zwei Kaffeepausen

- Gebäck (nach Wahl des Küchenchefs)

Lunchbuffet:

- Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings & Croutons
- Tagessuppe
- Hauptgangauswahl Fisch oder Fleisch
- Hauptgangauswahl Vegetarisch
- Beilagen & Saucen
- Dessertbuffet mit einer Variante
- Softgetränke zum Essen

Preis pro Person: 87.00 €
*exklusive Personalkosten

Halbtagespauschale 5h

Konferenzgetränke

- Softgetränke | Kaffee und Tee

Eine Kaffeepause

- Gebäck (nach Wahl des Küchenchefs)

Lunchbuffet:

- Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings & Croutons
- Tagessuppe
- Hauptgangauswahl Fisch oder Fleisch
- Hauptgangauswahl Vegetarisch
- Beilagen & Saucen
- Dessertbuffet mit einer Variante
- Softgetränke zum Essen

Preis pro Person: 69.00 €
*exklusive Personalkosten

FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCKSBUFFETS

Business Frühstück

- Croissants
- Süße Teilchen
- Reichhaltige Brotauswahl
- Marmelade | Butter | Honig
- Natur- und Fruchtjoghurt
- Wurst- und Käsevariation
- Haferflocken
- Kaffee und Tee

Preis pro Person: 24.50 €

*exklusive Personalkosten

Künstlerhaus Brunch

- Croissants
- Franzbrötchen
- Reichhaltige Brotauswahl
- Marmelade | Butter | Honig
- Natur- und Fruchtjoghurt
- Wurst- und Käsevariation
- Schokomüsli | Bircher Müsli
- Kaffee und Tee
- Hausgebeizter Wildlachs mit Honig-Dill-Senfsauce
- Rührei | Speck
- Obstkorb

Preis pro Person: 40.00 €

*exklusive Personalkosten

KAFFEPAUSEN

KAFFEEPAUSEN UND SNACKS

Kaffeepausen

Süß

- Süße Teilchen
- Kuchenvariation
- Früchte der Saison im Gläschen

Preis pro Person: 14.50 €
*exklusive Personalkosten

Herzhaft

- Sandwiches
- Butterbrezen
- Früchte der Saison im Gläschen

Preis pro Person: 14.50 €
*exklusive Personalkosten

Gemischt

- Sandwiches
- Butterbrezen
- Süße Teilchen
- Früchte der Saison im Gläschen

Preis pro Person: 16.50 €
*exklusive Personalkosten

Snacks

Sandwiches & Baguettes

- | | |
|---|--------|
| Emmentaler I Tomate I Gurke I Remoulade | 4.40 € |
| Wacholderschinken I Senfmayonnaise I Tomate I Gurke | 4.80 € |
| Feigensenffrischkäse I Nüsse I Salat | 4.60 € |
| New York Bagel I Speckmarmelade I Zwiebel | 7.00 € |

Wraps

- | | |
|---|--------|
| Pulled Beef I Schmorzwiebeln I Romanasalat I Jalapeños | 4.60 € |
| Avocado I Geröstete Nüsse I Petersilie I Chinakohl I Tofu | 4.60 € |
| Graved Lachs I Honigsenf I Salat I Tomaten I Gurken | 4.60 € |
| Spargel I Sonnenblumenkerne I Rucola I Frischkäse
(April-Juni) | 5.80 € |

Sonstiges

- | | |
|--------------------------------|--------|
| Croissant | 2.80 € |
| Blaubeercroissant | 3.60 € |
| Pistazien Croissant | 3.60 € |
| Schokoladen Croissant | 3.40 € |
| Breze | 1.80 € |
| Butterbreze | 3.10 € |
| Hausgemachter Kuchen | 4.00 € |
| Früchte der Saison im Gläschen | 4.20 € |
| Pastel de Nata | 3.30 € |
| Franzbrötchen | 3.20 € |

*Preise exklusive Personalkosten

FINGERFOOD

FINGERFOOD

Fleisch

- Malz Brot I Beef Tatar I Schmand
- Canapé I Roastbeef I Sauce Tatar
- Canapé I Speckmarmelade I Rucola
- Canapé I Vitello Tonnato I Shizu Kresse
- Canapé I Ochsenfetzensalat I Zwiebelmarmelade
- Canapé I Glasierter Honigschinken I Sakura Kresse

Preis pro Stück: 4.80 €

Fisch

- Canapé I Lachstatar I Dill
- Tramezzini I Thunfisch I Limettencreme
- Blini I Crème Fraîche I Forellenkaviar I Kerbel
- Crostini I Tuna-Tataki I Miso Mayonnaise

Preis pro Stück: 4.70 €

- Focaccia I Graved Lachs I Frischkäse I Dill

Preis pro Stück: 5.00 €

Vegetarisch

- Crostini I Scamorza I Melone I Kresse
- Canapé I Frankfurter Kräutercreme I Mandeln
- Crostini I Burrata I Bunte Tomatensalsa Basilikum Öl
- Crostini I Parmesancreme I Basilikum Pesto
- Crostini I Tomaten-Kirsch-Chutney I Hüttenkäse

Preis pro Stück: 4.50 €

Vegan

- Crostini I Paprika Hummus I Zitronenöl
- Crostini I Auberginenkaviar Getrocknete Tomaten
- Crostini I Johannisbeer-Chutney Gepickelter Spargel (erhältlich von April-Juni)

Preis pro Stück: 4.50 €

Bei einem Fingerfood Buffet werden sämtliche Speisen als kleine Häppchen am Buffet präsentiert.

*Preise exklusive Personalkosten

FLYING BUFFET

FLYING BUFFET

Fleisch & Fisch Vorspeisen

- Rote Beete gebeizter Lachs I Erbsen-Creme Fraîche Tapiokachip
- Okonomiyaki I Spitzkohl I Bonito Flocken I Mayo
- Krabbencocktail I Romanasalat I Zitrusfrüchte
- Gebackene Ente I Rotkraut-Kimchi Togarashi Panko
- Gebratene Garnele I Fregola Sarda Salat Knoblauch Aioli

Preis pro Gericht: 5.70 €

- Tuna Tataki I Edamame I Yuzu Gel

Preis pro Gericht: 6.00 €

- Mini Schneekrabbenburger I Salat I Cocktailsoße

Preis pro Gericht 7.50 €

Bei einem Flying Buffet werden unsere Speisen direkt von unserem Serviceteam auf kleinen Tellerchen, oder Gläschen portioniert angeboten.

*Preise exklusive Personalkosten

Vegetarische Vorspeisen

- Gratinierter Ziegenkäse I Glasiert Honignüsse Kräuter
- Caesar Salad I Parmesan I Kirschtomate
- Tomaten-Kirsch-Scamorza Salat I Basilikum

Preis pro Gericht: 4.50 €

Vegane Vorspeisen

- Okonomiyaki I Pulled Austernpilz I Kräuter
- Bunter Quinoa Salat I Melone I Erbsen Mandeln
- Paprika Hummus I Zitrone I Olivenöl Sesamcracker
- Baba Ghanoush I Granatapfel I Grissini
- Bulgur I Safran I Datteln I Gurke I Nüsse Minze
- Gefüllter Portobello Pilz I Tofu Rotkraut-Kimchi I Togarashi Panko

Preis pro Gericht 4.90 €

Suppe

- Gazpacho Andaluz I Croutons
- Gurken-Buttermilchkaltschale Eismeergarnelen
- Pikante Melonen-Chilisuppe I Zitronenöl
- Vichyssoise I Speckkrusteln (auch vegetarisch möglich)

Preis pro Gericht: 4.70 €

- Spargelcremesuppe I Bunter Spargel (erhältlich von April-Juni)

Preis pro Gericht: 5.50 €

Alle Suppen können auch in Buffets integriert werden.

FLYING BUFFET

Fleisch & Fisch Hauptgänge

- Simmentaler Rinderfilet | Ratatouille | Schalottenjus
- Rosa Kalbsfilet | Kartoffel-Zitronenstampf | Chimichurri
- Gebratenes Onglet (Rind) | Blumenkohl-Mousseline | Madeira Jus
- Gebratene Garnelen | Cremige Fregola Sarda | Paprika
- Confiertes Lachs | Erbsenpüree | Gremolata

Preis pro Gericht: 7.80 €

- Mezze Maniche all'Amatriciana | Pecorino
- Gebackene Arancini | Wagyu Ragout | Grana Padano
- Chili-Cheese-Fleischpflanzerl | Kartoffelsalat

Preis pro Gericht 5.80 €

- Büffelfilet | Petersilien-Mousseline | Burgunderjus

Preis pro Gericht: 8.50 €

Vegetarische Hauptgänge

- Käseravioli | Aurora Soße | Kräuter
- Spinatspätzle | Parmesancreme | Mandeln
- Trüffelrahmspinat | Wachtelei | Kartoffelcroutons
- Brezenknödel-Gröstl | Weißwein-Petersiliensoße
- Arancini | Tomaten-Kapern Sugo | Mandeln

Preis pro Gericht: 5.80 €

Vegane Hauptgänge

- Trofie Verdi | Spitzkohl | Pilze
- Gebratener Gemüserieis | Teriyaki Pilze
- Fregola Sarda | Zucchini | Kapern | Auberginen
- Auberginen Dumpling | Geräucherter Tofu | Tom Kha Sud

Preis pro Gericht: 5.80 €

Dessert

- Himbeertarte | Vanillejoghurt
- Erdbeertiramisu | Maracuja Gel
- Blaubeermousse | Schokosplitter
- Weißes Schokomousse | Waldbeeren
Haferflocken-Crumble

Preis pro Gericht: 4.60 €

- Vegane Schokocreme | Beerenragout

Preis pro Gericht: 4.70 €

- Pistazienmousse | Engelshaar

Preis pro Gericht: 5.20 €

MENÜS

VORSPEISEN

Gazpacho Zitronenöl Croutons (vegan)	10.50 €	Beef Tatar Geröstetes Malzbrot Schalotten Schmand	18.50 €
Buttermilch-Gurkenkaltschale Eismeergarnelen	11.50 €	Kalbs Tatar Rotkrautsalat Schnittlauchjoghurt Brotchip	19.50 €
Caesar Salad Zarte Romana-Herzen Parmesan-Oregano Chip Getrocknete Kirschtomaten	13.50 €	Vitello Tonnato Kalb Tunfischsoße Kapern Rucola	18.50 €
Garnelen Salat Paprika Staudensellerie Tomaten Geräucherte Paprika-Aioli Tapiokachip	19.50 €	Lachs Sashimi Jalapeños Erbsen-Schmand Yuzu-Sud	18.50 €
Bunte Tomaten Burrata Passionsfrucht-Vinaigrette Basilikum Öl	17.00 €	Tuna Tataki Mango-Ingwersalsa Edamame	20.50 €
Spargelsalat Zweierlei Spargel Melone Staudensellerie Mandel (April-Juni)	19.50 €	Bibimbap Reis Karotten Zucchini Spinat Gehacktes Ei Chili	16.50 €
Spargel Pannacotta Johannisbeer Gel Estragon Öl Kresse (April-Juni)	18.50 €	Tomatenhumus Bunter Rüben Salat Gebackene Kichererbsen Kresse (vegan)	16.50 €

*Preise exklusive Personalkosten

HAUPTGÄNGE

Spanferkelrollbraten Krautsalat I Kartoffelknödel Dunkelbiersoße	24.00 €	Hennessy Geschnetzeltes vom Rinderfilet Glasiertes Marktgemüse I Semmelknödel	25.50 €	Gebackene Arancini Tomaten-Oliven-Ragout I Basilikum Öl	19.00 €
Kalbsrahmbraten Waldpilze I Kräuterspätzle	20.50 €	Deutsches Fleckvieh Filet - 160g Paprikapüree I Zucchini I Portweinjus	41.50 €	Käseravioli Aurora Soße I Grana Padano	20.50 €
Geschmorrt Kalbshaxe Kartoffelpüree I Wilder Brokkoli	26.50 €	Maishähnchenbrust Peperonata I Kartoffelgratin	28.50 €	Gebackener Austernpilze Minzjoghurt I Spinatsalat I Cashewkerne	21.00 €
Kalbslende - 160g Blumenkohl-Mousseline I Spinatsalat Thymianjus	38.00 €	Gebratener Knurrhahn Maispüree I Wilder Brokkoli I Salsa Verde	26.00 €	Spargel-Ricotta-Ravioli Spargelragout	23.50 €
				Gefüllter Portobello Pilz Tofu I Süßkartoffelpüree I Wilder Brokkoli Togarashi Panko (vegan)	22.00 €

*Preise exklusive Personalkosten

DESSERT

Baba al Limoncello Kirsch-Ragout Mascarponecreme	10.00 €	Geeister Kaiserschmarrn Marinierte Waldbeeren Joghurt	12.00 €	Veganer Bananenkuchen Vanillecreme Blaubeer-Ragout Pistazie	11.00 €
Zitronentarte Baiser Blaubeer-Ragout	10.50 €	Zitrontiramisu Marinierte Beeren Vanille-Schmand	12.00 €	Dunkles Schokomousse Mango-Ragout Haferflocken Crumble (auch vegan möglich)	11.00 €
Haselnusstörtchen Erdbeersoße Tonkabohnen-Schmand	13.50 €	Himbeer-Schokoladen-Dome Mandelcreme Himbeer-Ragout	13.00 €	Coconut Milchreis Waldbeeren-Ragout (vegan)	11.50 €

.

*Preise exklusive Personalkosten

LUNCHBUFFET

LUNCHBUFFETS

AB 25 PERSONEN

Lunchbuffet I

Vorspeise

- Gazpacho | Croutons

Hauptgang

- BBQ-Rindergeschnetzeltes | Grenaille Kartoffeln
Bohnen-Cassoulet
- Gefüllte Paprika | Graupen | Bergkäse

Dessert

- Blaubeermousse | Crumble

Preis pro Person: 40.50 €

Lunchbuffet II

Vorspeise

- Pikante Melonenkaltschale

Hauptgang

- Geschnetzeltes vom Rinderfilet | Paprikarahmsoße
Kartoffel-Zitronen-Stampf | Glasiertes Gemüse
- Spinat-Ricotta-Tortellini | Tomatensoße | Basilikum

Dessert

- Karamellisierter Kaiserschmarrn | Mandeln
Apfelmus oder Zwetschgenröster

Preis pro Person: 47.00 €

Lunchbuffet III

Vorspeise

- Bunter Blattsalat
Passionsfrucht-Dressing | Sonnenblumenkerne

Hauptgang

- Maishähnchenbrust | Maispüree | Paprikagemüse
- Fregola Sarda Risotto | Waldpilze

Dessert

- Aperol-Mousse | Weiße Schokolade

Preis pro Person: 49.00 €

*Preise exklusive Personalkosten

THEMENBUFFETS

THEMENBUFFETS

AB 25 PERSONEN

Dolce Vita

Vorspeise

- Bunter Tomaten-Brot-Scamorza-Salat I Basilikum
- Bunter Blattsalat I Balsamico Dressing

Hauptgang

- Polpetti I Aurorasofe
- Rigatoni I Zucchini-gemüse
- Zitronen-Basilikum-Ravioli I Parmesansauce

Dessert

- Tiramisu Classico
- Cannolo Siciliano

Preis pro Person: 36.00 €

Mitbringsel aus Asien

Vorspeise

- Thailändischer Papaya Salat I Gebackene Ente
Schwarze Knoblauchcreme
- Udon Nudelsalat I Zuckerschoten I Karotten I Kokos

Hauptgang

- Bibimbap (Reis I Gemüse I Ei I Sesam)
- Büffel Süß-sauer I Gemüsepfanne I Basmatireis

Dessert

- Kokosnussbällchen I Mango-Ragout

Preis pro Person: 40.00 €

*Preise exklusive Personalkosten

THEMENBUFFETS

AB 25 PERSONEN

Heimatküche

Vorspeise

- Obatzda | Rote Zwiebel | Radieserl | Schnittlauch
- Essig-Knödel | Frühlingszwiebel
- Wurstsalat | Malzbrot

Hauptgang

- Spanferkelrollbraten | Kartoffelknödel | Krautsalat | Dunkelbiersauce
- Gebratener Saibling | Marktgemüse
- Brezenknödel-Gröstl | Spinat | Ei | Rahmschwammerl

Dessert

- Apfelkücherl | Vanillesoße
- Bayrische Creme | Erdbeersoße

Preis pro Person: 61.00 €

Favoriten des Küchenchefs

Vorspeise

- Vitello Tonnato (Kalb) | Tunfisch | Rucola | Kapern
- Spicy Melonenkaltschale

Hauptgang

- Maishähnchenbrust | Maispüree | Wilder Brokkoli | Thymianjus
- Confierter Lachs
- Gebackene Arancini | Waldpilze

Dessert

- Haselnusstörtchen
- Weises Schokomousse | Marinierte Beeren

Preis pro Person: 74.00 €

*Preise exklusive Personalkosten

GETRÄNKEKARTE

GETRÄNKEKARTE

Kaltgetränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser naturell	0,75l	7.80 €
Mineralwasser classic	0,75l	7.80 €
Apfelsaft Johannisbeersaft	1,00l	10.50 €
Orangensaft	1,00l	11.50 €
Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta	1,00l	9.80 €

Konferenzgetränke

Mineralwasser naturell	0,25l	2.90 €
Mineralwasser classic	0,25l	2.90 €
Saftschorle	0,20l	3.50 €
Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta	0,20l	3.00 €

Biere

Augustiner Hell	0,50l	4.90 €
Augustiner Hell alkoholfrei	0,50l	4.90 €
Giesinger Radler	0,30l	4.00 €
Erdinger Weißbier	0,50l	4.90 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,50l	4.90 €

Heißgetränke

Kaffee

Kaffee Kanne – 6 Tassen	16.00 €
Kaffee Tasse	2.80 €
Espresso	2.80 €
Espresso doppio	4.80 €
Cappuccino	3.80 €

Tee

Tee Kanne – 6 Tassen	16.00 €
Tee Tasse	2.80 €

GETRÄNKEKARTE

Longdrinks, Aperitifs und Digestifs

Aperitif

Spumante	0,75l	32.50 €
Rosato Spritz	0,20l	8.00 €
Aperol Spritz	0,20l	8.00 €
Hugo	0,20l	8.00 €
Champagner		auf Anfrage

Longdrinks

Gin und Softs	0,30l	10.00 €
Wodka und Softs	0,30l	10.00 €
Havanna Club I Cola I Limette	0,30l	10.00 €
Jim Beam Whiskey I Cola	0,30l	10.50 €

Spirituosen

Auf Anfrage

GETRÄNKEKARTE

Weinempfehlungen

Weißwein

Sauvignon Blanc, trocken P.J. Valckenberg Rheinhessen Deutschland	0,75l	18.00 €
--	-------	---------

Grauburgunder „Pfandturm“ Dr. Köhler Rheinhessen Deutschland <u>Hauswein</u>	0,75l	28.00 €
---	-------	---------

Chardonnay „Verve Blanc“ Vignobles des 3 Châteaux, Languedoc-Roussillon	0,75l	34.00 €
--	-------	---------

Rotwein

Nero d`Avola DOC Feudo Arancio Sizilien Italien	0,75l	18.00 €
--	-------	---------

Tempranillo DOC Bodegas Tarón Rioja Spanien <u>Hauswein</u>	0,75l	32.00 €
--	-------	---------

Syrah / Grenache „Verve Rouge“ Vignobles des 3 Châteaux, Languedoc-Roussillon	0,75l	46.00 €
--	-------	---------

GETRÄNKEARRANGEMENTS

GETRÄNKEARRANGEMENTS

Getränke Arrangement Soft

- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee- und Teespezialitäten

Preis pro Person & pro Stunde: 7.00 €
Auch stundenweise buchbar.

Getränke Arrangement Classic

- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee- und Teespezialitäten
- Biersortiment
- Hausweine

Preis pro Person & Stunde: 14.00 €
Auch stundenweise buchbar.

Getränke Arrangement Deluxe

- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee- und Teespezialitäten
- Biersortiment
- Hausweine
- Longdrinks & Spirituosen

Preis pro Person & Stunde: 18.50 €
Auch stundenweise buchbar.

Auf unserer Getränkekarte finden Sie eine vielfältige Auswahl an Weinen, Spirituosen, Cocktails, Bieren und Softdrinks.

PERSONAL

PERSONAL

WIR STELLEN IHNEN GESCHULTES SERVICEPERSONAL ZUR VERFÜGUNG.
FÜR EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF IHRER VERANSTALTUNG KALKULIEREN
WIR IM SCHNITT WIE FOLGT:

Buffet: 1 Servicekraft für 20 Personen

Menü: 1 Servicekraft für 18 Personen

Flying Buffet: 1 Servicekraft für 10 Personen

Nach Bedarf setzen wir pro Veranstaltung zusätzlich
Oberkellner ein. Für den Getränkeservice werden zusätzlich,
abhängig von der Personenanzahl, Servicekräfte eingeplant.
Dies gilt als Grundlage unserer Kalkulation. Je nach Umfang
und Art der Veranstaltung kann diese variieren.

Preise

Oberkellner	47.50 € je angefangene Stunde
Barkeeper	43.50 € je angefangene Stunde
Servicekräfte	39.00 € je angefangene Stunde

Selbstverständlich berechnen wir nur die tatsächlich
anfallenden Arbeitsstunden.

RAHMENBEDINGUNGEN

RAHMENBEDINGUNGEN

WIR FREUEN UNS SEHR, DASS SIE IHRE VERANSTALTUNG IM MÜNCHNER KÜNSTLERHAUS AUSRICHTEN WOLLEN UND BEDANKEN UNS FÜR IHR VERTRAUEN IN UNS ALS IHREN CATERER. UM MISSVERSTÄNDNISSEN VORZUBEUGEN, FINDEN SIE HIER UNSERE RAHMENBEDINGUNGEN ZUR DURCHFÜHRUNG VON VERANSTALTUNGEN:

Auftragsannahme

Oftmals haben wir mehrere Veranstaltungsanfragen für einen bestimmten Tag. Daher sind alle Angebote bis zur schriftlichen Annahme freibleibend.

Preise

Unsere Preise sind Bruttopreise, also inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bezahlung

Um die Bezahlung Ihrer Rechnung brauchen Sie sich am Ende der Veranstaltung keine Gedanken zu machen. Wir senden Ihnen einige Tage nach Ihrem Event eine Gesamtrechnung zu.

Teilnehmerzahl

Damit wir entsprechend planen können, bitte wir Sie, uns die genaue Teilnehmerzahl Ihrer Feierlichkeit bis sieben Werktage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Auf dieser Grundlage werden wir dann abrechnen. Falls mehr Gäste als erwartet kommen, werden wir die Personenzahl in unserer Abrechnung entsprechend anpassen.

Reklamationen

Sollten Sie unerwartet Grund zu einer Beschwerde haben, formulieren Sie diese bitte bis spätestens drei Tage nach der Veranstaltung. Danach wird eine Überprüfung für uns nicht mehr möglich sein.

Ausstattung

Für die Anmietung von Ausstattungsgegenständen (wie Geschirr, Gläser, Besteck etc...) und deren Reinigung erlauben wir uns ab 50 Personen einen Betrag in Höhe von 5.00 Euro pro Person zu berechnen.

RAHMENBEDINGUNGEN

Nachtzuschlag

Von 24:00 Uhr bis 01:00 Uhr erheben wir zusätzlich zu den Personalkosten einen Nachtzuschlag in Höhe von 130 €.

Ab 01:00 Uhr bis maximal 04:00 Uhr 180 € pro Stunde.

Sonstiges

Nebenabreden, Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Schriftform. Erfüllungsort für die Leistungserbringung ist der Sitz des Künstlerhauses. Gleiches gilt für den Erfüllungsort für Zahlungen des Veranstalters. Auf das Vertragsverhältnis ist das Recht der Bundesrepublik Deutschland anzuwenden.

Sollten einzelne oder mehrere Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Gleiches gilt im Falle einer Regelungslücke.

Anzahlung

Bei einer Auftragssumme ab 4.000 Euro, bitten wir Sie, eine Anzahlung in Höhe von 60% der zu erwartenden Gesamtkosten, bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu leisten.

Absage

Bis 30 Tage vor der Veranstaltung fallen keine Stornokosten an.

Bei kurzfristigen Stornierungen müssen wir folgende Summen berechnen:

bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn

25% der Gesamtsumme

bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn

50% der Gesamtsumme

bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn

75% der Gesamtsumme

danach 100% der Gesamtsumme

Ein Team aus renommierten Köchen, erfahrenen Gastronomen und geschultem Servicepersonal trägt dazu bei, dass Ihre Veranstaltung zu einem Erfolg wird.

Unser Bankett-Team steht Ihnen Montag bis Freitag von 10:00 bis 17:00 Uhr oder nach Vereinbarung gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre E-Mail
oder Ihren Anruf!

Andreas Lenz

Betriebsleiter

Künstlerhaus Catering GmbH

E-Mail: alenz@grill-munich.de

Bankettverkauf:

Tel.: +49 (0) 89 452 059 515

E-Mail: bankett@grill-munich.de