

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 auf Wunsch weitere Vorschläge unseres Küchenchefs.

Die individuellen Preise erhalten Sie auf Anfrage.

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: 86.00 €
*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: 68.00 €
*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
- 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

Preis pro Person: 14.50 €
*exklusive Personalkosten

Herzhaft

Sandwiches
Butterbrezen
Früchte der Saison

Preis pro Person: 14.50 €
*exklusive Personalkosten

Gemischt

Brezen
Sandwiches
Süße Teilchen
Früchte der Saison

Preis pro Person: 16.50 €
*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 Speckmarmelade Zwiebeln	7.00 €

Wraps

Avocado Geröstete Nüsse Koriander Chinakohl Tofu	4.20 €
Pulled Beef Schmorzwiebeln Romanasalat Jalapeños	4.60 €
Thunfischcreme Ei Salat Tomaten Mais	4.60 €
Spargel Sonnenblumenkerne Rucola Frischkäse (April-Juli)	5.80 €

Sonstiges

Croissant Stück	2.80 €
Schokoladen Croissant Stück	3.40 €
Pistazien Croissant (vegan)	3.60 €
Breze Stück	1.80 €
Butterbreze Stück	3.10 €
Hausgemachter Kuchen Stück	3.80 €
Früchte der Saison im Gläschen	4.20 €
Pastel de Nata	3.30 €
Franzbrötchen Stück	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 Kalbstafelspitz I Rhabarber I Kresse
- Canapé I Kalbstatar I Kapern I Gurken I Shizu
- Canapé I Glasierter Honigschinken I Sakura Kresse

Preis pro Stück: 4.80 €

- Ciabatta I Burrata-Creme I Mortadella

Preis pro Stück: 5.20 €

Fisch

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

Preis pro Stück: 4.70 €

- Focaccia I Graved Lachs I Frischkäse I Dill

Preis pro Stück: 5.00 €

Vegetarisch

- Crostini | Feta Creme | Rucola
- Crostini I Tomate I Scamorza I Basilikum
- Crostini I Paprikafrischkäse I Kresse I Gepickelte Zwiebel
- Canapé I Frankfurter Kräutercreme I Mandeln
- Laugen Canapé | Kartoffelkas | Gartenkresse

Preis pro Stück: 4.50 €

Vegan

- Arepas I Maiscreme I Chili
- Crostini I Rote Beete Hummus I Basilikum
- Crostini I Tomatensalsa I Gepickelter Blumenkohl
- Crostini I Rote Beete Creme | Apfel I Mandel
- Crostini | Auberginenkaviar | Getrocknete Tomaten

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

- Polpetti | Kartoffeln | Oliven | Kapern
- Bitterballen (Fleischkrokette) | Cocktailsoße
- Gebackene Ente | Thailändischer Glasnudelsalat
- Gezupftes Hähnchen | Maracuja | Staudensellerie
- Gebratene Garnele | Kimchi | Yuzu Creme
- Krabbencocktail | Romanasalat | Zitrusfrüchte
- Panzanella Salat | Tunfisch | Tomaten | Paprika
- Okonomiyaki | Spitzkohl | Bonito Flocken | Mayo
- Ceviche vom Lachs | Jalapeños | Schwarzer Reis

Preis pro Gericht: 5.70 €

- 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

- Caesar Salad | Parmesan | Kirschtomate
- Tomaten-Mango-Scamorza Salat | Basilikum
- Tomaten Bulgur | BBQ Austernpilze | Creme Fraiche
- Gratiniertes Ziegenkäse | Aprikosen Chutney | Kräuter

Preis pro Gericht: 4.50 €

- Spargelsalat | Melone | Mandel
- Spargel Pannacotta | Johannisbeere | Cashewnüsse (Saisonal Mai-Juli)

Preis pro Gericht: 5.50 €

Vegane Vorspeisen

- Okonomiyaki | Aubergine | Miso | Kräuter
- Bunter Quinoa Salat | Lauch | Getrocknete Aprikosen
- Rote Beete Hummus | Zitrone | Olivenöl | Sesamcracker
- Baba Ganoush | Grissini
- Vietnamesische Semmelrolle | Glasnudeln | Gemüse | Erdnusscreme

Preis pro Gericht: 4.60 €

- Asiatischer Waldpilzsalat | Tofu | Reis Chip

Preis pro Gericht: 4.90 €

Suppe

- Gazpacho | Croutons
- Erbsen-Minz Suppe (kalt)
- Gurken-Buttermilchkaltschale | Flusskrebse
- Melonenkaltschale | Gemüse | Kräuteröl

Preis pro Gericht: 4.50 €

- Spargelcremesuppe | Grüner Spargel (Saisonal Mai-Juli)

Preis pro Gericht: 5.00 €

Alle Suppen können selbstverständlich auch in Buffets integriert werden.

FLYING BUFFET

Fleisch & Fisch Hauptgänge

- Gebratene Garnelen | Cremige Fregola Sarda | Erbsen
- Rosa Kalbslende | Peperonata | Gremolata
- Lammrücken | Buntes Bohnen-Cassoulet | Salbeijus
- Confierter Knurrhahn | Maispüree | Chimichurri
- Gebackene Arancini | Wagyu Ragout | Basilikum
- Gebratenes Onglet (Rind) | Süßkartoffelpüree | Madeira-Jus
- Rosa Kalbsfilet | Rote Beete-Mousseline | Portwein Schalottenjus

Preis pro Gericht: 7.50 €

- Rinderfilet | Kartoffel-Mousseline | Burgunderjus

Preis pro Gericht: 7.80 €

Vegetarische Hauptgänge

- Trüffelravioli | Waldpilze | Kräuter
- Shakshuka vom Wachtelei | Croutons
- Arancini | Tomaten-Kapern Sugo | Mandeln
- Spinatspätzle | Parmesancreme | Mandeln
- Mini Kaspressknödel | Rahmmangold

Preis pro Gericht: 5.80 €

Vegane Hauptgänge

- Trofie Verdi | Spinat | Pilze
- Tofubällchen | Spargelragout
- Auberginen Dumpling | Miso Sud
- Linsen-Dal Nocken | Wurzelgemüse-Curry
- Fregola Sardi | Tomaten | Oliven-Basilikum-Pesto

Preis pro Gericht: 5.80 €

Dessert

- Erdbeertiramisu | Maracujagel
- Schoko-Brownie | Kirschragout
- Mango-Mousse | Schokosplitter
- Johannisbeere Crumble | Vanillecreme

Preis pro Gericht: 4.60 €

- Vegane Schokocreme | Rhabarber Ragout

Preis pro Gericht: 4.70 €

- Pistazienmousse | Crumble

Preis pro Gericht: 5.20 €

MENÜS

VORSPEISEN

Gazpacho Gemüse Croutons (vegan)	10.50 €	Bunter Tomatensalat Burrata Passionsfrucht Vinaigrette Basilikum Öl	17.00 €
Buttermilch Gurkenkaltschale Flusskrebse	10.50 €	Caesar Salad Zarte Romana-Herzen Parmesan-Oregano Chip Getrocknete Kirschtomaten	13.00 €
Spargel-Cremesuppe Bunter Spargel (Saisonal April-Juli)	12.00 €	Bunter Salat Himbeerdressing Grüner Spargel Cashewkerne (vegan)	16.50 €
Beef Tatar Schalotten Schmand Geröstetes Malzbrot	18.50 €	Tomatenhumus Bunter Rüben Salat Kresse Gebackene Kichererbsen (vegan)	16.50 €
Vitello Tonnato Kalb Tunfischsoße Kapern Rucola	18.50 €	Glasnudelsalat Melone Zuckerschote Zucchini Erdnusscreme (vegan)	15.50 €
Kalbstatar Pilzsalat Algen Miso Mayonnaise	19.50 €	Mediterraner Oktopus Salat Paprika Staudensellerie Tomaten Geräucherte Paprika-Aioli Gepoppter Reis	19.50 €
Schwertfisch Tataki Orangenfenchelsalat Kräuter Erdnüsse	18.50 €	Spargel Pannacotta Johannisbeer-Gel Kresse Estragon Öl (Saisonal April-Juli)	17.50 €

HAUPTGÄNGE

Kalbsrahmbraten Spätzle Waldpilze	20.50 €	Duroc Schweinerücken - 160g Junger Mais Lila Süßkartoffelstampf Schalottenjus	28.50 €	Dal Nocken Curry-Wurzelgemüse Spinat	18.50 €
Kalbslende - 160g Kartoffelgratin Glasierte Zuckerschoten Thymianjus	34.00 €	Spanferkelrollbraten Krautsalat Kartoffelknödel Dunkelbiersoße	23.00 €	Gebackene Arancini Tomaten-Olivenragout Basilikum Öl	19.00 €
Deutsches Fleckvieh Filet - 160g Paprikapüree Zucchini Portweinjus	38.50 €	Gebratenes Maishähnchen Peperonata Rosmarinkartoffeln	26.50 €	Trüffelravioli Tomaten Kräuter	23.50 €
Züricher geschnetztes vom Rind Glasiertes Marktgemüse Semmelknödel	25.50 €	Loup de Mer Fregola Sarda Erbsen Gremolata	24.00 €	Gebackener Austernpilze Pistazien Minzjoghurt Spinatsalat Cashewkerne	21.00 €
Sanft geschmorte Ochsenbacken vom bayrischen Weideochsen Im eigenen Saft Saisongemüse Kartoffelpüree	32.00 €	Confierter Lachs Safranrisotto Spinat	34.00 €	Terriyaki-Portobello Pilze Süßkartoffelpüree Wilder Brokkoli Mandeln (vegan)	20.00 €
		Gebratener Knurrhahn Maispüree Wilder Brokkoli Salsa Verde	26.00 €	Gebackener Feta Ratatouille Gemüse Engelshaar Kresse Kräuteröl	18.50 €

DESSERT

Marillenstrudel Vanillesoße	10.00 €	Geeister Kaiserschmarrn Marinierte Waldbeeren Joghurt	12.00 €	Veganer Bananenkuchen Vanillecreme Himbeer-Ragout Pistazien	11.00 €
Zitronentarte Baiser Blaubeerragout	10.50 €	Limoncello Schnitte Marinierte Beeren Schokolade	12.00 €	Veganes Schokomousse Rhabarber-Ragout Haferflocken Crumble	11.00 €
Erdbeertiramisu Maracuja Gel Minze	11.50 €	Amarena Schokoladen-Dome Mascarponecreme Kirschragout	13.00 €	Veganer Coconut Milchreis Mango-Ragout	11.50 €

LUNCHBUFFET

LUNCHBUFFETS AB 25 PERSONEN

Lunchbuffet I

Gurken-Buttermilch Kaltschale

Grillwammerl
Bayrisch Kraut | Kartoffelgurkensalat

Vegetarisch

Spinatknödel
Rahmschwammerl | Petersilie

Karamellierter Kaiserschmarrn
Apfelmus oder Zwetschgenröster | Mandeln

Preis pro Person: 40.50 €

Lunchbuffet II

Gazpacho | Gemüse

Geschnetzeltes vom Rinderfilet
Paprikarahmsoße | Grenaille Kartoffeln |
Bohnen-Cassoulet

Vegetarisch

Gnocchi
Tomate | Mozzarella | Basilikum | Cashew

Zitronentarte
Baiser | Himbeerragout

Preis pro Person: 47.00 €

Lunchbuffet III

Bunter Blattsalat
Himbeer-Dressing | Sonnenblumenkerne

Boeuf Bourguignon
Kartoffel-Mousseline | Glasiertes Gemüse

Vegetarisch

Gemüse-Ziegenkäsequiche
Salsa Verde

Rhabarber Crumble
Joghurt

Preis pro Person: 43.00 €

*Preise exklusive Personalkosten

THEMENBUFFETS

THEMENBUFFETS AB 25 PERSONEN

Dolce Vita

Vorspeise

- Bunter Tomaten-Brot-Scamorza-Salat | Basilikum
- Bunter Blattsalat | Balsamico Dressing | Sonnenblumenkerne

Hauptgang

- Luigis Polpetti | Aurora-Soße | Paccheri-Pasta | ZucchiniGemüse
- Parmigiana Di Melanzane

Dessert

- Tiramisu Classico
- Cannolo Siciliano

Preis pro Person: 39.00 €

Asia

Vorspeise

- Gebackene Ente | Thailändischer Papaya Salat
- Glasnudelsalat | Zuckerschoten | Karotten | Erdnüsse

Hauptgang

- Chicken Tikka Masala | Naan Brot
- Bibimbap | Reis | Gemüse | Ei | Sesam

Dessert

- Kokosnussbällchen | Mango-Ragout

Preis pro Person: 42.00 €

THEMENBUFFETS AB 25 PERSONEN

Heimatküche

Vorspeise

- Obatzda | Rote Zwiebeln | Bierradi | Radieserl | Schnittlauch
- Essig-Knödel | Frühlingszwiebel
- Wurstsalat | Malzbrot

Hauptgang

- Spanferkelrollbraten | Dunkelbiersauce | Kartoffelknödel | Krautsalat
- Gebratener Saibling | Graupenrisotto
- Krautfleckerl | Petersiliensoße

Dessert

- Apfelkücherl | Vanillesoße
- Bayrische Creme | Beerenragout

Preis pro Person: 61.00 €

Favoriten des Küchenchefs

Vorspeise

- Pikante Melonenkaltschale
- Vitello Tonnato | Kalb | Tunfisch | Kapern | Rucola

Hauptgang

- Maishähnchenbrust | Maispüree | Wilder Brokkoli | Thymianjus
- Confiertes Lachs | Teriyaki Pilze
- Fregola Sarda Risotto | Junger Mangold | Trüffel

Dessert

- Pistaziencreme | Engelshaar
- Erdbeertiramisu | Marinierte Beeren

Preis pro Person: 74.00 €

*Preise exklusive Personalkosten

GETRÄNKEKARTE

GETRÄNKEKARTE

Kaltgetränke

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser naturell	0,75l	7.50 €
Mineralwasser classic	0,75l	7.50 €
Apfelsaft Johannisbeersaft	1,00l	9.80 €
Orangensaft	1,00l	11.00 €
Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta	1,00l	9.80 €

Konferenzgetränke

Mineralwasser naturell	0,25l	2.90 €
Mineralwasser classic	0,25l	2.90 €
Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta	0,20l	3.00 €
Saftschorle	0,33l	3.50 €

Biere

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

Heißgetränke

Kaffee

Kaffee Kanne - 6 Tassen	16.00 €
Kaffee Tasse	2.70 €
Espresso	2.80 €
Espresso doppio	4.80 €
Cappuccino	3.80 €

Tee

Kanne 6 Tassen	16.00 €
Tasse	2.70 €

GETRÄNKEKARTE

Longdrinks, Aperitifs und Digestifs

Aperitif

Spumante	0,75l	31.50 €
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 €
Havana Club Cola Limette	0,30l	10.00 €
Jim Beam Whiskey 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 Hauswein	0,75l	28.00 €
Chardonnay „lightly oaked“ Louisvale Stellenbosch Südafrika	0,75l	34.00 €
Greco di Tufo „Cutizzi“ Feudi di San Gregorio Kampanien Italien	1,50l	69.00 €

Rotwein

Nero d`Avola DOC Feudo Arancio Sizilien Italien	0,75l	18.00 €
Tempranillo Rioja DOC Bodegas Tarón Rioja Spanien Hauswein	0,75l	32.00 €
Cabernet / Merlot Stonewall Stellenbosch Südafrika	0,75l	49.00 €

GETRÄNKEARRANGEMENTS

GETRÄNKEARRANGEMENTS

Getränke Arrangement Soft

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Alkoholfreie Getränke

Preis pro Person & pro Stunde: 7.00 €

Auch stundenweise buchbar.

Getränke Arrangement Classic

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

Preis pro Person & Stunde: 14.00 €

Auch stundenweise buchbar.

Getränke Arrangement Deluxe

- Kaffee- und Teespezialitäten
- Alkoholfreie Getränke
- 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 46.00 € je angefangene Stunde

Barkeeper 42.00 € je angefangene Stunde

Servicekräfte 38.00 € 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 € 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