





WILLKOMMEN IM FRANZISKANER

Bei uns befinden Sie sich zu jedem Anlass in bester Gesellschaft – ob privat oder geschäftlich, ob in einer kleinen oder großen Runde. Nicht umsonst ist unsere Gaststätte bereits seit 1966 unter der Leitung der Familie Reinbold der Treffpunkt für jeden Feinschmecker.

Neben unserer zentralen Lage, lockt unsere gehobene Küche und unsere feinen Franziskaner & Löwenbräu Bierspezialitäten nationale und internationale Gäste an.

Aufgrund unserer vielfältigen Veranstaltungsräume, die 10 – 150 Personen fassen, können wir ein weites Spektrum Ihrer Wünsche abdecken. Es spielt keine Rolle, ob Sie im engsten Kreis der Familie oder mit Ihrer Firma feiern möchten:

„Zum Franziskaner“ erfüllt Ihre Veranstaltungswünsche.

Kommen Sie vorbei, lassen Sie sich überraschen und überzeugen Sie sich selbst. Familie Reinbold heißt Sie im Franziskaner auf's Herzlichste Willkommen!

Bei Fragen oder sonstigen Angelegenheiten stehen Ihnen unsere Mitarbeiter von Montag bis Freitag, 09:00 – 16:00 Uhr zur Verfügung – sei es telefonisch, per E-Mail oder in einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns schon auf Ihre Veranstaltung!

Reservierungsleiter:

Florian Kunz

+49 89 231812 - 0

reservierung@zum-franziskaner.de

LAGE & ANFAHRT

Anreiseinformationen:

Flughafen:

Nutzen Sie die S-Bahn-Linie S1/S8 und steigen Sie am Marienplatz aus.
Von dort aus erreichen Sie uns in etwa 5 Minuten zu Fuß.

Bahn:

Die U-Bahnlinien U3 und U6 sowie alle S-Bahn-Linien halten am Marienplatz.
Die Tramlinie 19 hält an den Haltestellen Theatinerstraße oder Nationaltheater.

PKW:

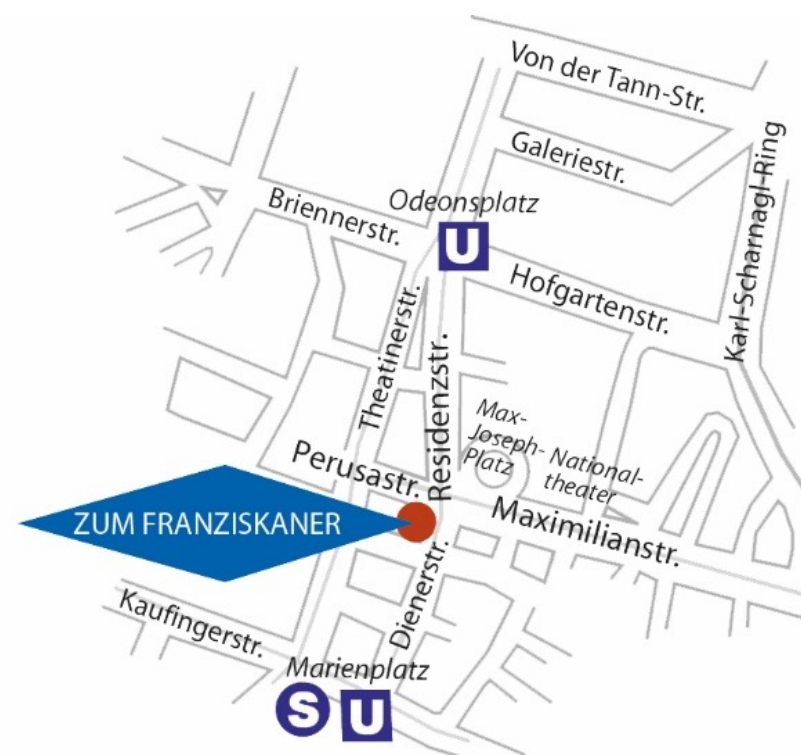
Fahren Sie immer Richtung Zentrum. Der Franziskaner befindet sich direkt
an der Oper am Max-Joseph-Platz. Am besten parken Sie in der angrenzenden
Opern-Tiefgarage.

Gaststätte "Zum Franziskaner"

Residenzstraße 9

D-80333 München

www.zum-franziskaner.de





HOFGARTEN

Der Hofgarten vermittelt das Gefühl, als genieße man einen lauen Sommertag in mitten Münchens Herzen. Mit seinen gemütlichen, hopfenumrankten Holzlauben und der freundlichen Wandmalerei bietet er ca. 110 Personen Platz für ein fröhliches und entspanntes Zusammensein.

Dank der gläsernen Kuppel, die im Sommer geöffnet werden kann, ist das Ambiente hell und freundlich und selbst kalte Wintermonate können dem Charme nichts anhaben.



KÖNIG LUDWIG SAAL

1. STOCK

Der König Ludwig Saal besticht durch sein rustikales und klares Ambiente. Mit seiner Holzvertäfelung, den warmen Holzmöbeln und den großen Fenstern mit Blick auf die Staatsoper sorgt er für Gemütlichkeit und strahlt den typisch bayerischen Charme aus.

Ca. 75 Personen können hier zu Festen und Veranstaltungen zusammenkommen. Mobile Trennwände lassen auch bei einer starken Reservierungslage den Wunsch nach Privatsphäre zu.

Ob Geburtstagsfeier oder Get-Together, ob Konferenz oder eine große Feier im Zusammenschluss mit den weiteren Räumen des gesamten 1. Stockes – nichts ist unmöglich, um eine gelungene Veranstaltung jeder Art zu ermöglichen





TRIUMPHATOR-STÜBERL

1. STOCK

Für ein typisch bayerisches Ambiente sorgt auch unser offener Raum Triumphator. Bestens geeignet um einen Stehempfang auszurichten oder ein köstliches Buffet aufzubauen. Genau das richtige um sich kurz auszutauschen oder während einer Feierlichkeit mal die Beine zu vertreten

DAS LÖWENSTÜBERL & STÖCKLSTÜBERL

1. STOCK

Unsere beiden Räume lassen sich perfekt zu einem Raum verbinden und mit mobilen Trennwänden auch auf Wunsch für kleinere Gruppen abtrennen. Die liebevollen Holzvertäfelungen und angenehme Atmosphäre runden Ihren baye-rischen Abend für bis zu 55 Personen einwandfrei ab.

**FÜR MAX. 160 PERSONEN LASSEN SICH ALLE 4 RÄUME IM 1. STOCK
ZU EINEM RAUM VERBINDEN.**





VORSPEISENBRETTL

Isartaler Landschinken, Kalbfleischpflanzerl, knackige Radieserl, Obatzda, Leberkäswürfel, Gemüse & Rohkostspieße, Tegernseer Bergkäse & Emmentaler, pikante Chiliwürstl, Schnittlauchbrot, ofenfrische Brezn

SCHMANKERLPFANDL

Spanferkel, Ente, Schweinshaxe, Rostbratwürstel, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Apfelblaukraut, Faßsauerkraut, kräftige Entensauce

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Käsespätzle „Tegernseer Art“
Bergkäse, Röstzwiebeln, Beilagensalat

VEGANE ALTERNATIVE

HANDGEMACHTE ROTE BEETE MAULTASCHEN
Kartoffelteig, Rote Beetefüllung, Basilikumpesto

FRANZISKANER KAISERSCHMARRN - WELTBERÜHMT -

Rumrosinen, Zwetschgenröster, Apfelmus

ALLE SPEISEN WERDEN IN DER MITTE VOM TISCH EINGEDECKT.

INKL. GETRÄNKEPAUSCHALE (BIS 3 STUNDEN)

Franziskaner & Löwenbräu Bier, Hauswein weiß & rot,
Mineralwasser, Softgetränke

Eine Verlängerung der Getränkepauschale zum Aufpreis von € 13,50 pro Stunde und Person ist gerne möglich.

74,90
P.P

APERITIF & HÄPPCHEN

GEDECK & VORSPEISENBRETTL

APERITIF

„Pfiff“ Löwenbräu Bier	0,3l	€ 4,80
Aperol Sprizz	0,2l	€ 8,70
Hugo	0,2l	€ 8,70
Bellini	0,2l	€ 8,70
Lillet Wild Berry	0,2l	€ 8,70
Sanbittèr, Orangensaft	0,2l	€ 5,90
Mineralwasser, Zitrone, Minze	0,2l	€ 2,90
Franziskaner Champagner Bowle	0,2l	€ 15,00
Wahlweise Erdbeer, Mango oder Pfirsich		

Der Besondere Start für Ihre Veranstaltung Holzfass zum selber Anzapfen

Löwenbräu Holzfass	30l	€ 354,00
Löwenbräu Holzfass	50l	€ 590,00

CHAMPAGNER & CO.

Scavi & Ray Prosecco	0,75l	€ 39,00
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75l	€ 119,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75l	€ 135,00
Ruinart Blanc de Blanc	0,75l	€ 159,00
Ruinart Rosé	0,75l	€ 159,00
Laurent Perrier Brut La Cuvee	0,75l	€ 119,00

FINGERFOOD & KLEINE STARTER

-Ideal zum Aperitif-

BAUERNBROTECKERL

Schnittlauch (vegan), Griebenschmalz, Kräuterfrischkäse



CANAPÈS

Geröstetes Weißbrot mit Oliventapenade (vegan)

Vollkornbaguette mit Roastbeef, Sauce Remoulade

Pumpernickel mit Lachstatar, Crème fraîche



FINGERFOOD

Geröstetes Bauernbrot mit Rindertatar

Laugengebäck mit Obatzda 12,50

Weißbrot mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich

Geröstetes Weißbrot mit Hummus (vegan)



FRANZISKANER BREZN GEDECK

- in der Mitte vom Tisch eingestellt -

ofenfrische Brezn, Faßbutter, Griebenschmalz,

Frischkäsevariation



FRANZISKANER BROTKÖRBERL

Mühlbacher Bauernbrot, helles & dunkles Baguette,

zweierlei Brotaufstriche



„FRANZISKANERBRETTL“

Isartaler Landschinken, Kalbfleischpflanzerl,

knackige Radieserl, Obatzda, Leberkäswürfel, Gemüse &

Rohkostspieße, Tegernseer Bergkäse & Emmentaler,

pikante Chiliwürstl, Schnittlauchbrot, ofenfrische Brezn



REINBOLDS „SPEZIALBRETTL“

Franziskaner Rindertatar, Kalbschnitzel, Isartaler Landschinken,

Kalbfleischpflanzerl, knackige Radieserl, Obatzda, Leberkäswürfel,

Gemüse & Rohkostspieße, feine Kalbstreichwurst, Tegernseer Bergkäse &

Emmentaler, pikante Chiliwürstl, gesalzene Bauernbutter, Griebenschmalz,

Schnittlauchbrote, ofenfrische Brezn



BAYERISCHER FRÜHSCHOPPEN

Kesselfrische Franziskaner Weißwürste, Wiener, Debreziner Stück € 4,00

Ofenfrischer Leberkäs' 500g € 30,00

1kg € 60,00

-im Ganzen auf Holzbrett serviert- 1,5kg € 90,00

2kg € 120,00

dazu lauwarmer Kartoffelsalat Portion € 5,00

Ofenfrische Brezn Portion € 2,30

MENÜS

Wir bitten um Auswahl eines einheitlichen Menüs. Für Gäste mit Unverträglichkeiten, Vegetarier und Veganer halten wir selbstverständlich entsprechende Alternativen bereit.

MENÜ I

BUNTER MARKTSALAT

Franziskaner-Dressing

½ SCHÜTZEN-FESTZELT GRILLHENDL

Zitrone, Kartoffel-Gurkensalat

BAYRISCH CREME

Himbeersorbet, Fruchtkompott



Preis pro Person
€ 32,90

MENÜ II

FESTTAGSSUPPE

Leberspätzle, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Schnittlauch

JUNGSCHWEINEKRUSTENBRATEN

Bratensauce, lauwarmer Speckkrautsalat, Kartoffelknödel

APFELKÜCHERL

Fruchtspiegel, Sorbet



Preis pro Person
€ 39,00

MENÜ III

TAFELSPITZBRÜHE

Pfannkuchenstreifen, Schnittlauch

PORTION BAYERISCHE FREILANDENTE

resch gebraten

Entensauce, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel

FRANZISKANER KAISERSCHMARRN - WELTBERÜHMT

Rumrosinen, Zwetschgenröster & Apfelmus



Preis pro Person
€ 41,00

MENÜS

Wir bitten um Auswahl eines einheitlichen Menüs. Für Gäste mit Unverträglichkeiten, Vegetarier und Veganer halten wir selbstverständlich entsprechende Alternativen bereit.

MENÜ IV

BUNTER MARKTSALAT

Franziskaner-Dressing

SPANFERKEL

resch gebraten aus der Hochrippe geschnitten

Bratensauce, lauwarmer Speckkrautsalat, Kartoffelknödel

FRANZISKANER KAISERSCHMARRN - WELTBERÜHMT

Rumrosinen, Zwetschgenröster & Apfelmus



Preis pro Person
€ 43,00

MENÜ V

FESTTAGSSUPPE

Leberspätzle, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Schnittlauch

TRANCHEN VON KALBS- & SCHWEINSHAXE

Weißbiersauce, Bayrisch Kraut, Kartoffel & Semmelknödel

DESSERTPFANDL

Kaiserschmarrn, Topfenstrudel, Apfelkücherl, Bayrisch Crème, Vanillesauce, Zwetschgenröster, Apfelmus



Preis pro Person
€ 47,90

MENÜ VI

„FRANZISKANERBRETTL“

- in der Mitte vom Tisch eingestellt -

Isartaler Landschinken, Kalbfleischpflanzerl, knackige Radieserl, Obatzda, Leberkäswürfel, Gemüse & Rohkostspieße, Tegernseer Bergkäse & Emmentaler, pikante Chiliwürstl, Schnittlauchbrot, ofenfrische Brezn

ZWEIERLEI SCHNITZEL

Original Wiener Schnitzel vom Kalb & Münchner Schnitzel vom Schwein
Zitrone, Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat

FRANZISKANER KAISERSCHMARRN - WELTBERÜHMT

Rumrosinen, Zwetschgenröster & Apfelmus



Preis pro Person
€ 49,00

MENÜS

Wir bitten um Auswahl eines einheitlichen Menüs. Für Gäste mit Unverträglichkeiten, Vegetarier und Veganer halten wir selbstverständlich entsprechende Alternativen bereit.

MENÜ VII

SASHIMI VOM GEBEIZTEN LACHS

Teriyakisauce, Wakamesalat, Kresse

KAROTTEN-INGWER-SHOT

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN

Portweinsauce, Wilder Broccoli, Kartoffelgratin

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE

Himbeersorbet, Fruchtkompott

MENÜ VIII

GURKENCARPACCIO

Ziegenkäse-Panna-Cotta, Feigen-Chutney, Friseesalat, Brotchip

ZANDERFILET

Riesling-Buttersauce, marinierte Zuckerschoten, Perlgraupen

ROSA GEBRATENES RINDERFILET

Pfeffer-Cognacsauce, Wurzelgemüse, Kartoffel-Mousseline

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Beerenkompott, Maracuja-Sorbet



Preis pro Person
€ 55,90



Preis pro Person
€ 67,00

BUFFET

Bitte beachten Sie, dass unsere Buffets ab 40 Personen möglich sind.

VIKTUALIENMARKT

BUNTE MARKT-, WILDKRÄUTER- & ROHKOSTSALATE (vegan)

hausgemachte Dressings, Brotauswahl

RÄUCHERFISCHVARIATION

Rote-Beete Meerrettichsauce, Senf-Dillsauce, Zitronen-Crème fraîche

SÜDTIROLER BAUERN SPECK

Essiggurke, Meerrettich

ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

Remouladensauce

KÜRBISCREMESUPPE (vegan)

Steirisches Kernöl, geröstete Kürbiskerne

MEDAILLONS VOM STROHSCHWEIN

Pilzrahmsauce, Kräuterspätzle

GEBRATENE ENTENBRUST

Orangen-Pfeffer-Sauce, Blaukrautstrudel, Kartoffelgratin

ZANDERFILET

Rieslingsauce, Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln

HAUSGEMACHTE ROTE BEETE MAULTASCHEN (vegan)

Kartoffelteig, Rote Beetefüllung, Basilikumpesto

SCHOKOLADENMOUSSE (vegan)

Beerenkompott

APFELSTRUDEL

Vanillesauce

CRÉME BRÛLÉE

Waldbeeren

ALPENLÄNDISCHES KÄSEBRETTL

Ziegen- und Kuhmilchspezialitäten

Weintrauben, Feigensenf, Baguette



Preis pro Person
€ 79,00

BUFFET



Preis pro Person
€ 99,00

TRIUMPHATOR

BUNTE MARKT-, WILDKRÄUTER- & ROHKOSTSALATE (vegan)

hausgemachte Dressings, Brotauswahl

RINDERTATAR

Geröstes Bauernbrot, frittierte Kapern

GARNELENSPIEß

Balsamico-Linsensalat

CANTALOUPMELONE

Parmaschinken

TOMATENCREMESUPPE (vegan)

Basilikum

KOKOS-GEMÜSE CURRY (vegan)

Wildreis

SPINAT- & KÄSEKNÖDEL

Braune Butter, Parmesan, Schnittlauch

RINDERHOCHRIPPE -am Buffet tranchiert-

Portweinsauce, grüner Spargel, getrüffeltes Kartoffelgratin

MAISHÄHNCHENBRUST SUPRÊME

Kräutersauce, Paprikagemüse, Rosmarin-Kartoffeln

LACHSFILET

Salsa Verde, buntes Marktgemüse

SCHOKOLADENMOUSSE (vegan)

Beerenkompott

BAYERISCH CREME & CRÊME BRÛÎÉE

Waldbeeren

ALPENLÄNDISCHES KÄSEBRETTL

Ziegen- und Kuhmilchspezialitäten,
Weintrauben, Feigensenf, Baguette

BUFFET



Preis pro Person
€ 49,90

BAYERISCHES BRUNCH BUFFET

ALPENLÄNDISCHES KÄSEBRETTL

Ziegen- und Kuhmilchspezialitäten
Weintrauben, Feigensenf, Baguette

WURST- & SCHINKENBRETT

Meerrettich, Essiggurke, gepickeltes Gemüse

RÄUCHERFISCHVARIATION

Rote-Beete Meerrettichsauce, Senf-Dillsauce, Zitronen-Crème fraîche

MÜNCHNER WURSTSALAT & OBATZDA

rote Zwiebeln

WEIßWÜRSTE, WIENER, DEBRIZINER

Brezn

OFENWARMER LEBERKÄS'

Kartoffel-Gurkensalat

KALBFLEISCHPFLANZERL

Rahmwirsing

RÜHREI

frische Kräuter

TOMATEN-AVOCADOTATAR (vegan)

Kräuter

SEMMELN, BROTAUSWAHL

MARMELADENAUSWAHL

APFELSTRUDEL

Vanillesauce

BUFFET

-In kleinen Schälchen/Tellern in der Tischmitte eingesetzt-
Alternativ auch als Flying Buffet möglich

FRANZISKANER TAPAS



Preis pro Person
€ 69,00

GEBACKENE WEIßWURST

Erbsenpüree

LEBERKÄS'

Senf-Dip

RINDERTATAR

Kartoffelrösti, Kapern-Crunch

OBATZDA & KRÄUTERFRISCHKÄSE

Zwiebellauch

GELBE & ROTER BEETE (vegan)

Walnussdressing, Kresse

BRATKARTOFFELWÜRFEL (vegan)

Kräuter-Dip

KRÄUTER GARNELEN

Weißbier-Aioli

MINI-KALBFLEISCHPFLANZERL

Rahmwirsing

MINI-HÄHNCHENSCHNITZEL

Kartoffelsalat

SPINAT- & KÄSENOCKEN

braune Butter, Bergkäse

APFELSTRUDEL

Vanillesauce

SCHOKOLADENMOUSSE (vegan)

Beerenkompott

Zu den Tapas reichen wir Brotkonfekt, Bauernbutter, Olivenöl und Meersalz



TAGUNGEN

Im König Ludwig Saal oder im Löwenstüberl

FRÜCHSTÜCK

BAYERISCH

2 Paar Weißwürste, Breze, Butter, Brotkonfekt, Obatzda, Griebenschmalz

inkl. Kaffee & Tee in Kannen serviert

ODER

SÜß

Croissant, Nutella, Marmelade, Joghurt Bowl, frische Früchte, Haferflocken, Leinsamen, Belegte Kartoffelsemmeln, Schwarzwälder Schinken, Käse, Schnittlauch

inkl. Kaffee & Tee in Kannen serviert

LUNCH

Feurige Currywurst

hausgemachte Sauce „mild oder hot“, Pommes Frites

Saftiger Jungschweinebraten mit Kruste

geriebene Kartoffelknödel, hausgemachte Schweinebratensauce

¼ Bayerische Freiland-Ente

Entensauce, Apfelblaukraut, Kartoffelknödel

1/2 Schweinshaxe

Kartoffelknödel, Bratensauce

Käsespätzle „Tegernseer Art“

Eierspätzle, Tegernseer-Bergkäse, Röstzwiebeln, Beilagensalat

Franziskaner Superfood Salat

Avocado, Quinoa, grüne Blattsalate, Gojibeeren, Apfelspalten, Cashewkerne, Blaubeeren, fruchtiges Pfirsich-Limetten-Dressing

DESSERT

Ofenfrischer Kaiserschmarrn - im Reindl serviert -

Rosinen, Mandeln, glaciert mit Zucker, Zwetschgenröster, Apfelmus

TAGUNGEN

KAFFEPAUSE NACHMITTAGS

Muffins, Tageskuchen, Bayrisch Crème im Glas serviert

Erdbeerfruchtspiegel, Löffelbiskuit

inkl. Kaffee & Tee in Kannen serviert

TECHNIK

Beamer

Leinwand

Flipchart

ZUSÄTZLICHE TECHNIK

Mikrofon € 50,00

Flipchart € 30,00

Sonstiges auf Anfrage



Preis pro Person

€ 72,00 inkl. Raummiete

TAGUNGSGETRÄNKE (NACH VERBRAUCH)

Adelholzener spritzig	0,5 l	€ 5,60
Adelholzener naturell	0,5 l	€ 5,60
Orangensaft	0,2 l	€ 4,60
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 4,60
Maracujanektar	0,2 l	€ 4,60
Apfelsaft	0,2 l	€ 4,60
Cola/Cola Light	0,4 l	€ 5,10

Auf Bestellung servieren wir Ihnen gerne:

Tasse Espresso	€ 3,80
Tasse doppelter Espresso	€ 5,50
Große Tasse Milchkaffee	€ 5,00
Tasse Cappuccino	€ 5,00
Glas Latte Macchiato	€ 5,00
Große Tasse heiße Schokolade	€ 5,00

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIE GETRÄNKE ZUSÄTZLICH BERECHNET WERDEN UND NICHT IN DER PAUSCHALE ENTALTEN SIND (AUSGENOMMEN SIND KAFFEE & TEE IN KANNEN). BITTE TEILEN SIE UNS VORAB IHR FRÜHSTÜCK MIT. DER HAUPTGANG (PRO PERSON EINE PORTION) WIRD VON IHREN TEILNEHMERN VOR ORT GEWÄHLT. DAS MITTAGESSEN FINDET IM HAUPTRESTAURANT STATT. DIE PAUSCHALE GILT VON 8.00 - 17.00 UHR. TEILEN SIE UNS BITTE EINE WOCHE VOR IHREM MEETING IHREN GEPLANTEN TAGESABLAUF MIT.

WEINE

WEISSWEINE:

GRAUWEISS Max Müller I Franken, Deutschland	Fl. 0,75 l	€ 33,00
GRÜVE Jurtschitsch Niederösterreich, Österreich	Fl. 0,75 l	€ 35,00
STEIRISCHE KLASSIK Weißburgunder, Erich & Walter Polz Südsteiermark, Österreich	Fl. 0,75 l	€ 41,00
SAUVIGNON BLANC Leo Hillinger Burgenland, Österreich	Fl. 0,75 l	€ 42,00
CHARDONNAY LAGEDER Alois Lageder Südtirol, Italien	Fl. 0,75 l	€ 45,00
LUGANA I FRATI Cà dei Frati Lombardei, Italien	Fl. 0,75 l	€ 46,00
GRÜNER VELTLINER OTT Bernhard Ott Wagram, Österreich	Fl. 0,75 l	€ 55,00
RIESLING Robert Weil Rheingau, Deutschland	Fl. 0,75 l	€ 52,00

WEINE

ROSÉWEIN:

MIRAVAL Sepp Perrin Provence, Frankreich	Fl. 0,75 l	€ 55,00
---	------------	---------

ROTWEINE:

ZWEIGELT Salzl Neusiedlersee, Österreich	Fl. 0,75 l	€ 33,00
PRIMITIVO A Mano Apulien, Italien	Fl. 0,75 l	€ 33,00
BLAUFRÄNKISCHER MARKOWITSCH Gerhard Markowitsch Carnuntum, Österreich	Fl. 0,75 l	€ 39,00
URSPRUNG Markus Schneider Pfalz, Deutschland	Fl. 0,75 l	€ 47,00
WAGRAM CUVÉE Anton Bauer Burgenland, Österreich	Fl. 0,75 l	€ 49,00
PANNOBILE Gernot Heinrich Pfalz, Deutschland	Fl. 0,75 l	€ 59,00
LE VOLTE dell'Ornellaia Toskana, Italien	Fl. 0,75 l	€ 69,00

AGB

Vorbemerkung:

Die Allgemeinen Bedingungen gelten für die Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Ausstellungensräumen der Franziskaner Betriebs GmbH Gaststätte „Zum Franziskaner“ zur Durchführung von Veranstaltungen sowie für alle mit diesen zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen. Sie gelten in gleicher Weise für den Gartenbereich, die Überlassung sonstiger Räume, Vitrinen, Wand- und anderer Flächen. Vertragspartner sind der Veranstalter und die Gaststätte „Zum Franziskaner“. Die Gaststätte „Zum Franziskaner“ behält sich das Recht vor, für Reservierungen und geschlossene Veranstaltungen eine Vorauszahlung zu verlangen.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten wie folgt:

1. Die Reservierung von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung der Gaststätte „Zum Franziskaner“ für dieses sowie für den Veranstalter bindend. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen oder Flächen begründet ein Mietverhältnis. Eine Unter- oder Weitervermietung von Räumen, Vitrinen oder Flächen bedarf der vorherigen, schriftlichen Zustimmung der Gaststätte „Zum Franziskaner“.

2. Die Gaststätte „Zum Franziskaner“ behält sich das Recht vor, Preisänderungen auch nach Vertragsabschluss vorzunehmen.

3. Die Rechnungen der Gaststätte „Zum Franziskaner“ sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

4. Der Veranstalter muss dem Franziskaner die endgültige Teilnehmerzahl spätestens 3 Werktage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Versäumt der Veranstalter die Mitteilung der endgültigen Teilnehmerzahl, so ist die Teilnehmerzahl der Auftragsbestätigung der Gaststätte „Zum Franziskaner“ bindend. Abweichungen der Teilnehmerzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten oder übernommenen Zahl werden mit 100% des Mengenerpreises berücksichtigt und gehen zu Kosten des Veranstalters.

Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt. Überschreitungen bis zu maximal 5% bedürfen keiner vorherigen Absprache mit dem Betreiber, weitergehende Überschreitungen müssen vorher mit der Gaststätte „Zum Franziskaner“ abgesprochen werden. Änderungen für Veranstaltungen am Wochenende können ab Freitag-Nachmittag nur noch telefonisch entgegengenommen werden.

5. Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass die Gaststätte „Zum Franziskaner“ dies zu verantworten hat, so behält die Gaststätte den Anspruch auf Zahlung der Miete. Je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird und welche zusätzlichen Leistungen, insbesondere Verköstigung, vorgesehen waren, hat die Gaststätte „Zum Franziskaner“ auch Anspruch auf eine angemessene Vergütung. Die Höhe der Miete und der Vergütung ergeben sich aus der Auftragsbestätigung der Gaststätte „Zum Franziskaner“ sowie aus den Ziffern 12 und 13 dieser Geschäftsbedingungen. Zahlungsverpflichtungen gegenüber Dritten, die in Hinblick auf die Durchführung der Veranstaltung entstanden sind, trägt der Veranstalter.

6. Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, die durch seine Mitarbeiter, sonstige Hilfskräfte sowie durch Veranstaltungsteilnehmer verursacht worden sind ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen die er selbst verursacht hat. Es obliegt dem Veranstalter, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen. Die Gaststätte „Zum Franziskaner“ kann den Nachweis solcher Versicherungen verlangen. Um Beschädigungen der Wände vorzubeugen, ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen generell untersagt. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht; im Zweifelsfalle kann die Gaststätte „Zum Franziskaner“ die Vorlage einer Bestätigung des zuständigen Brandschutzes verlangen. Die Gaststätte haftet für Verluste oder Beschädigungen mitgebrachter Gegenstände nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

AGB

Dies gilt auch bei Beschädigung oder Verlust von Garderobe. Im Übrigen wird der Gast auf Ansprüche gegen die Versicherung der Gaststätte „Zum Franziskaner“ verwiesen. Für Verletzungen jeglicher Art wird keine Haftung übernommen.

7. Soweit das Franziskaner für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt er im Namen und auf Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und ordnungsgemäße Rückgabe dieser Einrichtung und stellt dem Betreiber von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtung frei.

8. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen (z.B. Kuchen) kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in diesen Fällen wird eine Servicegebühr (Tellergeld) bzw. Korkgeld berechnet.

9. Schriftliche Werbung oder Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art in den Räumen der Gaststätte „Zum Franziskaner“ enthalten, bedürfen vorheriger schriftlicher Zustimmung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Zustimmung und werden dadurch wesentliche Interessen der Gaststätte „Zum Franziskaner“ beeinträchtigt, so hat die Gaststätte „Zum Franziskaner“ Recht die Veranstaltung abzusagen. In diesem Falle gilt Ziffer 5 der Allgemeinen Bedingungen (Zahlung der Miete und einer Vergütung).

10. Hat die Gaststätte „Zum Franziskaner“ begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, die Absage der Veranstaltung.

11. Raumänderungen bleiben der Gaststätte „Zum Franziskaner“ vorbehalten, wenn die Räume in Größe und Ausstattung gleichwertig sind.

12. Der Anspruch der Gaststätte „Zum Franziskaner“ entsprechend Ziffer 5 dieser Bedingung beträgt:

Abbestelltag	Anspruch der Gaststätte „Zum Franziskaner“
über 22 Tage	Berechnung der Miete entfällt, vorausgesetzt das anderweitig vermietet werden kann, gem. Ziff. 13
21. bis 6. Tag gem. Ziff. 13	Berechnung der Miete des reservierten Raumes
6. bis zum Veranstaltungstag	Berechnung der Miete des reservierten Raumes gem. Ziff. 13, zuzüglich Ersatz von 50 % des entgangenen Speisenumsatzes.

13. Umsatzgarantie auf Speisen und Getränke inkl. MwSt.	
Hofgarten	€ 3.500,00
König Ludwig Saal	€ 2.500,00
Löwenstüberl & Stöcklstüberl	€ 1.500,00

Sollte die Umsatzgarantie nicht erreicht werden, dann werden dem Veranstalter die Differenz als Raummiete berechnet.

14. Sollte eine Bestimmung der allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende gültige Bestimmung. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftlich festgelegt werden.

15. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz der Franziskaner Betriebs GmbH
Gaststätte „Zum Franziskaner“
Residenzstraße 9
80333 München



ZUM FRANZISKANER

Residenzstraße 9
D-80333 München
www.zum-franziskaner.de

+49 89 231812 - 0
reservierung@zum-franziskaner.de

