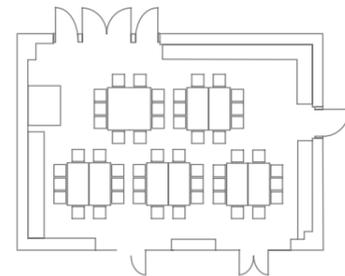




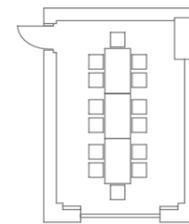
## PAULANER NOCKHERBERG

SCHOTTENHAMEL UND LECHNER GMBH  
HOCHSTRASSE 77 • 81541 MÜNCHEN • TELEFON: +49 (0) 89.45 99 13-0  
INFO@NOCKHERBERG.COM • WWW.NOCKHERBERG.COM

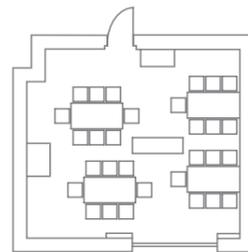
Raum Kaminzimmer: Beispiel Blocktische 50 Pax



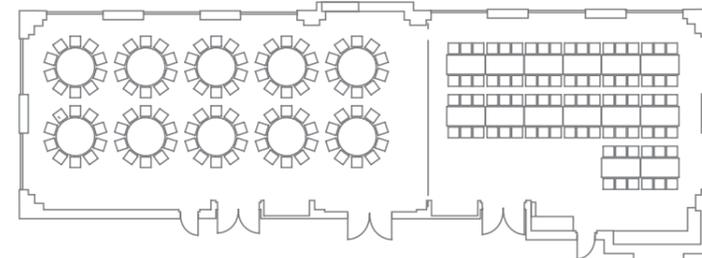
Raum Liesl: Beispiel Blocktische 14 Pax



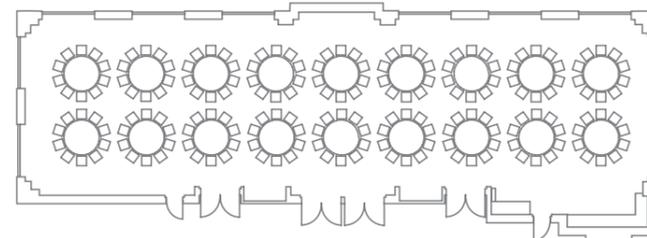
Raum Valentin: Beispiel Blocktische 30 Pax



Raum Therese & Raum Ludwig: Beispiel runde Tische 100 Pax / Tafeln quer 96 Pax



Raum Bavaria: Beispiel runde Tische 180 Pax



## GENIESSEN SIE DEN MOMENT

Im Laufe des Lebens gibt es immer wieder schöne Anlässe, die gebührend mit lieben Menschen gefeiert gehören. Dazu zählt die Geburt oder Taufe eines neuen Familienmitglieds ebenso wie die Erstkommunion, das erfolgreich absolvierte Studium, ein runder Geburtstag oder die goldene Hochzeit. Der Paulaner am Nockherberg ist der ideale Ort, um mit der Familie und engen Freunden solch besondere Anlässe feierlich zu genießen.

Unser erfahrenes Team kümmert sich gerne um die Organisation und Umsetzung Ihrer Feier und steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

## RÄUME

Der Paulaner am Nockherberg bietet für jede Gruppengröße den passenden Rahmen. Für Ihre Familienfeier stehen folgende Räume zur Verfügung:

Raum	Größe m <sup>2</sup>	Personen max.	Mindestumsatz brutto
Kaminzimmer	75 m <sup>2</sup>	72	1250,00 EUR
Raum „Liesl“	30 m <sup>2</sup>	24	575,00 EUR
Raum „Valentin“	35 m <sup>2</sup>	37	575,00 EUR
Raum „Therese“	100 m <sup>2</sup>	108	2380,00 EUR
Raum „Ludwig“	150 m <sup>2</sup>	144	3570,00 EUR
Raum „Bavaria“	250 m <sup>2</sup>	264	5950,00 EUR

Für einen festlichen Empfang Ihrer Gäste können unterschiedliche Flächen im Außen- und Innenbereich, wie z. B. Teile des Biergartens oder die Rotunde im Obergeschoss mit Blick auf das Sudhaus, belegt werden.

Für die Bereitstellung Ihrer Bestuhlungswünsche berechnen wir zzgl. zum Mindestumsatz eine Equipmentpauschale. Diese beinhaltet:

- Set-up des Raumes
- Stellen der Tische
- Tischwäsche und Stoffservietten
- Nutzung von Mobiliar, Geschirr, Besteck etc.

Equipmentpauschale bei Tafelbestuhlung 6,50 €  
Equipmentpauschale bei runden Tischen 10,00 €



## FAMILIENFEIERN



## HERZLICH WILLKOMMEN AM NOCKHERBERG

Der Paulaner am NOCKHERBERG ist eine der traditionsreichsten Münchner Gaststätten. Um 1627 begannen die Paulaner Mönche hier Bier zu brauen – heute sind die Biere von Paulaner weltbekannt.

Bundesweit bekannt wurde der NOCKHERBERG durch die TV-Ausstrahlung des alljährlichen „Derbleckens“, wenn zum Auftakt der Starkbierzeit Politiker auf der Bühne durch bekannte Schauspieler und Kabarettisten ihr Fett wegbekommen.

In der Stadt und über ihre Grenzen hinaus bekannt ist auch, dass es auf dem NOCKHERBERG einen wunderschönen Biergarten gibt. Die Leser einer bekannten Tageszeitung haben ihn bereits mehrfach zu Münchens schönstem Biergarten gewählt.

Die neuen Betreiber des Hauses, der Wieswirt Christian Schottenhamel und Vollblut-Gastronom Florian Lechner, sind ebenfalls keine Unbekannten. Als Gastgeber legen die beiden großen Wert auf authentische, qualitativ hochwertige Produkte.

Das Herz des Wirtshauses bildet eine eigene Hausbrauerei mit zwei imposanten Sudkesseln. Die Gäste können auf dem NOCKHERBERG nicht nur hausgebraute Saisonbiere verköstigen, sondern auch das Handwerk des Bierbrauens hautnah miterleben und viel über des Münchners liebstes Getränk und seine Zubereitung lernen.

Das Haus verfügt über fünf Banketträume für 20 bis 250 Personen. Mit dem Festsaal befindet sich auf dem NOCKHERBERG zudem der größte Ballsaal einer Münchner Brauereigaststätte. Durch die Vielfalt an Empfangs-, Raum- und Dekorationsmöglichkeiten ist der Paulaner am Nockherberg die ideale Location für jeden Anlass, egal ob Familienfeier oder Tagung. Die Banketträume überzeugen mit einzigartigen Details wie einem Panoramablick über die Altstadt Münchens oder einem echten Kamin, in dem ein lodernes Feuer zu geselligen Stunden einlädt.

Unser erfahrenes Event-Team berät Sie gerne und lässt jede Veranstaltung für Sie zu einem Erfolg werden. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

## DAS KÖNNTE IHRE VERANSTALTUNG SEIN

Fruchtsprizz nach Jahreszeit mit Prosecco und Sodawasser aufgeossen 6,50 € \*  
Haussekt „Lui“, Glas 0,1l 5,00 € \*  
+ Hauswasser mit Kohlensäure in gebrandeter Flasche 1,0l 6,00 € \*

### Weißwein:

Unser Hauswein vom „jungen, wilden“ Winzer aus Franken: 0,75l 24 € \*

Der Wilde WildWildWhite Cuvée  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Weigand, Iphofen  
Franken

Weißburgunder RK 0,75l 24 € \*

Qualitätswein, trocken  
Weingut Reichsgraf von Kesselstatt  
Mosel

### Roséwein:

Gattinger Rosé - Zweigelt 0,75l 28 € \*

Gattinger Rosé - Zweigelt  
Qualitätswein, trocken  
Weingut Gattinger, Wachau  
Österreich

### Rotwein:

Lauschen Blauer Zweigelt 0,75l 21 € \*

Qualitätswein, trocken  
Weingut Ewald Gruber, Rössitz  
Niederösterreich

Spezieri Toscana Rosso 0,75l 26 € \*

Cuvée, trocken  
Col d'Orcia, Montalcino  
Italien  
Biologisch angebaut

Korkgeld für Wein und Sekt: 19 € die Flasche brutto, Korkgeld für Champagner: 26 € die Flasche brutto, Tellerfeld: 2,10 €

Nockherberger, Münchner Hell unfiltriert – hausgebraut  
Barnabas, Münchner Dunkel unfiltriert – hausgebraut  
Faustus, Weizenbock unfiltriert – hausgebraut  
Dazu servieren wird die Biere von Paulaner.

\*Alle Preise sind Brutto-Preise.



## UNSER »purBAYERN« LIEBLINGSMENÜ 2018

Nockherberger Caesar Salad  
mit gegrilltem Gemüse, Parmesan  
und Croûtons vom hauseigenen Brot



Schaumiges Gangerl von Petersilienwurzel,  
Kartoffel und Radieserlblättern,  
dazu eine mit Spanferkel gefüllte Frühlingsrolle



Gegrilltes vom heimischen Ochsen und in Barolo geschmortes Böfflamott  
mit Kartoffel-Speck-Panzen und Sellerie-Kurkuma-Püree



Gebrannte Creme von heimischem Rahm, mit Eiern von glücklichen Hühnern und  
Tonkabohne, dazu hausgemachtes Fruchteis

Preis pro Person 55 €

Als 3-Gang-Menü ohne Suppe 47 €

Als 3-Gang-Menü ohne Salat 45 €

### Veggie-Alternative:

Bayrisches Knödel-Tris, z.B. Brezn-Liebstockel-Knödel, Spinat-Radieserlblätter-  
Knödel, Gemüse-Schnittlauchbrot-Knödel in Butter geschwenkt, dazu Babyspinat  
und Parmesan

### Mitternachtssnack:

Wir servieren unsere haus eigene Currywurst  
mit selbstgemachter, fruchtig-scharfer Sauce  
Pro Person 5,50 € brutto

### Optionale Leistungen:

Blumendeko saisonal ab 22,50 € brutto  
Menükarten: Gerne drucken wir, auf Wunsch auch personalisiert, für Ihre Gäste  
Menükarten. Pro Karte 3,50 € brutto

### Personalkosten:

Wir berechnen für Ihre Familienfeier grundsätzlich keine Personalkosten. Lediglich  
erlauben wir uns ab 24 Uhr folgendes Personal zu berechnen: Servicekraft: 35 € Std.,  
Oberkellner: 41 € Std., Veranstaltungsleitung: 47 € Std., Koch: 29 € Std.