

## **Liebe Gäste,**

*Feste lassen sich am schönsten im Seerestaurant Undosa feiern,  
direkt am Ufer des Starnberger Sees.*

*Blausilbern glitzert der See, auf den Ruder- und Segelboote bunte Farbtupfer setzen.  
Im Hintergrund ragt imposant die Kette der Alpen empor.*

*Der Blick, den Sie von allen Räumen des Undosa aus genießen, ist unvergleichlich.  
Einen schöneren Rahmen für Ihre Feier gibt es kaum.*

*Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder Jubiläum,  
Feste gehören zu den Höhepunkten im Leben  
und wir sind dazu da, diese in Perfektion zu gestalten.*

*In stilvollem Rahmen bieten wir bis zu vierhundert Personen Platz,  
Feierlichkeiten werden für alle Beteiligten zu einem  
unvergesslichen Erlebnis.*

*Das erfahrene Team des Undosa trägt mit Engagement dafür Sorge, dass sich die  
Philosophie des Hauses im freundlichen Umgang  
mit den Gästen und ehrlicher Servicebereitschaft widerspiegelt.*

*Unser Küchenchef freut sich darauf, Sie mit seiner Crew zu verwöhnen.*

*Ein professionelles Veranstaltungsteam berät gerne zu allen Details wie beispielsweise  
zur Menü- und Getränkeauswahl oder zur Tischdekoration.*

*Wir verleihen Ihrer Phantasie beim Planen,  
Vorbereiten und Durchführen jeder Feier Flügel.*

*Wir freuen uns schon jetzt,  
Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt bereiten zu dürfen.*

*Ihr Gastgeber*

*Oliver Bledt*

*Seepromenade 1, 82319 Starnberg*

*Tel.: 08151 - 9 98 93- 0*

*Fax: 08151 - 2 81 68*

*E-Mail: [info@undosa.de](mailto:info@undosa.de)*

*Internet: [www.undosa.de](http://www.undosa.de)*

**Stand September 2011**

## Die Geschichte des UNDOSA Ein Stück Starnberger Zeitgeschichte

1888

wurde an der Stelle des heutigen UNDOSA eine erste Badeanstalt erbaut.

1905

entstand nach umfangreichen Bauarbeiten das "UNDOSA-Wellenbad". Es war das erste Bad in Deutschland, das Wellenschlag durch eine Wellenmaschine erzeugte. Daher kommt auch der lateinische Name des UNDOSA Seerestaurants: "Unda" = die Welle / "Undosa" = die Wellenreiche. Aus dieser Zeit stammen auch die ersten Riesenschirme im Seegarten, die heute noch als "Wahrzeichen" des UNDOSA bekannt sind.

1925

baute der damalige Besitzer Hans Groß unter erheblichem finanziellen Aufwand den UNDOSA-Festsaal und erweiterte für 1 Million Goldmark die südliche Seepromenade.

1943

traf eine Fliegerbombe das UNDOSA und beschädigte große Teile des Festsaals und Restaurants. Umfangreiche Aufbauarbeiten konnten erst nach Kriegsende wieder durchgeführt werden.

2007

wurde der Undosa Steg gebaut und ermöglicht einen grandiosen Blick über den See bis zur Zugspitze. Ganz neu am Starnberger See ist der Strandbereich, in dem die Gäste in Liegestühlen bei sphärischen Klängen ihren Drink genießen können.

2011

Die 2009 begonnenen Umstrukturierungs- und Umbauarbeiten sind abgeschlossen. Das „Oberdeck“ genannte Restaurant erstrahlt in neuen Farben, mit frischen Details und wohligerem Ambiente. Der gesamte Seegarten lädt durch eine neue Gestaltung und eine zusätzliche Open-Air Bar mit noch mehr Nähe zum See zum Verweilen ein.



Räume	Lage	m <sup>2</sup>	Größe	Bestuhlungs
<b>Festsaal</b> 	Erdgeschoß	250 m <sup>2</sup>	L= 20 m, B= 12,5 m	Theater: 280 Plätze Parlament: 120 Plätze Bankett: 180 / 280 ohne Tanzfläche
Der Festsaal ist durch verschiebbare Fensterelemente mit der Galerie kombinierbar. Zugang zur Terrasse!(Terrassentüren je 1,7 m breit)				
<b>Kleiner Saal</b> 	Erdgeschoß	160 m <sup>2</sup>	L= 17,5 m, B= 9,3 m	Theater: 100 Plätze Parlament: 60 Plätze U-Form: 85 Plätze Bankett: 125 Plätze
Zugang zur Terrasse (Terrassentüren je 1,65 m breit)				
<b>Galerie I + II</b> 	1. Stock 1. Stock	27 m <sup>2</sup> 37 m <sup>2</sup>	L= 5 m, B= 5,4 m L= 7 m, B= 5,4 m ( Galerie II)	Theater: 30 Plätze ( Galerie II) Parlament: 20 Plätze ( Galerie II) U-Form: 20-31 Plätze Block: 16-31 Plätze Bankett: 40 Plätze
Die Galerie ist in Galerie I und II teilbar, sowie mit dem Festsaal durch verschiebbare Fensterelemente kombinierbar.				
<b>Delfter Stube</b> 	Erdgeschoss	39 m <sup>2</sup>	L= 6,5 m, B= 6 m	Theater: 35 Plätze U-Form: 32 Plätze Bankett: 42 Plätze Block: 18 Plätze
<b>See Stube</b> 	Erdgeschoss	28 m <sup>2</sup>	L= 6,7 m, B= 5 m	Theater: 25 Plätze U-Form: 30 Plätze Bankett: 32 Plätze Block: 18 Plätze
Mit Kachelofen				
<b>Salon</b> 	1. Stock	20 m <sup>2</sup>	L= 4,7 m, B= 5 m	U-Form: 21 Plätze Bankett: 22 Plätze Block: 17 Plätze
See- und Panoramablick				
<b>Oberdeck</b> 	1. Stock	90 m <sup>2</sup>	L= 22 m, B= 7 m	Hauptraum: 70 Plätze (Einzeltische) Barbereich: 24 Plätze (Steht. /Theke) Salon: 22 Plätze an Einzeltischen 16 Plätze an ovaler Tafel Balkon: 32 Plätze an Einzeltischen

## Menüvorschläge

### Menü 1

Festtagssuppe „Undosa“  
Leberspätzle, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen  
und frische Schnittlauchröllchen



Resch gebratene ¼ Ente und Krustenschweinebraten in Dunkelbiersauce  
dazu Apfelblaukraut und zweierlei Knödel



Feinblättriger Apfelstrudel  
serviert mit hausgemachter cremiger Vanillesauce

**Menüpreis pro Person € 31,50**

### Menü 2

In der Pfanne gebratene Pilze der Saison  
auf knackigen bunten Blattsalaten  
mit hausgemachtem Kräuterdressing,  
knusprigen Speckwürfeln und Croutons



Zarter Braten vom Kalb in cremiger Sauce,  
serviert mit in Butter geschwenktem Gemüse  
und Kräuterspätzle



Hauchdünn gebratener süßer Pfannkuchen,  
gefüllt mit Walnusseis, garniert mit frischen Früchten

**Menüpreis pro Person € 37,50**

### Menü 3

Lauwarm servierter Ziegenkäse  
mit Salbei und Parmaschinken ummantelt,  
an Rucola- Zwergtomatensalat mit Rotweinreduktion



Saftige, auf der Haut gegrillte Maispoulardenbrust,  
serviert mit mediterranem Gemüse  
und hausgemachten Herzogin - Kartoffeln



Panna Cotta von der Tonka Bohne im Glas serviert

**Menüpreis pro Person € 38,50**

### Menü 4

Aufgeschäumtes Kressesüppchen mit gegrillten Flusskrebse



Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet an leichter Dillrahmsauce,  
serviert auf Safranfenchel und gebratenen Kartoffelgnocchi



Kleines saisonales Fruchttörtchen mit Bourbon Vanilleeis

**Menüpreis pro Person € 39,50**

## Menü 5

Baby – Büffelmozzarella mit Kirschtomate an Rucola,  
abgerundet mit Basilikumpesto und Balsamico

\*\*\*

Weißweinsüppchen mit gegrillter Jacobsmuschel

\*\*\*

Rosa am Stück gebratene Irische Rinderlende an Barolojus  
mit Kartoffelgratin und glasierten Karotten

\*\*\*

Mousse von weißer Schokolade und Mango im Glas serviert,  
mit Kiwifächer und Johannisbeeren

**Menüpreis pro Person € 48,50**

## Menü 6

Fächer von der geräucherten Entenbrust  
mit Apfel- Selleriesalat und gerösteten Walnüssen

\*\*\*

Schaumsüppchen von Rote Bete und Meerrettich

\*\*\*

Medaillons vom Zander auf Beluga- Linsen an Krustentierschaum

\*\*\*

Rosa gebratener Rücken vom bayrischen Kalb  
an Morchelrahmsauce,  
serviert mit Duett von der Zucchini und Fettuccine

\*\*\*

Hausgemachte Bayrische Creme mit Erdbeersauce,  
garniert mit Beeren und Minze

**Menüpreis pro Person € 55,50**

Sollte Ihnen ein Gang eines Menüs nicht zusagen,  
können Sie diesen gerne austauschen.

## Festliches Buffet

### Festtagssuppe „Undosa“

Leberspätzle, Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen  
und frische Schnittlauchröllchen



Cocktail von Garnele und Meeresfrüchten

Roastbeef vom Irischen Rind rosa gebraten mit Remouladensauce

Hausgebeizter Lachs mit Dill und Gewürzen serviert mit Honig- Senfsauce

Dünn geschnittener Parmaschinken mit Honigmelone

Variation vom Räucherfisch mit Preiselbeersahne

Gebratenes und mariniertes Gemüse

(Paprika, Zucchini, Aubergine und Schalotten)



Hausgemachte Lasagne von mediterranem Gemüse

In Rotwein geschmorte Keule vom Lamm serviert mit Rosmarinjus

Am Stück gebratene Schweinelende gefüllt mit Rucola und gehackten Tomaten

In Kräuterbutter gebratene Garnelen mit Knoblauch und Thymian

Lachs vom Grill auf der Haut gebraten, serviert mit Krustentiersauce

Rosa gebratener Rücken vom bayrischen Kalb mit Morchelrahmsauce



Kartoffelgratin

Duftreis

buntes saisonales Gemüse

Minikartoffeln mit Rosmarin und Meersalz



### Eisbombe „Undosa“

Zweierlei Mousse von der „Valrhona“ Schokolade

Bunte Variation von geschnittenen Früchten

Auswahl von verschiedenen kleinen Törtchen (saisonaler Mix)

Panna Cotta mit Pfirsichmark



Ausgesuchte internationale Käsespezialitäten vom Brett  
mit Trauben und Feigensenf dazu Brotauswahl

**Büffetpreis pro Person € 56,50**

**ab 30 Personen**

## Mediterranes Buffet

Italienische Gemüsesuppe mit Gemüsejulienne und Spaghetti



Dünn geschnittener San- Daniele- Schinken mit Honigmelone  
„Vitello Tonnato“ - zarte Scheiben vom Kalb mit Thunfisch- Kapernsauce

Meeresfrüchtesalat mit Kirschtomaten,

Paprika, jungem Lauch und Staudensellerie

Rucola mit Olivenöl- Balsamico Crema und frisch gehobeltem Parmesan

Mailänder Salami und Coppa di Parma, serviert mit marinierten Oliven  
Baby- Büffelmozzarella mit Kirschtomaten, Balsamico, Pesto und Basilikum

Marinierte Antipasti mit Olivenöl

(Zucchini, Auberginen, Pilze und Paprika)



Hausgemachte Lasagne von mediterranem Gemüse

Tortelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt, in Thymianbutter

Gebratene Hähnchenbrust mit Limone und verschiedenen frischen Kräutern

Geschmorte Kalbshaxenscheiben in kräftiger Rotweinsauce  
mit feinen Gemüsewürfeln

In Olivenöl mit Knoblauch und Thymian

gebratene Garnelen & mediterrane Fischfilets

(z.B. Rotbarbe, Wolfsbarsch oder Knurrhahnfilet)

an Limonen- Olivenbutter



Minikartoffeln mit Rosmarin und Meersalz

cremige Parmesanpolenta

Kräuterrisotto

buntes geschmortes mediterranes Gemüse



Panna - Cotta im Glas mit Fruchtmark

Ricotta Limonencreme

Tiramisu mit Amaretto

Bunte Variation von geschnittenen Früchten



Ausgesuchte internationale Käsespezialitäten vom Brett,

Weintrauben und gemischte Oliven

dazu Grissini und Brotauswahl

**Buffetpreis pro Person € 43,50**  
**ab 30 Personen**

## Bairisch's Buffet

...die „koid'n“ Schmankerl

Radi, Radieserl, O´batzda, Brezn, Griebenschmalz, Leberwurst,  
Kräuterquark und Blattsalate  
G´räucherte Fisch´ aus der Region mit Sahnemeerrettich  
Mariniertes Ochsenfleisch in Zwiebelvinaigrette  
Speck und a feine Schinkenauswahl mit Essig- G´mias  
Hausgemachte Bratensülze, Speck- Krautsalat  
Ofenfrische Brotauswahl und Butter



...die Supp´n

Kartoffelsupp´n mit Kaminwurzeln



...die Hauptspeis´n

Rescher Krustenbraten mit einer kräftig´n Dunkelbiersoß´  
Saiblingfilets auf cremigem Spinat  
Kross gebratene Bauernente



Hausgemachte Erdapfel- und Semmelknödel  
Bayrisch Kraut und Blaukraut  
Schupfnudeln  
Minikartoffeln



...wos Siaß und G´schleckert´s zum Schluss

Rote Grütze  
Bayrisch Creme mit Beerensoß´  
Feinblättriger warmer Apfelstrudel mit Vanillesoß´



Bayerische Käs´spezialitäten vom Brett´l mit Weintrauben  
und Brotauswahl

**Büffetpreis pro Person € 41,50  
ab 30 Personen**

## Grillbuffet

### Kalte Köstlichkeiten

Reichhaltiges Salatbuffet mit Rohkost-, Blatt- und Gemüsesalaten  
Nudelsalat, Kartoffel- Gurkensalat  
Bauernsalat mit Schafskäse  
Eingelegte Auberginen, Zucchini und Paprika  
Ofenfrische Brotauswahl



### Frisch vom Grill

Steaks vom Rind, Schwein und Truthahn  
Rote und weiße Bratwurst  
Gemüsespieße  
Dorade Royal  
Verschiedene Dips, BBQ, Curry, Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Sweet Chili  
Maiskolben, Folienkartoffel mit Kräuterquark  
Knoblauchbaguette



### Nachspeise

Fruchtsalat  
Bayrisch Creme mit Vanillesoße  
Panna Cotta mit Früchten  
Bayerische Käsespezialitäten vom Brett

**Pro Person € 40,50  
ab 30 Personen**

**Natürlich besteht die Möglichkeit,  
die Fleisch- Fisch oder vegetarische Auswahl zu reduzieren.**

## Fingerfood und kalte Köstlichkeiten

### Fingerfood

- diverse Mini Quiches € 1,90
- Gemüsesticks mit Kräuterschmand € 1,90
- kleine Schnittlauch-, Schmalz und Frischkäsehäppchen € 1,90
- Garnelenspießchen € 3,90
- frische Brez'n, Radi, Kräuterquark & Griebenschmalz € 3,80
- Grissini mit Parmaschinken € 2,10
- Mini Frühlingsrollen mit Sweet Chilisauce € 1,20

### Canapés

- mit Obatzda und roten Zwiebeln € 2,60
- mit Brie, Bavaria Blue, Edelsalami € 2,80
- mit Roastbeef, Parmaschinken oder Rauchlachs € 3,10

### Wraps

- Obatzda, Radieschensprossen € 1,90
- Tomate und Mozzarella € 1,90
- Antipasti und Grana Padano € 2,40
- Hähnchenbruststreifen, Ananas und Currycreme € 2,80
- Roastbeef, Gurken und Remouladensauce € 3,10
- Räucherlachs mit Honigsenfauce € 3,10

### Im Glas serviert

- Mini Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffel-Gurkensalat € 3,80
- Parmaschinken mit Melone € 3,80
- Babymozzarella mit Kirschtomaten, Pesto & Balsamico € 3,80
- Shrimpscocktail mit Mango und Chili € 3,80

### Süß

- Mini- Butter- Croissants verschieden gefüllt € 1,20
- Mini Blätterteigtaschen € 1,20
- Petit Fours € 2,80

### Mitternachtsimbiss

- 1 Paar kesselfrische Weißwürste mit süßem Senf und Brezen € 5,90
- 1 Paar Wiener Würst'l mit Senf/ Ketchup und Semmel € 3,90
- Gulaschsuppe mit Brot € 4,90

## Getränke

(Auszug aus unserer Getränkekarte)

### Mineralwasser

Selters Mineralwasser	0,25 l	€ 2,90
mit und ohne Kohlensäure	0,75 l	€ 5,90

### Biere

Fischer Hell	0,50 l	€ 3,70
Erdinger Weiße	0,50 l	€ 3,80
Maria Brunner Dunkel	0,50 l	€ 3,80
Dunkles Weißbier	0,50 l	€ 3,80
Leichtes Weißbier	0,50 l	€ 3,80
Erdinger Alkoholfrei	0,50 l	€ 3,80
Bitburger Pils	0,33 l	€ 3,50
Bitburger Pils Alkoholfrei	0,33 l	€ 3,50

### Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola, Pepsi Cola light Mirinda, 7up	0,40 l	€ 3,90
Schorle nach Wahl Apfel-, Orangen-, Johannisbeer- Maracujasaft	0,40 l	€ 3,90
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l	€ 3,10

### Heißgetränke

Kanne Kaffee (7 Tassen)		€ 18,20
Teespezialitäten Glas		€ 3,50
Haferl Kaffee		€ 3,40
Espresso		€ 2,30
Espresso doppelt		€ 3,60
Cappuccino mit Milchschaum		€ 3,60
Latte Macchiato		€ 3,90

### Prosecco wahlweise gemischt mit

Waldfruchtsirup	0,1 l	€ 4,60
Waldhimbeersirup	0,1 l	€ 4,60
Orangensaft	1,0 l	€ 9,50
Fruit Punch	0,5 l	€ 7,50
Aperol	0,1 l	€ 7,50

### Digestif

Ramazotti	2 cl	€ 2,80
Averna	2 cl	€ 2,80
Obstler	2 cl	€ 2,80
Grappa Nonino	2 cl	€ 3,90
Williams - Birnenbrand	2 cl	€ 2,80
Himbeergeist	2 cl	€ 2,80

## Weißweine

<b>Chardonnay Terre di Chieti „Farnese“ Abruzzen/ Italien</b>	0,75l	€ 16,20
Intensiver Duft von tropischen Früchten, gelben Früchten und mit saftiger Säure		
<b>Grüner Veltliner Kabinett von Pleil Weinviertel Österreich</b>	0,75l	€ 16,50
Strahlendes, klares Strohgelb mit grünen Reflexen, harmonisches, fruchtbetontes Finale		
<b>Pinot Grigio Terre di Chieti „Farnese“ Abruzzen/ Italien</b>	0,75l	€ 16,90
Zarte Zitrusfrüchte, grüner Apfel und Mandelaromen, am Gaumen elegant und stoffig mit lebendiger Säure		
<b>Lugana DOC „Griwaldi“ Venetien/ Italien</b>	0,75l	€ 19,80
Helles, strahlendes Strohgelb mit Grünnuancen, am Gaumen fruchtbetont und mit saftiger Säure		
<b>Weißer Riesling ‚S‘ Weingut Espenhof</b>	0,75l	€ 22,80
Frisch und fruchtig, gelbe Früchte, leicht exotisch, cremige Struktur mit belebender Nachhaltigkeit		

## Roséwein

<b>Bardolino Chiaretto DOC Venetien/ Italien</b>	0,75l	€ 16,50
Helles, strahlendes Kirschrot, lebendiges Säure-Fruchtspiel, leicht und frisch		

## Rotweine

**Chianti DOCG „Il Tesoro“  
Toskana/ Italien**

0,75l € 16,50

Kräftige, rubinrote Farbe,  
sortentypischer Duft nach Kirsche und Pfeffer

**Merlot Grave Friuli DOC  
Friaul/ Italien**

0,75l € 17,20

Kräftiges Rubinrot, im Bukett  
dunkle Kirschen und Waldbeeren, feine Vanillenote

**Montepulciano Abruzzo DOC  
Abruzzen/ Italien**

0,75l € 17,60

Dunkles Robinrot mit violetten Reflexen,  
feine Tannine und schöne Fruchtnoten

**Nero D' Avola Sicilia IGT  
Sizilien/ Italien**

0,75l € 18,50

Sattes Robinrot, im Bukett kräftige Aromen,  
weiche Tannine und ein fruchtbetonter Abgang

**Blauer Zweigelt / Pleil  
Weinviertel Österreich**

0,75l € 19,20

Rubinrot mit violetten Reflexen,  
lang anhaltende Kirschfrucht im Abgang

## Prosecco & Champagner

Prosecco „Scavy & Ray”	0,75l	€ 27,50
Prosecco „Scavy & Ray” Rosé	0,75l	€ 29,50
Prosecco Hausmarke	0,75 l	€ 21,00
Champagner „Moet”	0,75l	€ 69,90
Champagner „Moet Rosé“	0,75l	€ 89,90

## Dekoration

### Hussen

Gerne bestellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung  
Leih- Hussen in cremeweiß oder rot  
(inklusive Auf- Abziehservice und Reinigung).

**Pro Stück € 5,95 inkl. MwSt.**

Die Liefer- Abholpauschale beträgt **€ 59,50 inkl. MwSt.**

Sollten Sie Ihre Hussen selbst mitbringen und nicht selbst  
auf- und abziehen wollen, so berechnen wir  
**pro Husse für diesen Service € 1,40 inkl. MwSt.**



### Kerzenleuchter (inklusive Kerzen)

Einfacher Kerzenständer

**Pro Stück € 2,00**



3-armiger Kerzenständer

**Pro Stück € 6,00**



5-armiger Kerzenständer

**Pro Stück € 10,00**



Großer Kerzenständer  
(ca. 110cm hoch/ sehr elegant)

**pro Stück € 25,00**



Teelicht groß inklusive Sand und Muscheln  
**pro Stück € 2,50**

## Gästedekoration

Liebe Gäste, gerne arrangieren wir für Sie von Ihnen mitgebrachte Dekoration wie z.B. Blumen, Kerzen, Tischkarten usw.

0-29	Personen	€ 20,00
30-49	Personen	€ 40,00
50-79	Personen	€ 60,00
80-99	Personen	€ 80,00
100-119	Personen	€ 100,00
120-150	Personen	€ 120,00

## Tischwäsche

Liebe Gäste, für unsere Tischwäsche berechnen wir Ihnen extra für

0-09	Personen	Auf Anfrage
10-29	Personen	€ 35,00
30-49	Personen	€ 60,00
50-79	Personen	€ 80,00
80-99	Personen	€ 100,00
100-119	Personen	€ 120,00
120-150	Personen	€ 140,00
	Extra Stehtisch	€ 5,50

## Tischwäsche Buffet

ab 30	Personen	€ 20,00
30-49	Personen	€ 40,00
50-79	Personen	€ 60,00
80-99	Personen	€ 80,00
100-119	Personen	€ 100,00
120-150	Personen	€ 120,00

## Serviettenformen

Wir bieten Ihnen verschiedene Serviettenformen an:

Stern



Fächer



Kerze



## Technik

### Umbau

Terrasse Kleiner Saal	€ 50,00
Terrasse Festsaal inklusive Zelt	€ 90,00

### Bühne

Standard Bühne	€ 20,00
Große Bühne (im Festsaal)	€ 50,00
Abbau Bühne	€ 70,00

### Leinwand

Fest installiert im Kleinen Saal / Festsaal	€ 17,00
---	---------

### Beschallung

<b>Kleiner Saal</b> Eine Beschallung mit Kabelmikrofon ist möglich	€ 35,00
---	---------

Wenn Sie eine musikalische Untermalung/ Partymusik wünschen benötigen Sie eine extra Anlage mit Boxen.

<b>Festsaal</b> Eine Beschallung mit Kabelmikrofon ist möglich	€ 35,00
---	---------

Gerne können Sie die fest integrierte Technik in der Räumlichkeit nutzen.  
(z.B. Licht, Ton und Diskokugel)  
Bitte setzen Sie sich mit der Firma Space in Verbindung.

**Fa. Space**  
Hermann Steininger GbR  
Am Schmiedberg 3  
85625 Glonn

Tel. 08093-2737

Hauseigene Musikanlage/ mit Lichtanlage für € 450,00 incl. Mwst.

## Informationen & Hinweise für Ihre Veranstaltung

### **1. Bankettauftrag**

Die Undosa Erlebnisgastronomie am See GmbH fasst alle besprochenen Punkte in Form einer Auftragsbestätigung zusammen. Wir bitten Sie, diese unterschrieben an die Undosa Erlebnisgastronomie am See GmbH zurückzusenden. Diese Auftragsbestätigung ist für beide Seiten bindend.

### **2. Einbringen von Speisen & Getränken**

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von Speisen & Getränken nicht möglich ist.

### **3. Menü/ Büffets/ A la carte**

Menüs bieten wir Ihnen gerne ab einer Personenzahl von 20 Personen an, Büffets ab einer Personenzahl von 30 Personen. A la carte können Sie gerne mit bis maximal 20 Personen speisen.

### **4. Speisenauswahl und -anzahl**

Damit wir Ihnen die Speisen in bester Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Auswahl und die genaue Anzahl der Gäste, welche als Abrechnungsgrundlage dient, spätestens 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Des Weiteren möchten wir Sie bitten, für alle Gäste nur je eine Vorspeise und ein Dessert auszusuchen. Bei den Hauptspeisen bieten wir Ihnen gerne an, sich für zwei verschiedene Varianten zu entscheiden.

### **5. Speisen- und Personenänderungen**

Sollte die uns spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung vorliegende verbindliche Gästezahl um mehr als 10% von der ursprünglich vereinbarten Personenanzahl abweichen, so fallen Stornogebühren an. Wir bitten um Verständnis, dass bestellte und am Veranstaltungstag nicht abgenommene Speisen von uns in Rechnung gestellt werden müssen.

### **6. Nebenleistungen/ Sonderwünsche**

Nebenleistungen wie Aufbaukosten, Blumen, Tischwäsche, Kerzenleuchter und Hausmeisterstunden usw. werden extra berechnet.

### **7. Rauchen**

Alle Veranstaltungen sind grundsätzlich Nichtraucherveranstaltungen.

### **8. Ansprachen/ Reden/ Programmpunkte**

Bei servierten Menüs/ Büffets müssen Ansprachen bzw. Programmpunkte in Form eines Ablaufplanes zeitlich möglichst genau definiert sein. Dieser sollte uns 10 Tage vor der Veranstaltung vorliegen.

Bei Spielen und Darbietungen Ihrer Freunde und Verwandten beachten Sie bitte, dass aufgrund der historischen Räume jeglicher Gebrauch von offenen Flüssigkeiten (Wasser o.ä.) und offenes Feuer (Wunderkerzen, rauchintensive Tischfeuerwerke, Teelichter, Kerzen) nicht erlaubt ist. Etwaige Schäden gehen zu Ihren Lasten.

### **9. Bestuhlungsplan**

Dieser wird zusammen mit dem Veranstalter erstellt und ist nach Unterschrift für beide Seiten bindend. Sollten Sie am Tag der Veranstaltung Veränderungen vornehmen, wird dies gesondert in Rechnung gestellt.

### **10. Preise**

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer.

### **11. Änderungen**

Absprachen, egal ob mündlich oder schriftlich, bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

### **12. Haftung**

Für Beschädigungen haftet der Veranstalter.

### **13. Sperrstunde**

Bands und DJ dürfen aus Lärmschutzgründen bis max. 4:00 Uhr spielen. Ab Mitternacht müssen aus Lärmschutzgründen Fenster und Türen geschlossen sein.

### **14. AGBS**

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Undosa Erlebnisgastronomie am See GmbH.

### **15. Bankettmappenänderung**

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Bankettmappe ständig aktualisiert wird und Änderungen nicht ausgeschlossen sind. Die Preise in der Bankettvereinbarung sind nach Unterzeichnung verbindlich, weitere Änderungen unterliegen der schriftlichen Form. Mit Erscheinen dieser Menüvorschläge & Preise sind alle bisherigen ungültig. **Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten!**

## Zahlungsbedingungen

### 1. Allgemeine Zahlungsbedingungen

Wir bitten um Bezahlung Ihrer Feierlichkeit am Veranstaltungstag in bar oder per EC-Karte. Alle Preise verstehen sich inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### 2. Zahlungsbedingungen für Hochzeiten & Großveranstaltungen

Wir bitten bei der verbindlichen Auftragserteilung um eine Anzahlung in Höhe von **€ 800,00**. Die Rechnung senden wir Ihnen zu.

**Die Fixkosten** Ihrer Hochzeit (Speisen & Dekoration) stellen wir 3 Wochen vor Veranstaltungsbeginn in Rechnung. Der Rechnungsbetrag muss **7 Tage** vor Beginn Ihrer Veranstaltung auf unserem Bankkonto eingegangen sein.

Den Restbetrag Ihrer Feierlichkeit bitten wir am **Veranstaltungstag** in bar, per EC-Karte oder Verrechnungsscheck zu begleichen.

### 3. Zahlungsbedingungen bei Tagungen und Firmenveranstaltungen

Eine Kostenübernahme lassen wir Ihnen gerne auf Wunsch zukommen. Diese muss **10 Tage** vor Veranstaltungsbeginn in unserem Hause unterschrieben vorliegen. Die Rechnung lassen wir Ihnen dann per Post zukommen. Diese ist sofort nach Eingang ohne Abzug zu begleichen.

## Zusätzliche Kosten

### 1. Nachtpauschale

Ab 02:00 Uhr verrechnen wir pro angefangene **Stunde** € 250,00 Nachtpauschale.

### 2. Reinigungspauschale

Wir erlauben uns, bei über ein normales Maß hinausgehenden Verschmutzungen eine **Reinigungspauschale** in Höhe von mind. € 250,00 zu berechnen.

### 3. Tellergeld

Sollten Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen, berechnen wir **pro Gast € 2,50** Tellergeld/ Servicegebühr.

### 4. GEMA

Bei Live-Musik oder DJ erlauben wir uns, für die GEMA-Gebühren eine Kostenpauschale von € 102,12 inkl. MwSt. zu erheben. Sie können bei uns bis maximal 4:00 Uhr früh feiern.

### 5. Hausmeister

Sollten Sie unseren Hausmeister oder weitere Mitarbeiter benötigen (z.B. Dekoration u.s.w.) verrechnen wir pro Stunde **€ 35,00 inkl. MwSt.** Bitte geben Sie uns vorher rechtzeitig Bescheid.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Anmietung von Veranstaltungsräumen

## Vertragspartner sind der Veranstalter und die Restaurant Undosa Erlebnisastronomie

### **Vorwort**

Die Durchführung einer Veranstaltung im Restaurant Undosa sollte generell von gegenseitigem Vertrauen geprägt sein und weniger von juristischen Formeln.

Dennoch ist ein Minimum an Regeln und Verbindlichkeiten für beide Seiten unumgänglich.

Als nichts Anderes bitten wir Sie, die folgenden Punkte unserer Geschäftsbedingungen zu verstehen. Bei hierzu auftretenden Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

### **1. Storno**

Die Bemessungsgrundlage für die Stornogebühr ergibt sich individuell je nach Raum, Teilnehmerzahl und Menüpreis.

Dies ist 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn zu fixieren.

Ist zwischen den Parteien kein Menüpreis vereinbart, wird das preiswerteste 3 – Gang Menü nach den aktuellen Menüvorschlägen und eine Getränkepauschale in Höhe von € 35,00 pro Person berechnet.

Es fallen folgende Stornogebühren bei Rücktritt des Veranstalters an:

- a) Rücktritt bis 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn 30 % der Bemessungsgrundlage
- b) Rücktritt bis 4 Wochen 50 % der Bemessungsgrundlage
- c) Rücktritt bis 3 Wochen 70 % der Bemessungsgrundlage
- d) Rücktritt bis 2 Wochen 80 % der Bemessungsgrundlage
- e) Rücktritt bis 1 Tag 100 % der Bemessungsgrundlage

Bei den Positionen b) bis e) werden 20 % der ersparten Aufwendungen pauschal aus der Stornogebühr in Abzug gebracht.

Es bleibt dem Auftragnehmer unbenommen, nachzuweisen, dass der Restaurant Undosa Erlebnisastronomie ein geringerer Schaden entstanden ist.

In allen Fällen hat die Stornierung schriftlich per Einschreiben zu erfolgen.

### **2. Anzahlung**

Nachdem Sie uns den Optionstermin schriftlich bestätigt haben fallen 800,00 € Anzahlung an.

### **3. Änderung der Teilnehmerzahl**

Bis 10 Tage vor der Veranstaltung kann der Veranstalter die Zahl der teilnehmenden Personen um bis zu 10% reduzieren.

In diesem Fall berechnet sich die Vergütung des Undosa aus der tatsächlichen Anzahl der teilnehmenden Personen. Wird die Anzahl der teilnehmenden Personen reduziert, dann hat der Veranstalter hinsichtlich der reduzierten Zahl eine Stornogebühr entsprechend Ziffer 1 zu entrichten. Bezüglich der teilnehmenden Personen ist zu vergüten.

Wird eine Änderung der Zahl der teilnehmenden Personen später bekannt gegeben, so wird die in der Auftragsbestätigung aufgeführte Personenzahl der Berechnung der Vergütung zu Grunde gelegt.

### **4. Preise und Zahlungsbedingungen**

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der zum Zeitpunkt der Auftragserteilung gültigen Mehrwertsteuer. Soweit nicht Vorkasse vereinbart ist, sind alle Zahlungen am Ende der Veranstaltung fällig.

### **5. Kork- und Tellergeld**

Das Einbringen von eigenen Getränken und Speisen ist grundsätzlich nicht möglich.

### **6. Getränkeabrechnungen**

Falls keine andere schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, werden Getränke gemäß dem tatsächlichen Verbrauch abgerechnet. Der Preis ist der gültigen Getränkekarte des Restaurant Undosa Erlebnisastronomie zu entnehmen.

### **7. Dekoration und Technicarbeiten**

Der Veranstalter ist verpflichtet, die beabsichtigte Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen mit dem Restaurant Undosa Erlebnisastronomie abzustimmen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Der Auf- und Abbau muss von Fachpersonal durchgeführt werden. Alle feuerpolizeilichen Bestimmungen sind einzuhalten.

#### **8. Wertsachen**

Für von den Teilnehmern der Veranstaltung eingebrachte Wertsachen (z.B. technische Geräte, Bilder, Bargeld oder Ausstellungsgegenstände) übernimmt das Restaurant Undosa Erlebnisgastronomie keine Haftung.

#### **9. Veranstaltungen mit Musik**

Die Musikdarbietung darf aus Lärmschutzgründen 50 Dezibel außerhalb des Gebäudes nicht überschreiten und ist um 04:00 Uhr zu beenden.

Bei Veranstaltungen mit Musik wird die Restaurant Undosa Erlebnisgastronomie für GEMA-Gebühren derzeit eine Kostenpauschale von € 102,12 inkl. MwSt. in Rechnung stellen.

#### **10. Veranstaltungen im Undosa**

Wir weisen Sie darauf hin, dass neben Ihrer Veranstaltung parallel auch andere stattfinden können.

#### **11. Abbruch der Veranstaltung**

Das Restaurant Undosa Erlebnisgastronomie ist berechtigt, von ihrem Hausrecht Gebrauch zu machen und die Veranstaltung zu beenden, wenn z.B.:

- a) die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb vom Undosa gefährdet,
- b) Ruf sowie die Sicherheit des Veranstaltungsortes gefährdet ist,
- c) eine für die Durchführung der Veranstaltung notwendige öffentlich-rechtliche Genehmigung nicht vorliegt.

#### **12. Rücktritt der Undosa Erlebnisgastronomie**

Wird die vereinbarte und verlangte Vorauszahlung auch innerhalb gesetzter Nachfrist von 14 Tagen nicht bezahlt, so ist die Undosa Erlebnisgastronomie zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Hierbei werden die oben genannten Stornogebühren fällig.

Die Undosa Erlebnisgastronomie ist auch aus folgenden, beispielhaft genannten, sachlich gerechtfertigten Gründen, berechtigt vom Vertrag zurückzutreten:

- a) Höhere Gewalt oder von der Undosa Erlebnisgastronomie nicht zu vertretende Umstände, die die Erfüllung des Vertrages unmöglich oder unzumutbar machen.
- b) Veranstaltungen die unter irreführenden oder falschen Angaben wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zweckes der Veranstaltung, gebucht werden.
- c) Die begründete Annahme, dass eine Veranstaltung den reibungslosen Ablauf den Geschäftsbetriebes, die Sicherheit der Undosa Erlebnisgastronomie gefährden könnte.

Es entsteht kein Anspruch des Kunden oder von Dritten auf Schadensersatzanspruch gegen die Undosa Erlebnisgastronomie. Dies gilt nicht bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten der Undosa Erlebnisgastronomie. Die Undosa Erlebnisgastronomie setzt den Kunden unverzüglich schriftlich über ihren Rücktritt in Kenntnis.

#### **13. Haftung**

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet der Veranstalter. Das Restaurant Undosa Erlebnisgastronomie ist berechtigt, den Abschluss einer das Risiko absichernden Versicherung zu verlangen.

Das Restaurant Undosa Erlebnisgastronomie haftet nicht, sofern ihr nicht ein vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln nachzuweisen ist.

Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bedingungen nicht. Anstelle der gültigen Bestimmung gilt die am nächsten Nahestehende.

Mit Erscheinen vorliegender Preisliste verlieren alle Vorangegangenen ihre Gültigkeit!

#### **14. Änderungen**

Abweichende Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Starnberg.

## So finden Sie uns!

### Anfahrt mit dem Auto

Aus München kommend fahren Sie auf der A95 Richtung Starnberg und biegen auf der Münchner Str. links nach dem MC Donalds in die Leutstettner-Str. ab. Entlang der Leutstettner-Str. und der Kaiser-Willhelm-Str. fahren Sie gerade auf den Bahnhofszplatz zu. Dort stehen Ihnen kostenlose Parkplätze zu Verfügung. Nach 3 Gehminuten entlang der Seepromenade erreichen Sie das Undosa Seerestaurant.

Aus der Gegend Fürstentfeldbruck kommend fahren Sie über die Hanfelder Straße nach Starnberg und biegen an der großen Kreuzung in die Wittelsbacherstr. Richtung Bahnhof ab. Dort stehen Ihnen kostenlose Parkplätze zur Verfügung. Nach 3 Gehminuten entlang der Seepromenade erreichen Sie das Undosa Seerestaurant.

Aus der Gegend Weilheim kommend fahren Sie bis zur ersten großen Kreuzung und biegen dort der Beschilderung "Bahnhof" folgend rechts ab. Vorbei am Bahnhof befinden sich kostenlose Parkplätze. Nach 3 Gehminuten entlang der Seepromenade erreichen Sie das Undosa Seerestaurant.

### Anreise mit der Bahn

Von München Hauptbahnhof steigen Sie in die S-Bahn S6 Richtung Tutzing. Haltestelle ist Starnberg Bhf See. Von dort gehen Sie ca. 3 Minuten direkt an der Seepromenade zum Undosa.

### Zu Fuß

Am Bahnhof Starnberg gehen Sie einfach unter der Bahnunterführung zum See, von dort aus sind es ca. 3 Gehminuten an der Seepromenade zum Undosa.



## Unsere Servicepartner in und um Starnberg

### Übernachtungsmöglichkeiten

**Apart One Hotel**

Vordermühlstr. 1 a , 82319 Starnberg

Tel. 08151-652220

**Hotel Seehof**

Bahnhofplatz 6, 82319 Starnberg

Tel. 08151-90850-0

[www.hotel-seehof-starnberg.de](http://www.hotel-seehof-starnberg.de)

(Das Hotel Seehof erreichen Sie in 3 Gehminuten auf unserer Seepromenade.)

**Hotel Fischerhaus**

Achheimstr. 1, 82319 Starnberg,

Tel. 08151-9055 0

[www.hotel-fischerhaus-starnberg.de](http://www.hotel-fischerhaus-starnberg.de)

**Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg GmbH & Co. KG**

Münchner Str. 17, 82319 Starnberg

Tel. 08151-4470-0

[www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)

**Bayerischer Hof**

Bahnhofplatz 12, 82319 Starnberg

Tel. 08151- 27 50

[www.hotel-bayerischer-hof-starnberg.de](http://www.hotel-bayerischer-hof-starnberg.de)

(Das Hotel erreichen Sie in 3 Gehminuten über die Seepromenade.)

**Tourismusverband Starnberg**

Wittelsbacherstraße 9, 82319 Starnberg

Tel. 08151-90 60 60

### Busunternehmen der Region

<b>STA Autoreisen Sedlmaier &amp; Sohn</b>	Tel. 08151-6055
<b>Cattaneo, Tutzing</b>	Tel. 08158-6236
<b>Pavle Johann, Gauting</b>	Tel. 089-8505044
<b>Omnibus Rauner GmbH, Herrsching</b>	Tel. 08152-3457

### Dekoration

Gerne zeigen wir Ihnen Beispiele unserer festlich gedeckten Tafeln und helfen Ihnen bei der Auswahl Ihrer Tischdekoration. Bitte fragen Sie uns.

### Feuerwerk

**Firma Sauer** Tel. 0821-496075  
Vorsorglich weisen wir darauf hin, dass das Feuerwerk von einer sachkundigen Person bedient werden muss. Die Haftung übernimmt der Veranstalter. Falls Sie ein Feuerwerk planen, bitten wir Sie vor Veranstaltungsbeginn um eine Kopie der Abschuss- Genehmigung für unsere Unterlagen.

### Fotos

**Photo-munich.com**  
Josef-Jägerhuber-Str. 10  
82319 Starnberg  
[inlloyd@arcor.de](mailto:inlloyd@arcor.de) Tel. 0173-3724230

### Hochzeitsauto

**Limorent**  
Limousines and Service  
freecall Tel. 0800-54667368  
[www.limorent.de](http://www.limorent.de)

### Hochzeitstorte

Wir arbeiten mit der „Konditorei Müller“ zusammen.  
**Konditorei Müller**  
Lindenberg 8 - 10  
82343 Pöcking Tel. 08157-998899  
[www.himmlisch-suess.de](http://www.himmlisch-suess.de)

### Hochzeitszeremonie

**Freie Trauung**  
Ewald Baus  
Freier Priester Tel. 089-67907911  
[ewald.baus@online.de](mailto:ewald.baus@online.de)

**Taxi**

**Taxi Eibel**  
Großraumtaxi

Tel. 08151-4111

**Taxi Reizner**

Tel. 0800-1234440

**Taxi STA**

Tel. 08151-12377

**Musik**

DJ for more **Music F.R.E.D.**  
[www.music-djfred.de](http://www.music-djfred.de)

Tel. 0171-3 42 01 62

**Technik**

**Fa.Space**  
Hermann Steininger GbR  
Am Schmiedberg 3  
85625 Glonn

Tel. 08093-2737



**Bei Rückfragen stehen wir Ihnen sehr gerne  
unter der Telefonnummer 08151/99893-0 zur Verfügung.**