

KÜNSTLERHAUS

CATERING

Flexibel ?

Nicht lang überlegen – Caterer fragen

ÜBERSICHT

03 Catering

04 Konferenzpauschalen

05 Frühstück

06 Kaffeepausen & Snacks

07 Fingerfood

08 Flying Buffet

09 Menüempfehlungen

14 Buffetempfehlungen

16 Getränkekarte

19 Weinempfehlungen

20 Getränkearrangements

21 Personal

22 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: 84.00 €
*exklusive Personalkosten

Halbtagespauschale 5h

Konferenzgetränke

- Softgetränke | Kaffee und Tee

Eine 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: 66.00 €
*exklusive Personalkosten

FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCKSBUFFETS

Business Frühstück

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

Preis pro Person: 24.50 €

*exklusive Personalkosten

Künstlerhaus Brunch

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

Preis pro Person: 37.00 €

*exklusive Personalkosten

KAFFEPAUSEN

KAFFEEPAUSEN UND SNACKS

Kaffeepausen

Süß

Süße Teilchen
Kuchenvariation
Früchte der Saison

Preis pro Person: 14.50 €
*exklusive Personalkosten

Herzhaft

Sandwiches
Butterbrezen
Früchte der Saison

Preis pro Person: 15.00 €
*exklusive Personalkosten

Gemischt

Sandwiches
Süße Teilchen
Früchte der Saison
Laugenspitz mit Butter

Preis pro Person: 16.90 €
*exklusive Personalkosten

Snacks

Sandwiches & Baguettes

Emmentaler Tomate Gurke Remoulade	4.00 €
Wacholderschinken Feigensenf Tomate Gurke	4.80 €
Paprikacreme Nüsse Salat	4.60 €
Sesambagel Graved Lachs Rucola	7.20 €
New York Bagel Erdnussbutter Speck Preiselbeere	7.00 €

Wraps

Pulled Beef Schmorzwiebeln Romanasalat Jalapeños	4.60 €
Avocado Geröstete Nüsse Koriander Chinakohl Tofu	4.20 €
Thunfischcreme Zwiebeln Rucola Getrocknete Tomaten	4.60 €
Kürbis Kürbiskerne Mangoldsalat Frischkäse	4.20 €

Sonstiges

Croissant Stück	2.80 €
Schokoladen Croissant Stück	3.40 €
Pistazien Croissant (vegan)	3.40 €
Breze Stück	1.90 €
Butterbreze Stück	3.00 €
Butterlaugenstange Stück	2.70 €
Hausgemachter Kuchen Stück	3.80 €
Früchte der Saison im Gläschen	4.20 €
Pastel de Nata	3,00 €
Franzbrötchen	3,60 €

*Preise exklusive Personalkosten

FINGERFOOD

FINGERFOOD

Fleisch

- Malz Brot I Beef Tatar I Schmand
- Canapé I Roastbeef I Senf-Mayonnaise
- Arepas (Maistaler, Glutenfrei) I Pulled Beef
- Canapé I Bresaola I Tomatenmarmelade
- Canapé I Kalbstafelspitz I Kürbiskerncreme
- Canapé I Glasierter Honigschinken I Sakura Kresse
- Canapé I Kalbstatar I Kapern I Gurken I Erbsenkresse

Preis pro Stück: 4.90 €

Fisch

- Canapé I Lachstatar I Dill
- Canapé I Thunfischmousse I Rucola
- Blini I Crème Fraîche I Forellenkaviar I Kerbel

Preis pro Stück: 4.70 €

- Focaccia I Graved Lachs I Frischkäse I Dill

Preis pro Stück: 5.30 €

Vegetarisch

- Crostini I Tomate I Scamorza I Basilikum
- Canapé I Kürbiskernfrischkäse | Kerne

Preis pro Stück: 4.50 €

Vegan

- Arepas I Guacamole I Erdnüsse
- Crostini I Rote Beete Hummus I Basilikum
- Crostini I Rotes Bohnenmus I Koriander | Paprika
- Crostini I Erbsen-Minzcreme I Cashew
- Crostini I Rote Beete Creme I Mandel

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

Vorspeisen im Gläschen oder Schälchen

- Praline vom Rind | Trüffel-Mayonnaise
- BBQ Rindfleischsalat | Mais | Bohnen
- Okonomiyaki | Speck | Bonito Flocken | Mayo
- Kimchi | Garnele | Limetten Aioli
- Gin gebeizter Lachs | Sushi Reis | Ingwer
- Krabbencocktail | Romanasalat | Zitrusfrüchte
- Mediterraner Oktopus Salat | Geräucherte Paprika

Preis pro Gericht: 5.70 €

- Quiche Lorraine | Kräutercreme | Lauchöl

Preis pro Gericht: 4.20 €

- Tuna-Tataki | Wakame | Teriyaki

Preis pro Gericht: 6.00 €

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

*Preise exklusive Personalkosten

Vegetarische Vorspeisen

- Baba Ghanoush | Pita Brot
- Caesar Salad | Parmesan | Kirschtomate
- Gorgonzola Taler | Creme Fraiche | Kräuter
- Fregola Sarda | Staudensellerie | Paprika | Scamorza

Preis pro Gericht: 4.50 €

Vegane Vorspeisen

- Glasnudelsalat | Wakame | Chili
- Bunter Linsensalat | Gebackener Tofu
- Okonomiyaki | Austernpilze | Miso | Kräuter
- Hummus | Zitrone | Olivenöl | Sesamcracker
- Bunter Quinoa Salat | Lauch | Melone | Spargel

Preis pro Gericht: 4.60 €

Suppe

- Erbsen-Minz Suppe
- Kartoffel-Trüffelsuppe | Kräuter
- Blumenkohlcremesuppe | Safranöl
- Rote Beete-Champagnersuppe | Limetten-Crème Fraîche
- Karotteningwersuppe | Gelbe Karotten | Kräuteröl

Preis pro Gericht: 5.00 €

Alle Suppen können selbstverständlich auch in Buffets integriert werden

FLYING BUFFET

Fleisch & Fisch Hauptgänge

- Striploin | Geräucherte Paprikacreme
- Gebratenes Onglet (Rind) | Karottenpüree
- Lammrücken | Blumenkohl-Mousseline | Jus
- Gebackene Arancini | Wagyu Ragout | Basilikum
- Wagyu Niku Dango (Japanische Fleischbällchen) | Reis | Ponzu | Gurke
- Garnelen | Cremige Fregola di Nero
- Confiertes Kabeljau | Maispüree | Limette

Preis pro Gericht: 7.50 €

- Rinderfilet | Kartoffel-Mousseline | Burgunderjus

Preis pro Gericht: 7.80 €

Vegetarische Hauptgänge

- Shashuka vom Wachtelei | Croutons
- Mini Kaspressknödel | Trüffelrahmspinat
- Arancini | Tomaten-Karpernsugo | Mandeln
- Römische Nocken | Ratatouille | Parmesansoße
- Gefüllte Gnocchi | Tomate | Mozzarella | Basilikum Pesto
- Ponzu | Reis

Preis pro Gericht: 5.80 €

Vegane Hauptgänge

- Trofie Verdi | Spinat | Pilze
- Waldpilzgulasch | Kartoffeln
- Auberginen Dumpling | Miso Sud
- Pinsa Romana | Aubergine | Rucola
- Gefüllter Portobello-Pilz | Pistazienjoghurt
- Gebackene Linsenbällchen | Klarer Tomaten-Sud

Preis pro Gericht: 5.80 €

Dessert

- Himbeertarte | Vanillecreme
- Joghurtmousse | Rhabarber
- Passionsfruchtcreme | Schokospäne

Preis pro Gericht: 4.60 €

- Kokos Pannacotta | Mango Ragout (vegan)

Preis pro Gericht: 4.70 €

- Heidelbeercreme | Crumble

Preis pro Gericht: 5.20 €

MENÜS

VORSPEISEN

Kartoffelsuppe Kräuter getrüffelt	9.50 € 12.00 €	Kalbstatar Kapern Staudensellerie Senfkaviar Kräuter	19.50 €
Blumenkohlcremesuppe Safranöl Kräuter	10.50 €	Gebratener Kürbis Feldsalat Feta Granatapfel (auch vegan möglich)	12.00 €
Kokos-Kürbiscremesuppe Kürbiskerne (vegan)	9.50 €	Kürbis-Panna-Cotta Gebrannte Kerne Kräuteröl Kresse	17.50 €
Rote Beete gebeizter Lachs Limettengel Kräuter Gepoppter schwarzer Reis	18.50 €	Okonomiyaki Spitzkohl Lauchzwiebeln Sautierte Austernpilze (auch vegan möglich)	17.50 €
Caesar Salad Zarte Romana-Herzen Parmesan-Oregano Chip Getrocknete Kirschtomaten	13.00 €	Bibimbap Reis Gebeiztes Ei Kohl Sprossen Edamame Chili (vegetarisch)	18.50 €
Tomaten-Mango Salat Burrata Passionsfrucht vinaigrette	17.00 €	Tomaten Hummus Bunter Rüben Salat Kräutersalat Gebackene Kichererbsen (vegan)	16.50 €
Blaukraut-Salat Geräucherte Makrele Cranberrys Orangencreme	18.50 €		
Bunter Fregola Salat Gebratener Oktopus Wildkräutersalat Erbsen Paprika	19.50 €		

*Preise exklusive Personalkosten

HAUPTGÄNGE

Roastbeef - 160g Petersiliencreme Schwarzwurzel Portweinjus	32.50 €	Kalbs Entrecôte Herzoginkartoffeln Waldpilze Madeirajus	34.00 €	Ravioli Waldpilze Lauch Mandeln (vegan)	20.00 €
Deutsches Fleckvieh Filet - 160g Blumenkohl Mousseline Marinierter Baby Mangold Jus	41.50 €	Entenbrust Schwarzwurzelpüree Speckrosenkohl	38.00 €	Gebratener Reis Geräucherter Tofu Sprossen Zuckerschoten Erdnüsse (vegan)	18.00 €
Züricher Geschnetzeltes vom Rind Glasiertes Marktgemüse Rösti	25.50 €	Gebratenes Maishähnchen Tomaten-Scamorza Füllung Paprikapüree Mandelbrokkoli	28.00 €	Rote Beete Spätzle Mangold Gorgonzola Cashewkerne	19.00 €
Geschmorrte Rinderbacke Spinatspätzle Vichy Karotten	29.50 €	Spanferkelrollbraten Kartoffelsalat Krautsalat Dunkelbiersoße Kren	18.00 €	Fregola di Sarda Spinat-Mandelcreme Parmesanchip	18.50 €
Boeuf la Mode Blaukraut Serviettenknödel	28.50 €	Loup de Mer Fregola Nero di Sepia Blattspinat	24.00 €	Gebackene Arancini Gebratene Waldpilze Trüffelrahm	23.50 €
Wirsingroulade Kartoffelpüree Marktgemüse Senfsoße	19.00 €	Gebratener Skrei Rahmspinat Knuspermais Gremolata	26.00 €	Linsentaler Schwarzer Reis Spinatsalat Minzjoghurt Pistazien	20.00 €
Rindersaftgulasch Rahmwirsing Kartoffelpüree .	22.00 €			Shakshuka Spinatsalat Paprika Tomaten Pita Brot	20.00 €

*Preise exklusive Personalkosten

DESSERT

Apfelstrudel Vanillesoße	10.00 €	Manor Le Amarene Sauerkirschragout	10.50 €	Limonenschnitte Beeren	12.00 €
Geeister Kaiserschmarrn Marinierte Waldbeeren	12.00 €	Coconut Milchreis Mango-Ragout	11.50 €	Himbeer-Schokotörtchen Johannisbeer-Ragout	12.50 €
Zitronentarte Heidelbeercreme	10.00 €	Veganer Schokokuchen Eingelegte Kirschen	11.00 €	Mango Kokos Crumble Blaubeer-Ragout	11.50 €
Passionsfruchtmousse Beeren Weiße Schokolade	11.00 €	Weißes Schokomouse Himbeer-Ragout	10.00 €	Bavarese alla Nocciola Mango-Ragout Schokolade Haselnüsse	12.50 €

LUNCHBUFFET

LUNCHBUFFETS AB 25 PERSONEN

Lunchbuffet I

Blumenkohlcremesuppe | Croutons

Rindersaftgulasch
Kartoffelpüree | Blaukraut

Vegetarisch

Gemüsequiche
Buntes Tomaten-Ragout

Karamellierter Kaiserschmarrn
Mandeln | Apfelmus oder Zwetschgenröster

Preis pro Person: 42.00€

Lunchbuffet II

Karotteningwersuppe

Wirsingroulade
Grenaille Kartoffeln | Rahmwirsing |
Senfsoße

Vegetarisch

Gnocchi
Gorgonzola | Nüsse | Beete | Honig

Himbeertarte
Joghurtcreme

Preis pro Person: 45.00€

Lunchbuffet III

Bunter Blattsalat
Himbeer-Dressing | Sonnenblumenkerne

Hennesy- Rindergeschnetzeltes
Rote Beete | Selleriepüree

Vegetarisch

Spinatlasagne
Burrata | Peperonata

Heidelbeere Panna cotta
Crumble

Preis pro Person: 47.00€

*Preise exklusive Personalkosten

THEMENBUFFETS

THEMENBUFFETS AB 25 PERSONEN

Italiano

- Mini Rinderpolpette | Tomatenmarmelade
- Bunter Nudelsalat | Zucchini | Paprika | Cashewkerne

- Lasagne Classico (vom Rind) | Béchamel | Basilikum
- Cannelloni | Tomaten-Scamorza Füllung | Rucola

- Vanille-Panna-Cotta | Marinierte Waldbeeren
- Tiramisu Classico

Preis pro Person: 39.00 €

Asia

- Udon Nudeln
Wakame | Kimchi | Chili | Erdnüsse

- Korean Fried Chicken | Sesam
- Gebratene Nudeln | Pak Choi
- Fried Rice | Wokgemüse

- Kokos-Mango-Mousse

Preis pro Person: 42.00 €

THEMENBUFFETS AB 25 PERSONEN

Bavaria

- Obatzda | Rote Zwiebeln | Bierradi | Radieserl | Schnittlauch
- Kartoffel-Gurkensalat | Mini Pflanzlerl
- Essig-Knödel | Frühlingszwiebel
- Wurstsalat

- Geschmorte Kalbshaxe | Dunkelbiersauce
- Bayerisch Kraut **oder** Krautsalat
- Serviettenknödel | Rahmschwammerl
- Lachsforelle | Glasiertes Gemüse | Wildkräuter

- Bayrische Creme | Beeren-Ragout
- Karamellisierter Kaiserschmarrn | Mandeln
Apfelmus **oder** Zwetschgenröster

Preis pro Person: 59.00 €

Künstlerhaus

- Auswahl saisonaler Blatt- und Rohkostsalate
Zweierlei Dressing
- Künstlerhaus-Rindfleischsalat | Knackige Bohnen | Süßer Mais

- Ossobuco | Thymianjus | Gremolata
- Schiaffoni | Glasiertes Gemüse
- Lachstranchen | Teriyaki Lack | Mangoldgemüse | Kirschtomaten
- Spinat-Ricotta-Tortelloni | Trüffelsoße

- Stracciatella Mouse | Beeren
- Karamelltörtchen | Pecannuss

Preis pro Person: 71.00 €

*Preise exklusive Personalkosten

GETRÄNKEKARTE

GETRÄNKEKARTE

Kaltgetränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser naturell	0,75l	7.00 €
Mineralwasser classic	0,75l	7.00 €
Säfte Orange Apfel	1,00l	9.50 €
Coca-Cola Coca-Cola light Fanta	1,00l	9.50 €

Konferenzgetränke

Mineralwasser naturell	0,25l	2.80 €
Mineralwasser classic	0,25l	2.80 €
Coca-Cola Coca-Cola light Fanta	0,20l	3.00 €
Saftschorle	0,33l	3,50 €

Biere

Augustiner Pils	0,30l	4.00 €
Augustiner Hell	0,50l	4.50 €
Erdinger Weißbier	0,50l	4.50 €

Heißgetränke

Kaffee

Kanne 6 Tassen	14.00 €
Tasse	2.50 €
Espresso	2.50 €
Espresso doppio	4.50 €
Cappuccino	3.50 €

Tee

Kanne 6 Tassen	14.00 €
Tasse	2.50 €

GETRÄNKEKARTE

Longdrinks, Aperitifs und Digestifs

Aperitif

Spumante	0,75l	30.50 €
Rosato Spritz	0,20l	7.50 €
Aperol Spritz	0,20l	7.50 €
Hugo	0,20l	7.50 €
Champagner	auf Anfrage	

Spirituosen

Obstler	2cl	4.00 €
Ramazzotti	2cl	4.80 €
Grappa	2cl	5.50 €

Longdrinks

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

GETRÄNKEKARTE

Weinempfehlungen

Weißwein

Sauvignon Blanc, trocken P.J. Valckenberg Rheinhessen Deutschland	0,75l	17.00 €
Grauburgunder „Pfandturm“ Dr. Köhler Rheinhessen Deutschland Hauswein	0,75l	26.00 €
Chardonnay „lightly oaked“ Louisvale Stellenbosch Südafrika	0,75l	34.00 €
Greco di Tufo „Cutizzi“ Feudi di San Gregorio Kampanien	1,50l	69.00 €

Rotwein

Nero d`Avola DOC Feudo Arancio Sizilien Italien	0,75l	17.00 €
Tempranillo Rioja DOC Bodegas Tarón Spanien Hauswein	0,75l	29.00 €
Cabernet / Merlot Stonewall Stellenbosch Südafrika	0,75l	49.00 €

GETRÄNKEARRANGEMENTS

GETRÄNKEARRANGEMENTS

Getränke Arrangement Soft

- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee- und Teespezialitäten

Preis pro Person & pro Stunde: 6.00 €

Wäre auch stundenweise buchbar.

Getränke Arrangement Classic

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

Preis pro Person & Stunde: 13.00 €

Wäre auch stundenweise buchbar.

Getränke Arrangement Deluxe

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

Preis pro Person & Stunde: 18.50 €

Wäre 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 43.00 € je angefangene Stunde

Barkeeper 39.00 € je angefangene Stunde

Servicekräfte 37.00 € 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 4,50 € 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 100 €.

Ab 01:00 Uhr bis maximal 04:00 Uhr 150 € 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

Tel.: +49 (0) 89 4520595 - 16

E-Mail: alenz@grill-munich.de

Bankettverkauf:

Tel.: +49 (0) 89 4520595 -15

E-Mail: bankett@grill-munich.de