

*Tradition aus Leidenschaft seit 1890*

**EDEN HOTEL WOLFF**

Wir organisieren Ihr Event,  
Sie haben Zeit für Ihre Gäste!





*Tradition aus Leidenschaft seit 1890*

EDEN HOTEL WOLFF



## Herzlich willkommen im Eden Hotel Wolff

Seit seiner Gründung im Jahr 1890 gehört das traditionsreiche First Class Hotel zu einer der führenden Adressen Münchens. Die zentrale Lage unseres Hauses gegenüber dem Hauptbahnhof mit Anbindung an alle öffentlichen Verkehrsmittel und den Shuttlebus vom und zum Flughafen macht es für unsere Gäste zu einem idealen Ausgangspunkt für ihren Münchenbesuch. Die Münchner Innenstadt und Fußgängerzone beginnend am Karlsplatz/Stachus ist bequem zu Fuß in wenigen Minuten zu erreichen und führt zu den Sehenswürdigkeiten der Münchner Altstadt.

Ob Businessreise, Tagung oder Kurzurlaub – wir freuen uns darauf, Sie im Eden Hotel Wolff begrüßen zu dürfen!



*Make a wish!*

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>04</b>	<b>Raum für jeden Anlass</b>
05	Übersicht Tagungsräume
06	Grundriss Tagungsräume im Erdgeschoss
07	Grundriss Tagungsräume im 1. Obergeschoss
08	Europasaal
09	Edensaal
10	Salon Nymphenburg
11	Salon Engadin
12	Salon Regensburg
13	Salon Maria Theresia
14	Salon Prinz Eugen
15 - 16	Tagungspauschalen
17	Raummieten
18	Tagungstechnik
19	Servicepartner
20	Anfrageformular Veranstaltungsplanung   Zimmerbuchung
21	Serviceangebot
<b>22</b>	<b>Speisen &amp; Getränke</b>
23	Kaffeepausen
24 - 25	Snacks
26 - 27	Stehbuffets
28 - 30	Menüs
31 - 32	Buffets
33 - 38	Getränke
<b>39</b>	<b>Informationen</b>
40	Zimmer
41	Peter & Wolff
42	Rembrandtzimmer
43	Kaminbar
44	Wellness-Oase
45	Lageplan   Anfahrtsbeschreibung



*Tradition aus Leidenschaft seit 1890*

EDEN HOTEL WOLFF



## Raum für jeden Anlass

Acht Tagungsräume bieten mit ihrer unterschiedlichen Gestaltung den Rahmen für jede Veranstaltung, die Sie planen. Ausgestattet mit moderner Konferenztechnik, klimatisiert und mit Tageslicht bieten sie Raum für Seminare und Vorträge, Empfänge und Ausstellungen sowie für Familienfeiern jeder Art. Lassen Sie sich dazu mit „Schmankerln“ und Köstlichkeiten aus unserer hervorragenden Küche verwöhnen. Unser Veranstaltungsteam erstellt Ihnen gern ein individuelles Angebot und hat ein offenes Ohr für alle Ihre Anregungen und Wünsche.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage per  
Telefon: 089/55115-718 oder E-Mail: [bankett@ehw.de](mailto:bankett@ehw.de)



*Make a wish!*

# Übersicht Tagungsräume

## Specials & Services

- Europasaal ist teilbar in Europa 1 – 110 qm und Europa 2 – 50 qm.
- Edensaal ist teilbar in Eden 1 – 85 qm und Eden 2 – 50 qm.
- Die Räumlichkeiten sind für jede Art von Veranstaltung geeignet.
- Auf Anfrage informieren wir Sie gerne über die Anmietung technischer Geräte und deren Leihgebühr.
- Flexible Tagungspauschalen, Ihr Budget entscheidet.
- Bei der Buchung einer Veranstaltung bieten wir Ihnen Sonderkonditionen für unsere Gästezimmer.
- Alle Räumlichkeiten haben direktes Tageslicht.



Block



Theater



Parlament



U-Form



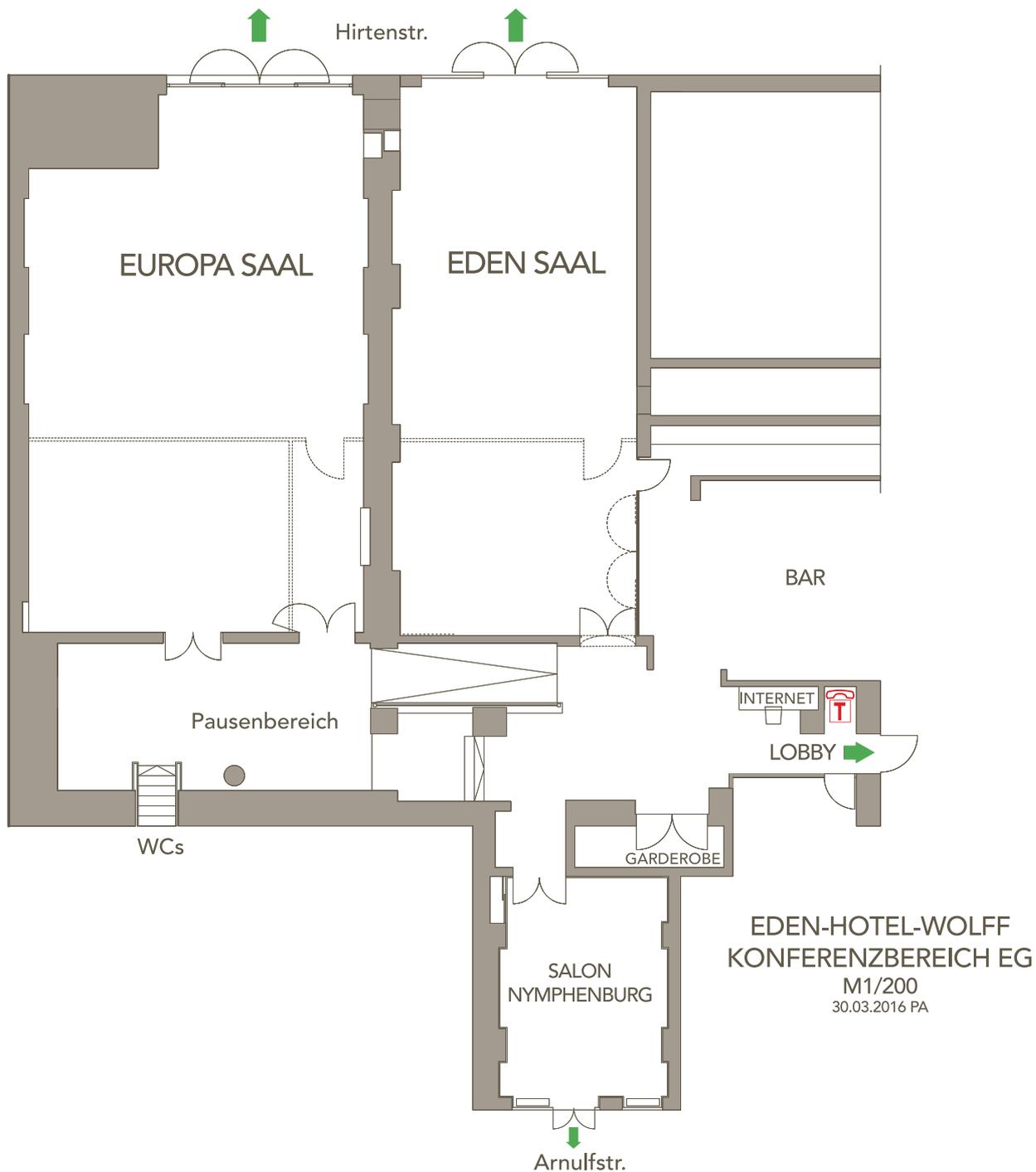
Bankett



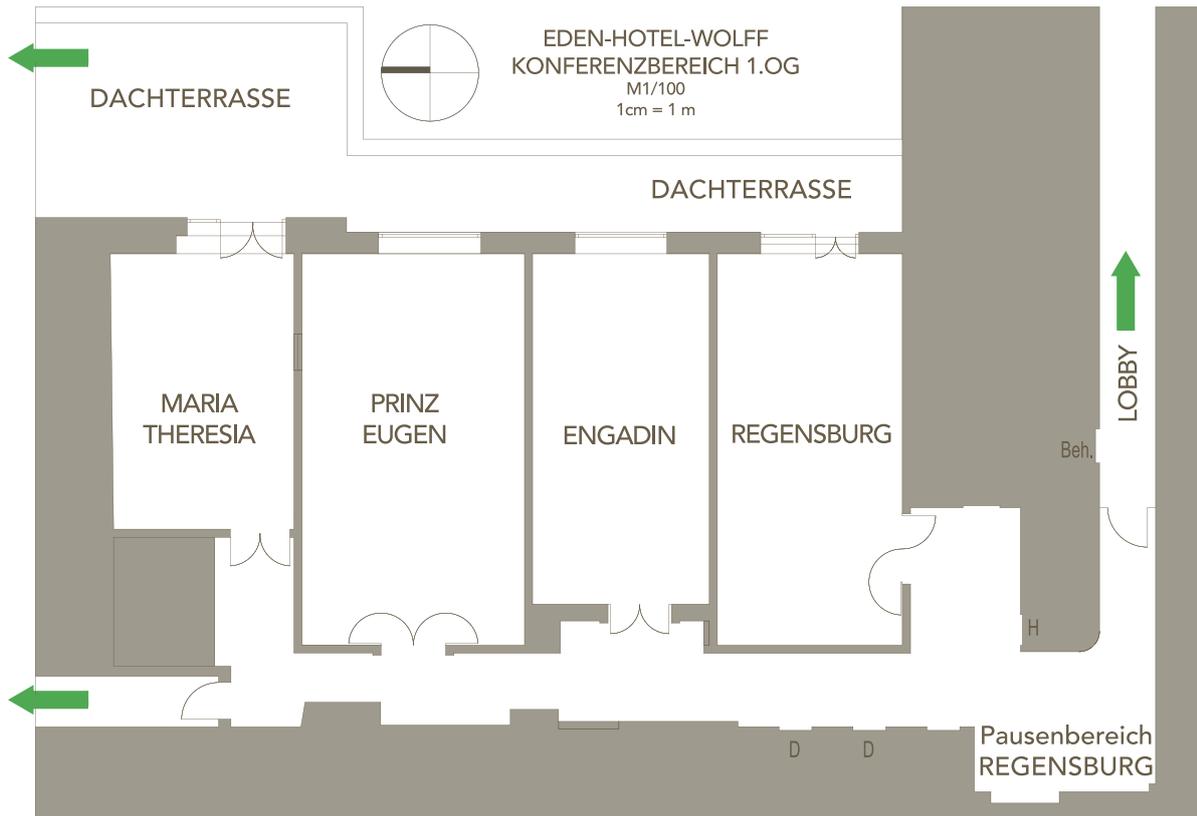
Cocktail

Raum	Fläche	L x B	Höhe	Etage	Klima						
Europasaal 1+2	180 qm	17,5 x 10,8	3,15	EG	ja	–	260	110	46	108	280
Europasaal 1	110 qm	10,8 x 10,2	3,15	EG	ja	–	150	50	30	54	200
Edensaal 1+2	135 qm	17,5 x 8,0	3,50	EG	ja	–	180	80	40	63	200
Edensaal 1	85 qm	10,8 x 8,0	3,50	EG	ja	–	80	40	28	36	100
Salon Nymphenburg	35 qm	7,0 x 5,0	2,90	EG	ja	18	40	18	18	18	40
Salon Prinz Eugen	45 qm	9,6 x 4,7	2,75	1. OG	ja	20	50	20	20	–	50
Salon Regensburg	43 qm	9,6 x 4,5	2,70	1. OG	ja	20	50	20	20	–	50
Salon Engadin	37 qm	8,6 x 4,3	2,70	1. OG	ja	18	45	18	18	–	40
Salon Maria Theresia	31 qm	6,8 x 4,5	2,50	1. OG	ja	12	30	12	12	–	35

## Grundriss Tagungsräume im Erdgeschoss



## Grundriss Tagungsräume im 1. Obergeschoss





### Ausstattung Europasaal 1+2

- Tageslicht
- Klimaanlage
- elektrische Verdunkelung
- zentrale Lichtsteuerung
- Teppichboden
- Parkett
- Leinwand
- Telefonanschluss
- Highspeed W-LAN Internet

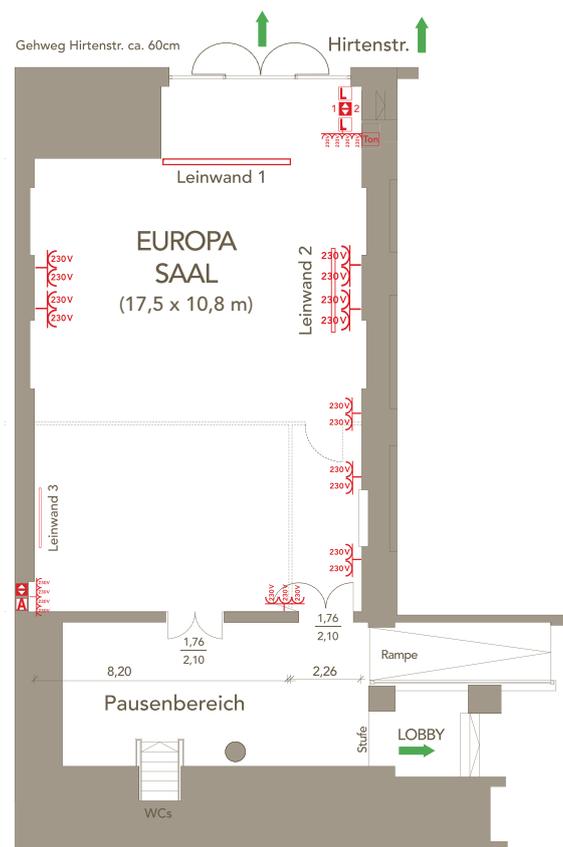
### Ausstattung Europasaal 1

wie Europasaal gesamt

### Ausstattung Europasaal 2

- Tageslicht
- Klimaanlage
- elektrische Verdunkelung
- zentrale Lichtsteuerung
- Teppichboden
- Parkett
- Leinwand
- Telefonanschluss
- Highspeed W-LAN Internet

## Europasaal



- Haustelefon
- Telefonanschluss
- Leinwandschalter
- Raumtemperaturregler
- Lichtschalter
- Datenanschluss
- VGA Anschluss
- Antennenanschluss
- 230V Anschluss
- 16A Anschluss

Telefon: 089/55115-718  
E-Mail: bankett@ehw.de

Raum	Fläche	Länge x Breite	Höhe	Theater	Parlament	U-Form	Bankett	Cocktail
Europasaal gesamt	180 m <sup>2</sup>	17,5 x 10,8 m	3,15 m	260 P.	110 P.	46 P.	108 P.	280 P.
Europasaal 1	110 m <sup>2</sup>	10,8 x 10,2 m	3,15 m	–	50 P.	30 P.	54 P.	200 P.
Europasaal 2	50 m <sup>2</sup>	8,5 x 7,1 m	3,15 m	50 P.	30 P.	20 P.	30 P.	60 P.



### Ausstattung Edensaal 1+2

- Tageslicht
- Klimaanlage
- elektrische Verdunkelung
- zentrale Lichtsteuerung
- Teppichboden
- Parkett
- Leinwand
- Telefonanschluss
- Highspeed W-LAN Internet

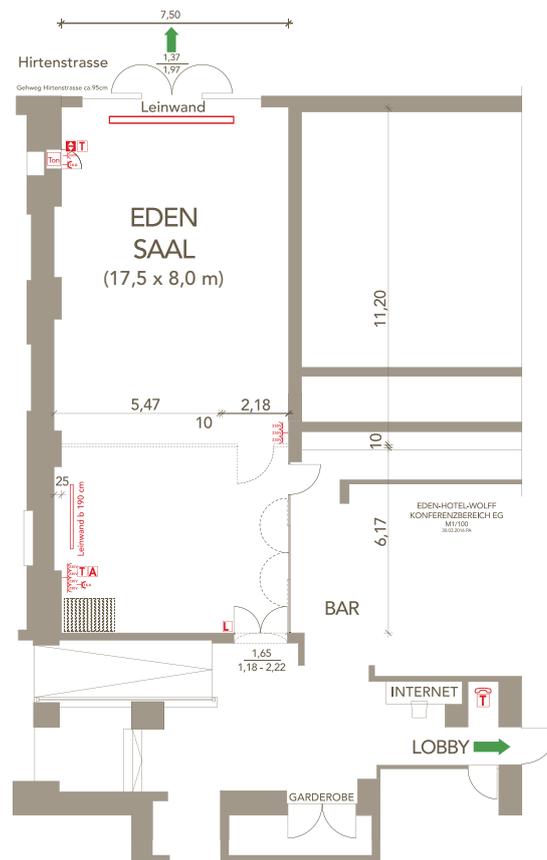
### Ausstattung Edensaal 1

wie Edensaal gesamt

### Ausstattung Edensaal 2

- Tageslicht
- Klimaanlage
- elektrische Verdunkelung
- zentrale Lichtsteuerung
- Teppichboden
- Parkett
- Leinwand
- Telefonanschluss
- Highspeed W-LAN Internet

## Edensaal



-  Haustelefon
-  Telefonanschluss
-  Leinwandschalter
-  Raumtemperaturregler
-  Lichtschalter
-  Datenanschluss
-  VGA Anschluss
-  Antennenanschluss
-  230V Anschluss
-  16A Anschluss

Telefon: 089/55115-718  
E-Mail: bankett@ehw.de

Raum	Fläche	Länge x Breite	Höhe	Theater	Parlament	U-Form	Bankett	Cocktail	mit Kaminbar
Edensaal gesamt	135 m <sup>2</sup>	17,5 x 8,0 m	3,5 m	180 P.	80 P.	40 P.	63 P.	200 P.	300 P.
Edensaal 1	85 m <sup>2</sup>	10,8 x 8,0 m	3,5 m	80 P.	40 P.	28 P.	36 P.	100 P.	–
Edensaal 2	50 m <sup>2</sup>	6,2 x 6,0 m	3,0 m	30 P.	20 P.	20 P.	20 P.	50 P.	–



Tradition aus Leidenschaft seit 1890

EIDEN HOTEL WOLFF



#### Ausstattung

- Tageslicht
- Klimaanlage
- manuelle Verdunkelung
- zentrale Lichtsteuerung
- Teppichboden
- Parkett
- Leinwand
- Telefonanschluss
- Highspeed W-LAN Internet

## Salon Nymphenburg



- Haustelefon
- Telefonanschluss
- Leinwandschalter
- Raumtemperaturregler
- Lichtschalter
- Datenanschluss
- VGA Anschluss
- Antennenanschluss
- 230V Anschluss
- 16A Anschluss

Telefon: 089/55115-718  
E-Mail: bankett@ehw.de

Raum	Fläche	Länge x Breite	Höhe	Theater	Parlament	U-Form	Bankett	Cocktail	Block
Salon Nymphenburg	35 m <sup>2</sup>	7,0 x 5,0 m	2,9 m	40 P.	18 P.	18 P.	18 P.	40 P.	18 P.



Tradition aus Leidenschaft seit 1890

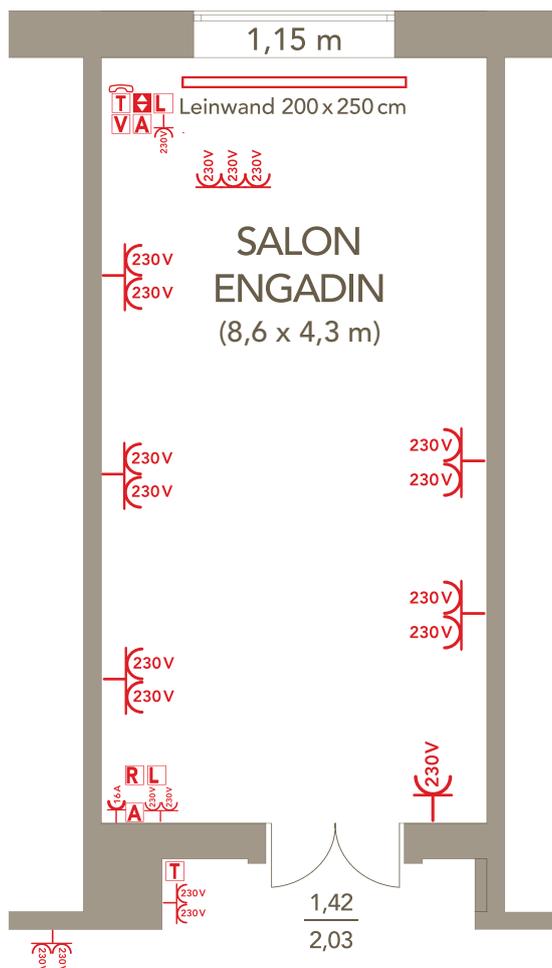
EIDEN HOTEL WOLFF



### Ausstattung

- Tageslicht
- Klimaanlage
- elektrische Verdunkelung
- zentrale Lichtsteuerung
- Teppichboden
- Parkett
- Leinwand
- Telefonanschluss
- Highspeed W-LAN Internet

## Salon Engadin



- Hausteleson
- Telefonanschluss
- Leinwandschalter
- Raumtemperurregler
- Lichtschalter
- Datenanschluss
- VGA Anschluss
- Antennenanschluss
- 230V Anschluss
- 16A Anschluss

Telefon: 089/55115-718  
E-Mail: bankett@ehw.de

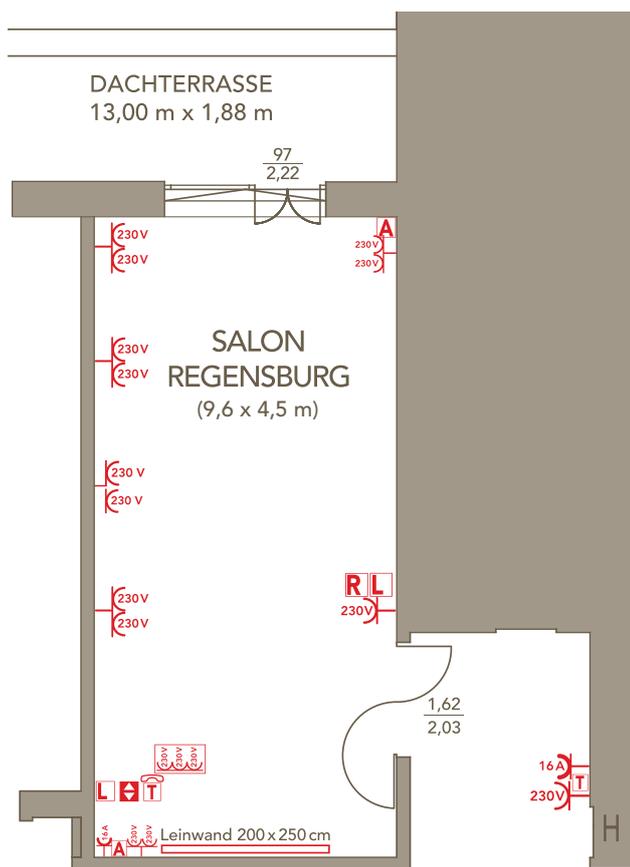
Raum	Fläche	Länge x Breite	Höhe	Theater	Parlament	U-Form	Bankett	Cocktail	Block
Salon Engadin	37 m <sup>2</sup>	8,6 x 4,3 m	2,7 m	45 P.	18 P.	18 P.	–	40 P.	18 P.



### Ausstattung

- Tageslicht
- Klimaanlage
- manuelle Verdunkelung
- zentrale Lichtsteuerung
- Teppichboden
- Parkett
- Leinwand
- Zugang zur Außenterrasse
- Telefonanschluss
- Highspeed W-LAN Internet

## Salon Regensburg



- Haustelefon
- Telefonanschluss
- Leinwandschalter
- Raumtemperaturregler
- Lichtschalter
- Datenanschluss
- VGA Anschluss
- Antennenanschluss
- 230V Anschluss
- 16A Anschluss

Telefon: 089/55115-718  
E-Mail: bankett@ehw.de

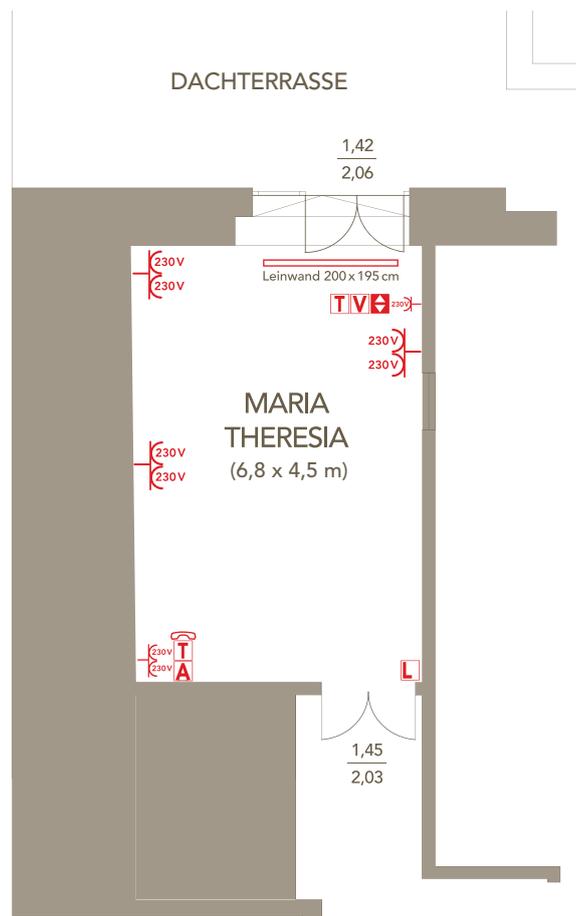
Raum	Fläche	Länge x Breite	Höhe	Theater	Parlament	U-Form	Bankett	Cocktail	Block
Salon Regensburg	43 m <sup>2</sup>	9,6 x 4,5 m	2,7 m	50 P.	20 P.	20 P.	–	50 P.	20 P.



#### Ausstattung

- Tageslicht
- Klimaanlage
- elektrische Verdunkelung
- zentrale Lichtsteuerung
- Teppichboden
- Parkett
- Leinwand
- Telefonanschluss
- Highspeed W-LAN Internet
- Zugang zur Außenterrasse
- Verbindungsstür zum Salon Prinz Eugen

## Salon Maria Theresia



- Haustelefon
- Telefonanschluss
- Leinwandschalter
- Raumtemperurregler
- Lichtschalter
- Datenanschluss
- VGA Anschluss
- Antennenanschluss
- 230V Anschluss
- 16A Anschluss

Telefon: 089/55115-718  
E-Mail: bankett@ehw.de

Raum	Fläche	Länge x Breite	Höhe	Theater	Parlament	U-Form	Bankett	Cocktail	Block
Salon Maria Theresia	31 m <sup>2</sup>	6,8 x 4,5 m	2,7 m	30 P.	12 P.	12 P.	–	35 P.	12 P.



### Ausstattung

- Tageslicht
- Klimaanlage
- elektrische Verdunkelung
- zentrale Lichtsteuerung
- Teppichboden
- Parkett
- Leinwand
- Telefonanschluss
- Highspeed W-LAN Internet
- Verbindungstür zum Salon Maria Theresia

## Salon Prinz Eugen



- Haustelefon
- Telefonanschluss
- Leinwandschalter
- Raumtemperaturregler
- Lichtschalter
- Datenanschluss
- VGA Anschluss
- Antennenanschluss
- 230V Anschluss
- 16A Anschluss

Telefon: 089/55115-718  
E-Mail: bankett@ehw.de

Raum	Fläche	Länge x Breite	Höhe	Theater	Parlament	U-Form	Bankett	Cocktail	Block
Salon Prinz Eugen	45 m <sup>2</sup>	9,6 x 4,7 m	2,7 m	50 P.	20 P.	20 P.	–	50 P.	20 P.

# Tagungspauschalen

## Tagungspauschale halbtags

- Unbegrenzt alkoholfreie Tagungsgetränke im Haupttagungsraum
- 1 Kaffeepause mit Kaffee, Tee, herzhaftem oder süßem Snack und Obst
- Mittagessen: 3-Gang Tagesmenü mit 2 Hauptgängen zur Wahl oder Teilnahme am Lunchbuffet laut Küchenchef, je nach Restaurantbelegung
- Raumbereitstellung des Haupttagungsraumes (wenn Mindestteilnehmerzahl erreicht)
- Standard-Tagungstechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand)
- Blöcke und Stifte für die Teilnehmer
- Professionelle Tagungsbetreuung

**60,00 EUR pro Person und Tag** (inklusive Mehrwertsteuer und Service)

## Tagungspauschale Standard ganztags

- unbegrenzt alkoholfreie Tagungsgetränke im Haupttagungsraum
- 1 Kaffeepause mit Kaffee, Tee, herzhaftem Snack und Obst
- Mittagessen: 3-Gang Tagesmenü mit 2 Hauptgängen zur Wahl oder Teilnahme am Lunchbuffet laut Küchenchef, je nach Restaurantbelegung
- 1 Kaffeepause mit Kaffee, Tee, süßem Snack, Süßigkeiten und Obst
- Raumbereitstellung des Haupttagungsraumes (wenn Mindestteilnehmerzahl erreicht)
- Standard-Tagungstechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand)
- Blöcke und Stifte für die Teilnehmer
- Professionelle Tagungsbetreuung

**67,00 EUR pro Person und Tag** (inklusive Mehrwertsteuer und Service)

Die Mindestteilnehmeranzahl pro Tagungsraum entnehmen Sie bitte aus unserer Raumpreisliste.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch eine Tagungspauschale individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir beraten Sie gerne!



# Tagungspauschalen

## Tagungspauschale exklusiv

- Unbegrenzt Tagungsgetränke im Haupttagungsraum
- 1 Kaffeepause mit Kaffee, Tee, herzhaftem Snack und Obst
- Mittagessen: 3-Gang Tagesmenü mit 2 Hauptgängen zur Wahl oder Teilnahme am Lunchbuffet laut Küchenchef, je nach Restaurantbelegung
- Unbegrenzt alkoholfreie Getränke zum Mittagessen
- 1 Kaffeepause mit Kaffee, Tee, süßem Snack, Süßigkeiten und Obst
- Raumbereitstellung des Haupttagungsraumes (wenn Mindestteilnehmerzahl erreicht)
- Standard-Tagungstechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart, 1 Pinnwand)
- Blöcke und Stifte für die Teilnehmer
- Professionelle Tagungsbetreuung

**73,00 EUR pro Person und Tag** (inklusive Mehrwertsteuer und Service)

Die Mindestteilnehmeranzahl pro Tagungsraum entnehmen Sie bitte aus unserer Raumpreisliste.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch eine Tagungspauschale individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir beraten Sie gerne!



## Raummieten

Raum	Größe m <sup>2</sup>	Raummiete ganztags EUR	Raummiete halbtags EUR	Tagungspauschale Mindestteilnehmer
Europasaal	180	1.200,00	950,00	50
Europasaal I	110	900,00	710,00	35
Edensaal	135	1.100,00	850,00	40
Edensaal I	85	800,00	610,00	25
Nymphenburg	35	360,00	290,00	10
Regensburg	43	360,00	290,00	10
Engadin	37	360,00	290,00	10
Prinz Eugen	45	360,00	290,00	10
Maria Theresia	31	330,00	260,00	10

Die Raummieten verstehen sich inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

Auf- und Abbautage werden mit 50 % der Ganztagesmiete berechnet.

Die Raumbereitstellungskosten sind grundsätzlich in unseren Tagungspauschalen enthalten. Sie werden Ihnen nur dann in Rechnung gestellt, falls die jeweilige Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht werden sollte. Die Bereitstellungskosten betragen 15,00 € inkl. 19 % Mehrwertsteuer pro Person unter der vereinbarten Mindestteilnehmerzahl.

Bei Veranstaltungen nach 24:00 Uhr berechnen wir zusätzliche Personalkosten.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.



# Tagungstechnik

Videotechnik	Preise in EUR
Leinwände in allen Räumen	ohne Berechnung
Fernsehgerät (Bild diagonale 86 cm)	41,00
DVD Player	41,00

Großbildprojektoren	Preise in EUR
XGA Beamer, mind. 3200 ANSI Lumen	125,00
XGA Beamer, mind. 3700 ANSI Lumen	155,00

Audiotechnik	Preise in EUR
Kabelmikrofon	50,00
Handfunkmikrofon	50,00
Krawattenmikrofon	50,00
CD Player	ohne Berechnung

Moderationstechnik	Preise in EUR
Standrednerpult	ohne Berechnung
Flipchart mit Blättern und Stiften	23,00
Pinnwand	21,00
Moderatorenkoffer	30,00
Overheadprojektor	36,00

Bühne und Tanzfläche	Preise in EUR
Podium (Element 1,00 x 2,00 m), (maximal 5 x 2 m)	30,00 pro Element
Mobile Tanzfläche inklusive Aufbau	200,00

Die angeführten Preise verstehen sich pro Tag und inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

Gerne informieren wir Sie über die Anmietung weiterer technischer Geräte und erstellen Ihnen ein individuelles, detailliertes Angebot.



# Technikpartner

Unser Servicepartner für Medien, Event und Datentechnik, Qualimero Veranstaltungstechnik GmbH, verfügt über langjährige Erfahrung in der technischen Ausstattung und Konzeption von Tagungen, Konferenzen und Events aller Art.

## Das Lieferspektrum umfasst:

- Audiotechnik
- Videotechnik
- Präsentationstechnik
- Konferenztechnik
- Lichttechnik
- Video- und Telefonkonferenzen
- Mobile IT-Installationen
- Bühne und Bühnentechnik

Durch die räumliche Nähe zu Qualimero sind wir in der Lage, auch auf spezielle und kurzfristige Anforderungen schnell und kompetent zu reagieren.

Professionell ausgebildete AV Medientechniker und Veranstaltungskaufleute begleiten Sie bei Konzeption, Budgetkalkulation und selbstverständlich bei der operativen Umsetzung Ihrer Veranstaltungen.

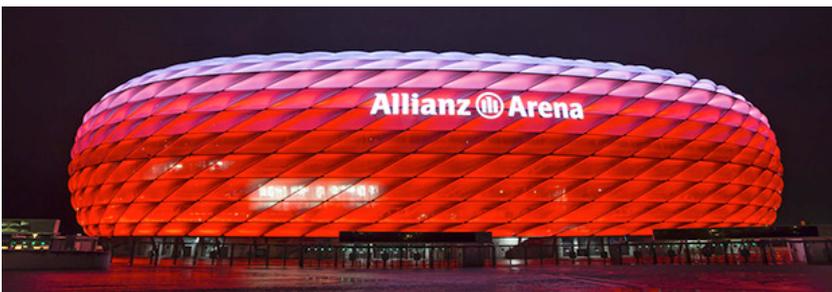


# Anfrageformular

Für die Planung Ihrer Veranstaltung haben wir diese Checkliste zusammengestellt.  
Als Gedankenstütze können Sie diese zur Gesprächsvorbereitung nutzen oder direkt an uns faxen 089/55115-755.  
Wir rufen Sie dann umgehend zurück.

## Planung Ihrer Veranstaltung

Firma   Ansprechpartner	<input type="text"/>
Telefon	<input type="text"/>
E-Mail	<input type="text"/>
Datum	<input type="text"/>
Uhrzeit	<input type="text"/>
Art der Veranstaltung	<input type="text"/>
Personenanzahl	<input type="text"/>
Räumlichkeiten	<input type="text"/>
Verpflegungswünsche	<input type="text"/>
Tagungspauschalen	<input type="text"/>
Raummiete	<input type="text"/>
Übernachtung	<input type="text"/>
Anreise	<input type="text"/>
Abreise	<input type="text"/>
EZ mit Frühstück   Anzahl	<input type="text"/>
DZ mit Frühstück   Anzahl	<input type="text"/>
Wünsche & Anmerkungen	<input type="text"/>



## Serviceangebot

Gern beraten, betreuen und unterstützen unsere Concierges Sie während Ihres Aufenthalts mit den folgenden Serviceleistungen:

- Gästebetreuung, Empfang
- Wellness-, Massage- und Friseurtermine
- Blumenarrangements
- Restaurantreservierungen
- Ticketvorverkauf für Oper, Theater, Konzert und Sport
- Stadtinformation/Stadtrundfahrten
- Tagesausflüge
- Wäscherei- und Reinigungsservice
- Babysitter nach Vereinbarung
- Mietwagenservice
- Limousinenservice vom und zum Flughafen (ab einer Person im Taxi und bis zu 8 Personen im Kleinbus)
- Botengänge und Kurierdienste
- Reiseplanung
- Bahn- und Flugtickets
- Tickets für den öffentlichen Nahverkehr und den Lufthansa Shuttle Bus vom und zum Flughafen



*Tradition aus Leidenschaft seit 1890*

EDEN HOTEL WOLFF



## Speisen & Getränke

Wir bieten Ihnen den passenden kulinarischen Rahmen, um Ihre Veranstaltung zu einem rundum gelungenen Ereignis zu machen.

Die Menü- und Buffetvorschläge sind nur ein Leitfaden aus unserem Angebot für Sie. Gerne stellen wir Ihnen eine Speisenauswahl mit den korrespondierenden Getränken individuell nach Ihren Wünschen zusammen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



*Make a wish!*

## Kaffeepausen

### Zur Begrüßung

Croissant, Kaffee und Tee

7,00 EUR pro Person

### Deftige Pause

Butterbrezen, Kaffee und Tee

7,50 EUR pro Person

Baguettescheiben mit Frischkäse,  
Schinken, Käse und Tomaten, Kaffee und Tee

9,00 EUR pro Person

### Süße Pause

Plundergebäck, Kaffee und Tee

9,00 EUR pro Person

Schokoladenmuffin, Plundergebäck  
und mundgerechtes Obst, Kaffee, Tee

12,50 EUR pro Person

### Frühstück

Mundgerechtes Obst

Belegte Partysemmeln

Birchermüsli

Plundergebäck

Orangensaft und Multivitaminsaft

Kaffee und Tee

14,50 EUR pro Person

### Vitales Frühstück

Mundgerechtes Obst

Birchermüsli

Kornspitz mit Frischkäse und Tomaten

Gemüsespieße mit verschiedenen Dips

Multivitaminsaft

Kaffee und Tee

16,00 EUR pro Person

### Bayerisches Frühstück

1 Paar kleine Weißwürstel

mit süßem Senf und Brezen

Frische Radieschen vom Markt

1 alkoholfreies Weißbier

Kaffee und Tee

13,50 EUR pro Person

Kaffeepausen ab je 10 Personen

## Snacks

### **Baguettescheiben oder Partysemmeln mit**

Frischkäse und Schnittlauch	3,80 EUR
Tomate und Mozzarella	3,80 EUR
Emmentaler Käse	3,80 EUR
Tortenbrie	4,00 EUR
Putenschinken und Früchten	4,00 EUR
gekochtem Schinken und Meerrettich	4,00 EUR
Haussalami	4,00 EUR
Schwarzwälder Schinken und kleiner Essiggurke	4,00 EUR
mild geräuchertem Lachs	5,00 EUR

### **Canapés oder Sandwich mit**

Französischem Camembert und Früchten	5,00 EUR
geräuchertem Forellenfilet und Wasabi	5,50 EUR
Räucherlachs und Sahnemeerrettich	6,00 EUR
marinierten Krevetten auf Chiffonade	6,00 EUR
Milano Salami und Oliven	6,00 EUR
Parmaschinken und Honigmelonenkugel	6,00 EUR
rosa gebratenem Roastbeef und Remouladensauce	6,00 EUR

### **Kalte Snacks**

Butterbrezen	3,00 EUR
Gemischt belegte Partysemmeln	4,00 EUR
Cherry Tomaten-Mozzarellakugelspieß	4,00 EUR
Käse-Weintraubenspieß	4,00 EUR
Gemischte Feinkostsalate im Glas	4,50 EUR
Putenschinken Wrap mit pikantem Frischkäse	6,00 EUR
Räucherlachs Wrap mit Honig-Frischkäse	6,50 EUR

Snacks ab je 10 Portionen/Stück

## Snacks

### Warme Snacks

Gebackene Baby-Camemberts mit kalt gerührten Preiselbeeren	5,00 EUR
Nürnberger Rostbratwürstel am Spieß mit Senf	5,00 EUR
Sateespieße mit Erdnusssauce	5,00 EUR
Kleine Schweineschnitzel mit Sour Cream	5,50 EUR
Chorizospieß mit Kirschtomaten und Oliven	6,50 EUR
Garnelen im Knusperteig mit Fruchtsauce	6,50 EUR
Wiener Kalbsschnitzelchen mit kalt gerührten Preiselbeeren	9,50 EUR

### Schneller Imbiss in Buffetform

Ofenfrischer Leberkäse und Weißwürste mit süßem und scharfem Senf, dazu gemischter Brotkorb	15,00 EUR
Pasta all'arrabbiata in pikanter Tomatensauce mit Salatbuffet, frisch geriebenem Parmesankäse und frisch gebackenem Baguette mit Butter	15,00 EUR

### Süße Snacks

Plundergebäck	3,00 EUR
Buttercroissant	3,00 EUR
Schokoladenmuffin	3,00 EUR
Brownie	3,00 EUR
Bunter Keksteller	4,00 EUR
Blechkuchen	4,00 EUR
Konditorenkuchen	4,80 EUR

### Obst der Saison

Obstkorb	5,00 EUR
Bircher Müsli mit Obst im Weckglas	5,50 EUR
Obstsalat im Glas	5,50 EUR
Mundgerechtes Obst	6,50 EUR

Snacks ab je 10 Portionen/Stück

## Stehbuffets

### **Stehbuffet Bayerisch**

Lebknödelsuppe mit Schnittlauch  
Nürnberger Rostbratwürstel  
Kleine Weißwürste  
Ofenfrischer warmer Leberkäse  
Sauerkraut  
Bayerischer Kartoffelsalat  
Scharfer und süßer bayerischer Senf  
Brezen und gemischte Semmeln  
Bayerisch Creme mit Fruchtspiegel  
Apfelstrudel

27,50 EUR

### **Stehbuffet Mediterran**

Insalata Caprese  
Mariniertes Grillgemüse  
Flusskrebssalat  
Frittierte Chorizo mit Kirschtomaten und Oliven  
Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Penne in Tomaten-Olivensauce  
Basilikumgnocchi in Salbeibutter  
Doradenfilet in Zitronen-Vinaigrette  
Frisches Baguette mit Butter  
Schokoladen Mousse bunt garniert  
Obstsalat mit Mangosirup

32,00 EUR

Buffets ab mindestens 30 Personen  
Bei Nichterreichen der Mindestpersonenanzahl wird ein Zuschlag von 25 % pro Person berechnet.

## Stehbuffets

### **Stehbuffet „Eden Hotel Wolff“**

In Chiliöl gebratene Früchte mit Rucolasalat

Lachstatar im Glas

Roastbeef vom Bayerischen Weiderind, mit Niedertemperatur gegart und Remouladensauce

Kalbfleischpflanzerl mit Senf und großem Brotkorb

Kleine Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Kalbsrahmgeschnetztes mit hausgemachten Spätzle

Schokoladensouffle mit Vanillesauce

Passionsfruchtmousse bunt garniert

35,00 EUR

### **Stehbuffet Poseidon**

Sortiment an Fischsalaten

Räucherfischpralinen

Wakame, angemachter Algensalat mit eingelegten Gambas

Mild gebeizter Graved Lachs mit Dill-Senfsauce

Marktfrische Salate mit zweierlei Dressings

Gemischter Brotkorb mit Butter

Rotbarbenfilet vom Lavasteingrill mit Tomatenpesto

Garnelen in gelber Currysauce

Wokgemüse

Duftreis, Kleine Pellkartoffeln

Gemischte Desserts im Weckglas

Tiramisuriegel bunt garniert

38,00 EUR

Buffets ab mindestens 30 Personen

Bei Nichterreichen der Mindestpersonenanzahl wird ein Zuschlag von 25 % pro Person berechnet.

# Menüs

## Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat mit Kräuterdressing und Ciabattacroûtons	8,50 EUR
Rucolasalat mit getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen und getrüffeltem Balsamicodressing	9,80 EUR
Räucherlachsrose vom Schottischen Lachs auf Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich, Dill und Keta Kaviar	14,80 EUR
Bunte Marktsalate der Saison mit Akazienhonig, überbackenem Ziegenkäse und Kräuterdressing	14,80 EUR
Tatar von der Räucherforelle auf Gurkencarpaccio mit Rote Beete Würfel und Wasabischmand	14,80 EUR

## Suppen

### Klare Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch	6,50 EUR
Leberknödelsuppe und Schnittlauch	6,50 EUR
Gemüsekraftbrühe mit Grießnockerl	6,50 EUR
Doppelte Tomatenkraftbrühe mit Fadennudeln und Gemüsestreifen	6,50 EUR

### Gebundene Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Basilikum-Crème fraîche und Gartenkresse	6,50 EUR
Kürbiscresmesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	7,00 EUR
Erbsencremesüppchen mit reschen Pancettastreifen	7,50 EUR
Aufgeschäumte Spinatcremesuppe mit pochiertem Ei	7,50 EUR

## Sorbet

Limonensorbet mit Prosecco und Pfefferminze	9,00 EUR
---	----------

## Vegetarisch

Crespelle, Pfannkuchen Italienische Art mit Ricotta, Kräutern, Spinat, getrockneten Tomaten gefüllt auf Tomatensugo und buntem Salatteller	14,50 EUR
Kartoffelgnocchi in leichter Basilikumsauce mit Schmorgemüse und frittiertem Rucola	14,80 EUR

Die Preise sind ab mindestens 3 Gängen gültig.  
Pro Gericht müssen 15 Portionen bestellt werden. Bei Nichterreichen der Mindestanzahl wird ein Zuschlag von 25 % pro bestellter Portion berechnet.

## Menüs

### Fisch

Pochiertes Lachsfilet vom Schottischen Lachs auf Erbsenpüree mit Rotweinbutter und glasierten Kaiserschoten	Hauptgericht	22,80 EUR
	Zwischengericht	18,50 EUR
Doradenfilet, kross gebraten, mit Pancettastreifen in Zitrusfumet und Kartoffelgratin	Hauptgericht	22,80 EUR
	Zwischengericht	18,50 EUR
Auf der Hautseite gebratenes Zanderfilet aus heimischen Gewässern auf Balsamico Linsen und Butterkartoffeln	Hauptgericht	22,80 EUR
	Zwischengericht	18,50 EUR
Seeteufelfilet aus dem Nordatlantik, in Butter gebraten, mit Basilikumhaube auf Zitronenrisotto und Safransud	Hauptgericht	25,50 EUR
	Zwischengericht	21,00 EUR

### Bayerische Spezialitäten

Knuspriger Schweinekrustenbraten in kräftiger Dunkelbiersauce mit Reibeknödel, dazu Speckkrautsalat	14,80 EUR
Tegernseer Biergulasch vom Bayerischen Jungrind mit hausgemachten Eierspätzle und bunten gemischten Blattsalaten	17,50 EUR
Gesottener Rindertafelspitz vom Bayerischen Weidekalb mit Schnittlauchsauce, jungen Karotten und Butterkartoffeln	18,50 EUR
Kalbsbraten vom Bayerischen Weidekalb in leichter Rahmsauce mit buntem Marktgemüse und Butterspätzle	18,50 EUR
Spanferkelkeule, in der Reine resch gebraten, mit Kümmeljus, geschmortem Spitzkohl und Kartoffelknödel	18,50 EUR
Bayerischer Entenbraten mit karamellisiertem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	20,80 EUR

Die Preise sind ab mindestens 3 Gängen gültig.  
Pro Gericht müssen 15 Portionen bestellt werden. Bei Nichterreichen der Mindestanzahl wird ein Zuschlag von 25 % pro bestellter Portion berechnet.

## Menüs

### Fleisch

Maishähnchenbrust Label Rouge auf Blattspinat mit Gorgonzolasauce	17,80 EUR
Glasierte Rindernuss vom Bayerischen Jungrind in kräftiger Rotweinsauce mit karamellisiertem Apfelblaukraut und gebratenen Knödelscheiben	18,50 EUR
Schweinefilet auf Balsamicosauce mit Zucchini und Thymianpolenta	18,50 EUR
Barbarie Entenbrust auf schwarzer Johannisbeersauce mit Brokkoli und Kartoffelbirne	21,00 EUR
Rosa gebratenes Rinderlendensteak vom Hereford Rind mit Balsamicoglace, Babymangold und gratinierten Kartoffeln	24,50 EUR
Kalbsrückensteak vom Bayerischen Weidekalb mit Sauce béarnaise, gebratenem grünen Spargel und kleinen Rosmarinkartoffeln	27,50 EUR
Rinderfilet vom Hereford Rind, rosa gebraten, mit Pfeffersauce, buntem Marktgemüse umlegt und Dauphinoise Kartoffeln	32,00 EUR

### Nachspeisen

Bayrisch Creme mit Fruchtmark und Schlagsahne	7,00 EUR
Mousse von der Valrhona-Schokolade auf Himbeercoulis mit Pfefferminze	7,80 EUR
Panna Cotta mit eingekochten Beeren, Schlagsahne und Minze	7,80 EUR
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce	7,80 EUR
Mascarponecreme mit Amarenakirschen und Minze	8,50 EUR
Passionsfrucht-Grießflammerie mit Kirschkompott	8,50 EUR
Orangeneis Halbgefrorenes mit Pistazienbruch auf Joghurtsauce	9,00 EUR
Geeister Kaiserschmarren mit Fruchtcoulis, Schlagsahne und Früchten der Saison	9,00 EUR
Hausgemachtes Schokoladensoufflé auf Eierlikörpunsch	9,00 EUR

Die Preise sind ab mindestens 3 Gängen gültig.  
Pro Gericht müssen 15 Portionen bestellt werden. Bei Nichterreichen der Mindestanzahl wird ein Zuschlag von 25 % pro bestellter Portion berechnet.

# Buffets

## Münchener Buffet

### Kalte Speisen

Obazda mit Schnittlauch  
Bayerischer Wurstsalat nach Art des Hauses  
Schwarzwälder Schinkenplatte  
Tafelspitz mit Kernöl angemacht  
Mild geräuchertes Forellenfilet aus heimischen Gewässern mit Sahnemeerrettich  
Radieschen vom Markt  
Griebenschmalz und Butter

### Warme Speisen

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersauce  
Nürnberger Rostbratwürstel  
Ofenfrischer warmer Leberkäse  
Apfel-Sauerkraut  
Kartoffelknödel, Semmelknödel

### Käse

Allgäuer Emmentaler am Stück mit verschiedenen Brotsorten und Butter

### Nachspeisen

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Bayerisch Creme mit Himbeermark 42,00 EUR

Buffets ab mindestens 30 Personen  
Bei Nichterreichen der Mindestpersonenanzahl wird ein Zuschlag von 25 % pro Person berechnet.

# Buffets

## Italienisches Buffet

### Kalte Speisen

Meeresfrüchtesalat

Rucola mit Büffelmozzarella und Parmesanspänen

Vitello Peperonata, Kalbsnuss mit gelber Paprikacreme und Stielkapern

Parma Schinkene mit Galiemelone

Frische Marktsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Gemischter Brotkorb mit Butter

### Warme Speisen

Doradenfilet, kross gebraten mit Zitronenvinaigrette

Hähnchenedelfilets in Marsalasauce

Crespelle, dünne gefüllte Pfannkuchen mit Tomatensugo

Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit Basilikumpesto

Polenta mit Thymian

Mediterranes Schmorgemüse

Rosmarinkartoffeln

Safranreis

### Nachspeisen

Panna Cotta mit Fruchtcoulis

Gefüllte Profiterole mit Schokolade

Italienisches Käsebrett mit Birnenhonig

47,50 EUR

Buffets ab mindestens 30 Personen

Bei Nichterreichen der Mindestpersonenanzahl wird ein Zuschlag von 25 % pro Person berechnet.

## Getränke

### Mineralwasser

Staatlich Fachingen, Heilwasser	0,25 l	3,50 EUR
Adelholzener Classic, mit Kohlensäure	0,25 l	3,50 EUR
Adelholzener Classic, mit Kohlensäure	0,50 l	5,00 EUR
San Pellegrino, mit Kohlensäure	1,00 l	7,80 EUR
Adelholzener Classic Naturell, ohne Kohlensäure	0,25 l	3,50 EUR
Adelholzener Classic Naturell, ohne Kohlensäure	0,50 l	5,00 EUR
Evian, ohne Kohlensäure	1,00 l	8,60 EUR
Plose, Hochgebirgs-Mineralwasser von den Gipfeln der Dolomiten, ohne Kohlensäure	0,75 l	6,90 EUR
Black Forest, Peterstaler Mineralquellen GmbH, kochsalz- ärmstes Mineralwasser Deutschlands, ohne Kohlensäure	0,75 l	6,90 EUR

### Säfte

Granini Apfelsaft	0,20 l	3,50 EUR
Granini Orangensaft	0,20 l	3,50 EUR
Granini Multivitaminsaft	0,20 l	3,50 EUR
Granini Johannisbeernektar	0,20 l	3,50 EUR
Granini Tomatensaft	0,20 l	3,50 EUR
Schlör Bodensee Apfelsaftschorle trüb	0,40 l	4,00 EUR
Orangensaft, frisch gepresst	0,20 l	5,40 EUR

### Limonaden

Zitronenlimonade	0,40 l	2,90 EUR
Coca Cola <sup>4,5</sup>	0,20 l	3,50 EUR
Coca Cola light <sup>4,5,7</sup>	0,20 l	3,50 EUR
Fanta Orange	0,20 l	3,50 EUR
7 UP	0,20 l	3,50 EUR
Schweppes Indian Tonic Water <sup>6</sup>	0,20 l	3,50 EUR
Schweppes American Ginger Ale	0,20 l	3,50 EUR
Schweppes Original Bitter Lemon <sup>6</sup>	0,20 l	3,50 EUR
Spezi <sup>4,5</sup>	0,40 l	4,00 EUR

## Getränke

### Weinschorlen

Weinschorle weiss	0,20 l	3,60 EUR
	0,50 l	7,90 EUR
Weinschorle rot	0,20 l	3,60 EUR
	0,50 l	7,90 EUR

### Biere vom Fass

Tegernseer Hell	0,40 l	3,80 EUR
Tegernseer Hell	0,25 l	3,00 EUR
König Ludwig Dunkel	0,40 l	4,00 EUR
König Pilsener	0,30 l	3,90 EUR
König Ludwig Weissbier Hell	0,50 l	4,20 EUR
König Ludwig Weissbier Hell	0,30 l	3,40 EUR
Radler, Tegernseer Hell und Zitronenlimonade	0,40 l	3,80 EUR
Radler, Tegernseer Hell und Zitronenlimonade	0,25 l	3,00 EUR

### Flaschenbiere

Tegernseer Hell	0,33 l	3,80 EUR
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	3,90 EUR
König Ludwig Weissbier Dunkel	0,50 l	4,20 EUR
König Ludwig Weissbier Leicht	0,50 l	4,20 EUR
König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,50 l	4,20 EUR

## Weine

### Offene Weine weiss

#### Schmitges, Grauschiefer Riesling

Qualitätswein, trocken, Steilhang. Ein sehr feinfruchtiger, finessenreicher, sehr nuancierter Wein mit sehr eleganter Säure am Gaumen und einer knackigen Mineralität.

Gutsabfüllung Weingut Schmitges, Erden, Mosel, Deutschland	0,2 l	6,80 EUR
	0,5 l	17,00 EUR
	0,75 l Fl.	25,50 EUR

#### Domaine de la Bergeonnière Touraine, Sauvignon blanc

Appellation Touraine Contrôlée, trocken, strohgelbe Farbe mit grünen Reflexen, ausdrucksstarker Duft in der Nase nach Cassisblatt und Stachelbeere mit Fruchtaromen wie Zitrone und Passionsfrucht, kraftvoller Charakter

Winzer Delphine & Laurent Benoiste, Loire, Frankreich	0,2 l	6,80 EUR
	0,5 l	17,00 EUR
	0,75 l Fl.	25,50 EUR

### Offene Weine rot

#### Beauvignac, Merlot

Pays d'Oc, trocken, dunkelrote Farbe mit Purpurreflexen. Die Trauben stammen nur aus ausgesuchten Weinbergen mit kleinen Mengenerträgen und alten Rebstöcken. Der Merlot schmeichelt in der Nase und ist sehr elegant mit marmeladigen Noten von Früchten, leichtem Lakritz und Pfeffer. Am Gaumen ist er fein, intensiv und warm mit reifen Tanninen.

Winzergenossenschaft Cave les Costières de Pomerols, Languedoc, Frankreich	0,2 l	6,80 EUR
	0,5 l	17,00 EUR
	0,75 l Fl.	25,50 EUR

#### Studier Matura

Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa, Merlot, St. Laurent  
Qualitätswein, trocken, komplex, vollmundig. In der Nase Aromen wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeere, Pflaume sowie Kräuternoten. Durch das getoastete Eichenholz sind aber auch Nuancen von Mokka, Kaffee und Röstaromen zu entdecken.

Erzeugerabfüllung Reinhard Studier, Pfalz, Deutschland	0,2 l	6,50 EUR
	0,5 l	16,70 EUR
	0,75 l Fl.	23,60 EUR

Gerne senden wir Ihnen die aktuelle Weinkarte mit unserem gesamten Angebot zu.

## Champagner

### Schaumweine

Eden Hotel Wolff Rheingau Riesling Sekt	0,75 l Fl.	32,00 EUR
Drusian Prosecco di Valdobbiadene, Spumante extra dry	0,75 l Fl.	39,00 EUR

### Champagner

Veuve Duroy Cuvée Prestige Brut	0,75 l Fl.	78,00 EUR
Moët et Chandon Brut Impérial	0,75 l Fl.	81,00 EUR
Veuve Cliquot Ponsardin Brut	0,75 l Fl.	81,00 EUR
Dom Perignon Vintage Brut	0,75 l Fl.	165,00 EUR

## Aperitifs

Campari <sup>5</sup> Soda	0,20 l	7,50 EUR
Campari <sup>5</sup> Orange	0,20 l	8,20 EUR
Martini (bianco, rosso, extra dry)	0,05 l	6,60 EUR
Sherry Tio Pepe extra dry	0,05 l	6,60 EUR
Sherry Sandemann medium dry	0,05 l	6,60 EUR
Sandemann Tawny Port	0,05 l	6,60 EUR
Pernod	0,05 l	6,80 EUR
Eden Hotel Wolff Rheingau Riesling Sekt (Ohlig-Sekt)	0,10 l	6,00 EUR
Drusian Prosecco di Valdobbiadene, Spumante extra dry	0,10 l	6,50 EUR
Champagne Veuve Duroy Cuvée Prestige Brut	0,10 l	12,00 EUR
Kir Royal, Champagner und Creme de Cassis	0,10 l	13,00 EUR

## Digestifs

Lantenhammer Edelbrände Holzfass Obstbrand	0,04 l	6,60 EUR
Lantenhammer Edelbrände Williamsbirne 42 % Mirabellen 42 % Marillen 42 % Waldhimbeer 42 % Sauerkirsch 42 % Haselnuss 42 %	0,04 l	7,80 EUR

### Hofbrennerei Oberkorb aus Erding bei München

Obstbrand mit Quitte 42 %, World-Spirit-Award 2014 – Gold	0,02 l	4,30 EUR
Hausbirne 42 %	0,02 l	4,30 EUR
Cuvée alter, regionaler Birnensorten und Mostbirnen Weichselbrand 42 %, 14 Jahre	0,02 l	6,20 EUR
Zwetschkenmandl 47 %, 12 Jahre, final im Holzfass mit Dörripflaume ausgebaut	0,02 l	6,20 EUR
Zwetschke Grand Reserve 1996, 47 %, 18 Jahre, in Limousineiche gereift, World-Spirit-Award 2014 – Gold	0,02 l	6,20 EUR

In der Hofbrennerei Oberkorb destilliert Andreas Franzl seit über 20 Jahren Edelbrände der absoluten Spitzenklasse. Die Brennerei wurde beim internationalen World-Spirits-Award als „Wold-Class-Distillery“ klassifiziert und 2015 als „Distillery of the Year“ ausgezeichnet. Auf Oberkorb, einer Einöde im östlichen Landkreis Erding bei München, werden im Jahr maximal 1200 Flaschen feinsten Obst- und Beerenbrand aus ausschließlich heimischem Streuobst und Wildsammlungen gebrannt. Das Motto des Brenners „Mit jedem Baum per Du“ ist hier ehrliche Betriebsphilosophie.

## Getränke

### Heisses

Milch	Glas	2,00 EUR
Dallmayr heiße Schokolade	großes Haferl	4,60 EUR
Dallmayr Kaffee <sup>4</sup>	Tasse	3,20 EUR
	Kännchen	5,30 EUR
Supremo Espresso <sup>4</sup>		3,10 EUR
Supremo Doppelter Espresso <sup>4</sup>		4,60 EUR
Supremo Cappuccino <sup>4</sup>		3,60 EUR
Supremo Latte Macchiato <sup>4</sup>		4,00 EUR
Supremo Milchkaffee <sup>4</sup>	großes Haferl	4,50 EUR

Supremo ist eine traditionelle Familien-Kaffeerösterei aus Unterhaching bei München. Der Kaffee wird in traditionellen Rösttrommeln aus Gusseisen langsam geröstet und ist dadurch kräftig und besonders bekömmlich. Deutschlands beste Kaffeerösterei laut „Der Feinschmecker“ (2014).

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch entkoffeiniert.

Dallmayr Tee Pyramiden (Assam BOP, Earl Grey, Japan Sencha grüner Tee, Alpenkräuter, Pfefferminz, Kamille)	großes Glas	3,90 EUR
Dallmayr Tee lose Sorten (Earl Grey, Darjeeling Assam TGFO1, Nr. 5 Ceylon Kleinblattmischung Hochgewächs, Rooibuschtee Original, Weißer Pfirsich, Jasmintee)	Kännchen	5,30 EUR
Glühwein	Glas	5,20 EUR
Grog	Glas	5,80 EUR

<sup>4</sup>mit Koffein <sup>5</sup>mit Farbstoff <sup>6</sup>mit Chinin <sup>7</sup>mit Süßungsmitteln



*Tradition aus Leidenschaft seit 1890*

EDEN HOTEL WOLFF



## Zusätzliche Angebote

Für die Teilnehmer Ihrer Veranstaltung oder Ihrer Feier steht natürlich auch der komplette Hotelservice zur Verfügung. Für Übernachtungen fragen Sie bitte nach besonderen Konditionen für Ihre Gäste.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



*Make a wish!*

## Schlafen Sie gut!

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl unterschiedlich gestalteter Gästezimmer. Ob klassisch, in moderner Eleganz oder alpenländisch heimatverbunden – Sie werden begeistert sein vom Flair und der Behaglichkeit unserer 214 Zimmer und Suiten. Mit unseren sorgsam ausgesuchten und speziell getesteten Betten sorgen wir für höchsten Komfort und somit für Ihren erholsamen Schlaf.

Selbstverständlich verfügen alle Zimmer über eine individuell regulierbare Klimaanlage, Minibar, Zimmersafe, kostenfreien WLAN Internetzugang und Flachbildschirm-Fernsehgeräte.

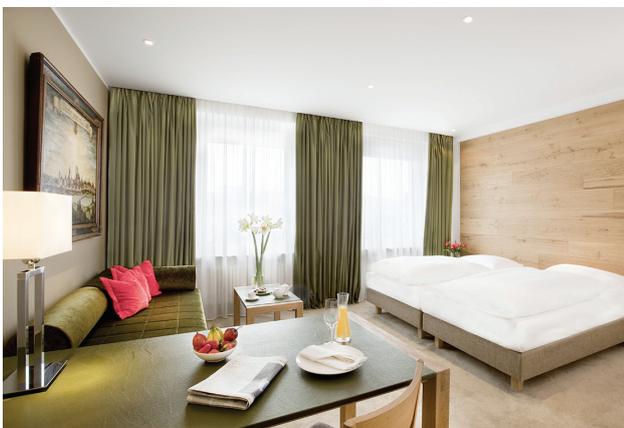
### Finden Sie Ihr Lieblingszimmer!



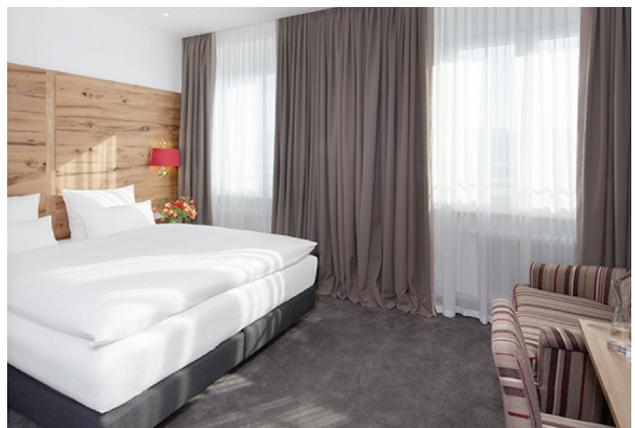
Standard Einzelzimmer



Superior Einzelzimmer im Alpenstil



Superior Twin



Standard Doppelzimmer

### Wichtiger Hinweis:

Es handelt sich bei allen hier gezeigten Bildern nur um Zimmerbeispiele.

## Herzlich Willkommen im PETER & WOLFF

Oberstes Gebot bei uns ist die Qualität der Speisen. Das gilt für Produkt und Zubereitung. Wir legen sehr viel Wert auf den Einsatz von saisonalen Produkten, die mit Kreativität und handwerklicher Leidenschaft gekocht werden. Wir setzen auf regionale Herkunft unserer Lebensmittel, wo immer möglich, und pflegen enge persönliche Kontakte mit den Bauern und Erzeugern vor Ort. Durch eigene tägliche Herstellung in Kombination mit frischen Zutaten können wir Ihnen die beste Qualität garantieren. Unseren Gästen präsentieren wir eine offene und ehrliche Küche.



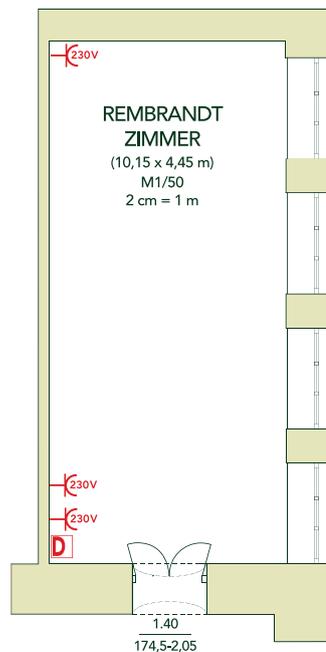


#### Ausstattung

- Tageslicht
- Klimaanlage
- elektrische Verdunkelung
- individuelle Lichtsteuerung
- Teppichboden
- Parkett
- mobile Leinwand
- Telefonanschluss
- Highspeed W-LAN Internet

## Rembrandtzimmer

Das Rembrandtzimmer liegt im Erdgeschoss anschließend an unser Restaurant Peter & Wolff. Mit Holzvertäfelungen und Gemälden wird es jedem stillvollen Bankett gerecht. Ihr Empfang oder Ihre Familienfeier wird durch ein festliches Ambiente gekrönt.



-  Hausteleson
-  Telefonanschluss
-  Leinwandschalter
-  Raumtemperurregler
-  Lichtschalter
-  Datenanschluss
-  VGA Anschluss
-  Antennenanschluss
-  230V Anschluss
-  16A Anschluss

Telefon: 089/55115-718  
E-Mail: bankett@ehw.de

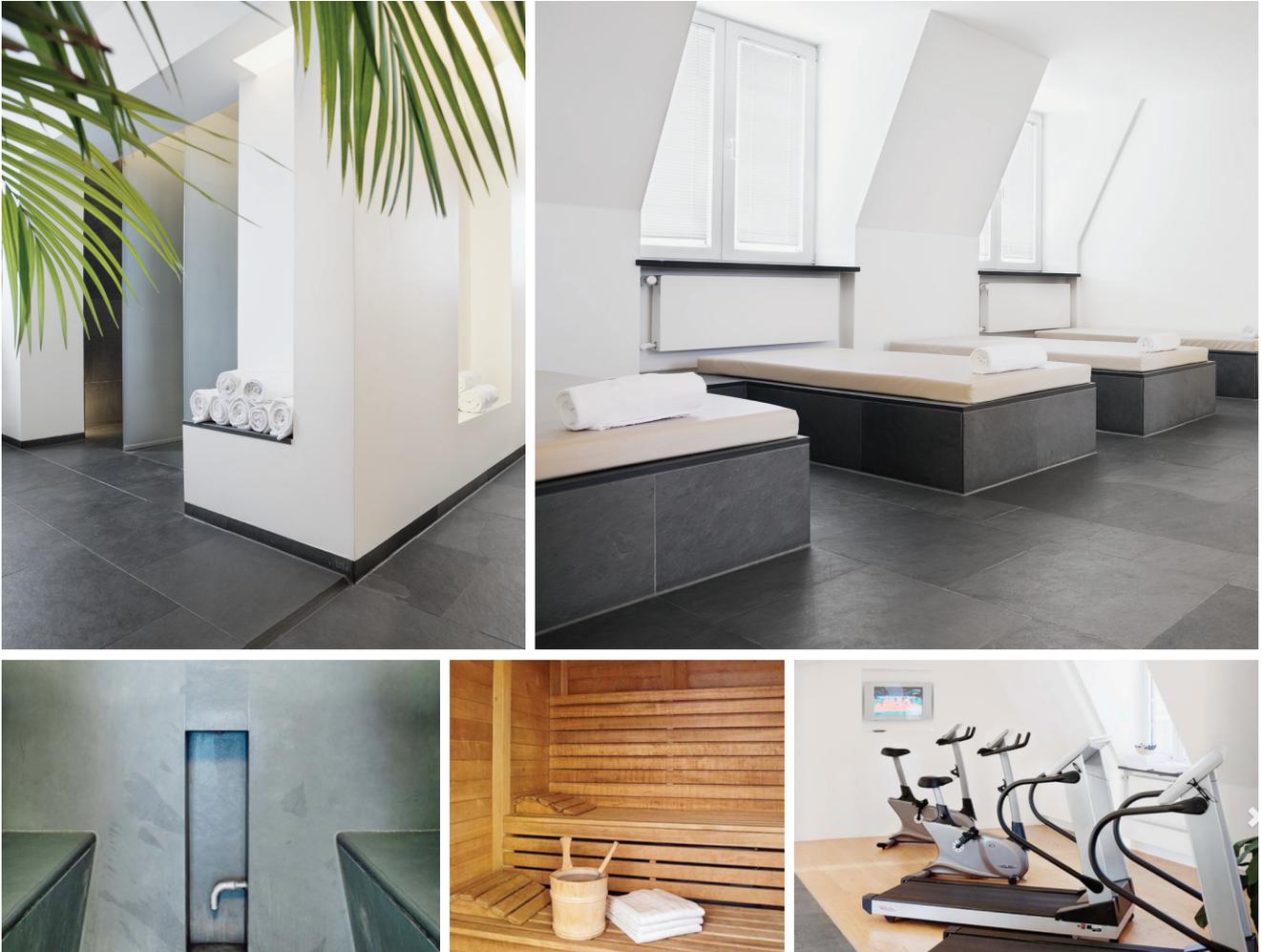
Raum	Fläche	Länge x Breite	Höhe	Theater	Parlament	U-Form	Bankett	Cocktail	Block
Rembrandtzimmer	47 m <sup>2</sup>	10,4 x 4,5 m	3,6 m	-	-	28 P.	44 P.	50 P.	28 P.

# Kaminbar

## Entspannen Sie am Feuer unserer Kaminbar

Genießen Sie nach einem langen Tag das besondere Ambiente unserer Kaminbar und lehnen Sie sich vor einem knisternden Feuer im offenen Kamin zurück. Eine Spezialität von unserer umfangreichen Cocktailkarte, ein vollmundiges Glas Rotwein, ein gepflegtes Pils vom Fass oder ein frisch gepresster Frucht- oder Gemüsesaft garantieren Ihnen himmlische Entspannung.





## Körper | Seele | Geist

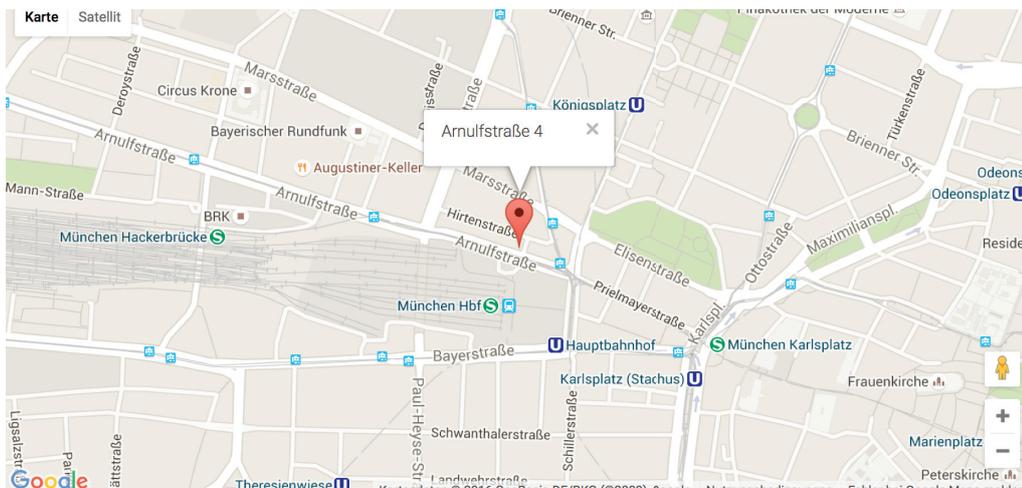
In unserer Wellness-Oase tanken Sie Kraft und Energie. Fitness- und Kraftgeräte, Sauna, Dampfbad, Solarium und Dachterrasse stehen für Ihr Wohlbefinden zur Verfügung. Pure Entspannung über den Dächern Münchens.

Auf Anfrage bieten wir auch Massagetermine an. Bitte kontaktieren Sie diesbezüglich unseren Concierge entweder per E-Mail: [concierge@ehw.de](mailto:concierge@ehw.de) oder gerne auch telefonisch unter 089/55115-700.

**Wir wünschen Ihnen erholsame und entspannte Momente.**

## Lageplan

Vom Eden Hotel Wolff aus erreichen Sie die Altstadt in 15 Minuten bequem zu Fuß. Sollten Sie Münchens Sehenswürdigkeiten nicht zu Fuß erkunden wollen, können Sie dies auch per S-Bahn, U-Bahn oder Tram. Haltestellen befinden sich in unmittelbarer Nähe. Zum Messegelände gelangen Sie in 20 Minuten mit der U2, die direkt am Hauptbahnhof hält. Der Flughafenbus, der direkt gegenüber des Hotels hält, bringt Sie innerhalb von 45 Minuten ohne Zwischenstopp zum Flughafen.



## Anfahrtsbeschreibung | Parken

### Auto

Fahren Sie Richtung München-Zentrum auf dem Altstadtring und folgen Sie der Ausschilderung zum Hauptbahnhof. Das Eden Hotel Wolff befindet sich an der Nordseite des Hauptbahnhofs, die vom Altstadtring über die Abzweigung Prielmayerstraße am Karlsplatz/Stachus zu erreichen ist. **Hoteleigene Tiefgarage und Bavaria Parkhaus in unmittelbarer Nähe.**

### Zug

Verlassen Sie den Hauptbahnhof durch den Nordausgang. Von dort aus können Sie das Eden Hotel Wolff schon sehen.

### S-/U-Bahn

Fahren Sie zur Haltestelle Hauptbahnhof und verlassen Sie das Zwischengeschoss an der Nordseite durch den Ausgang Arnulfstraße/Pfefferstraße. Das Hotel liegt direkt hinter Ihnen.

### Flugzeug

Mit der S1 oder S8 fahren Sie zum Hauptbahnhof. Verlassen Sie das Zwischengeschoss an der Nordseite durch den Ausgang Arnulfstraße/Pfefferstraße. Das Hotel liegt direkt hinter Ihnen. Der Lufthansa Airport Bus, der alle 20 Minuten vom Terminal 2 und Terminal 1 (Modul A und D) sowie München Airport Center - MAC) abfährt, bringt Sie zum Hauptbahnhof und hält direkt gegenüber des Hotels.

**Wir wünschen Ihnen bereits jetzt eine gute Anreise und freuen uns, Sie in unserem Haus begrüßen zu dürfen!**