

# Zum Franziskaner



# München



## Zum Franziskaner Moderne Tradition im Herzen Münchens

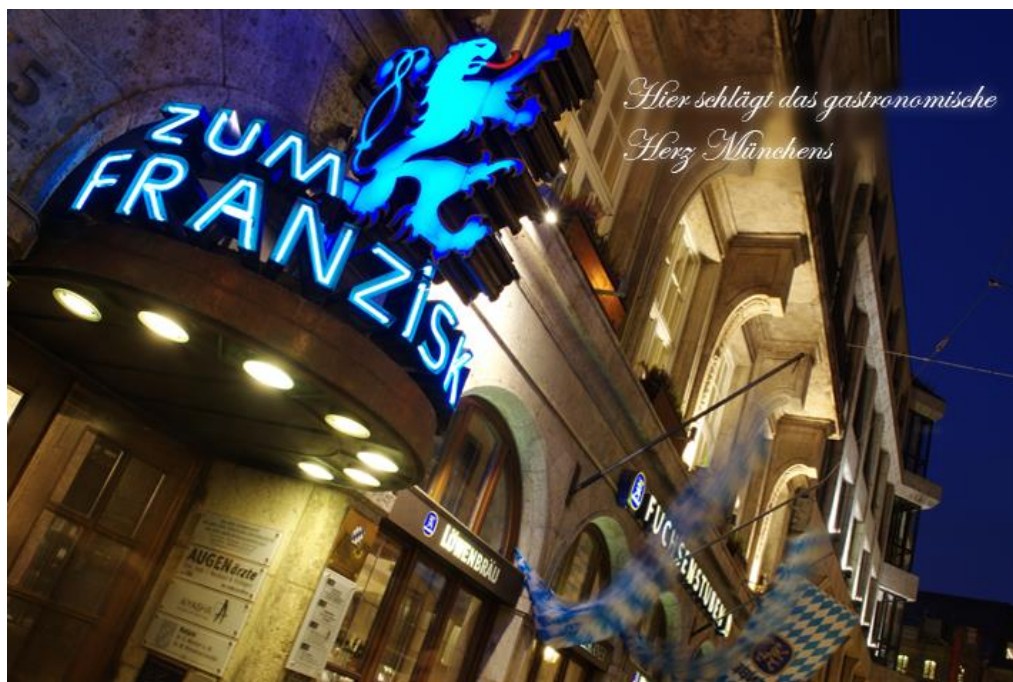
Seit April 1966 ist die Gaststätte „Zum Franziskaner“ mit dem Namen Edi Reinbold verbunden, der das Lokal zu der Traditionsgaststätte gemacht hat, die Gäste aus aller Welt ins Haus lockt.

Mit Mathias Reinbold tritt nun die nächste Generation die Leitung eines Teams von rund 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, sowie der 35-köpfigen Küchenbrigade um Christian Bassemir an.

Nicht nur der Erhalt unserer traditionellen, gepflegten, bayerischen Küche lässt jedes Feinschmeckerherz höherschlagen, auch die moderne, frische Küche hat bei uns Einzug gehalten und liegt immer am Puls der Zeit. Die gelungene Mischung der verschiedenen Stile hat unser Haus zu einem Treffpunkt für Kenner der gehobenen Küche, für lokale und internationale Prominenz, sowie für Geschäftsleute und Liebhaber der bayerischen Brotzeit gemacht – nicht umsonst wurden wir schon mehrfach für die Verdienste an der Bayerischen Küche ausgezeichnet.

Weit über die Landesgrenzen hinaus sind unsere Weißwürste und der köstliche Franziskaner Senf bekannt, abgerundet durch ein kühles Glas feinsten Löwenbräu Bierspezialitäten.

Kommen Sie vorbei, lassen Sie sich überraschen und überzeugen Sie sich selbst, Familie Reinbold heißt Sie im Franziskaner aufs Herzlichste willkommen!



## Allgemeines zu Ihrer Wahl

Ab 20 Personen empfehlen wir Ihnen, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Unsere Buffets können wir Ihnen ab einer Personenanzahl von 40 Personen anbieten.

Natürlich können Sie sich auch aus unserer Standardspeisenkarte sowie den saisonalen Sonderkarten ein Menü zusammenstellen.

## **Der Franziskaner ist für Sie da!**

Bei Fragen oder sonstigen Angelegenheiten stehen Ihnen unsere Bankettleiter von Montag bis Freitag, 09:00 – 17:00 Uhr, zur Verfügung – sei es telefonisch, per Email oder in einem persönlichen Gespräch.

Name: Melanie Wieser  
Telefon: +49 89 231812 -26  
Email: [veranstaltung@zum-franziskaner.de](mailto:veranstaltung@zum-franziskaner.de)

## Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für Reservierungen

Eine Reservierung und die damit verbundene Menü- bzw. Büffetbestellung ist verbindlich, wenn sie schriftlich vereinbart und uns schriftlich bestätigt wurde.

Reservierungen sind für die angegebene Personenzahl verbindlich.

Die kostenfreie Stornierung der gesamten Bestellung muss bis 7 Tage vor der Veranstaltung erfolgen. Ab diesem Zeitpunkt berechnen wir 50% des ergebnen Menüpreises. Sollte bis zu diesem Zeitpunkt noch kein Menü festgelegt sein, berechnen wir 35,00 € pro Person als Stornogebühr.

Personenanzahländerungen bis maximal 10 Personen können wir bis 2 Werktage vor Veranstaltung kostenfrei ändern.

Bei einer gewünschten Rechnungsstellung benötigen wir eine schriftliche Kostenübernahmebestätigung mit rechtsverbindlicher Unterschrift und Ihre vollständige Anschrift, sowie eine Kreditkartennummer mit Verfallsdatum als Garantie.

## Unsere Räume zur Alleinnutzung

Gerne können wir Ihnen einen unserer Räume zur exklusiven Alleinnutzung reservieren. Hierfür würde eine Umsatzgarantie von 35,00€ pro Person auf Speisen und Getränke anfallen. Bei Abnahme eines Menüs oder eines Büffets entfällt die erhobene Umsatzgarantie pro Person.

Sollten Sie einen Raum ohne Menü- oder Büffetwahl zur exklusiven Nutzung benötigen, machen wir Ihnen gerne ein Angebot

<u>Raum</u>	<u>Personenanzahl</u>	
Studentensaal	mind. 80	bis max. 200 Personen
Zirbel Stüberl	mind. 10	bis max. 20 Personen
Hofgarten	mind. 50	bis max. 100 Personen
König Ludwig Saal	mind. 40	bis max. 70 Personen
Löwen Stüberl	mind. 10	bis max. 25 Personen
1. Stock exklusiv	mind. 100	bis max. 140 Personen

## Unsere weiteren Stüberl – nicht exklusiv

Stöckl Stüberl	max. 22	Personen
Triumphator Stüberl	max. 25	Personen