



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.

SIE 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:

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

EIN 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 BROTZEITBRETTL | AB 20 PERSONEN

HAUSGEMACHTES **ANTIPASTI** | ITALIENISCHER **LANDSCHINKEN** | **ROSTBEEF** MIT REMOULADE
MARINIERTE **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 GARANTIERT | 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
FLEISCHPFLANZERL 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

Milos Malesevic | Sänger&Gitarrist

T. 0162 431 17 11

Stephanie Link | Sänger

T. 0151 5064 17 79

www.soultrainmusic.de

TAMARA STOLZENBERG & BAND

tamara.stolzenberg@gmx.de

T. 0172 175 48 69

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

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

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

LEONARDO HOTEL MUNICH CITY SOUTH

HOFMANNSTRASSE 1, 81379 MÜNCHEN

T. 089 20 18 010

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

PENSION PRINZ

ASCHOLDINGER STR. 1C, 81479 MÜNCHEN

T. 089 79 07 81 23

www.pensionprinz.de

GÄSTEHAUS DREXL

AIDENBACHSTRASSE 122, 81479 MÜNCHEN

T. 089 78 36 80

www.gaestehaus-drexl.de

AMBASSADOR PARKHOTEL

PLINGANSERSTRASSE 102, 81369 MÜNCHEN

T. 089 72 48 90

www.ambassador-parkhotel.de

HOTEL AMBIANCE RIVOLI

ALBERT-ROSSHAUPTER-STRASSE 22, 81369 MÜNCHEN

T. 089 74 35 150

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 für den gesamten Team als „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