

## Feste Feiern in Schloss Blutenburg

Nichtweit von Schloss Nymphenburg liegt das ehemalige Lustschloss der Herzöge und Kurfürsten von Bayern und München. Mit seinem märchenhaften Ambiente lädt es zum Verweilen und Genießen ein.

Bei schönem Wetter oder nach einem Besuch der Internationalen Jugendbibliothek können Sie auf der sonnigen Terrasse am Schlossweiher, oder im schattigen Innenhof unter der alten Linde Platz nehmen. Bei schlechtem Wetter verwöhnen wir Sie in unserer Schlossschänke am gemütlichen Kachelofen.

Für Ihre Feste, Weihnachtsfeiern, Tagungen und sonstige Feierlichkeiten bieten sich unser Schlossgewölbe der kleine und der große Festsaal, sowie die Schlossschänke an.

Sollten Sie noch Fragen haben oder Informationen benötigen, stehen wir und unsere Mitarbeiter jederzeit gerne zur Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menüabsprache und geben Sie 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenanzahl sowie die genaue Uhrzeit durch.  
Beachten Sie bitte bei Ihrer Menüauswahl, dass nur ein Menü serviert werden kann.

Viel Spaß beim Aussuchen und später beim Feiern wünschen Ihnen

Familie Mendel und Frau Kaiser  
mit allen Mitarbeitern

Unsere Bürodamen kümmern sich gerne um Reservierungen und Anliegen rund um Ihre Veranstaltung. Sie erreichen uns unter [buero@blutenburg.bayern](mailto:buero@blutenburg.bayern)

Schlossschänke Blutenburg  
Seldweg 15  
81247 München  
Telefon: 089 / 8119808  
Telefax: 089 / 81009572  
[www.schlossschaenke-blutenburg.de](http://www.schlossschaenke-blutenburg.de)

Wir haben für Sie von 12-20:30 Uhr geöffnet.  
Montag und Dienstag sind Ruhetage (an Feiertagen geöffnet).

Gerne öffnen wir für Ihre Feier oder Veranstaltung  
auch außerhalb unserer Öffnungszeiten Schänke und Festsäle.

## Unsere Geschäftsbedingungen und Wissenswertes zum Haus

### Blumenarrangements nach Wahl

Gerne können Sie Ihre individuellen Blumenarrangements bei unserer Floristin bestellen oder Ihre Dekoration selbst mitbringen.

(Dachauer Blütenzauber Frau Mogel/ Frau Kleer, Mittermeierstrasse 14, 08131- 82162)

### Dekoration

Wir haben verschiedene Kerzenleuchter, die wir Ihnen gerne für Ihre Fest unentgeltlich zur Verfügung stellen (inkl. champagnerfarbener Spitzkerzen).

### Fotografen

Fotostudio Thomas Schuster, [www.fotostudio-schuster.de](http://www.fotostudio-schuster.de), 089-8203346

Andi Schmid, [www.silberfoto.de](http://www.silberfoto.de), 0172-8113334

### Heiraten in der Kapelle von Schloss Blütenburg

Wenn Sie in der Schlosskapelle Ihre Hochzeit feiern möchten, wenden Sie sich bitte an das Pfarramt Leiden Christi.

Passionistenstr.12, 81247 München, Tel. 089-8911410

### Kuchen, Hochzeitstorte und Gabelgeld

Sollten Sie Ihre Kuchen selbst mitbringen, so berechnen wir Ihnen Gabelgeld in Höhe von € 5.- pro Person (in Hochzeitsarrangements enthalten).

Bitte beachten Sie, dass mitgebrachte Kuchen gewerblich (z.B. durch eine Konditorei) hergestellt sein müssen.

Unsere Empfehlung für Hochzeitstorten und Kuchen zu jedem Anlass:

Cafe Weißenbeck in Dachau, Felix- Wanke- Straße 5, Telefon: 08131- 26470

### Menükarten (ab 10 Stück)

in die wir auf Wunsch Ihren persönlichen Text eindrucken erhalten Sie für € 4.- pro Stück (in Pauschalen enthalten).

### Zahlungsmodus

Wir senden Ihnen nach Ihrer Veranstaltung Ihre Rechnung.

Zahlung ist ausschließlich per Überweisung möglich (oder nach vorheriger Absprache).

### Endgültige Personenzahl

Wir benötigen die definitive Personenzahl spätestens 7 Tage im Voraus.

Diese Gästezahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung.

### Personalkosten in den Festsälen bzw. Schänke außerhalb der Öffnungszeiten

Auf allen Veranstaltungen in den Festsälen berechnen wir Ihnen pro angefangene Arbeitsstunde eines Kellners 50 € brutto. Berechnungsgrundlage sind ca. 15 Gäste pro Kellner zuzüglich einer Stunde Aufbau und einer Stunde Abbau nach Veranstaltungs-Ende. Es werden mindestens 2 Kellner benötigt.

In unseren Pauschalen sind diese Personalkosten bereits inkludiert.

### Freie Trauung

Eine freie Trauung ist bei uns im Haus möglich (unterer Schloßhof/ kleiner Saal), Bestuhlung im Mietpreis inklusive.

### Unsere Räumlichkeiten

Schlossschänke	bis zu 60 Personen	
Großer Saal	bis zu 150 Personen	
	samstags von Mai – Oktober:	nur Kombipreis buchbar
	restliches Jahr, andere Wochentage:	850 €
Kleiner Saal	bis zu 40 Personen	400 €
Oberer Schloßhof		200 €

### Kombipreise für das ganze Schloss

Samstag Mai- Oktober	2250 €
Freitag Mai- Oktober	1500 €
restliches Jahr; andere Wochentage	1250 €

**Freitag und Samstag Mai – Oktober ist nur das ganze Schloss buchbar.**

Die Festsäle werden von der Internationalen Jugendbibliothek vermietet.

### Zusätzliche Ausstattung in den Sälen

Vortragsanlage € 60,-, Beamer (inkl. Leinwand) € 80,-, Leinwand separat € 15,-, Klavier € 80,-, Mikrofon € 15,-

Im Kombipaket „Ganzes Schloss“ ist die Nutzung von Beamer, Leinwand und Anlage im Jella-Lepman-Saal inklusive.

### Musik und Sperrstunde

Wir stellen Ihnen gerne Kontaktdaten von Musikern und DJs zur Verfügung.

Die hausinterne Sperrstunde ist 2 Uhr, eine weitere Verlängerung nicht möglich.

Ab 24 Uhr berechnen wir pro angefangener Stunde einen Betrag von € 250,-

(In unseren Hochzeitspauschalen inkludiert).

### Bestuhlung

Unsere Säle bestuhlen wir mit Kirschholzfarbenen Polsterstühlen.

### Tische:

Runde Tische à 160 cm Durchmesser für großen Saal (bis 127 Personen max.) und kleinen Saal (bis 40 Personen max.) alternativ 10er Tafeln à 280 cm x 70cm

### Stuhlhussen

Wir bestellen Ihnen gerne die passenden Stuhlhussen und beziehen die Stühle damit.

Preis pro Stuhlhusse (inklusive Organzaschleife in einer Farbe Ihrer Wahl): 12,- €

Bitte mindestens 1 Monat vor Ihrer Feier die Hussen bestellen.

### Nahegelegene Hotels

Hotel Neuner	089/8912890
Hotel Blütenburg	089/8912420
Hotel Amalienburg	089/8911550

## Unsere Aperitifs

### **Hugo**

*Spumante, frische Minze, Limette, Holundersirup auf Eis*

### **Hugo – alkoholfrei**

*Ginger Ale, frische Minze, Holundersirup auf Eis*

### **Sprizz**

*Spumante, Aperol und Soda auf Eis*

### **San-Bitter-Sprizz (alkoholfrei)**

*San Bitter, Soda und Orange auf Eis*

### **Lillet Wild Berry (auch alkoholfrei möglich)**

*Lillet, Schweppes Wildberry, frische Beeren auf Eis*

### **Limoncello-Sprizz**

*Limoncello, Soda, Prosecco mit Zitrone und Rosmarin auf Eis*

### **Alkoholfreier Orangensprizz**

*Bionade naturtrübe Orange, Ginger Beer, Rosmarin und Orange auf Eis*

### **Glas Etichetta Nera Spumante**

*pur oder mit Orangensaft*

### **Campari**

*Soda, Orange oder mit Spumante*

### ***Ihr Sekttempfang im Schloss Blutenburg:***

*Spumante, Aperol Sprizz, Hugo, alkoholfreier Hugo, 0,33l Helles*

*Mineralwasser an Stehtischen eingestellt*

*Grissini mit Sesam, eingelegte Oliven, Ziegenkäsecrostini, Hummus mit geröstetem Sesam*

*pro Person 40,- € (im Zeitrahmen von 1 Std.)*

*inkl. Auf & Abbau, Tischwäsche*

*(in unseren „großen Pauschalen“ ist ein Aperitif ohne zeitliche Begrenzung bereits inkludiert)*

## Für den großen und kleinen Hunger beim Stehempfang

### Blutenburger Aperitifsteller

Elsässer Flammkuchen (auch vegetarisch)  
Gratinierter Ziegenkäse mit Pinienkernen  
Grissini mit San-Daniele  
Mit Kräutern marinierte Oliven

### Kleine Leckereien

Oktopus-Salat mit Staudensellerie  
Grissini mit San-Daniele  
Ofenfrischer Flammkuchen - Elsässer Art oder Griechischer Art (vegetarisch) -  
Kirschtomatensalat  
Couscous mit gegrilltem Scamorza  
Mit Honig, Thymian und Pinienkernen gratinierter Ziegenkäse auf Crostini  
Mediterraner Artischockensalat  
Spargelsalat (saisonal)  
Hummus mit geröstetem Sesam  
Ofenfrische Brezen, Butterbrezen  
Mit Kräutern marinierte Oliven

### Mitternachts – Snacks

Flying Currywurst  
Marinierte Käsewürfel  
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot  
Auswahl an Rohmilchkäse mit Feigensenf  
Bayrische Brotzeit

## Unser Hochzeitsarrangement

### Zum Aperitif an Stehtischen eingestellt

Eingelegte Oliven, Grissini mit Sesam  
Ziegenkäsecrostini mit Pinienkernen, Hummus auf Tramezzini

### Menü (3 Gänge)

Gebratenes Filet vom Bio-Saibling  
mit bayrischem weißem Spargel (saisonal) und Pesto  
auf Frühlingssalat und Hausdressing

\*\*\*\*\*

Rinderfilet unter der Parmesankruste gebraten  
mit Balsamico-Schalottensauce,  
Zucchini-Artischockengemüse  
und Rosmarin-Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Blutenburger Dessertbuffet  
Creme Brulée mit Himbeere  
Bayrisch Creme mit Heidelbeersauce  
Mousse au Chocolat  
Rohmilchkäse mit Feigensenf

### Mitternachtssnack Flying Currywurts

Die Pauschale beinhaltet:  
das Dreigang-Menü, Snacks zum Aperitif  
alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten  
Kaffeespezialitäten, Gabelgeld  
Aperitif: Sprizz, Hugo, Hugo alkoholfrei, Spumante, 0,33l Helles  
Weine: Weißburgunder, Gran Maestro  
Bargetränke: Marillenschnaps, Gin Tonic, Cuba Libre, 0,33l Helles  
Mitternachtssnack: Currywurst  
Zeitraumen: 10 Stunden  
(z.B. 16 – 2 Uhr)  
Auf- und Abbau, Personal, Nachtzuschlag (24.00 – 02.00 Uhr)  
p. P. 180 €

Preis 2024 inkl. 19 % MwSt.

## Unser Hochzeitsarrangement

### Zum Aperitif an Stehtischen eingestellt

Eingelegte Oliven, Grissini mit Sesam  
Ziegenkäsecrostini mit Pinienkernen, Hummus auf Tramezzini

### Menü (3 Gänge)

Gebratenes Filet vom Bio-Saibling  
mit bayrischem weißem Spargel (saisonal) und Pesto  
auf Frühlingssalat und Hausdressing

\*\*\*\*\*

Gebratenes Súpreme von der Maishähnchenbrust  
auf einer Steinpilzsauce,  
Artischocken-Zucchinigemüse  
und Rosmarin-Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Blutenburger Dessertbuffet  
Creme Brulée mit Himbeere  
Bayrisch Creme mit Heidelbeersauce  
Mousse au Chocolat  
Rohmilchkäse mit Feigensenf

Mitternachtssnack  
Flying Currywurst

Die Pauschale beinhaltet:  
das Dreigang-Menü, Snacks zum Aperitif  
alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten  
Kaffeespezialitäten, Gabelgeld  
Aperitif: Sprizz, Hugo, Hugo alkoholfrei, Spumante, 0,33l Helles  
Weine: Weißburgunder, Gran Maestro  
Bargetränke: Marillenschnaps, Gin Tonic, Cuba Libre, 0,33l Helles  
Mitternachtssnack: Currywurst  
Zeitraumen: 10 Stunden  
(z.B. 16 – 2 Uhr)  
Auf- und Abbau, Personal, Nachtzuschlag (24.00 – 02.00 Uhr)  
p. P. 166 €

Preis 2024 inkl. 19 % MwSt.

## Unser Angebot für Feiern

### Wintermenü

*Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse  
auf glasierten Trauben, gerösteten Pinienkernen  
und winterlichen Salaten*

\*\*\*\*\*

*Gebratenes Sûpreme von der Maishähnchenbrust  
auf einer Steinpilzsauce,  
Artischocken-Zucchini Gemüse  
und Rosmarin-Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*Bayrisch Creme mit Heidelbeerragout*

*Die Pauschale beinhaltet:  
das Menü*

*alle alkoholfreien Getränke und alle Biersorten, Kaffeespezialitäten*

*Aperitif: Aperol Sprizz, Hugo, Hugo alkoholfrei, Spumante*

*Weine: Weißburgunder, Gran Maestro*

*Zeitraumen: 19.00 bis 24.00 Uhr*

*(5 Stunden)*

*Auf- und Abbau, Personal*

*p. P. 96,00 €*

*Preis 2024 inkl. 19 % MwSt.*



## Impressionen aus unserer Küche

### Kalte und warme Vorspeisen

*Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse auf bunten Blattsalaten  
mit glasierten Weintrauben und Pinienkernen*

*Gefüllte Zucchini-Blüte mit gebratenen Kräuterseitlingen  
auf winterlichem Feldsalat mit Pesto und Hausdressing*

*Hausgemachte Kaspressknödel  
mit Linsengemüse auf bunten Salaten mit Pesto und Hausdressing*

*Frischer Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen,  
würzigem Hausdressing, Parmakrusteln und Orangenfilets*

*Gebratenes Filet vom Bio-Saibling mit bayrischem weißem Spargel (saisonal)  
und Pesto auf Frühlingssalat und Hausdressing*

### Suppen

*Blutenburger Hochzeitssuppe  
mit Grießnockerl, Gemüserauten, gefüllten Pfannkuchen  
und Rindfleisch*

*Tomatenconsommé  
mit Gemüseperlen und hausgemachten Ricotta-Nocken*

*Getrüffelte Kartoffelsuppe  
mit gebratenen Schwammerln und frischen Kräutern*

## Hauptgerichte

### **Zweierlei vom Reh aus der Jagd Hirschau**

Geschmortes und Gebratenes in der Kürbiskernkruste  
mit Preiselbeeren, Blaukraut und hausgemachten Butterspätzle

### **Sûpreme von der Maishähnchenbrust**

mit Steinpilzsauce, buntem Sommergemüse und Kartoffelgratin

**Rinderfilet mit Parmesankruste**, Balsamico-Schalottensauce,  
Artischocken-Zucchini Gemüse und Rosmarin-Kartoffelgratin

**Viertel ausgelöste bayrische Bauernente** vom Geflügelhof Lugeder  
mit Zwetschgen-Blaukraut, Maroni und Kartoffelknödel

### **Filet vom Bio-Saibling**

auf Kartoffelpüree und Trüffelsauce

**Lachs in der Kräuterkruste** mit Tomatenbutter,  
Linsengemüse und Rosmarinkartoffeln vom Obermenzinger Fenzlhof

**Dorade im Ganzen gebraten** mit Oliventapenade gefüllt,  
Zitronenöl und Obermenzinger Limettenkartoffeln  
(ohne Kopf und Gräten)

### **Gefüllte Artischockenböden**

Auf Kürbis-Perlgraupenrisotto

## Desserts

*Creme Brulee mit Himbeersorbet*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Himbeersorbet und frischen Früchten*

*Kokos-Panna-Cotta  
mit Ananas (vegan)*

*Bayrisch Creme im Glas  
mit Blaubeerragout*

*Blutenburger Dessertvariation im Glas  
Creme Brulee, Mousse au Chocolat und Bayrisch Creme mit Heidelbeeren*

*Mousse au Chocolat  
mit marinierten Erdbeeren*

*Apfelstrudel  
mit Vanillesoße und Sahne*

*Tiramisu*

### Das Blumenburger Dessertbuffet

*Creme Brulée mit Himbeere  
Bayrisch Creme mit Heidelbeersauce  
Mousse au Chocolat mit marinierten Erdbeeren  
Rohmilchkäsevariation*

## Menüvorschläge

### Sommermenü

*Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse  
auf bunten Blattsalaten  
mit glacierten Aprikosenspalten und Pinienkernen*

\*\*\*\*\*

*Gebratene Maishendelbrust  
mit Steinpilzen gefüllt auf einer Blauen-Zweigelt-Soße,  
marktfrischem Gemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*Tiramisu*

### Menzinger Sonntagsessen

*Blutenburger Hochzeitssuppe  
mit Grießnockerl, Gemüserauten,  
gefüllten Pfannkuchen und Rindfleisch*

\*\*\*\*\*

*Viertel ausgelöste bayrische Bauernente vom Lugederhof  
mit Blaukraut, Apfelspalten  
und handgeriebenem Kartoffelknödel*

\*\*\*\*\*

*Bayrisch Creme mit Heidelbeersauce*

## Hochzeitsmenü

*Filet vom Bio-Saibling auf weißem bayrischem Spargel  
mit Frühlingssalat, Pesto und Balsamico-Dressing*

\*\*\*\*\*

*Rinderfilet mit Parmesankruste, Balsamico-Schalottensauce,  
Artischocken-Zucchini-Gemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*\*\*

*Blutenburger Dessertvariation im Glas  
Creme Brulee, Mousse au Chocolat und Himbeersorbet*

## Vegetarisches Menü

*Gefüllte Zucchiniblüten aus Kräuterseitlingen mit Pesto,  
Gärtnersalaten und Hausdressing*

\*\*\*\*\*

*Gefüllte Artischocken-Böden mit Pinienkernen  
auf Kürbis-Perlgraupenrisotto*

\*\*\*\*\*

*Creme Brulée mit Himbeersorbet*

### Menzinger Jägeressen

*Frischer Feldsalat mit gebratenen Pfifferlingen,  
würzigem Hausdressing, Parmakrusteln und Orangenfilets*

\*\*\*\*\*

*Zweierlei vom Reh aus der Jagd Hirschau  
Geschmortes und Gebratenes in der Kürbiskernkruste, mit Wirsinggemüse,  
Selleriepüree, hausgemachten Schupfnudeln und Preiselbeeren*

\*\*\*\*\*

*Bayrisch Creme im Glas mit Heidelbeerragout*

### Kleines Schlossmenü

*Bunte Kräutersalate mit Hausdressing,  
Radieserln, Kirschtomaten, Gurken und gerösteten Pinienkernen*

\*\*\*\*\*

*Filet vom Bio-Saibling  
mit Trüffelsauce, Gemüse und Kartoffelpüree*

\*\*\*\*\*

*Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Himbeersorbet und frischen Früchten*

# Unserer Weinauswahl

## Weiß

### **Riesling „Cuvee J“ 2022**

Josef Leitz, Rheingau

Saftiger und fruchtbetonter Riesling, Nach Apfel, Birne und Pfirsich  
leichte Säure

0,75l € 31.00

### **Weißburgunder „Leopold“ 2022**

Weingut Winning, Pfalz, 100 % Weißburgunder

Aromen von Pfirsich und Quitte, fruchtig, voll und äußerst  
harmonisch, fein-nussig im Abgang

0,75l € 30.00

### **Sauvignon Blanc „Tris“ 2020 BIO**

Weingut Andres, Deidesheim Pfalz

Exotische Aromen von Maracuja und Holunder, Kräuter und Würze  
Mineralisch mit feinem Säurespiel

0,75l € 32.00

### **Cà die Frati I Frati**

Turbiana, Lugana di Sirmione

Struktur aus Aprikose, Birne und Süßmandel mit milder Würze, feiner Zitrusfrucht,  
lebhaft Säure, cremige Harmonie

0,75l € 35.00

## Rosé

### **Cà dei Frati Rosa dei Frati DOP**

Riviera del Garda Bresciano, filigraner Duft nach Himbeeren, Kirschen,  
reifen Äpfeln und Zitrusfrüchten,  
einer der besten Rosés aus Italien

0,75l € 35.00

### **Luberon Rosé 2022**

Cinsault, Grenache, Syrah, Perrin e Fils

Helles Rose, Aromen von Zitrusfrüchten, Grapefruit und Rosenblättern  
Frisch, fruchtig, leicht

0,75l € 30.00

## Rot

### **„Torcicoda“ Primitivo Salento IGT**

Weingut Tomaresca, 100 % Primitivo

Sortentypische Aromen von Sauerkirschen, Zwetschgen, Leder  
und Tabak, weiches Tannin, langes Finale 0,75l € 42.00

**2022 Primonero Salento IGT**  
Negroamaro, Masseria Li Veli Apulien  
Sechs Monate im Barrique, Schwarze Johannisbeere, Himbeere, Mandel,  
Kräuter und dunkle Schokolade 0,75l € 30.00

**Gran Maestro Appassimento Rosso Puglia**  
Primitivo & Sangiovese, Cielo e Terra SpA, Apulien  
Reife rote Früchte und dunkle Beeren, Gewürz und Kaffee  
Weiches Tannin 0,75l € 30.00

**Côtes-du-Rhône Rouge - Magnum 1,5l -**  
Syrah, Grenache, Mourvèdre, E-Guigal  
Intensive saftige Kirscharomen, Beerentöne, hohe Dichte und Fruchtfülle,  
samtiges Tannin 0,75l €60.00

*Gerne suchen wir mit Ihnen den passenden Wein für Ihre Feier  
auch abseits unserer Auswahl*

*Für mitgebrachte Weine erheben wir ein Korkengeld pro 0,7 l Flasche von 20.- €,  
bei Schaumweinen pro 0,7 l Flasche 30.- €.*

*Die aufgeführten Preise gelten ab 1.1.2024  
Mit Erscheinen dieser Karte verlieren alle vorhergehenden ihre Gültigkeit.  
Änderungen vorbehalten.*