

Informationen und Menüvorschläge für Ihr Fest



„Feiern mit Alpenflair im Herzen der Stadt“

ANFAHRT

Friedenstraße 12
Im Werksviertel direkt am Ostbahnhof
81671 München

KONTAKT

089 / 628 34 827
feiern@knoedelalm.de
www.knoedelalm.de

Menüvorschläge

Zünftig Bayerisches Menü

€ 48,00 pro Person

Pfannkuchensuppe ^{ACG}

mit kräftiger Ochsenbrühe und frischem Schnittlauch
zum selber Schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten

im Reindl serviert mit Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln ^{A,G} und Krautsalat

Bayrisch Creme

mit Himbeermark mit Weckglas

Zünftig Bayerisches Menü *DELUXE*

€ 57,00 pro Person

Pfannkuchensuppe ^{ACG}

mit kräftiger Ochsenbrühe und frischem Schnittlauch
zum selber Schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten

im Reindl serviert mit Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln ^{A,G} und Krautsalat

Dessert-Variation ^V

gebackene Apfelradl ^{A,C,G}, Mousse au Chocolat ^{C,G}, Marillenknödel ^{A,C,G}, dazu Bourbon Vanillesauce ^{C,G}

KnödelAlm Menü

€ 58,00 pro Person

Herzhafte Kartoffelsuppe ^{G V}

zum selber Schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt

Kross gebratene Bauernente und ausgelöste Kalbshaxe

im Reindl serviert mit Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln ^{A,G} und Blaukraut

Mousse au Chocolat ^{CG V}

KnödelAlm Menü *DELUXE*

€ 67,00 pro Person

Herzhafte Kartoffelsuppe ^{G V}

zum selber Schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt

Kross gebratene Bauernente und ausgelöste Kalbshaxe

im Reindl serviert mit Dunkelbiersoße, geriebenen Kartoffelknödeln ^{A,G} und Blaukraut

Dessert-Variation ^V

gebackene Apfelradl ^{A,C,G}, Mousse au Chocolat ^{C,G}, Marillenknödel ^{A,C,G}, dazu Bourbon Vanillesauce ^{C,G}



*Änderungen vorbehalten
Stand Januar 2024

Fondue Menü

€ 58,00 pro Person

Herzhafte Kartoffelsuppe ^G

zum selber Schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt

Fondue mit Rinderfilet und Hähnchenbrust

Auswahl von Rinderfilet und Hähnchenbrust mit Annabelle Kartoffeln, frischen Blattsalaten und ofenfrischem Baguette ^A, dazu verschiedene hausgemachte Saucen ^{C,G,M}

Bayrisch Creme

mit Himbeermark im Weckglas ^{C,G}

Fondue Menü *DELUXE*

€ 67,00 pro Person

Herzhafte Kartoffelsuppe ^G

zum selber Schöpfen - wird im großen Suppentopf auf dem Tisch eingestellt

Fondue mit Rinderfilet und Hähnchenbrust

Auswahl von Rinderfilet und Hähnchenbrust mit Annabelle Kartoffeln, frischen Blattsalaten und ofenfrischem Baguette ^A, dazu verschiedene hausgemachte Saucen ^{C,G,M}

Dessert-Variation

gebackene Apfelradl ^{A,C,G}, Mousse au Chocolat ^{C,G}, Marillenknödel ^{A,C,G}, dazu Bourbon Vanillesauce ^{C,G}

Königliches Almmenü

€ 89,00 pro Person

Zum Auftakt ein Glas Moët & Chandon Champagner ^O

Bayrischer César Salat

knackiger Romanasalat, garniert mit Brezn-Croûtons ^A und frischem Parmesan an César-Dressing ^{C,D,G}

Surf & Turf - „Steak trifft Meer“

180g Rumpsteak und Riesengarnele ^B, dazu Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Dessert-Variation

gebackene Apfelradl ^{A,C,G}, Mousse au Chocolat ^{C,G}, Marillenknödel ^{A,C,G}, dazu Bourbon Vanillesauce ^{C,G}



*Änderungen vorbehalten
Stand Januar 2024

Empfang – „Für den kleinen Hunger vorab“

Für den Empfang haben wir für Sie eine kleine Auswahl an Fingerfood zusammengestellt:

Canapés

Baguettescheiben ^A, wahlweise mit:

- Obatzda ^{V G}
- Griebenschmalz
- Butter mit Schnittlauch ^{V G}
- Räucherforellenmousse ^{C,D}
- Tiroler Speck mit Kren ^{G,M}
- Basilikumcreme ^{C,M} und Tomaten ^V
- Rote-Beete-Humus ^{N V}

je € 3,20 pro Stück

Fingerfood

Mini-Kartoffelknödel mit Soße im Weckglas ^{A,G}
Datteln im Speckmantel
Mini-Fleischpflanzerl ^{A,C,G,M}

je € 3,20 pro Stück

Haben Sie Vegetarier oder Veganer unter sich?

Folgende Alternativen können wir anbieten:

Veganes Gulasch ^V

Soja-Gulasch ^F mit Zwiebeln und Paprika, dazu Reis

Spinatknödel ^V

in Butter geschwenkt, mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan ^{A,C,G}

Herzhafte Semmelknödel ^V

mit Pilzrahmsoße ^{A,C,G}

Bitte beachten Sie, auch bei der vegetarischen und veganen Hauptspeise, sich im Vorfeld Ihrer Veranstaltung für ein Gericht unserer angebotenen Auswahl zu entscheiden.

Eventuelle Änderungen/Allergien nach Absprache.

MITTERNACHTSSNACK

Für den Hunger zur späteren Stunde:

Als Buffet: wahlweise Käseauswahl ^V, Gulaschsuppe, Currywurst

Weitere Wünsche oder Fragen?

Sie haben nichts passendes gefunden? Scheuen Sie sich nicht uns zu kontaktieren!

Inhaltsstoffe: A: Gluten; B: Kerbstiere; C: Ei; D: Fisch; F: Soja; G: Milch (Laktose); M: Senf; N: Sesamsamen; O: Sulfite



*Änderungen vorbehalten
Stand Januar 2024

Getränke

Biere

Hofbräu Export ^A	0,50l	€ 5,20
Erdinger Weißbier ^A	0,50l	€ 5,20
Clausthaler alkoholf. Bier ^A	0,50l	€ 5,20
Erdinger alkoholf. Weissbier ^A	0,50l	€ 5,20

Weißwein

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

Rotwein

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

Roséwein

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

Sekt & Champagner – Weitere Flaschen auf Anfrage.

Prosecco Soligo ^o		
Extra Dry DOC	0,75l	€ 39,00
Moët & Chandon ^o		
Champagner Brut Imperial	0,75l	€ 105,00
Moët & Chandon Magnum ^o		
Champagner Brut Imperial	1,5l	€ 189,00
Moët & Chandon ^o		
ICE Imperial	0,75l	€ 125,00
Ruinart ^o		
Rosé Champagner	0,75l	€ 145,00

Aperitif

Hugo ^o	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Holunderblütensirup		
Aperol Spritz ^o	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Aperol ⁵		
Almspritz ^o	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Lillet, Wildberry		
Fette Inge ^o	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Ginger Beer ⁶ , Ingwer		
Mango Spritz ^o	0,25l	€ 8,50
Prosecco, Mystic Mango ⁵		

Longdrinks - 4 cl

Vodka Lemon	€ 12,50
Thomas Henry Bitter Lemon ⁶	
Whisky Cola ^{4,5}	€ 12,50
Vodka Redbull ^{4,5,9,10}	€ 12,50
Cuba Libre ^{4,5}	€ 12,50
Duke Gin Tonic	€ 12,50
der Gin aus München, Thomas Henry Tonic ⁶	
Moscow Mule	€ 12,50
Lion Vodka, Thomas Henry Ginger Beer ⁶	
Munich Mule	€ 12,50
Duke Gin, Thomas Henry Ginger Beer ⁶	

Schnaps & Liköre - 2 cl

Willi	€ 3,80
Geile Nuss - Frangelico	€ 3,80
Jägermeister	€ 3,80
Zirbenschnaps	€ 3,80
Averna/Rammazotti/ Fernet Branca	€ 3,80
Nonino Grappa IL Moscato	€ 3,80
... und noch ganz viele mehr!	

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola / zero ^{2,3,4,5,8,11}	0,20l	€ 3,90
Mezzo Mix ^{2,3,4,5,8,11}	0,20l	€ 3,90
Bitter Lemon ⁶	0,20l	€ 3,90
Tonic Water ⁶	0,20l	€ 3,90
Almdudler ⁵	0,33l	€ 4,20
Apfelschorle naturtrüb	0,33l	€ 4,20
Johannisbeerschorle	0,33l	€ 4,20
RedBull ^{4,5,9,10}	0,25l	€ 5,50
Mineralwasser classic	0,75l	€ 8,50
Mineralwasser naturell	0,75l	€ 8,50

Kaffee & Glühwein

Espresso ⁴	€ 2,80
Kaffee ⁴	€ 3,80
Glühwein ^o	€ 4,60

Inhaltsstoffe:

2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Süßstoff, 4: koffeinhaltig,
5: mit Farbstoff, 6: chininhaltig, 7: phosphathaltig
9: taurinhaltig, 11: Antioxidationsmittel, o: enthält Sulfid



*Änderungen vorbehalten
Stand Januar 2024

Allgemeine Informationen und Hinweise

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unsere AGB's gelten als Bestandteil des Angebots.

ÄNDERUNGEN & REDUZIERUNGEN & STORNIERUNGEN

Nachträgliche Änderungen, Reduzierungen und Stornierungen müssen schriftlich erfolgen. Beachten Sie hierbei bitte unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ANSPRECHPARTNER

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewähren, bitten wir Sie uns im Vorfeld eine Person zu nennen, welche für uns als Ansprechpartner fungiert und einen Überblick über eventuelle Einlagen und Reden hat.

BLUMEN UND DEKORATION

Unsere Tische sind eingedeckt bereits gut gefüllt. Einfache Tischdekoration ist bei uns bereits ab € 15,00 zu bekommen. Für weitere Informationen oder Möglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Sollten Sie einen externen Floristen beauftragen, bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass der Aufbau erst am Tag selbst, circa 2 Stunden vor Beginn der Veranstaltung möglich ist.

KINDER

Wir bitten Sie uns vorab mitzuteilen, wie viele Kinder und in welchem Alter bei Ihrer Veranstaltung anwesend sein werden. Hochstühle und eine Möglichkeit zum Wickeln sind vorhanden.

KUCHEN

Sie bringen Ihren Kuchen mit? Kein Problem. Wir berechnen ein Tellergeld pro Gast in Höhe von € 1,00.

MINDESTUMSATZ

Für die exklusive Nutzung unserer KnödelAlm setzen wir einen Mindestumsatz (Speisen & Getränke) von € 3.500,00, sowie eine Servicepauschale von 8% auf Speisen- und Getränkeumsatz voraus. Sollte dieser Mindestumsatz nicht erreicht werden, erlauben wir uns die Differenz zwischen dem tatsächlichen Rechnungsbetrag und Mindestumsatz als Raummiete zu berechnen.

Hinweis: In der Zeit vom 15. November bis 23. Dezember erhöht sich dieser Mindestumsatz auf € 6.500,00, zudem können in diesem Zeitraum nur Buchungen ab 50 Personen entgegengenommen werden.

PARKPLÄTZE

Parkhäuser mit vergünstigtem Nachttarif vorhanden, Anfahrt über Atelierstraße, 81671 München.

PERSONENANZAHL

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

PREISE

Alle im Angebot aufgeführten Preise sind inklusive der gesetzlich jeweils gültigen Mehrwertsteuer. Kurzfristige Preisanpassungen behalten wir uns vor!



Allgemeine Informationen und Hinweise

TRINKGELD

Unser Team bestehend aus Küche und Service, freut sich wenn sie beim Zahlen der Rechnung an Sie denken. Ob überhaupt und in welchem Umfang Sie Trinkgeld geben wollen bleibt selbstverständlich Ihnen überlassen.

UNTERHALTUNGSMUSIK

Falls Sie einen eigenen DJ oder Musiker mitbringen, weisen Sie diesen darauf hin, dass ein Aufbau des Equipments frühestens 3 Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich ist. Der Abbau hat noch am Abend zu erfolgen.

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

UNVERTRÄGLICHKEITEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei den Kollegen vor Ort.

Zusätzlich sind unsere oben genannten Speisen gekennzeichnet.

Haftungsausschluss: Bei uns wird frisch gekocht, so sehr wir uns auch bemühen, könnten Spuren von sämtlichen allergenen Stoffen in unseren Gerichten enthalten sein.

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob sich unter Ihren Gästen Allergiker befinden!

ZAHLUNG

Wir berechnen 50 Prozent des Mindestumsatzes bei Buchung. Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig.

ZEITEN & VERLÄNGERUNG

Die KnödelAlm steht Ihnen von 18:00 Uhr bis 1:00 Uhr zur Verfügung. Jedoch können Sie jederzeit den Anfang und das Ende Ihrer Veranstaltung selbst bestimmen. Hierfür berechnen wir € 250,00 pro zusätzlicher Stunde.

**Wir freuen uns auf Ihre
Persönliche Anfrage.**

„Jemanden zu
Gast laden, heißt für
sein Glück zu sorgen,
solange er unter
unserem Dache weilt.“
Brillant Savarin



CHECKLISTE

Um Ihnen den Start Ihrer Eventplanung etwas zu erleichtern, haben wir für Sie eine Checkliste vorbereitet. Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihres Events und stehen Ihnen jederzeit für eine persönliche Beratung zur Verfügung.

TERMIN _____

ANLASS _____

ANZAHL DER GÄSTE _____

ZUM EMPFANG IHRER GÄSTE

	Glühweinempfang	€ 4,60 pro Person
	Sekt- /Champagnerempfang	Auf Anfrage
	Almempfang „Canapés/ Fingerfood“	Siehe Auswahl

MENÜAUSWAHL

	Zünftig bayerisches Menü	€ 48,00 pro Person
	KnödelAlm Menü	€ 58,00 pro Person
	Königliches Almnenü	€ 89,00 pro Person
	Fondue Menü	€ 58,00 pro Person
	Mitternachtsnack (Wahl zwischen: Currywurst, Käseplatte, Gulaschsuppe)	€ 9,00 pro Person
	Menüaufpreis für Vorspeisenbrotzeitbrett	€ 10,00 pro Person
	Getränkepauschale Standard Weißwein, Rotwein, Bier, Softdrinks, Kaffee. Pauschale startet mit Servieren der Vorspeise und ist gültig bis 1 Uhr, danach jede weitere Stunde € 150,-	€ 45,00 pro Person
	Getränkepauschale Longdrinks Weißwein, Rotwein, Bier, Softdrinks, Kaffee, Longdrinks. Pauschale startet mit Servieren der Vorspeise und ist gültig bis 1 Uhr, danach jede weitere Stunde € 200,-	€ 79,00 pro Person



*Änderungen vorbehalten
Stand Januar 2024

ZUSÄTZLICHE AUSSTATTUNG

	Stehtische inkl. Hussen	Auf Anfrage
	Individuelle Raum- und Tischdekoration, Blumen	Nach Aufwand
	Nagelstock	Inklusive
	„Glubbal“ - Wäscheklammer, individuell mit Namen und Symbolen gebrannt	Ab € 4,50

RAHMENPROGRAMM

	Fotobox	€ 450,00
	Fotograf	Auf Anfrage
	Musik Live-Band, Blasmusik, Alleinunterhalter, Saxophon-Spieler, Akkordeon	Auf Anfrage
	DJ In der Zeit von 20:00 Uhr - 1:00 Uhr, jede weitere Stunde € 80,00	ab € 1.000,00

TECHNIK

	Leinwand und Beamer	€ 450,00
	TV	Inklusive
	Funkmikrofon	Inklusive
	Beschallungsanlage	Inklusive
	Beleuchtung	Inklusive

SONSTIGES

	Verlängerungsstunde ab 1 Uhr	€ 250,00 pro Stunde
	Security (bei Bedarf)	€ 55,00 pro Stunde



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I.

Der vom Auftraggeber angegebene Leistungsumfang gilt hinsichtlich Speisen- und Getränkefolge, Personenzahl, Dekorationswunsch und Beginn und Ende der Veranstaltung mit Unterschrift des Bestellers als verbindlich vereinbart. Der Auftragnehmer behält sich vor, in der Menüzusammenstellung eine Änderung für den Fall vorzunehmen, dass aus Gründen, die nicht von der KnödelAlm zu vertreten sind, Teile des Menüs durch andere gleichwertige Speisen oder Getränke ersetzt werden müssen.

II.

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

Bei einer Stornierung des Auftrages später als 8 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftragnehmer berechtigt, 50 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatzes in Rechnung zu stellen.

Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10 %, bzw. einer Stornierung des Auftrages später als 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftragnehmer berechtigt, 100 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatzes, bzw. 100 % des sich aus der Reduzierung der Personenzahl ergebenden Minderumsatz in Rechnung zu stellen.

III.

Für den Fall, dass der Auftrag nicht vom Auftraggeber selbst oder dem gesetzlichen Vertreter des Auftraggebers erteilt wird, erklärt der Auftraggeber mit seiner Unterschrift unter den Auftrag, hierzu vom Auftraggeber ermächtigt zu sein. Vertragspartner der KnödelAlm und damit Rechnungsadressat bleibt der Auftraggeber, auch für den Fall, dass der Auftrag im Rahmen einer Gesamtdienstleistung für einen Dritten erfolgt.

IV.

Bei Bestellung sind 50 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatzes als Vorauszahlung vom Auftraggeber zu leisten. Der Auftragnehmer ist berechtigt, die Durchführung der Veranstaltung abzulehnen, falls diese Vorauszahlung nicht spätestens 20 Tage vor der Veranstaltung geleistet wird. Bei der Zahlungsanweisung sind das Datum und der Name der Veranstaltung anzugeben. Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig. Eine andere Zahlungsweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.

V.

Der Auftraggeber verpflichtet sich, alle Beschädigungen, starke Verschmutzungen oder Änderungen an der Hütte und an der Einrichtung auf eigene Kosten in den ursprünglichen Zustand zurückzuführen.

