

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. Selbstverständlich bieten wir Ihnen eine vegetarische oder vegane Alternative.

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

Schlossschänke Blutenburg
Seldweg 15
81247 München
Telefon: 089 / 8119808
Telefax: 089 / 81009572
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, 089-8203346

Andi Schmid, 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:	950 €
Kleiner Saal	bis zu 40 Personen	450 €
Oberer Schloßhof		250 €

Kombipreise für das ganze Schloss 2025

Samstag Mai- Oktober	2350 €
Freitag Mai- Oktober	1600 €
restliches Jahr; andere Wochentage	1350 €

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 Blumenburg	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

Kleine Leckereien

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

Mitternachts – Snacks

Flying Currywurst
Frühlingsröllchen mit süß-sauer Sauce (vegan)
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

Crème Brûlée mit Himbeere
Bayrisch Crème mit Heidelbeersauce
Mousse au Chocolat
Rohmilchkäse mit Feigensenf

Mitternachtssnack

Flying Currywurst & Flying Frühlingsrollen

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 & Frühlingsrollen

Zeitraumen: 10 Stunden

(z.B. 16 – 2 Uhr)

Auf- und Abbau, Personal, Nachtzuschlag (24.00 – 02.00 Uhr)

p. P. 190 €

Preis 2025 inkl. 19 % MwSt.

Für Vegetarier, Veganer und Allergiker kochen wir separat.

Kinder bis ca. 12 Jahren – nach Verbrauch, Teenager mit Menü 150.- € (bis 16 Jahren)

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

Blutenburger Dessertbuffet

Crème Brûlée mit Himbeere
Bayrisch Crème mit Heidelbeersauce
Mousse au Chocolat
Rohmilchkäse mit Feigensenf

Mitternachtssnack

Flying Currywurst & Flying Frühlingsrollen

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 & Frühlingsrollen

Zeitraumen: 10 Stunden

(z.B. 16 – 2 Uhr)

Auf- und Abbau, Personal, Nachtzuschlag (24.00 – 02.00 Uhr)

p. P. 170 €

Preis 2025 inkl. 19 % MwSt.

Für Vegetarier, Veganer und Allergiker kochen wir separat.

Kinder bis ca. 12 Jahren – nach Verbrauch, Teenager mit Menü 130.- € (bis 16 Jahren)

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, Pfannkuchenstreifen
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, Zucchini-Artischockengemüse und Kartoffelgratin

Rinderfilet mit Parmesankruste, Balsamico-Schalottensauce,
Artischocken-Zucchinigemüse 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

Blutenburger Knödeltris

Spinatknödel, Rote-Bete-Knödel und Kaspressknödel
auf Blattspinat, Parmesan und brauner Butter

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

Wintermenü

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

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

Tiramisu

Menzinger Sonntagsessen

*Blutenburger Hochzeitssuppe
mit Grießnockel, Gemüserauten,
Pfannkuchenstreifen 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 1.1.2025

Mit Erscheinen dieser Karte verlieren alle vorhergehenden ihre Gültigkeit.

Änderungen vorbehalten.