

Eine „Außenstelle“ für Kastenmeiers Kochkunst

Das frühere „Kastenmeiers“ im Kurländer Palais bleibt „Kastenmeiers Event Location“

Die nächste öffentliche Veranstaltung ist das Oktoberfest am 23. und 24. Oktober

Vor über einem Jahr zog das Restaurant Kastenmeiers in das Taschenbergpalais, um mit erweiterter Platzkapazität in klimatisierten Räumen neu durchzustarten. Der Mietvertrag für die Räume im Kurländer Palais lief weiter. Jetzt ist die Entscheidung über die weitere Nutzung gefallen. Gerd Kastenmeier hat den Mietvertrag bis 2030 verlängert und betreibt sein ehemaliges Restaurant im Kurländer Palais weiter als „Kastenmeiers Eventlocation“.

„Als der Umzug bekannt wurde, meldeten sich viele Interessenten für das Kurländer Palais“, erinnert sich Gerd Kastenmeier. „Die Verhandlungen kamen in der Corona-Zeit jedoch zum Erliegen – wer wollte schon das Risiko eingehen, etwas komplett Neues zu eröffnen?“

Inzwischen nutzte Gerd Kastenmeier die Räumlichkeiten mit seinem Cateringteam für exklusive Veranstaltungen. Die Nachfrage wuchs indessen immer mehr, auch weil der Innenhof im Kurländer Palais für Open-Air-Veranstaltungen wie geschaffen ist.

„Im Taschenbergpalais müssen wir bei Veranstaltungen immer die Nachtruhe der Hotelgäste bedenken“, so Gerd Kastenmeier. „Im Kurländer Palais kann eine Firmen- oder Hochzeitsfeier bis in die Morgenstunden gehen, ohne dass sich jemand von Lärm gestört fühlt. Wir hatten hier schon Hochzeiten von Paaren aus Frankfurt und Hamburg, die in ihren Innenstädten keine geeignete Open-Air-Location gefunden haben.“

Zusätzlich beobachtet der Gastronom derzeit die Vorliebe der Gäste, im Freien zu feiern und für schlechteres Wetter eine Rückzugsmöglichkeit zu haben. Das ist im Kurländer Palais allein durch die Arkaden und die angrenzenden Restauranträume gegeben. Insgesamt gibt es 240 Plätze, die Hälfte davon im Innenhof – bei vielen Veranstaltungen die gefragte Größe. Zusätzlich verfügt „Kastenmeiers Catering“ über ein Zelt, das exakt in den Innenhof eingepasst werden kann.

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHENBERGPALAIS

„Hau den Lukas“ und Traunsteiner Festbier

Am 23. Und 24. Oktober gibt es ein exklusives Oktoberfest „all inklusive“

Der Innenhof ist auch der Mittelpunkt für ein exklusives Oktoberfest, das am 23. und 24. Oktober geplant ist. Dann zieht sich Gerd Kastenmeier – ein gebürtiger Bayer – die Lederhosen an und lädt zu Schmankerln und Getränken ohne Limit ein. Dazu gehört unbedingtein bayrisches Festbier - angeliefert vom Hofbräuhaus Traunstein. Die Brauerei hat eine über 400jährige Tradition und füllt das Festbier in Holzfässern ab.

Das Besondere: Die Gäste können sich ihr Bier am Tisch zapfen, dafür werden urige 10-Liter-Fässchen geordert. Dazu gibt es typisch bayrische Brotzeit-Klassiker wie Hendl und Brezn, Haxn, Rettich und Obatzda.

Bei „Hau den Lukas“ und Büchsenwerfen kommt Jahrmarktstimmung auf, ebenso am Lebkuchen-Stand, wo man die Herzen auch selbst verzieren kann.

Winnie Appel und seine Band liefern die Live-Musik mit allerlei Partykrachern und sind der Garant für eine großartige Stimmung. Auch wenn Winnie eigentlich aus Dortmund stammt, tritt der Musiker in Lederhosen auf.

Für die beiden Oktoberfest-Tage gibt es jeweils 200 Karten, die im Vorfeld bestellt werden müssen, um die Anforderungen des Hygienekonzeptes zu erfüllen. Der Ticketpreis beträgt 149 Euro pro Person inklusive aller Getränke von Bier bis Wein oder Kaffee. Nur Champagner und Schnäpse sind ausgenommen.

Beginn ist 19 Uhr. Mehr Informationen zum Ticketkauf unter as@kastenmeiers.de oder Telefon 0351/ 48 48 48 01.

www.kastenmeiers.de