

# Veranstaltungen



im

Restaurant  
Käfer-Schänke

18. September bis 03. Oktober 2020

# Auf geht's!



Zum 49. Mal sollte die Käfer Wiesn-Schänke 2020 auf dem Oktoberfest stehen. Dem ist heuer leider nicht so, doch wir hätten es definitiv nicht übers Herz gebracht, das Jahr 2020 gänzlich ohne Wiesn-Gaudi und Wiesn-Kulinarik vorbeiziehen zu lassen. Zu tief wären die Enttäuschung und die Leere gewesen, wenn die fünfte und schönste Jahreszeit plötzlich gefehlt hätte. Denn ganz auf den Spaß wollen wir natürlich auch nicht verzichten.

Wir freuen uns sehr, Sie im Restaurant Käfer-Schänke zu unserer

*„Käfer Koa Wiesn 2020 – A bisserl was geht immer“*

begrüßen zu dürfen.

## **IM RESTAURANT KÄFER-SCHÄNKE**

genießen Sie die beliebtesten Gerichte aus der Käfer Oktoberfestküche und stoßen in traditioneller Atmosphäre mit Wiesn-Bier, Wiesn-Wein und Champagner an! Wählen Sie jetzt schon Ihr Wiesn-Menü, den Aperitif, Ihre Getränke, die passende Stube, gewünschtes Equipment sowie Ihre Wiesn-Accessoires als kleine Überraschung für Ihre Gäste aus.

### **RESERVIERUNGEN:**

Wir freuen uns, wenn Sie uns nicht nur am Abend, sondern auch wieder mittags besuchen.

Ihre Reservierungen nehmen wir gerne entgegen.

### **TIPP:**

Unsere heimeligen Stuben in der Käfer-Schänke eignen sich besonders gut als Ersatz für den Wiesn-Tisch. Auch wunderbar mittags mit Freunden, Familie und Kollegen genießen!

*O'zapft is beim Käfer!*

# ... der Gemütlichkeit

---

## Champagner

**LAURENT-PERRIER BRUT**

0,1 l / 22,90 €

**LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANCS**

0,1 l / 24,90 €

**LAURENT-PERRIER BRUT ROSÉ**

0,1 l / 24,90 €



## O'zapft is

**WIESNBIER AUS DEM KÄFER STEINKRÜGERL**

0,5 l / 7,50 €

von

Paulaner München

**WIESNBIER AUS DER FLASCH'N**

0,25 l / 3,90 €

extra für Käfer - von der Münchner Brauerei  
Hopfenhäcker

## Cocktail

**OIS CHICAGO**

Whiskey, Limettensaft, Marillengelee, Salzbrezel

17,90 €

**BAVARIAN SPRING BREAK**

Tequila, Marnier, Lime Juice, Simple Syrup, Chili Pulver

19,90 €

**BUSSI BUSSI**

Lillet Blanc, Ananas, Erdbeeren, Champagner

22,90 €

**MONACO SCHWIPSER**

Gin, Litschisaft, Tonic

16,90 €

**TIKI WATSCHEN**

Whiskey, Balis Tiki, Ähre

16,90 €

**alkoholfrei:**

**WUIDER KÄFER**

Rhabarbersaft, Hollundersirup, Limettensaft, Minze

12,90 €

**SISSIS DRIVER**

frisch gepresster Orangensaft, alkoholfreier Sekt Jörg Geiger

12,90 €



# Champagner

---

von Laurent-Perrier, Tours-sur-Marne

Leidenschaft, Kreativität, ein freier Geist und Eleganz sind die Werte des Hauses.

Seit 1812 kreiert man bei Laurent-Perrier mit viel Gefühl einen ganz besonderen Stil.

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT		0,75 l	129,00 €
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT	MAGNUM	1,5 l	269,00 €
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT	JÉROBOAM	3,0 l	579,00 €
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT	METHUSALEM	6,0 l	1.190,00 €
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ		0,75 l	189,00 €
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ	MAGNUM	1,5	390,00 €
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ	JÉROBOAM	3,0 l	960,00 €
LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANC		0,75 l	189,00 €
LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANC	MAGNUM	1,5 l	390,00 €
LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANC	JÉROBOAM	3,0 l	960,00 €

\* CUVÉE PRESTIGE \*

GRAND SIÈCLE N° 24  
aus den Jahrgängen 2004, 2006, 2007

0,75 l

395,00 €

GRAND SIÈCLE N° 22  
aus den Jahrgängen 2004, 2006, 2007

MAGNUM

1,5 l

790,00 €



Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# Mongratzerl & Fingerfood

---

*Auf geht's!*

pro Stück 3,90 €

## OBATZDA

auf Laugengebäck mit Schalottenmarmelade und Gartenkresse

## SCHNITTLAUCHBROT

mit aufgeschlagener Fassbutter und eingelegten Radieserl

pro Stück 5,50 €



## GÄNSERILETTE

auf Josephs Brot mit Röstzwiebeln, Schnittlauch  
und schwarzem Pfeffer

## RINDERTATAR VOM BAYERISCHEN OCHSEN

mit geröstetem Malzbrot und Trüffelcrème

## RÄUCHERFORELLE

mit Roggenbrot und Kräuterquark



## Wiesn Gedeck

kleine Wiesn-Brezn, Almbutter, resches Josephs Brot

dazu:

Bayerischer Speck von der Lockinger Bio-Sau mit eingelegten Stauds Gurkerl

Portion 4,90 €

**Wir servieren als Standard pro Person ein Wiesn Gedeck.  
Dieses Gedeck wird automatisch berechnet.**

# « Hommage an die Wiesn »

---

## MENÜ I

Da geht's Herz auf und Erinnerungen werden wach!  
Bayerische Schmankerl - da a bisserl naschen, dort direkt vom Brettl probieren - der Duft von reschem Braten, a saftige Ent'nbrust, ein zartes Stubenküken und zum Schluß - a bisserl was geht immer! - die süße Verführung. Ja mei, wenn's die Wiesn auf der Wiesn scho net gibt, dann holen wir sie halt für Sie ins Haus!



### **KÄFER TRADITIONSBRETT`L**

gselchter Schinken aus Käfers Schinkentheke,  
luftgetrocknete Salamipralinen, Gänserilette, Wiesn-Leberwust,  
rauchfrische Regensburger, Obazda, gereifter Tegernseer Bergkäse, Radi,  
Radieserl, Kirschtomaten, sauer eingelegte Gäubodengurkerl,  
aufgeschlagene Fassbutter, dazu ofenfrisches Josephsbrot

### **KÄFER BAUERNHOF-REINDL**

das Beste vom niederbayerischen Stubenküken, knusprige Bauernente,  
Feines von der Lockinger Bio Sau mit Blaukraut, kleinen Kartoffel- und  
Semmelknödeln, feiner Bratenjus

### **DESSERT-VARIATIONEN**

Mini-Himbeertarte, Crème brûlée, verschiedene Mousse,  
feine Beeren - dies und noch viel mehr zum Naschen  
am Tisch zusammengestellt

**MENÜ 84 €**

# « Krinoline »

---

## MENÜ II

Ein Wiesn-Klassiker - seit 1925 - und anfangs noch mit Muskelkraft betrieben. Ein old-fashioned Karussell, schwankend wie ein ausladender Reifrock, so dreht sich's gmiatlich-langsam. Leb'n und leb'n lass'n. Und die Blaskapelle auf'm Holzbalkon spielt die passende Stimmungs-Musi dazu - Nostalgie pur!



### **KÄFER TRADITIONSBRETT'L**

geselchter Schinken aus Käfers Schinkentheke,  
luftgetrocknete Salamipralinen, Gänserilette, Wiesn-Leberwust,  
rauchfrische Regensburger, Obazda, gereifter Tegernseer Bergkäse, Radi,  
Radieserl, Kirschtomaten, sauer eingelegte Gäubodengurkerl,  
aufgeschlagene Fassbutter, dazu ofenfrisches Josephsbrot

### **BODENSEEAPFEL-KNOLLESELLERIE-SUPPERL**

mit Sumpfkrebsen und Leinsamenöl



### **BÖFFLAMOTT**

geschmorte Murnau-Werdenfelser Rinderschulter mit Kartoffelpüree,  
gebackenen Speck-Bohnenbündchen und Perlzwiebeln

### **KAISERSCHMARRN**

mit Rohrzucker und Rum flambiert, dazu Zwetschgenröster  
und gebräunte Mandelblättchen

**MENÜ 90 €**

# « Toboggan »

## MENÜ III



Eine Riesn-Wiesn-Gaudi ist dieses Fahrgeschäft - und das seit 86 Jahren. Runter vom Toboggan-Turm kommt man immer über die 30 Meter lange Holz-Rutsch'n, aber rauf auf dem Förderband, ohne Strategie, das ist schwierig! Schräg, schnell, der Handlauf zum Festhalten bewegt sich nicht mit und die Wiesn-Maß erledigt den Rest. Ein Mord's-Spaß - vor allem für die Zuschauer.

### SAIBLING AUS DEM SCHLIERSEE

geräuchert mit Gartengurke, Meerrettich, eingelegter Senfsaat  
und Wildkräutern

### LAURENT-PERRIER CHAMPAGNER-KUTTeln

mit gebratenen Pfifferlingen  
und Steinpetersilie



### KÄFER BAUERNHOF-REINDL

das Beste vom niederbayerischen Stubenküken, knusprige Bauernente,  
Feines von der Lockinger Bio Sau mit Blaukraut, kleinen Kartoffel- und  
Semmelknödeln, feiner Bratenjus

### OMA'S LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN

mit beschwipsten Beeren  
und süßem Schlagobers



MENÜ 95 €



# « Teufelsrad »

## MENÜ IV



Das Teufelsrad ist Wiesn-Kult und ganz einfach zu erklären: Eine große Holzscheib'n in der Zeltmitte - auf der abwechselnd Dirndl, Buam, Oide, Junge Platz nehmen - dreht sich immer schneller, bis die Fliehkraft, ruckzuck, aussortiert. Wer dann noch immer sitzenbleibt, der wird mit einem Lassowurf und einem schwingenden Ball am Seil erledigt. Zuaschaung oder mitfahr'n - den Spaß gibt's auf der Wiesn schon seit 1910.

### **KÄFER FISCHKUTTER**

Nordseekrabben, Sumpfkrebse, Oktopus, Austern, Miesmuscheln, Königskrabbe, geräucherte Schliersee Forelle, Räucherlachs, Passepierre-Algen, dazu Apfel-Meerrettich, Cocktail- sowie Honig-Senf-Dillsauce und Zitrone

### **KALBSBRÜH'**

mit Kalbszunge und Tafelspitz,  
Wurzelgemüse und Schnittlauch

### **HIRSCHRÜCKEN AUS BAYERISCHER JAGD**

im Mohn-Pfeffer-Mantel mit Spitzkohl, Wald-Preiselbeeren,  
Butterspätzle und Jus

### **WIESN DAMPFNUDEL AUS DEM REINDL**

karamellisiert, mit Vanillesauce  
und Mohnzucker



**MENÜ 129 €**

# « Souvas von g'sund und quat »

---

MENÜ V

VEGETARISCH 



... heißt nicht, dass was G'sunds zum Essen nicht herzhaft und nach Wiesn schmecken darf! Genuss auf dem Teller - fleischlos oder ohne Verwendung von tierischen Produkten. Unsere Köche können zaubern!

**ROTE BETE** 

- aus Münchner Gärtnereien -  
marinierte Scheiben mit Haselnusstofu,  
Pfifferlingen und Vogerlsalat

**BODENSEEAPFEL-KNOLLESELLERIE-SUPPERL** 

mit Croutons und Leinsamenöl

**ALLGÄUER KASSPATZ'N** 

mit knusprigen Röstzwiebeln, geschmolzenem Bergkäse  
vom Maître Affineure Waltmann aus Erlangen, Schnittlauch,  
knackigem Blattsalat und frischem Pfeffer aus der Mühle

mit zusätzlich 2 g weißem Trüffel

**FRISCHE GRIESSKNÖDEL** 

mit süßem Briochebrösel, Vanillesauce  
und Marillenröster



**MENÜ 70 €**

**MENÜ - mit weißem Trüffel 122 €**



# Die Käfer Wein-Welt

## WEINAUSWAHL WEISS

### 2018 KÄFER RIESLING ELISABETH & LEOPOLD

Qualitätswein - trocken -  
Tesch, Nahe / Deutschland  
herrlich frisch mit fantastischen Steinobstnoten  
und feiner Mineralität  
0,75 l / 39,90 €  
1,5 l / 89,90 €

### 2019 KÄFER GRAUBURGUNDER A BISSERL GEHT IMMER

Qualitätswein - trocken -  
Emil Bauer & Söhne, Pfalz / Deutschland  
perfekt ausbalancierter Wein mit einzigartiger  
Harmonie und belebender Frische  
0,75 l / 44,90 €

### 2019 KÄFER GRÜNER VELTLINER ALTE REBEN

Qualitätswein (DAC) - trocken -  
Dürnberg, Weinviertel / Österreich  
klassischer Grüner Veltliner mit toller  
Konzentration dank alter Reben, vereint  
Grapefruit mit weißem Pfeffer und Mineralik  
0,75 l / 44,90 €  
1,5 l / 99,50 €

### 2018 VERMENTINO GIOIA

Villa Santo Stefano, Toskana / Italien  
die Südlage und das spezielle Mikroklima  
verleihen dem Wein eine mineralische, fruchtige  
Note und eine leichte, angenehme Säure  
0,75 l / 44,90 €

### 2018/19 CHARDONNAY RIBOLLA SHARIS

Livio Felluga, Friaul / Italien  
die säurebetonte friulanische Rebsorte Ribolla  
verleiht dem fülligen Chardonnay einen  
wunderbaren Esprit und Charme  
0,75 l / 49,90 €  
1,5 l / 109,00 €

### 2019 LUGANA I Frati

Cà dei Frati, Lombardei / Italien  
frisch, geradlinig und mit feiner Finesse,  
zarte Noten von weißen Blüten,  
Aprikosen, Mandeln und leichter Würze  
0,75 l / 49,90 €  
1,5 l / 110,50 €  
3,0 l / 230,00 €

### 2019 SANCERRE LES CAILLOTES

Bernard Reverdy et Fils, Loire / Frankreich  
traumhaft fruchtiger und komplexer  
Sauvignon Blanc, zeigt sich am  
Gaumen mit dichter Struktur  
0,75 l / 59,00 €

### 2017/18 SAUVIGNON BLANC Grassnitzberg

Erste STK Lage - trocken -  
Tement, Steiermark / Österreich  
herausragender Sauvignon Blanc aus einer  
Spitzenlage, der das Aromenspektrum der  
Rebsorte in Perfektion ausspielt  
0,75 l / 89,90 €  
1,5 l / 175,00 €

### 2019 GAVI DI GAVI Etichetta Nera

La Scolca, Piemont / Italien  
feiner Cortese mit Duft nach frischem Pfirsich,  
am Gaumen klar und frisch  
0,75 l / 89,90 €

### 2017 CHARDONNAY LÖWENGANG

Alois Lageder, Südtirol / Italien  
ein opulenter und zugleich herrlich  
eleganter Chardonnay von Alois Lageder  
mit frischem und komplexem Bouquet  
0,75 l / 129,00 €  
1,5 l / 300,00 €

# Die Käfer Wein-Welt

---

## WEINAUSWAHL ROSÉ

### 2019 AIX ROSÉ

Maison Saint Aix, Provence / Frankreich

frischer, zarter Rosé mit  
fantastischer Beerenaromatik

0,7 l / 49,90 €

1,5 l / 119,00 €

3,0 l / 230,00 €

### 2019 MIRAVAL ROSÉ

Jolie-Pitt & Perrin, Provence / Frankreich

der Miraval Rosé ist kein weichgespültes  
Promiweinchen, sondern ernsthafter  
Südfrankreich Rosé mit der für die Provence  
eigenen kräutrig belebenden Frucht.

Er begeistert durch seine ungewöhnlich kühle  
und sehr erfrischende Aromatik

0,75 l / 69,90 €

1,5 l / 149,00 €



# Die Käfer Wein-Welt

---



## WEINAUSWAHL ROT

### **2014/15 SEIGNEURS D'AIGUILHE**

Comtes von Neipperg - Côtes de Castillon,  
Bordeaux / Frankreich  
ein Wein, der Kraft und Finesse in sich vereint;  
der weiche Merlot verschmilzt mit der Dichte  
und Komplexität des Cabernet Franc  
0,75 l / 49,90 €  
1,5 l / 109,50 €

### **2013 PRIMITIVO DI MANDURIA ETTAMIANO**

Cantine Due Palme, Apulien / Italien  
ein kraftvoller und reichhaltiger Primitivo dank  
der Appassimento Methode, mit weichen  
Tanninen und intensiver Beerenfrucht  
0,75 l / 59,90 €

### **2016 ROSSO DI MONTEPULCIANO AVIGNONESI**

Avignonesi, Toskana / Italien  
der Avignonesi Rosso di Montepulciano DOC  
leuchtet in klarem Kirschrot im Glas.  
Sauerkirschen, Cassiskonfitüre, Pflaumen,  
Zedernholz, geröstete Haselnüsse und  
rauchige Noten bestimmen das Bukett  
0,75 l / 59,90 €  
1,5 l / 119,90 €

### **2017 RONCHEDONE VON CÀ DEI FRATI**

Cà dei Frati, Lombardei / Italien  
eine wunderbare Cuvée aus Marzemino,  
Sangiovese und einer kleinen Portion Cabernet  
Sauvignon. Ins Glas kommt der Wein mit  
dichtem Rubinrot und purpurnen Reflexen  
0,75 l / 59,90 €  
1,5 l / 129,90 €

### **2016/17 PANNOBILE**

Qualitätswein - trocken -  
Gernot Heinrich, Burgenland / Österreich  
herrliche Cuvée aus Blaufränkisch  
und Zweigelt, im Bukett opulente Düfte  
nach dunklen Beerenfrüchten und Gewürzen  
0,75 l / 89,50 €  
1,5 l / 189,00 €

### **2017 LOTO**

Villa Santo Stefano, Toskana / Italien  
eine fantastische Cuvée aus  
Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot;  
fasziniert durch Aromen von reifen  
Waldfrüchten, Rauchtönen  
und einem Hauch Vanille  
0,75 l / 98,00 €

### **2014/16 TIGNANELLO**

Marchese Antinori, Toskana / Italien  
Kultwein und bahnbrechende Cuvée aus  
Sangiovese und Cabernet, welcher eine wahre  
Qualitätsrevolution in der Toskana auslöste  
0,75 l / 290,00 €  
1,5 l / 490,00 €

### **2016 ORNELLAIA**

Tenuta dell' Ornellaia, Toskana / Italien  
Spitzenwein aus Cabernet Sauvignon, Merlot  
und Cabernet Franc, setzt Jahr für Jahr  
neue Qualitätsmaßstäbe  
0,75 l / 430,00 €

# Was können wir für Sie tun?

## Menükarten

Diese erfüllen nicht nur ihren eigentlichen Zweck, sondern werden von den Gästen oft als Erinnerung an zauberhafte Momente in der Käfer-Schänke mit nach Hause genommen.  
Gerne beschriften wir diese auch individuell mit einem von Ihnen gewünschten Text oder Logo.  
Stück ab 4,90 €











## Wiesngeschenke

A bisserl geht immer! Auch bei den Geschenken? Beim Käfer geht ois .....

Sie wünschen sich nochmal etwas ganz Besonderes? Mit unseren kleinen Präsenten machen Sie Ihre „Koa Wiesn“ einzigartig und überraschen Ihre Gäste. Diese kleinen, liebenswerten Aufmerksamkeiten können direkt in die Tischdekoration mit eingebaut werden.

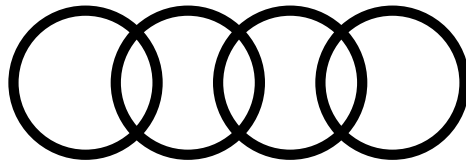


Vom klassischen Haferl bis zum Lebkuchenherz ist bei uns alles erhältlich!

	<p><b>Wiesn Haferl „Koa Wiesn 2020“</b></p> <p>pro Stück      8,95 €</p>		<p><b>Wiesn Haferl mit Pralinenmischung (200 g ohne Alkohol)</b></p> <p>pro Set      19,95 €</p>
	<p><b>Wiesn Krug „Koa Wiesn 2020“</b></p> <p>Krug 0,25 l    17,95 € Krug 0,5 l     19,95 €</p>		<p><b>Nickitücher (verschiedene Motive) 55x55 cm</b></p> <p>pro Stück      5,95 €</p>
	<p><b>Schlüsselband (Lanyard)</b></p> <p>pro Stück      9,95 €</p>		<p><b>Koa Wiesn 2020 - Lebkuchenherz</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- klein 16x15 cm 5,95 €</li> <li>- groß 25x20 cm 8,95 €</li> <li>- individuell beschriftet 22x23 cm - Preis auf Anfrage</li> </ul>
	<p><b>Nusserl Schnaps „A bisserl Nusserl geht immer“</b></p> <p>je 4 cl      6,95 €</p>		<p><b>Koa Wiesn 2020 - Luftballone (Dirndl, Lederhosen, Käfer Lebkuchenherz)</b></p> <p>Preis auf Anfrage</p>



# Koa Wiesn Audi Shuttle-Service



Gut gelaunt, stressfrei und bequem zur Käfer-Schänke - mit dem Shuttle-Service von Audi fängt die „Koa Wiesn“ gut an.

Ob Sie jetzt von zu Hause abgeholt und direkt zu Käfer in die Prinzregentenstraße gefahren werden möchten oder unterwegs noch Freunde zusteigen sollen - Ihre individuellen Wünsche werden gerne erfüllt.

Selbstverständlich hat Ihre Sicherheit Priorität: Käfer stellt eigene Fahrer und es werden hohe Hygienestandards eingehalten, einschließlich Mund-Nasen-Schutz.

Eine Abholung ist vorab buchbar und muss mindestens 5 Werktage vor Ihrem Koa Wiesn-Termin reserviert werden. Der Heimtransport kann - je nach Verfügbarkeit - leider nur vor Ort gebucht werden.

Die Fahrt wird zu den ortsüblichen Taxitarifen abgerechnet.

Für weitere Informationen und Ihre Buchung wenden Sie sich bitte direkt an den Audi Shuttle-Service.

## **Kontakt:**

Tel. +49 (0)176-141 688 20

# Ihr persönlicher Kontakt

---

VERANSTALTUNGEN SIND UNSERE LEIDENSCHAFT



IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN

**DÖRTHE BREDENBRÖCKER**

**LENA STREIBL**

**ANNA MAIDHOF**

**ANN-KATHRIN FÖLL**

Telefon	+49 89 41 68 250
Fax	+49 89 41 68 623
E-Mail	<a href="mailto:kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de">kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de</a>



# Ihre Koa Wiesn-Veranstaltung

---

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

PLZ, Ort \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Datum der Veranstaltung \_\_\_\_\_ Uhrzeit \_\_\_\_\_

Personenzahl (davon Kinder) \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ )

Ihr Ansprechpartner für uns vor Ort \_\_\_\_\_

**Die Koa-Wiesn-Reservierung gilt nur dann als bestätigt, wenn Ihre Kreditkartendaten hinterlegt sind. Diese dienen ausschließlich als Sicherheit für die beauftragte Buchung.**

Kartenart: \_\_\_\_\_

Kartennummer: \_\_\_\_\_

Karteninhaber/-in: \_\_\_\_\_

Gültigkeit: \_\_\_\_\_ Prüfziffer: \_\_\_\_\_

Wir möchten verbindlich buchen und akzeptieren hiermit die Allgemeinen Geschäftsbedingungen, insbesondere Punkt 5 (Änderung der Teilnehmerzahl) und Punkt 8 (Stornierungsbedingungen).

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

Um die Reservierung garantieren zu können, senden Sie uns diese Bestätigung bitte innerhalb der nächsten 3 Tage zurück.

Per Post Käfer-Schänke, Bankett, Prinzregentenstraße 73, 81675 München

Per E-Mail kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de

Per Fax +49 89 4168-623

# Veranstaltungsdetails - Speisen & Getränke

---

Um einen reibungslosen sowie stimmungsvollen Ablauf Ihres Essens zu erreichen, bitten wir Sie ausdrücklich darum, sich ab einer Personenzahl von 6 Personen für ein gemeinsames Menü zu entscheiden. Es versteht sich von selbst, dass wir dabei auf individuelle Unverträglichkeiten, Besonderheiten und Ihre Wünsche eingehen werden.

## APERITIF

Alkoholisch \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Alkoholfrei \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## WEINE

Weißwein \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Rotwein \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Rosé \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## WEITERE GETRÄNKE

(Kaffee, Digestif, Cocktails)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## FINGERFOOD

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## MENÜ

Vorspeise \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Suppe \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Zwischengang \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hauptgang \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Dessert

\_\_\_\_\_

## BESONDERHEITEN / UNVERTRÄGLICHKEITEN

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN - KÄFER-SCHÄNKE**

### **1. Geltung**

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Feinkost Käfer GmbH im Restaurant Käfer-Schänke, Prinzregentenstraße 73, 81675 München.

### **2. Vertragsschluss**

Die Angebote der Feinkost Käfer GmbH sind freibleibend, bis sie vom Kunden (nachfolgend Auftraggeber) angenommen werden. Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt. Die Annahme des Angebotes muss binnen einer Frist von drei Werktagen (Montag bis Samstag) ab Zugang erfolgen.

### **3. Preise**

Die genannten Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### **4. Reservierungen, Nachtpauschale**

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Feinkost Käfer GmbH den genauen Termin, die genaue Anzahl der Teilnehmer sowie eine definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich zu bestätigen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und die jeweiligen Preise laut Vereinbarung werden bei der Endabrechnung als Mindestentgelt berücksichtigt.

Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Equipment und Dienstleistungen werden zu den aktuellen Listenpreisen der Feinkost Käfer GmbH gesondert in Rechnung gestellt. Das Restaurant Käfer Schänke schließt regulär um 1:00 Uhr nachts. Sollte der Auftraggeber wünschen, dass das Restaurant für ihn noch länger geöffnet bleibt, ist die FeinkostKäfer GmbH berechtigt, dem Auftraggeber für den dadurch bedingten erhöhten Personaleinsatz für jede angefangene Stunde ab 1:00 Uhr eine Nachpauschale von EUR 250,00/Std. in Rechnung zu stellen. Dem Auftraggeber ist ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass der Feinkost Käfer GmbH keine oder wesentlich geringere Kosten entstanden sind.

### **5. Änderung der Teilnehmerzahl**

Die bestellte Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsgrundlage. Die Reduzierung der Teilnehmer ist bis zu 24 Stunden vor der Veranstaltung bis zu 15% der vereinbarten Teilnehmerzahl kostenfrei möglich. Dies bedarf der Schriftform. Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Reduzierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung des Auftraggebers unter einer der nachfolgend genannten Adressen:

Per Post: Feinkost Käfer GmbH, Prinzregentenstraße 73, 81675 München

Per Fax: +49 89 4168-623

Per Mail: [kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de](mailto:kaeferschaenke@feinkost-kaefer.de)

### **6. Reservierungsgarantie**

Eine Reservierungsgarantie in Form einer Kreditkarten hinterlegung als Kostenübernahme ist grundsätzlich zu geben. Insbesondere muss eine Reservierungsgarantie zu folgenden Anlässen erfolgen:

Vorweihnachts- und Weihnachtszeit, Messen (Bau, ISPO, Bauma, Transport Logistic, Intersolar, Expo Real, Heim & Handwerk).

### **7. Änderungsvorbehalt**

Die Feinkost Käfer GmbH ist berechtigt, unter Berücksichtigung der Interessen des Auftraggebers in einer für diesen zumutbaren Weise die geschuldete Leistung zu ändern oder von ihr abzuweichen.

Die Feinkost Käfer GmbH behält sich für eine optimale Auslastung das Recht vor Stuben zu tauschen.

Die Feinkost Käfer GmbH wird den Auftraggeber über eine etwaige Änderung zeitnah informieren.

## **8. Stornierungsbedingungen / Rücktritt durch den Auftraggeber**

Nachfolgende Stornierungsbedingungen gelten für den Auftraggeber im Falle eines Rücktritts:  
Ab Buchungsdatum bis 14 Werktage vor Veranstaltung kostenfreier Rücktritt, 13 Werktage bis 3 Werktage vor Veranstaltung 30% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen. Ab 2 Werktagen vor Veranstaltung 80% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen.

Bei Reservierungen mit à la carte Wahl, wird hinsichtlich des entgangenen Speisenumsatzes ein durchschnittlicher 3-Gang-Menüpreis in Höhe von € 75,00 zu Grunde gelegt. Ansonsten wird der entgangene Speisenumsatz auf Basis des vereinbarten Angebots errechnet. Dem Auftraggeber ist ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass der Feinkost Käfer GmbH kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

## **9. Rücktrittsbedingungen / Rücktritt durch die Feinkost Käfer GmbH**

Die Feinkost Käfer GmbH ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere wenn: höhere Gewalt oder andere, vom Restaurant nicht zu vertretende Leistungshindernisse, die durch zumutbare Aufwendungen der Feinkost Käfer GmbH nicht überwunden werden können, die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen, trotz bestehender Vereinbarungen mit Lieferanten der Feinkost Käfer GmbH die Lieferung erforderlicher Materialien nicht möglich ist, ohne dass es die Feinkost Käfer GmbH zu vertreten hat. In diesen Fällen wird die Feinkost Käfer GmbH den Auftraggeber unverzüglich informieren und die vom Auftraggeber bislang geleisteten Zahlungen unverzüglich erstatten.

## **10. Mitbringen von Speisen / Getränken / Dritten**

Der Auftraggeber darf Speisen und Getränke zum Verzehr in das Restaurant grundsätzlich nicht mitbringen. Auf besonderen Wunsch können mitgebrachte Weine gegen Verrechnung einer Getränkeausfallpauschale gestattet werden. Dies ist im Vorfeld der Veranstaltung mit der Feinkost Käfer GmbH zu vereinbaren. Ferner ist der Auftraggeber nicht berechtigt ohne Zustimmung der Feinkost Käfer GmbH dritte Dienstleister auf den Gebieten Dekoration und Unterhaltung jeglicher Art in den Räumen der Feinkost Käfer GmbH zu beschäftigen oder tätig werden zu lassen.

## **11. Haftung**

Die Feinkost Käfer GmbH haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit der Auftraggebers nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzungen, insbesondere beim Abhandeln von Kleidungsstücken oder Wertgegenständen, soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind.

Die Beschränkungen der Haftung gelten auch für die Haftung der Feinkost Käfer GmbH für von ihr eingesetzte Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen und gesetzliche Vertreter.

## **12. Reklamation**

Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich erfolgt. Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers werden hierdurch nicht berührt.

## **13. Zahlung**

Die Leistungen sind ohne jeden Abzug innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung fällig.

## **14. Kreditkarten**

Die Feinkost Käfer GmbH akzeptiert folgende Kreditkarten: MasterCard / Visa / American Express

## **15. Übertragungssicherheit bei Verwendung von Kreditkarten**

Die Feinkost Käfer GmbH fühlt sich dem Schutz der persönlichen Daten des Auftraggebers verpflichtet. Die von der Feinkost Käfer GmbH verwendete Secure Server Software (SSL) ist Branchenstandard und gilt als eine der besten Lösungen zur sicheren Datenübertragung. Damit werden alle persönlichen Informationen einschließlich Kreditkartennummer, Name und Adresse verschlüsselt übertragen, so dass die Informationen nicht von Unbefugten aus dem Internet abgefangen und gelesen werden können.

## **16. Datenschutz**

Für den Umgang mit Kundendaten, insbesondere die Erhebung, Nutzung und Verarbeitung, sind die besonderen „Datenschutzhinweise zur Kundendatenverarbeitung“ gemäß Artikeln 13, 14 und 21 DSGVO hier einsehbar: <https://www.feinkost-kaefer.de/datenschutz>.

## **17. Veröffentlichungsrecht**

17.1 Der Auftraggeber erklärt sich gegenüber Feinkost Käfer GmbH ausdrücklich damit einverstanden, dass diese mit der Veranstaltung werben und diese in allen Medien (z. B. Presse, Internet, Käfer-Newsletter) einschließlich der Veröffentlichung von Fotos unentgeltlich und uneingeschränkt verwenden darf.

17.2 Die Feinkost Käfer GmbH hat hierbei das Persönlichkeitsrecht und das Recht Dritter am eigenen Bild zu beachten.

## **18. Schriftformklausel**

Nebenabreden oder Änderungen des Vertrages bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform.

## **19. Schlussbestimmungen**

Für die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen der Feinkost Käfer GmbH und dem Auftraggeber gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, ist München ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten. Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt.

Mit Unterzeichnung dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen bestätigt der Auftraggeber, dass er diese gelesen, verstanden und als Vertragsbestandteil anerkennt.

Stand: 17. Mai 2018



RESTAURANT KÄFER-SCHÄNKE  
im Käfer Stammhaus  
Prinzregentenstraße 73  
81675 München