



*Die Hochzeitslocation  
im Münchner Südwesten*



Waldheim  
Waldheim 1  
81377 München  
Tel. +49(0)89 - 7160 64 | Fax. +49(0)89 - 7191438  
[info@waldheim.de](mailto:info@waldheim.de)

[www.waldheim.de](http://www.waldheim.de)

# Hochzeitsfeier

vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Hochzeitslocation Waldheim.

Gerne möchten wir Sie bei Ihren Hochzeitsvorbereitungen mit unserer besten Beratung unterstützen.

Daher haben wir ihnen hier neben Menüvorschlägen noch viele kleine und große Tipps für die Planung Ihrer Hochzeit zusammengestellt.

Mit unserer langen Erfahrung haben wir die Möglichkeit ihren Hochzeitstag ganz nach ihren Vorstellungen und vor allem unvergeßlich zu gestalten.

Unser Hochzeitsteam unter der Leitung von Oliver Reckzeh berät Sie sehr gerne. Sie erreichen uns unter der Rufnummer  
(089) 716 0 65  
oder E-Mail: [info@waldheim.de](mailto:info@waldheim.de)

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen!

Ihre Gastgeber Boris Pachov & Thomas Winkler  
und das gesamte Waldheim Team



## Anfahrt

(Auto)

In Großhadern von der Würmtalstraße in die Sauerbruchstraße -abbiegen und am Klinikum vorbei Richtung Fürstenried fahren, linker Hand ist die große Einfahrt.

(Öffentlich)

Von der U-Bahnhaltestelle Klinikum Großhadern (U 6) sind es zehn Gehminuten.

Ganz nah auch die Bushaltestelle „Zöllerstraße“ (Linie 56).



## Räumlichkeiten

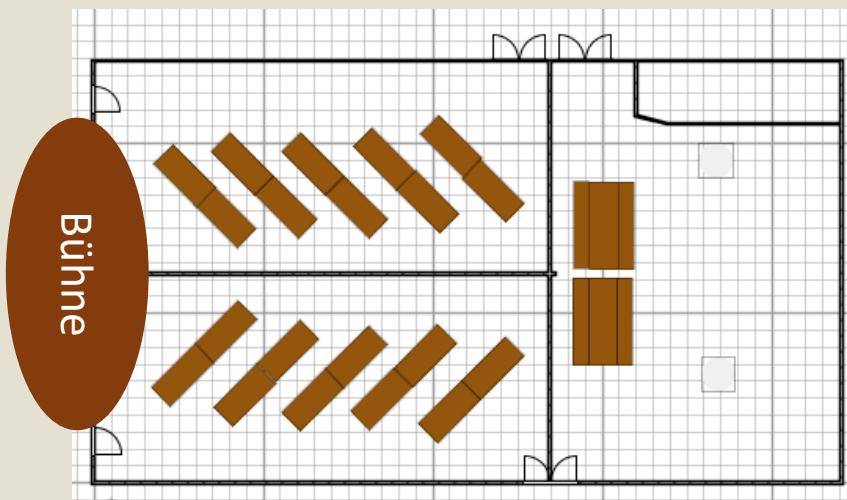


### HEIMATSAAL IM WALDHEIM

Waldheim Eventlocation für bis zu 280 Personen mit ansprechendem Ambiente und individueller Bestuhlung, sowie sonniger Terrasse mit Lounge-Bereich, zahlreichen Parkplätzen und zeitgemäßer Licht- und Bühnenausstattung. Exklusive Planung der Speisen aus der heimisch modernen auch vegetarischen Küche mit frischen Produkten und Zutaten aus dem direkten Umland. Im Heimatsaal gibt es dafür eine offene Küche und einen geselligen Barbereich. Mitten in München und ganz unter sich.

Grundfläche: 290 m<sup>2</sup>

Gastraumfläche(Bar): 25 m<sup>2</sup>



Kapazität:

Reihenbestuhlung ( Stühle ): 350 Personen

Fischgrät-Bestuhlung : 200 Personen

Parlamentarisch : 130 Personen

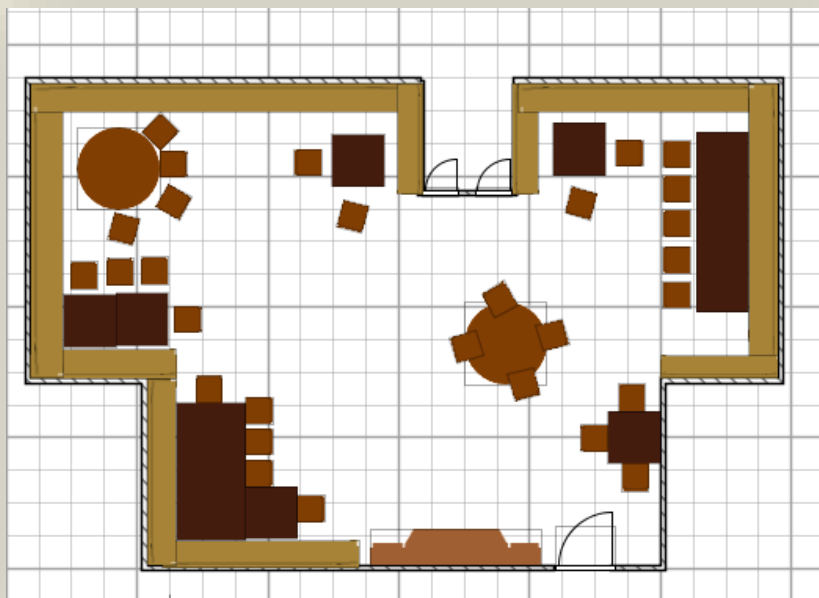
Tischgruppen zu 8, 14, 20 Personen: bis 220 Personen



### HEIMATRAUM IM WALDHEIM

Der Heimatraum im charmanten Hauptgebäude mit eigenem Zugang und Parkplätzen ist eine charakttervolle Gaststube. Darin feiern, treffen und amüsieren sich bis zu 50 Personen in einem modern bayerischen Ambiente. Exklusive Planung der Speisen aus der heimisch modernen auch vegetarischen Küche mit frischen Produkten und Zutaten aus dem direkten Umland.

Fläche: 65 m<sup>2</sup>



Kapazität:  
bis 55 Personen

## Zum Empfang

### Canapés, ab 10 Stück je Sorte

Mozzarella mit Tomate und Basilikum	2,20
Schinken	2,20
Salami	2,20
Frischkäse mit Schnittlauch	2,20
Antipasti-Gemüse	2,50
Parmaschinken mit Parmesan	2,50
Ziegenkäse mit Feigensenf	2,50
Räucherlachs mit Meerrettichfrischkäse	2,90
Roastbeef mit Remouladendipp	2,90

### Fingerfood, ab 10 Stück je Sorte

Kleine Hackfleischbällchen am Spieß mit Oliven	2,20
Kleine Spinat-Ricotta-Küchlein	2,20
Spieße von gebratenem und mariniertem Antipasti-Gemüse	2,20
Laugenkonfekt mit Kaltem Braten und Meerrettich	2,20
Laugenkonfekt mit Obatzda und Roten Zwiebeln	2,20
Saté-Hähnchenbrustspieße mit Erdnußsauce	2,20
Frisch mit der „Berkel“ aufgeschnittener Parmaschinken auf Grissini gewickelt	2,20
Datteln mit Mandelfüllung umhüllt mit Serranoschinken	2,70
Mini-Schnitzel mit Zitronenfilets am Spieß	2,70
Mini-Wraps mit Räucherlachs und Meerrettichcreme gefüllt	2,90
Garnelen-Paprika-Spieße mit süß-scharfer Chilimarinade	3,20
Kalbfleischspießchen Saltimbocca ( mit Parmaschinken und Salbei )	3,20
Mini-Involtini von der Hähnchenbrust gefüllt mit Parmaschinken und Parmesan	3,20
Gebratener Riesengarnele an Spieß, mit Aioli	3,50

### Aperitif

Prosecco, Hausmarke, wahlweise mit Aperol oder Holunderblütensirup	0,1 l	3,90
Alkoholfrei: saisonal hausgemachte Limonade; z.B. Rhabarber-Ingwer	0,1 l	3,40
Aperol Spritz	0,3 l	5,90
Waldheim Spritz		
( Prosecco, Soda, Pink Grapefruit- und Maracujasaft, Campari, Limette )	0,3 l	5,90
Hugo	0,3 l	5,90
Campari-Soda	0,2 l	5,90
Weißbier oder Helles	0,3 l	2,60
Edel-Hell aus dem Holzfaß vom Gastgeber selbst angezapft, z.B.	30 l	240,00
Prosecco Spumante, DOC	0,75 l	32,00
Champagner Moët & Chandon	0,75 l	75,00

**Bei passendem Wetter führen wir den Empfang sehr gerne im Außenbereich mit Loungemobiliar für Sie durch!**



## Menüvorschläge

Liebes Brautpaar,  
sollten ihnen die Zusammenstellungen nicht zur vollsten Zufriedenheit zusagen,  
stellt ihnen gerne unser Küchenchef eine Auswahl ganz nach ihrem persönlichen  
Geschmack zusammen.

### **Hochzeits-Menü I: 37,-**

#### **Vorspeise**

Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit gebratenem Garnelen-Spieß

#### **Hauptgericht**

Entrecote vom Grill mit Selleriepürree und Ratatouillegemüse

oder

Lachsfilet vom Grill auf Safran-Risotto mit Zuckerschoten

#### **Dessert**

Mango-Tiramisu

### **Hochzeits-Menü II: 46,-**

#### **Vorspeise**

Terrine vom Wildlachs mit Forellenkaviar

#### **Zwischengang**

Waldheim-Festtagssuppe: Tafelspitzbouillon mit Kräuternockerl, Creperöllchen,  
Gemüwestreifen und Schnittlauch

#### **Hauptgericht**

Rinderfilet mit Portweinsoße, dazu Kartoffelgratin und Ratatouillegemüse

oder

Duo von Lachsfilet und Garnele mit Wildreis und feinem Gemüse

#### **Dessert**

Zweierlei Schokomousse mit Himbeermark und frischen Früchten



### **Hochzeits-Menü III: 52,-**

#### **Vorspeise**

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse auf Malzbrotchips

#### **Zwischengang**

Frische Ravioli, saisonal und nach Wunsch gefüllt

#### **Hauptgericht**

Kalbsmedaillons auf Morchelrahm, dazu Kartoffelplätzchen und feines Gemüse  
Oder

Duo von Zanderfilet und Garnele mit Safran-Limettensoße, dazu schwarzer Venerereis  
mit Gemüse

#### **Dessert**

Schokotörtchen mit frischem Fruchtsalat und Minze

### **Waldheim-Menü IV: 39,-**

#### **Vorspeise**

Waldheim-Festtagssuppe: Tafelspitzbouillon mit Griesnockerl, Frittaten, Gemüsestreifen  
und Schnittlauch

#### **Zwischengang**

Kalbstaufelspitzsülze mit Salatsträußerl, Steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und  
frischem Kren

#### **Hauptgericht**

Kalbsbraten in rahmiger Soße, dazu Serviettenknödel  
Oder

Lachsfilet vom Grill mit Zitronensoße, dazu Wildreis und Blattspinat

#### **Dessert**

Duo von Apfel- und Topfenstrudel mit Beerenragout



# Buffetvorschläge

## Hochzeits-Büffet I, 49,-

### Vorspeisen

Geräucherte Lachsforellenfilets mit Apfel-Meerrettich  
Räucherlachs mit Meerrettichfrischkäse

Kalter Schweinebraten mit Meerrettich  
Roastbeef mit Kräuter-Remoulade  
Niederbayerisches Bauerngeräuchertes mit Essiggurken  
Deftiger Rohschinken mit Radieserl

Obatzda mit roten Zwiebeln

Kartoffelsalat mit Rauke und Radieserl  
Knackige Blattsalate mit einem Joghurtdressing und Vinaigrette

dazu Brezen, Bauernbrot, Mehrkornbrot

### Hauptgerichte, von unserem Koch auf dem offenen Feuer zubereitet:

Zanderfilet  
Saftige Steaks vom Ochsen und der Hähnchenbrust

### Hauptgerichte vom Buffet

Resch gebratene bayerische Bauernente mit Natursauce  
Schweinelende in feinem Waldpilzrahm  
Kleine Spinatknödel auf buntem Gemüsebett

### Beilagen

Kleine Kartoffelknödel  
Ofenkartoffeln  
Apfel-Blaukraut

### Dessert, dekorativ im Gläschen/ Schälchen serviert:

Bayerische Creme mit Rhabarber-Erdbeerragout  
Schokoladenmousse mit Baileys-Haube

Erfrischende Eisbombe





## **Hochzeits-Buffer II: 45,-**

### **Vorspeisen**

Gegrillte Auberginen,  
Gebratene Zucchini mit Minze  
Gebratene Champignons mit Knoblauch, Balsamico und Thymian  
Rote und gelbe Paprikafilets gebraten und mariniert mit frischen Kräutern und kaltgepresstem Olivenöl

Hausgebeizter Lachs  
Polpette al Pesto – Hackfleischbällchen mit Pesto -  
Vitello tonnato  
Rosa gebratene Flugentenbrust, fein aufgeschnitten  
Luftgetrockneter Schinken mit Melone  
Mailänder Salami und Coppa di Parma  
Gezupfte Blattsalate mit Rucola, dazu ein Balsamicodressing  
  
dazu Focaccia, Baguette, Mehrkornbrot

### **Hauptgerichte vom Buffet**

Schweinefilet in Parmaschinken gehüllt auf Feigensenfsoße

Frische Ravioli gefüllt mit würzigem Antipastigemüse  
serviert auf Ratouillegemüse

Gebratene Filets von der Roten Meerbarbe in Safran-Limettensauce

### **Beilagen**

Cremiges Kartoffelgratin  
Gebratene Olivenpolentaschnitten  
Rot-weißer Naturreis

### **Dessert, dekorativ im Gläschen/ Schälchen serviert:**

Erdbeer-Tiramisu  
Profiteroles mit Schokoladensauce  
Panna cotta mit Waldberragout



## **Hochzeits-Buffer III 55,- Vorspeisen**

Im Sommer: Gazpacho, im Winter: Minestrone

Gegrillte Auberginen,  
Gebratene Zucchini mit Minze  
Gebratene Champignons mit Knoblauch, Balsamico und Thymian  
Rote und gelbe Paprikafilets gebraten und mariniert mit frischen Kräutern und  
kaltgepreßtem Olivenöl

Frischkäse mit getrockneten Feigen und Aprikosen  
Hausgebeizter Lachs  
Polpetta al Pesto – Hackfleischbällchen mit Pesto -  
Vitello tonnato  
Luftgetrockneter Schinken mit Melone  
Mailänder Salami und Coppa di Parma  
Büffel-Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum  
Gezupfte Blattsalate mit Rucola, dazu ein Balsamicodressing

dazu Focaccia, Baguette, Mehrkornbrot

### **Hauptgerichte, von unserem Koch auf dem offenen Feuer zubereitet:**

Lachsfilet  
Riesengarnelen  
Saftige Steaks vom Ochsen und der Hähnchenbrust

### **Hauptgerichte vom Buffet**

Saltimbocca vom Kalb ( mit Parmaschinken und Salbei ) auf Proseccosauce,

Frische Ravioli gefüllt mit Ricotta und Blattspinat,  
serviert mit würzigem Kirschtomatensugo

### **Beilagen**

Ratatouille-Gemüse  
Cremiges Kartoffelgratin  
Rot-weißer Naturreis

### **Dessert, dekorativ im Gläschen/ Schälchen serviert:**

Aperol-Orangencreme  
Profiteroles mit Schokoladensauce  
Panna cotta mit Waldberragout

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten  
Kleine Käseauswahl mit Trauben



## Mitternachtsimbiss

Käseauswahl aus der Voralpenregion mit Trauben, Nüssen und Feigensenf, dazu Brotauswahl und Butter	8,90
Currywurst mit Pommes, in Schälchen serviert	5,40
Chili con Carne mit Baguette	5,90
Hausgemachte leicht pikante Gulaschsuppe mit Bauernbrot	5,90
Karotten-Ingwercremesuppe mit Baguette	4,90
Paar Münchner Weißwürste mit ofenfrischer Breze und süßem Senf	5,90

## Allgemeine Hinweise:

### Mieten:

Heimatsaal bei exklusiver Nutzung mit weniger als 80 Gästen	400,00
---	--------

### Technik

Saal Technik-Paket : beinhaltet: komplette Saaltechnik mit Musikanlage und Lichttechnik (professionelle Musikanlage mit pitchbaren CD-Playern, Mehrkanalmischpult, Lichtanlage)	180,00
Heimatraum Technik-Paket : (beinhaltet: komplette Musikanlage )	50,00
Heimatrausch Technik-Paket : (beinhaltet: Musikbox )	30,00
Beamer :	60,00
Leinwand :	60,00
Funkmikro:	je Stück 18,00

### Zusätzliches Mobiliar

Stehtisch	11,00
Stehtisch mit weißer Husse	25,00
Stuhlhusse, weiß	6,90

### Tischausstattung :

Deko I (Tischläufer, Windlichter und hochwertige Papierserviette )	1,00
Deko II ( weiße Stofftischdecke, Windlichter und hochwertige Papierserviette )	2,00
Deko III ( weiße Stofftischdecke, Windlichter und gefaltete weiße Stoffserviette )	2,90
Menükarten, individuell mit Ihrem Logo/ Foto, ab 15 Stück,	pro Stück 1,50
Blumendeko: einzelne Blüten oder komplette Blumengestecke; hier beraten wir Sie gerne	

## Besonderheiten

### Getränkepauschale

Bier, Alkoholfreie Getränke, offene Weine, Heißgetränke im Verbrauch unlimited	
Ab 3 Stunden	pro Stunde und Person 5,00
Bei mehr als 6 Stunden	pro Stunde und Person 4,50



### **Holzfaß**

Besonderen Spaß garantiert ein von Ihnen selbst angezapftes 30l-Holzfaß mit Hacker-Pschorr Edel-Hell 240,00

### **Korkgeld**

Für selbst mitgebrachte Weine oder Sekt etc. berechnen wir ein Korkgeld pro 0,75 l-Flasche in Höhe von 16,00

### **Tellergeld**

Für mitgebrachte Kuchen pro Person 1,90

### **Nachtpauschale ab 1 Uhr**

ab 1 Uhr je angefangene Stunde pauschal 120,00

### **Reinigungspauschale**

Bei Verwendung von Konfetti, Rosenblätter o.ä. 100,00

### **Parkplätze**

Ab einer Personenzahl von 100 Personen reservieren wir Ihnen kostenfrei einen Teil unserer Parkplätze.

### **Anzahlung**

Ab einer Veranstaltung ab 2000,- € Umsatz ist eine Anzahlung in Höhe von 500,- € binnen der nächsten 7 Tage nach Abschluss des Angebots zu leisten.

### **Stornogebühren**

mehr als 30 Tage	kostenfrei
bis 14 Tage	50 % des zu erwartenden Speisenumsatzes
Bis 7 Tage	80% des zu erwartenden Speisenumsatzes
Unter 7 Tage	100 % des zu erwartenden Speisenumsatzes

**Alle genannten Preise sind Bruttopreise in € und verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen MwSt. von derzeit 19 %.**



## *Standesamt :*

Standesamt München  
Ruppertstraße 11 (Neubau)  
80337 München  
Telefon: (089) 233 - 96 060  
heiratsbuero.kvr@muenchen.de

Standesamt München-Pasing  
Landsberger Straße 486  
81241 München-Pasing  
Telefon: (089) 233 - 37 252  
stamtpasing.kvr@muenchen.de

!!!Das Standesamt München-Pasing ist zuständig für Personenstandsangelegenheiten der Stadtbezirke Pasing-Obermenzing, Aubing-Lochhausen-Langwied und Allach-Untermenzing!!!

## *Kirchen:*

Kath. Pfarramt Sankt Canisius  
Farnweg 5, 81377 München

Gemeinde St. Ignatius  
Guardinistraße 83, 81375 München, Deutschland

Reformations-Gedächtnis-Kirche  
Ebernburgstraße 12, 81375 München

St. Matthias  
Appenzeller Str. 2, 81475 München, Deutschland

Andreaskirche Evang.-Luth. Pfarramt  
Walliser Str. 11, 81475 München, Deutschland



## *Übernachtung:*

Empress Hotel  
<http://www.empress-hotel.de/>  
Würmtalstr. 99  
81375 München  
Telefon: +49 (0) 89/12 59 30 0

Hotel Thalmair  
<http://www.hotel-thalmair.de/de/homepage/>  
Heiglhofstraße 3  
81377 München / Großhadern  
Telefon +49 89 741163-0

Hotel Neumayr  
<http://www.hotel-neumayr.de/>  
Heiglhofstrasse 18  
81377 München (Großhadern)  
Telefon: 089 / 7 41 14 40

IZB Residence CAMPUS AT HOME  
<http://www.campusathome.de/de/>  
Am Klopferspitz 21  
82152 Planegg/Martinsried  
Tel: +49 89. 1 89 28 76 - 100

Hotel Dolce Vita  
<http://www.hoteldolcevita.eu/>  
Planegger Str. 2  
82166 Gräfelfing  
Tel : 089-4522848-00

Hotel Säntis  
<http://www.hotel-saentis.com/>  
Waldfriedhofstr. 90  
81377 München  
Tel. +49 (0) 89/74 15 25-0

Hotel Petri  
<http://www.hotel-petri.de>  
Aindorferstraße 82,  
80689 München  
Tel. +49-(0)89-581099

