



feiern auf höchstem niveau

traditionell | außergewöhnlich | ausgezeichnet



# BANKETTMAPPE 2024



BEI UNS KÖNNEN SIE „ FESTE “ FEIERN !

EGAL, ZU WELCHEM ANLASS UNSER ENGAGIERTES TEAM IST FÜR SIE DA, UM IHRE FEIERLICHKEIT MIT IHNEN DETAILLIERT ZU PLANEN UND SIE WÄHREND IHRER FEIER RUNDUM ZU BETREUEN.

DENN...IHRE ZUFRIEDENHEIT IST UNSER ERFOLG!



#### FESTSAAL

135 PERSONEN FINDEN IM TRADITIONELL EINGERICHTETEN SAAL PLATZ, UM GROÖE FESTE ZU FEIERN.

#### SEESTUBE

IN DER ELEGANT, MIT HELLEM HOLZ VERKLEIDETEN STUBE KÖNNEN VERANSTALTUNGEN MIT BIS ZU 55 PERSONEN AUSGERICHTET WERDEN.

#### ISARSTUBE

KLEIN ABER FEIN UND LIEBEVOLL EINGERICHTET.  
DIE ISARSTUBE IST DER IDEALE RAUM FÜR BIS ZU 25 GÄSTE.

**S**IE PLANEN EINE FEIER UND SUCHEN DIE PASSENDE LOCATION FÜR IHREN BESONDEREN TAG? DANN SIND SIE BEI UNS GENAU RICHTIG. WIR FREUEN UNS AUF SIE UND IHRE GÄSTE:

**E**S IST EIN FEST UND WIR MÖCHTEN GERNE DEN PASSENDEN RAHMEN DAZU SCHAFFEN. UNSERE MENÜVORSCHLÄGE HELFEN IHNEN, DIE RICHTIGE WAHL ZU TREFFEN.

**E**IN WUNDERSCHÖNES AMBIENTE IST DIE VORAUSSETZUNG FÜR EINE FEIER, DIE GLÜCKLICHE ERINNERUNGEN HINTERLÄSST. DEM AUFMERKSAMEN SERVICE UNSERES TEAMS, DEN KULINARISCHEN KÖSTLICHKEITEN UND DEN GUTEN TROPFEN AUS UNSEREM WEINKELLER DÜRFEN SIE VOLL VERTRAUEN.



## CANAPES

AB 15 STÜCK PRO SORTE

ANGEMACHTER **FRISCHKÄSE** MIT PISTAZIEN  
3.50

**MOZZARELLA MIT TOMATE** UND BASILIKUM  
3.50

**RÄUCHERLACHS** MIT APFELMEERRETTICH  
4.50

**ROASTBEEF** MIT REMOULADENSAUCE  
4.50

**ENTENBRUST** MIT ORANGENFILET  
4.50

**FRÜHLING** | SPARGEL, GURKE, EI UND TOMATE  
4.50

**FRANZÖSISCHER KÄSE** MIT TRAUBE UND NUSS  
4.40

**SAN DANIELE SCHINKEN** MIT MELONENKUGEL  
4.50

## AUF DEM TISCH EINGESETZT

### HINTERBRÜHLER BROTHEITBRETTL | AB 20 PERSONEN

HAUSGEMACHTES **ANTIPASTI** | ITALIENISCHER **LANDSCHINKEN** | **ROSTBEEF** MIT REMOULADE  
MARINIERTER **RIESENGARNELN** | BAYRISCHER **BÜFFEL-MOZZARELLA** | **KALBFLEISCHPFLANZERL**  
**SALAMIPRALINEN** LUFTGETROCKNET | FRÄNKISCHE KIRSCHTOMATEN  
GRISSINI | MELONENSCHIFCHEN | OLIVEN  
BAYERISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

ALS VORSPEISE 25.50

ALS HAUPTGANG 35.50



## FINGERFOOD

AB 15 STÜCK PRO SORTE

**TOMATE MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM**

3.50

**ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT SCHAFSKÄSE**

3.50

**RIESENGARNELE MIT MANGO-PAPAYA-SALSA**

4.50

**SPIEß VON SERRANO-SCHINKEN MIT HONIGMELONE**

4.50

**BABY-FLEISCHPFLANZERL MIT SENF**

4.50

**LEBERKÄSWÜRFEL MIT SÜßEM SENF**

3.50

**COCKTAILSCHNITZEL MIT REMOULADE**

8.50

**TRÜFFELSALAMI SPIEßCHEN MIT OLIVE**

4.00

## AUF DEM TISCH EINGESETZT

### WIESNBRETTL & BREZENBAUM | AB 20 PERSONEN

DEFTIGER BAYERISCHER AUFSCHNITT MIT LANDJÄGER, KOCHSCHINKEN, SCHWARZGERÄUCHERTEM,  
LEBERKÄSE, KALBFLEISCHPFLANZERL, RADI, RADIESERL, OBAZDA UND ESSIGGURKE

PRO PERSON 16.90

FÜR IHRE GÄSTE ZU BEGINN IHRER VERANSTALTUNG  
**MENÜ GEDECK | BROT | BUTTER | KRÄUTERFRISCHKÄSE**

PRO GEDECK 4.00



## APERITIF

PROSECCO FRIZZANTE	0.1 L	5.20
"HUGO"   PROSECCO MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP UND MINZE	0.2 L	9.50
"APEROL SPRITZ"   PROSECCO AUF EIS MIT APEROL	0.2 L	9.50
„BALIS SPRITZ"   PROSECCO AUF EIS MIT BALIS	0.2 L	9.50
LILLET VIVE   LILLET ROSE TONIC   LILLET WILD BERRY	0.2 L	9.50
SCHILEROL   SODA   ZITRONENSCHNEIBE   MINZE	0.2 L	9.50

## PROSECCO

PROSECCO ROSATO	0.75 L	41.50
PROSECCO SPUMANTE	0.75 L	40.50

## CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0.75 L	95.00
MOËT & CHANDON ROSE BRUT IMPÉRIAL	0.75 L	105.00

## BESONDERE SCHMANKERL

### SPANFERKEL VOR IHREN GÄSTEN TRANCHIERT | AB 25 PERSONEN

**30.90 PRO PERSON**

GANZES SPANFERKEL MIT PAULANER DUNKELBIERSAUCE UND KARTOFFELKNÖDELN  
**KRAUTSALAT, KARTOFFEL-GURKENSALAT**

### SPANFERKEL & KALBSHAXE VOR IHREN GÄSTEN TRANCHIERT | AB 35 PERSONEN

**37.90 PRO PERSON**

GANZES SPANFERKEL MIT PAULANER DUNKELBIERSAUCE  
KALBSHAXE AM STÜCK MIT NATURJUS  
**KARTOFFELKNÖDELN, SEMMELKNÖDEL, KRAUTSALAT, KARTOFFEL-GURKENSALAT**

### HOLZFASS BIER | 13.50 P. LITER

**ZUM SELBER ZAPFEN | SPAßFAKTOR GARANTIIERT | 30 ODER 50 L**

BEI PASSENDEM WETTER BIETEN WIR IHNEN SELBSTVERSTÄNDLICH DEN EMPFANG MIT APERITIF, FINGERFOOD UND CANAPES IN UNSEREM WUNDERSCHÖNEN BIERGARTEN MIT BLICK AUF DEN ISARKANAL UND DEN HINTERBRÜHLER SEE AN.



## MENÜVORSCHLÄGE

MINDESTPERSONENANZAHL **PRO MENÜ & GERICHT – 15 PERSONEN**

SIE KÖNNEN SELBSTVERSTÄNDLICH EIN MENÜ NACH IHREM GESCHMACK  
ZU DEN JEWEILIGEN EINZELPREISEN ZUSAMMENSTELLEN.

UNSER KÜCHENCHEF KOCHT AUF ANFRAGE FÜR SIE AUCH IHR LIEBLINGSGERICHT.

### MENÜ 1 | 71.90

BITTE BEI DIESEM MENÜ, DIE GENAUE ANZAHL DER HAUPTSPEISEN,  
MAX. 7 TAGE VOR VERANSTALTUNGSBEGINN VERBINDLICH BESTELLEN

#### FELDSALAT MIT KONFIERTEN WEINTRAUBEN

KARAMELLISIERTE NÜSSE | PARMA-SCHINKEN-KRUSTELN | GRANATAPFELDRESSING 11.50



#### FESTTAGSSUPPE

MIT DREIERLEI EINLAGEN 9.90



**RINDERFILET VOM ANGUS RIND** IM GANZEN GEBRATEN  
PORTWEINJUS | KARTOFFELGRATIN | SPECKBOHNEN 38.00

ODER

**TRIO VON ZANDER, SAIBLING UND SCAMPI** VOM GRILL  
CREMIGES WALDPILZ-KRÄUTER-RISOTTO | BARRIQUE BALSAMICO 38.00



#### DESSERTVARIATION

EISPRALINE | PETIT FOUR | SCHOKOERDBEERE  
PATISSERIE WÜRFEL | FRISCHE FRÜCHTE 12.50

### MENÜ 2 | 61.05

**RINDERCONSOMME**  
KRÄUTERPFANNKUCHEN 8.55



**KALBSMEDAILLONS** AUF STEINPILZRAHMSAUCE  
MEDITERRANES GEMÜSE | KARTOFFEL-PETERSILIEN-PÜREE 42.50



**APFELKÜCHERL** IN ZIMT UND ZUCKER GEWENDET  
VANILLEEIS 10.00



## MENÜ 3 | 70.35

### **LACHSTATAR AUF AVOCADO**

KARTOFFELRÖSTI | FELDSALAT | GRANATAPFELDRESSING 14.50



**CAPPUCINO VON DER KARTOFFELSUPPE** MIT TRÜFFELSCHAUM  
FRISCH GEHOBELTER TRÜFFEL 9.90



### **MAISPOULARDE**

ZUCCHINI-TOMATEN-SUGO  
GEBRATENE POLENTA 33.00



**OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN** MIT ROSINEN  
GERÖSTETEN MANDELN | APFELMUS | ZWETSCHGEN-RÖSTER 12.95

## MENÜ 4 | 57.55

**WILDKRÄUTERSALATE** MIT SÜDTIROLLER SPECK AUS DEM SARNTAL  
GEHOBELTER PARMESAN | BUTTERCROUTONS 11.50



**RINDERKRAFTBRÜHE** MIT GRIEBNOCKERL  
GEMÜSEJULIENNE 8.55



KNUSPRIG GEBRATENE **SPANFERKELKEULE** AUF PAULANER DUNKELBIERSAUCE  
BAYERISCHE KARTOFFELKNÖDEL | APFELBLAUKRAUT 27.50



**WARMER SCHOKOKÜCHLEIN**  
ERDBEER-CHILI-RAGOUT 10.00



## VORSPEISEN

### **FELDSALAT MIT KONFIERTEN WEINTRAUBEN**

KARAMELLISIERTE NÜSSE | PARMA-SCHINKEN-KRUSTELN | GRANATAPFELDRESSING 11.50

### **LACHSTATAR AUF AVOCADO**

KARTOFFELRÖSTI | FELDSALAT | GRANATAPFELDRESSING 14.50

### **RINDERFILET-CARPACCIO**

RUCOLA | FRISCHER PARMESAN 14.90

### **ROTE BETE SALAT MIT RADICCIO**

BIRNE | GRANATAPFEL | WALNÜSSE 10.50

### **HAUSGEBEITZTER LACHS**

TOMATEN-MANGO-CHUTNEY | WILDKRÄUTERSALAT 13.50

### **ROASTBEEF ROSA GEBRATEN**

BASILIKUM-CREME FRAICHE | MARINIERTER WALDPILZ | RUCOLA | BAYRISCHE SALSA VERDE 15.90

### **WILDKRÄUTERSALATE MIT SÜDTIROLER SPECK AUS DEM SARNTAL**

GEHOBELTER PARMESAN | BUTTERCROUTONS 11.50

## SUPPEN

**FESTTAGSSUPPE** MIT DREIERLEI EINLAGEN 9.90

**RINDERCONSOMME** MIT KRÄUTERPFANNKUCHEN 8.55

**CAPPUCINO VON DER KARTOFFELSUPPE** MIT TRÜFFELSCHAUM UND FRISCH GEHOBELTEM TRÜFFEL 9.90

**KÜRBIS-INGWERSUPPE** MIT STEIRISCHEM KÜRBISKERNÖL

GERÖSTETE KÜRBISKERNE 9.90

**RINDERKRAFTBRÜHE** MIT GRIEßNOCKERL

GEMÜSEJULIENNE 8.55





## SORBETS ZUR WAHL

**ANANAS | INGWER-MINZE**

**BLUTORANGE | GRÜNE ZITRONE**  
7.50

**LACTOSEFREI | GLUTENFREI | VEGAN**

**NACH WAHL MIT PROSECCO**  
12.00

## VEGETARISCHE GERICHTE

**TRÜFFELNUDELN IN SAHNESAUCE**  
FRISCHER TRÜFFEL 22.90

**KNÖDEL TRIO**  
**ROTE BEETE KNÖDEL | KASSPRESS-KNÖDEL | BASILIKUM-TOPFEN-KNÖDEL**  
BRAUNE BUTTER | PARMESAN 20.50

**GEBACKENE SÜßKARTOFFEL | GRATINIERTER ZIEGENKÄSE**  
BAYRISCHE CHIMICHURRI | FELDSALAT | GRANATAPFEL WALNÜSSE IM ORANGENKARAMELL 21.50

**WOKPFANNE MIT KOKOS-CURRY-SAUCE**  
FRISCHES MARKTGEMÜSE | CONFIERTE DATTELTOMATEN | REIS 19.50

**ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE MIT FRISCHEN RÖSTZWIEBELN 17.50**

**WALDPILZ-KRÄUTER-RISOTTO 19.00**



## FLEISCH

KNUSPRIG GEBRATENE **SPANFERKELKEULE** AUF PAULANER DUNKELBIERSAUCE  
GESCHMOLZENE KARTOFFELKNÖDELN | APFELBLAU-KRAUT 27.50

**KALBSMEDAILLONS** AUF STEINPILZRAHMSAUCE  
MEDITERRANES GEMÜSE | KARTOFFEL-PETERSILIEN-PÜREE 42.50

**HIRSCHRÜCKENMEDAILLONS** ROSA GEBRATEN, AUF WACHOLDER-SAUCE  
ROSENKOHLBLÄTTER | GESCHMORTE ROTWEINBIRNE | HERZOGINKARTOFFELN 34.90

**RINDERFILET VOM ANGUS RIND** IM GANZEN GEBRATEN 38.00  
PORTWEINJUS  
KARTOFFELGRATIN | SPECKBOHNEN

**MAISPOULARDE** AUF TOMATENSUGO  
ANGEBRÄUNTE KRÄUTERPOLENTA | ZUCCHINI 33.00

## FISCH

**GEBRATENES BACHSAIBLINGSFILET**  
PESTO VOM RADIESCHENGRÜN | ROTE BETE | BALSAMICO LINSEN 31.90

**ZANDERFILET** VOM GRILL  
BUNTES GEMÜSE | WEISSWEINRISOTTO | PETERSILIEN-SCHNITTLAUCHSCHAUM 31.90

**FJORDLACHSSTEAK** VOM GRILL  
LIMETTENESPUMA | LAUWARMER BAYBYSPINAT | GRENAILLE KARTOFFELN 27.50

**TRIO VON ZANDER, SAIBLING UND SCAMPI** VOM GRILL  
CREMIGES WALDPILZ-KRÄUTER-RISOTTO | BARRIQUE BALSAMICO 38.00



## DESSERT

**MARILLEN ODER APFELPALATSCHINKEN**  
FRISCHE FRÜCHTE | VANILLEEIS 9.90

**SCHOKOLADEN TRILOGIE**  
MOUSSE AU CHOCOLATE | SCHOKOLADEN PETTIT FOURS | SCHOKOERDBEERE 11.00

**WARMER SCHOKOKUCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN**  
AUF VANILLESAUCE & ERDBEER-CHILLI-RAGOUT 10.00

**DESSERTVARIATION**  
EISPRALINE | PETIT FOUR | SCHOKOERDBEERE  
PATISSERIE WÜRFEL | FRISCHE FRÜCHTE 12.50

**APFELKÜCHERL IN ZIMT UND ZUCKER GEWENDET MIT VANILLEEIS 10.00**

**APFELSTRUDEL MIT VANILLE-EIS 10.00**

HAUSGEMACHTES **WALDBEERENRAGOUT** MIT VANILLEEIS 10.00

**OFENFRISCHER KAISERSCHMARRN MIT ROSINEN**  
GERÖSTETE MANDELN | APFELMUS | ZWETSCHGEN-RÖSTER 12.95

**TIRAMISU IM GLAS 9.90**

**SCHOKOLADEN MOUSSE IM GLAS**  
FRISCHE BEEREN 9.90

FEINE **KÄSEAUSWAHL VOM TEGERNSEER LAND** MIT TRAUBEN UND FEIGENSENF  
AUF DEM HOLZ-BRETTL SERVIERT | PRO PERSON 15.90



## **BAYERISCHES BÜFFET**

AB 40 PERSONEN | PRO PERSON 63.50

**PIKANTE SÜLZE** MIT SCHNITTLAUCHSAUCE  
**BAUERNGERÄUCHERTES** AUS NIEDERBAYERN  
**SCHINKENPLATTE** MIT FRÜCHTEN  
GERÄUCHERTER **LACHS** MIT FRISCHKÄSE  
**FLEISCHPLANZERL** VOM KALB  
**SCHNITTLAUCH UND RADIESERL BROT**

**RESCHE BAUERNENTEN**  
KROSS GEBRATENE **SPANFERKELKEULE**  
ROSA GEBRATENE **KALBSHÜFTE**  
**LEBERKÄSE**

KARTOFFELKNÖDEL  
BLAUKRAUT

**ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE** MIT FRISCHEN RÖSTZWIEBELN

BAYERISCHER **KRAUTSALAT**  
**GURKENSALAT** MIT DILL  
KARTOFFELSALAT  
MARKTFRISCHE **BLATTSALATE**  
**TOMATENSALAT**

DIVERSE BROTAUSWAHL UND **FRISCH GEBACKENE BREZEN**

**TIRAMISU**

**BAYRISCH CREME** | HIMBEERFRUCHTMARK

**SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TÖRTCHEN**

FRISCHER **OBSTSALAT**

**FEINE KÄSEAusWAHL VOM TEGERNSEER LAND** MIT TRAUBEN UND FEIGENSENF  
AUF DEM HOLZ-BRETTL SERVIERT | PRO PERSON 18.50



## **HINTERBRÜHLER BÜFFET**

AB 40 PERSONEN | 72.50 PRO PERSON

**KALBSTAFELSPITZ** MIT SALSA ROSSO  
**PARMASCHINKEN** MIT HONIGMELONENBÄLLCHEN  
**MOZZARELLA-TOMATEN-BASILIKUM**  
**ROASTBEEF** MIT GEMÜSEMAYONNAISE  
**GERÄUCHERTER LACHS** MIT FRISCHKÄSE

**KALBSRÜCKEN** IM GANZEN GEBRATEN  
RESCH GEBRATENE **SPANFERKELKEULEN**  
GEBRATENE **BARBARIE ENTENBRUST**  
**SCHWEINEFILET**

KARTOFFELKNÖDEL  
BLAUKRAUT  
KARTOFFEL-GRATIN

**ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE** MIT FRISCHEN RÖSTZWIEBELN

MARKTFRISCHE **BLATTSALATE**  
**ARTISCHOCKENHERZENSALAT** IN KRÄUTERÖL  
**MATJESFILET** IN APFEL-ZWIEBELSAUCE  
**PUTENBRUSTSALAT** MIT SOJABOHNENKEIMLINGEN  
**FELDSALAT** MIT SPECKKRUSTELN  
**RADIESCHEN-KARTOFFELSALAT**  
**TOMATENSALAT**

DIVERSE BROTAUSWAHL UND FRISCH GEBACKENE BREZEN

**TIRAMISU**

**ROTE GRÜTZE** | VANILLESAUCE

**SCHOKOMOUSSE** | ERDBEER-BALSAMICO

FRISCHER **OBSTSALAT**

SIE KÖNNEN SELBSTVERSTÄNDLICH EINZELNE GERICHTE BELIEBIG KOMBINIEREN.  
DEN BUFFETPREIS ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE VON UNSEREM KÜCHENCHEF.



## WEIßWEIN 0.75

- 2021 GRÜNER VELTLINER „FASS 4“** BERNHARD OTT | WAGRAM 45.00  
EIN VIELSCHICHTIGER WEIN MIT FANTASTISCHEM TRINKFLUSS
- 2021 „NO SEX, DRUGS & ROCKN ROLL JUST RIESLING FOR ME, THANKS!“** | EMIL BAUER 45.00  
GEPRÄGT VOM KARGEN KALKTERROIR, DAS SICH IN DIE GLOCKENKLARE RIESLING-FRUCHT EINSCHREIBT,  
ZEIGT DER WEIN ANIMIERENDE NOTEN VON FEINER BIRNE, APRIKOSE, MANDELBLÜTE IM BOUQUET
- 2021 LUGANA „CA DEI FRATI“** | I FRATI LUGANA | LOMBARDEI 45.00  
FRUCHT UND DIE EINMALIGE TYPIZITÄT DER TREBBIANO-TRAUBE
- 2021 GRÜNER VELTLINER „AM BERG“** | BERNHARD OTT | WAGRAM 45.00  
KRAFTVOLLER TIEFWÜRZIGER GAUMEN, PRICKELNDES SÄUREBILD RAHMT DIE FRUCHT EIN.

## ROSEWEIN 0.75

- 2021 CLARETTE ROSÉ KNIPSER** | CUVÉE | PFALZ 45.00  
EIN ERFRISCHENDER ROSÉ MIT EINER BRILLANTEN, ZWISCHEN APFEL UND ZITRONE CHANGIERENDEN SÄURE  
DIE FRUCHT AUS ERDBEERE, HIMBEERE UND STACHELBEERE ORDNET SICH GUT EIN
- 2021 „ROSA DEI FRATI“** | CÀ DEI FRATI RIVIERA DEL GARDA | LOMBARDEI 45.00  
WALDFRUCHTNOTEN UND VEILCHEN MISCHEN SICH UNTER DIE AROMEN DER NASE.  
EIN WUNDERBAR ELEGANTES UND KOMPLEXES BUKKET VOLLER BLUMIGER NOTEN,  
ROTER ÄPFEL, ROTHER STACHELBEEREN UND WEITERER ROTHER FRÜCHTE.

## ROTWEIN 0.75

- 2019 ZWEIFELT SALZL RESERVE** | SEEWINKELHOF | ÖSTERREICH 45.00  
ANGENEHM WARMER FRUCHT, DIE AN EINEN BUNTEN FRUCHTKORB ERINNERT
- 2021 PRIMITIVO DI MANDURIA | PASSO DI CARDINALE D.O.P** | APULIEN 45.00  
DIE NASE PRÄSENTIERT OPULENTE AROMEN VON REIFEN PFLAUMEN GEPAART MIT VIELEN ROTEN FRÜCHTEN
- 2021 „URSPRUNG“** | MARKUS SCHNEIDER | PFALZ 45.00  
ROTWEINCUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON & MERLOT & PORTUGIESER & CABERNET MITOS
- 2020 NERO D´AVOLA** | TENUTE MOKARTA | SIZILIEN 45.00  
TIEFBLAU MIT VIOLETTEN NUANCEN. DIE NASE OFFENBART NOTEN VON  
KIRSCHEN, BROMBEERE UND MAULBEERE MIT BEMERKENSWERTER KOMPLEXITÄT. WÜRZIG, ÜPPIG,  
UMGREIFEND UND SAMTIG IM GESCHMACK.



## MITTERNACHTSIMBISS

**CURRYWURST MIT POMMES IM SCHÄLCHEN SERVIERT**  
11.50

**CHILI CON CARNE**  
11.50

**PIKANTE GULASCHSUPPE**  
11.50

**OFENFRISCHE BREZE**  
2.90

**FRISCHES BAGUETTE**  
2.50

**SCHWARZBROT**  
2.50

**GEMISCHTER BROTKORB**  
PRO PERSON 3.50

## WEIßWURSTFRÜHSTÜCK

**PAAR MÜNCHNER WEIßWÜRSTE MIT OFENFRISCHER BREZEN UND SÜßEM SENF | 10.50**

**AUF ANFRAGE AUS DEM KUPFERKESSEL AUF UNSERER SCHÖNEN TERRASSE | 11.50**



## EXTRAS

**GERTÄNKEPAUSCHALE | PRO PERSON | STUNDE 7.90 | AB 3 STUNDEN**  
BIER | OFFENER WEIN | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | TAFELWASSER | KAFFEE | TEE  
**OPTIONAL MIT:**

**- LONGDRINKS | PRO PERSON | STUNDE + 2.00 €**  
WODKA LEMON | GIN TONIC | WHISKEY COLA

**- PROSECCO | PRO PERSON | STUNDE + 2.00 €**  
HUGO | APEROL SPRIZZ | PROSECCO

**MENÜKARTEN | AB 15 STÜCK | PRO STÜCK 2.00**  
INDIVIDUELL GESTALTET, GERNE MIT IHREM LOGO  
ODER PERSÖNLICHEM TEXT VERSEHEN

**TELLERGELD FÜR MITGEBRACHTE KUCHEN PRO PERSON 4.00**  
OHNE SERVICEKRAFT AM BUFFET

**GEDECK PREIS | PRO PERSON 4.50**  
TISCHWÄSCHE | STOFFSERVIETTE | KLEINE KERZENSTÄNDER

**GEDECK PREIS | PRO PERSON 3.50**  
WEIßE TISCHWÄSCHE | STOFFÄHNLICHESERVIETTEN | KLEINE KERZENSTÄNDER

**KERZENLEUCHTER 5-ARMIG 80 CM | 10.00**

**AB 24.00 UHR PRO STUNDE | 350.00**  
BIS MAX. 03.00 UHR  
(NUR MIT ANMELDUNG MIN. 2 WOCHEN VORHER MÖGLICH)

**EXKLUSIV-BUCHUNG 4900.00**  
WIRD AUF DEN MINDESTUMSATZ ANGERECHNET





## **EXTRAS EXTERN**

**GERNE GEBEN WIR IHNEN KONTAKTDATEN FÜR DJ ODER BAND FÜR IHRE FEIERLICHKEIT**

**SOUL TRAIN MUSIC Company**

[kontakt@soultrainmusic.de](mailto:kontakt@soultrainmusic.de)

Milos Malesevic | Sänger&Gitarrist

T. 0162 431 17 11

Stephanie Link | Sänger

T. 0151 5064 17 79

[www.soultrainmusic.de](http://www.soultrainmusic.de)

**TAMARA STOLZENBERG & BAND**

[tamara.stolzenberg@gmx.de](mailto:tamara.stolzenberg@gmx.de)

T. 0172 175 48 69

[www.tamarastolzenberg.com/about](http://www.tamarastolzenberg.com/about)

**FÜR IHRE INDIVIDUELLE HOCHZEITSTORTE UND KUCHEN EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSERE KONDITOREI**

**TORTENSCHMIED**

BACH 54

83629 WEYARN

T. 080 2090 46 06

[www.der-tortenschmied.de](http://www.der-tortenschmied.de)

**GERNE BERATEN SIE UNSERE FLORISTEN BEI IHRER AUSWAHL DER DEKORATION**

**BLUMENWERKSTATT FRANKENBERGER**

KREILLERSTRASSE 35, 81673 MÜNCHEN

T. 089 43 16 236

[www.blumenwerkstatt-muenchen.de](http://www.blumenwerkstatt-muenchen.de)

DETAILS UND ABRECHNUNG ERFOLGEN DIREKT ÜBER DIE FLORISTEN.



## ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN IN UNSERER NÄHE

### **LEONARDO HOTEL MÜNCHEN CITY WEST**

BRUDERMÜHLSTRASSE 33, 81371 MÜNCHEN

T. 089 72 49 40

[www.leonardo-hotels.com/leonardo-hotel-muenchen-city-west](http://www.leonardo-hotels.com/leonardo-hotel-muenchen-city-west)

### **LEONARDO HOTEL MUNICH CITY SOUTH**

HOFMANNSTRASSE 1, 81379 MÜNCHEN

T. 089 20 18 010

[www.leonardo-hotels.com/leonardo-hotel-munich-city-south](http://www.leonardo-hotels.com/leonardo-hotel-munich-city-south)

### **GS HOTEL MÜNCHEN**

ZIELSTATTSTRASSE 12, 81379 MÜNCHEN

T. 089 71 05 17 21 00

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

### **PENSION PRINZ**

ASCHOLDINGER STR. 1C, 81479 MÜNCHEN

T. 089 79 07 81 23

[www.pensionprinz.de](http://www.pensionprinz.de)

### **GÄSTEHAUS DREXL**

AIDENBACHSTRASSE 122, 81479 MÜNCHEN

T. 089 78 36 80

[www.gaestehaus-drexl.de](http://www.gaestehaus-drexl.de)

### **AMBASSADOR PARKHOTEL**

PLINGANSERSTRASSE 102, 81369 MÜNCHEN

T. 089 72 48 90

[www.ambassador-parkhotel.de](http://www.ambassador-parkhotel.de)

### **HOTEL AMBIANCE RIVOLI**

ALBERT-ROSSHAUPTER-STRASSE 22, 81369 MÜNCHEN

T. 089 74 35 150

[www.ambiancerivoli.de](http://www.ambiancerivoli.de)

# GASTHOF HINTERBRÜHL AM SEE

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTS



\_\_\_ SCHÖNSTER BIERGARTEN \_\_\_ AUSGEZEICHNETES GASTHAUS \_\_\_ SERVICE VOLLER HERZLICHKEIT \_\_\_ EXZELLENT KÜCHE

GASTHOF HINTERBRÜHL  
HINTERBRÜHL 2  
81479 MÜNCHEN  
TEL. +49 89. 794494  
FAX. +49 89. 798724  
INFO@GASTHOF-HINTERBRUEHL.DE  
WWW.GASTHOF-HINTERBRUEHL.DE

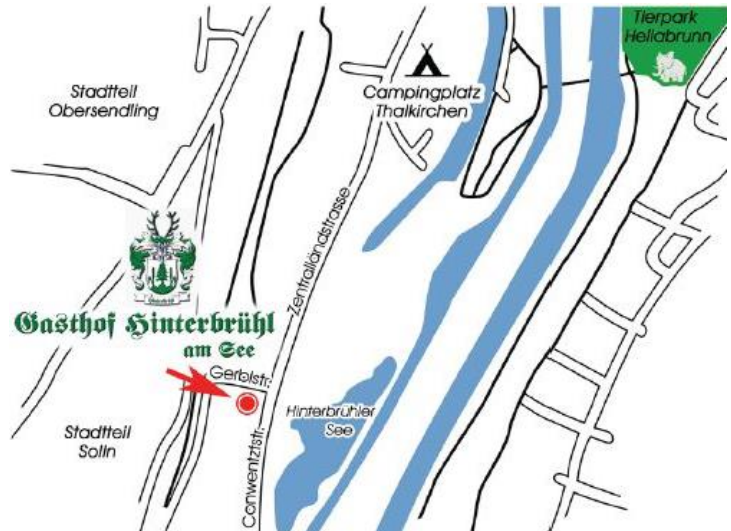


GERRY HABERL UND SEINE MUTTER MARGA



**WIR SIND FÜR SIE DA UND STEHEN FÜR EIN  
PERSÖNLICHES GESPRÄCH JEDERZEIT ZUR  
VERFÜGUNG.**

BITTE WENDEN SIE SICH AN UNS JEDERZEIT TELEFONISCH  
ODER PER EMAIL.





# Buchung

Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefon /  
E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum /  
Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Personen: \_\_\_\_\_

Menü: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

die 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bestellten Speisen sind verbindlich

Extras: \_\_\_\_\_

- Mitarbeiter zu finden ist eine Herausforderung, Sie zu halten eine Königsdisziplin. Daher erlauben wir uns, am Ende des Events 6% vom Gesamtumsatz als „Service Tipp“ zu erheben. Wenn Sie mit dem Service sehr zufrieden waren, steht es Ihnen frei, diese Summe freiwillig zu erhöhen.
- Preisänderungen im laufenden Jahr vorbehalten.

## Stornobedingungen:

- über 60 Tage im Voraus 10 Euro pro Person
- 60 - 30 Tage im Voraus 35% Stornierungsgebühr vom Menüpreis
- 30 - 7 Tage im Voraus 50% Stornierungsgebühr vom Menüpreis
- weniger als 7 Tage 75% Stornierungsgebühr vom Menüpreis
- als Berechnungsgrundlage gilt der Mindestumsatz von 60 € pro Person

Der Auftraggeber erklärt sich mit den Bedingungen einverstanden und erklärt alle angegebenen Veranstaltungsdaten für korrekt.

\_\_\_\_\_  
Datum / Ort

\_\_\_\_\_  
Unterschrift