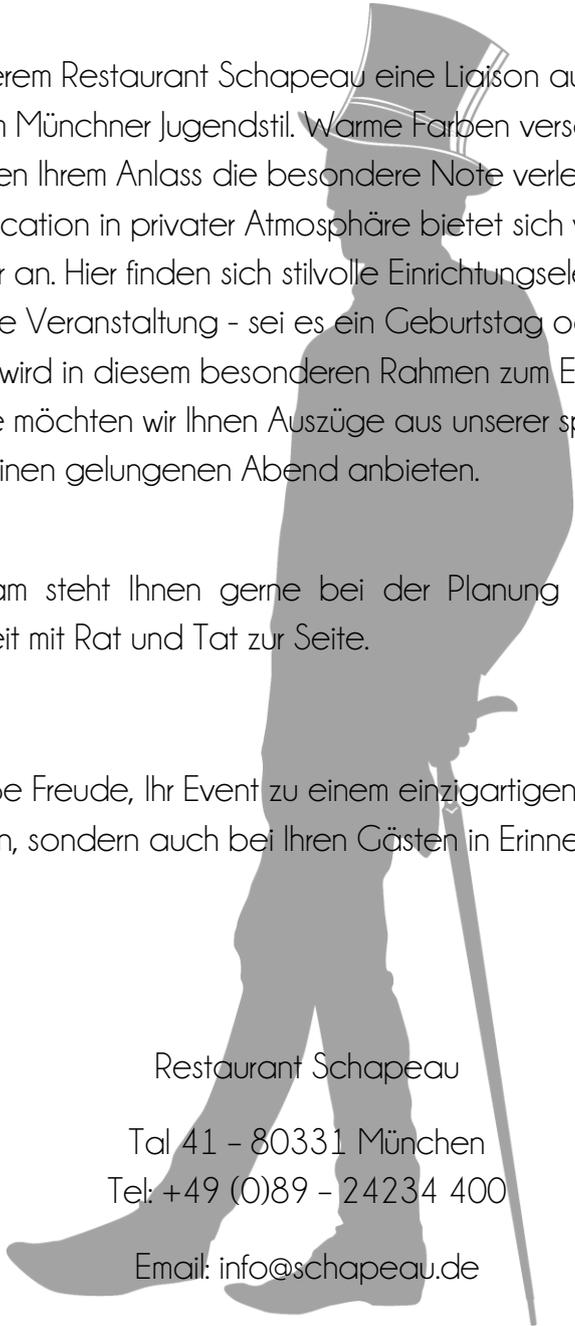




Veranstaltungsmappe

2017 / 2018

A grey silhouette of a man in a top hat and a cane, standing and facing right. The silhouette is positioned behind the text blocks.

Es erwartet Sie in unserem Restaurant Schapeau eine Liaison aus historisch-modernem Ambiente, getreu dem Münchner Jugendstil. Warme Farben verschmelzen mit edlen Materialien und werden Ihrem Anlass die besondere Note verleihen. Als außergewöhnliche Location in privater Atmosphäre bietet sich vorzüglich unser gemütlicher Weinkeller an. Hier finden sich stilvolle Einrichtungselemente kombiniert zu edlem Holz wieder. Ihre Veranstaltung - sei es ein Geburtstag oder auch eine Firmenveranstaltung - wird in diesem besonderen Rahmen zum Erlebnis. In unserer kleinen Veranstaltungsmappe möchten wir Ihnen Auszüge aus unserer speziellen Weinkarte und Menüvorschläge für einen gelungenen Abend anbieten.

Unser Schapeau-Team steht Ihnen gerne bei der Planung Ihrer ganz persönlichen Veranstaltung jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Es wäre uns eine große Freude, Ihr Event zu einem einzigartigen Event werden zu lassen, das nicht nur bei Ihnen, sondern auch bei Ihren Gästen in Erinnerung bleiben wird.

Restaurant Schapeau

Tal 41 - 80331 München

Tel: +49 (0)89 - 24234 400

Email: info@schapeau.de

www.schapeau.de

Saisonale Menüvorschläge

Ganzjährig
(Januar - Dezember)

Menü 1

Tafelspitzbrühe mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen

**

Ofenfrischer Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce
mit hausgemachtem Speckkrautsalat und altbayrischem Semmelknödel

**

Mandelapfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis

Preis: 28,50 € pro Person

Menü 2

Grießnockerlsuppe mit Gemüsestreifen

**

Gebratene Maishähnchenbrust auf Dijon-Senfsauce,
mit Saisongemüse und cremiger Polenta

**

Hausgemachter Birnenstrudel mit Vanillesauce

Preis: 32,00 € pro Person

Menü 3

Getrüffelte Kartoffelsuppe

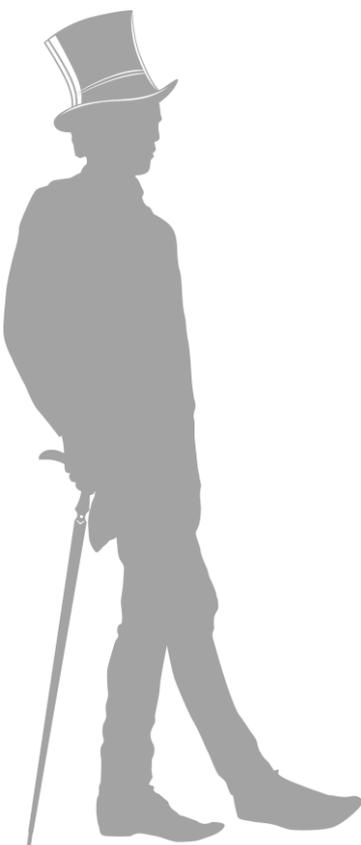
**

Rosa gebratener Kalbstafelspitz auf Thymianjus
mit Spitzkohl und Kartoffelgratin

**

Mango-Crème Brûlée

Preis: 36,00 € pro Person



Frühjahr
(März - Juni)

Menü 4

Aufgeschäumte Suppe von Gartenkräutern
mit Wachtelei

**

Kabeljaufilet
auf schwarzem Risotto und glaciertem Gemüse

**

Himbeermousse
mit karamellisierten Strudelteigblättern und weißer Schokoladensauce

Preis: 38,50 € pro Person

Menü 5

Frühlingsсалate mit mariniertem Spargel,
und gebratenem Lammfilet

**

Tomaten-Mango Suppe mit gebräunten Mandeln

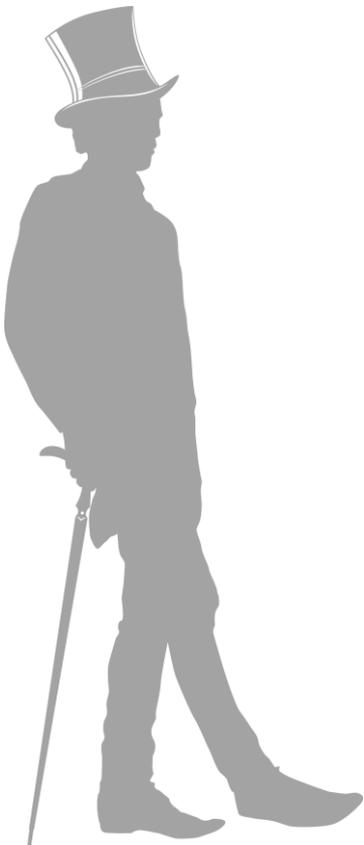
**

Zanderfilet im Kartoffelmantel gebraten
mit Gorgonzola-Spinat und Proseccosauce

**

Panna Cotta-Terrine mit frischem Obst

Preis: 45,50 € pro Person



Sommer
(Juli - September)

Menü 6

Rucolasalat
mit Himbeerdressing und geräuchertem Saiblingsfilet
**

Steak von der Bayrischen Ochsenlende
mit Sauce "Café de Paris"
dazu Sommergemüse und Macairekartoffeln
**

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis: 39,50 € pro Person

Menü 7

Geeiste Joghurt-Gurkensuppe mit frischer Minze
**

Gebratene Saiblingsfilets auf Zucchini-Julienne,
mit Rieslingsauce und Pariser Kartoffeln
**

Erdbeertiramisu

Preis: 37,00 € pro Person

Menü 8

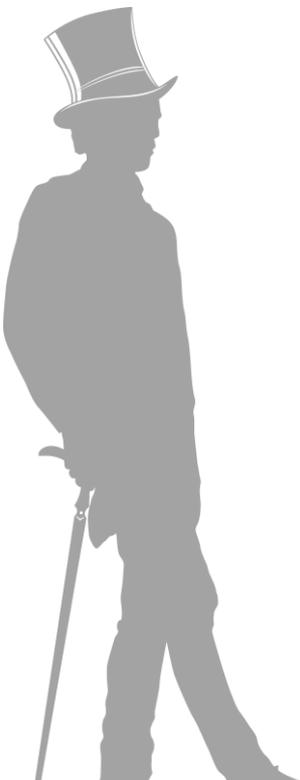
Lauwarmes Forellenfilet
mit marktfrischen Salaten und Limonendressing
**

Tomatenessenz mit Basilikumnockerl
**

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotweinjus,
glacierten Zuckerschoten und Grießplätzchen
**

Zitronen-Joghurtmousse mit frischen Früchten

Preis: 48,50 € pro Person



Herbst & Winter
(Oktober - Februar)

Menü 9

Entenleberterrine mit winterlichem Salatbouquet
und Orangenfilets

**

Maishähnchenbrust
mit Estragonjus, Vichy-Karotten und Maronenpüree

**

Zimtparfait mit warmen Pflaumen

Alter Preis: 36,50 € pro Person

Menü 10

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
gebratenen Egerlingen und Croûtons

**

Wildessenz mit Trüffelockerl und Gemüsejulienne

**

Knusprige Ente mit glacierten Maronen,
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

**

Winterapfelstrudel mit warmer Vanillesauce

Preis: 45,00 € pro Person

Menü 11

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten
auf lauwarmem Apfel-Preiselbeer-Ragout

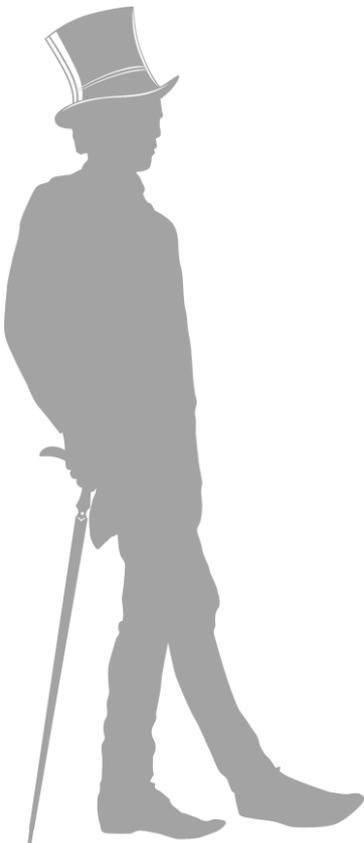
**

Hirschmedaillons auf Portweinpilzen
mit Kürbis-Lauchgemüse und Spinatspätzle

**

Mohnkaiserschmarrn mit Apfelkompott

Preis: 42,00 € pro Person



Menü 12

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
mit Cassis-Vinaigrette und Rucolasalat

**

Crèmesuppe vom Muskatkürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

**

Lammkrone auf Rosmarinjus
mit Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin

**

Topfenpalatschinken
mit Vanilleeis und gerösteten Walnusskernen

Preis: 46,00 € pro Person

Menü 13

Hausgemachte Fischterrine mit ofenfrischem Brioche

**

Erbsenschaumsuppe mit gebratener Süßwassergarnele

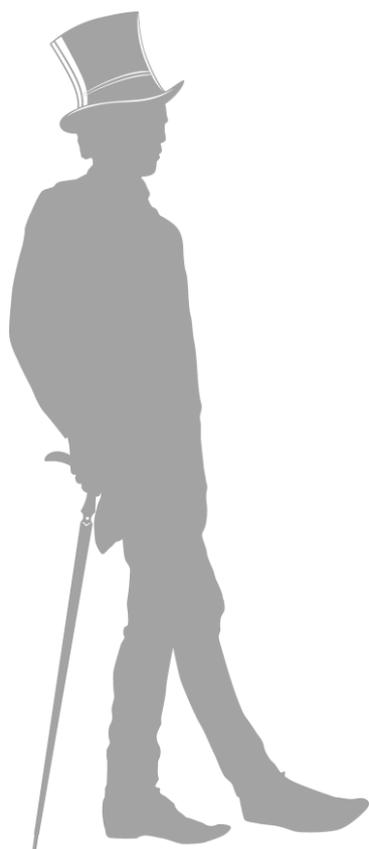
**

Rehrücken auf schwarzer Johannisbeersauce
mit Kohlrabi-Karottengemüse und Schupfnudeln

**

Mousse au Chocolat mit frischem Obst der Saison

Preis: 52,00 € pro Person



Im Wein ist Wahrheit.

In vino veritas

Aperitif

Bitter Orange (alkoholfrei) Monin Bitter ⁵ , Orangensaft	8,50
Schapeau Spritz (alkoholfreie Version) Monin Bitter, Traubensecco, Tafelwasser	7,20
Prosecco mit Fruchtpüree Prosecco, Fruchtpüree der Saison	6,00
Aperol Spritz Aperol ^{5,6} , Prosecco, Tafelwasser	7,00
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Tafelwasser, Limette, Minze	7,00

Erkundigen Sie sich nach unseren hauseigenen Cocktail-Kreationen.
Gerne stehen wir Ihnen auch für persönliche Cocktail-Ideen beratend zur Seite.

Perlendes

	0,75 l
Trauben Secco alkoholfrei, perlender Traubensaft Sekthaus Raumlund, Rheinhessen, Deutschland	31,00
2009 Riesling Sekt Brut Weingut Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland	38,00
August der Starke, Klassische Flaschengärung Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, Sachsen, Deutschland	45,00
Prosecco „Le Contesse“ Spumante Superiore Conegliano e Valdobbiadene DOCG, Italien	36,00
Taille Princesse de Gérard Depardieu Brut Bouvet Ladubay, Loire, Frankreich	66,00



0,75 l

Weißwein

2013	Lugana "Wighel", DOC Tenuta Roveglia, Venetien, Italien	33,00
2013	Pinot Grigio, DOC Bottega Vinai, Trentin, Italien	32,00
2013	Riesling "Fass 68", Q. b. A. Weingut Philipp Wittmann, Rheinhessen, Deutschland	33,00
2013	Sauvignon Blanc Hole in the water, Marlborough, Neuseeland	37,00
2013	Gavi del Comune di Gavi, DOCG Villa Broglia, Piemont, Italien	36,00
2011	Sancerre „Les Baronnes“, AC Weingut Henri Bourgeois, Loire, Frankreich	50,00

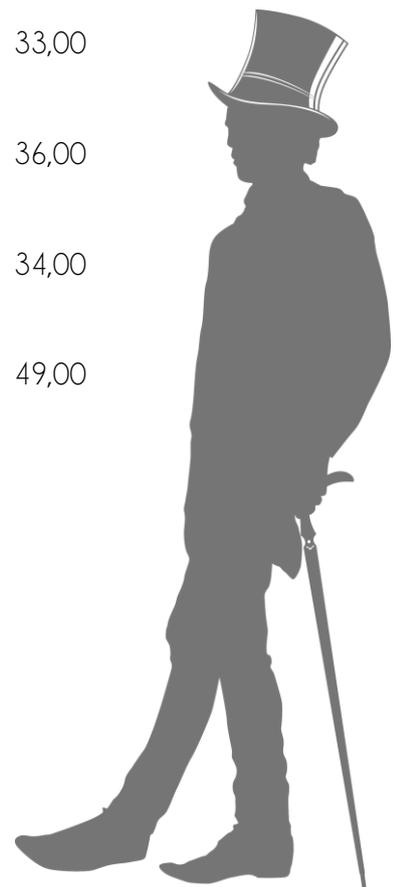
Rotwein

		0,75 l
2012	Zweigelt "Seewinkel", Qualitätswein Weingut Münzenrieder, Neusiedlersee, Österreich	27,00
2011	„Cecios“, Crianza, DOC Bodegas Marqués de Reinoso, Rioja, Spanien	28,00
2013	Ahr-Spätburgunder, Private Edition, Q.b.A. Weingut Brogsitter, Ahr, Deutschland	33,00
2011	Shiraz Winery Mc Pherson, South Eastern Australia, Australien	36,00
2013	Südtiroler Lagrein, DOC Klosterkellerei Muri-Gries, Südtirol, Italien	34,00
2011	Baccarossa, IGT Poggio Le Volpi, Latium, Italien	49,00

Genannte Weine sind lediglich ein Auszug aus unserer umfangreichen Weinkarte.
Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein!

Bitte haben Sie Verständnis, dass die Jahrgänge den derzeitigen Jahrgängen entsprechen und sich diese bis zu Ihrer Veranstaltung ändern können (Folgejahrgänge).

Alle Preise in EURO und inklusive Service und Steuern. Änderungen vorbehalten.



”Trink, betrubter, totenblasser

Wassertrinker, Rebenhasser,

trink doch Wein!

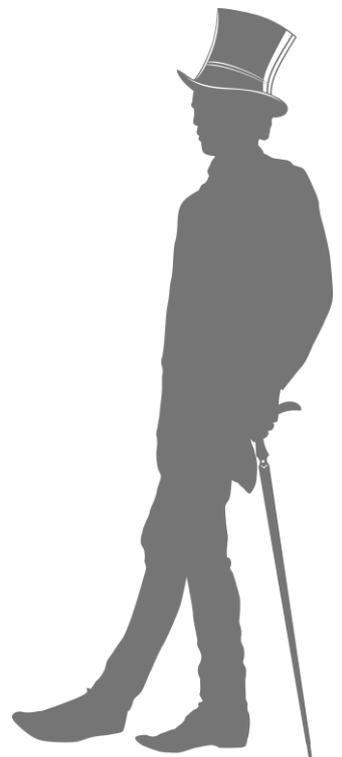
Deine Wangen wirst Du färben,

weiser werden, später sterben,

glücklich sein!”

unbekannt, ca. 1800

Schapeau! - Hut ab auf bayrisch!



Hut ab! – Vor der großen Figur der Gründerzeit des *Hotel Torbräu*, Johann Nepomuk Mayr. Er war nicht nur leidenschaftlicher und stolzer Zylinderträger, sondern auch eine prägende Gestalt des Münchner Bürgertums. Schon bevor er das Torbräu im Jahre 1903 übernahm, führte er nämlich mit großem Erfolg das *Orientalische Café* in der Rumfordstraße, ein prachtvoll ausgestattetes Etablissement im Stil der Pariser Cafés. Früh hatte Johann Mayr die Mode des Kaffeetrinkens und das Bedürfnis der Münchner nach einem neuen Treffpunkt des intellektuellen Austauschs erkannt. Als typisches Kaffeehaus seiner Zeit stand es in der Tradition der Aufklärung, des freien Gedankenaustausches und der Überwindung von Standesgrenzen. Neben kulturellen Darbietungen verschiedenster Couleur widmete man sich dort übrigens auch dem gepflegten Spiel; noch im Salon des Restaurant-Café im *Torbräu* stand über viele Jahrzehnte lang ein französischer Billardtisch, an den sich die Gäste gerne zurückzogen. Bis heute sind elfenbeinerne Billardkugeln aus den 1910er Jahren im *Torbräu* zu besichtigen. Als ältestes Hotel Münchens knüpfen wir an diese reiche Tradition an und machen unser *Restaurant-Café Schapeau* wieder zu einem ganz besonderen Ort der Begegnung. Wir möchten Sie einladen, mit uns in eine einzigartige Atmosphäre einzutauchen, die, wie wir meinen, Tradition und Moderne treffend verknüpft, Stil mit Ungezwungenheit verbindet und Ihr Wohl ganz in den Mittelpunkt stellt. Eben "Hut ab!"



Ihre Familie Kirchlechner und das Schapeau-Team

Allgemeine Geschäftsbedingungen - Veranstaltungen

I. Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn dies ausdrücklich schriftlich vereinbart wurde.

II. Vertragsabschluß, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Das Hotel haftet für seine Verpflichtungen aus dem Vertrag. Diese Haftung ist beschränkt auf Leistungsmängel die, außer im leistungstypischen Bereich, auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels zurückzuführen sind. Im übrigen ist der Veranstalter verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

III. Leistungen, Preise, Zahlung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10% erhöht werden.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Zinsen in Höhe von 4% über dem jeweiligen Basiszinssatz bzw. dem entsprechenden Nachfolgezinsatz der Europäischen Zentralbank zu berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.

IV. Rücktritt des Hotels

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls
 - o höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - o Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z. B. des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
 - o das Hotel begründeten Anlaß zu der Annahme hat, daß die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne daß dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
 - o ein Verstoß gegen oben Geltungsbereich Absatz 2 vorliegt.
3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels.

V. Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel:
Menüpreis-Bankett x Personenzahl
War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebots zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

VI. Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5% wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.
3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.

5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft das Verschulden.

VI. Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen.

Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

VII. Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters.
Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
3. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
4. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
5. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

VIII. Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen, ist das Hotel berechtigt. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung und Anbringung von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.
3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

IX. Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. -besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

X. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungs- und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlich Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten - ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzungen des §38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht.

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.