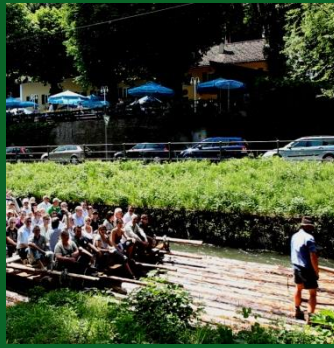




feiern auf höchstem niveau

traditionell | außergewöhnlich | ausgezeichnet



# SOMMERFEST 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.

BAYERISCHE SOMMERSPIELE MIT „GAUDI“ FAKTOR!



### SEETERRASSE HINTERBRÜHL

BIS ZU 600 PERSONEN FINDEN IN DIESER TRAUMLOCATION MIT BLICK AUF DEN HINTERBRÜHLER SEE UND DEN ISARKANAL PLATZ.

### BIERGARTEN

DER TRADITIONELL BAYERISCHE BIERGARTEN, UNTER ALTEN KASTANIEN, KANN BIS ZU 1000 GÄSTE WILLKOMMEN HEIßEN.

### RESTAURANT

SOLLTE DAS WETTER NICHT MITSPIELEN, BIETEN UNSERE 5 UNTERSCHIEDLICH GROßEN RÄUMLICHKEITEN PLATZ FÜR BIS ZU 350 PERSONEN.

**S**IE FEIERN IHR JÄHRLICHES SOMMERFEST, IHR FIRMENJUBILÄUM, EINEN GEBURTSTAG ODER EINEN ANDEREN BESONDEREN ANLASS?

**E**S IST EIN FEST UND WIR MÖCHTEN GERNE DEN PASSENDEN RAHMEN DAZU SCHAFFEN. BEI UNS KÖNNEN SIE UND IHRE GÄSTE DIE BAYERISCHE BIERGARTEN- KULTUR UND TRADITION GANZ UNVERFÄLSCHT UND VOR ALLEM AUCH IN EINEM EXKLUSIVEN RAHMEN GENIEßEN.

**E**IN WUNDERSCHÖNES AMBIENTE IST DIE VORAUSSETZUNG FÜR EINE FEIER DIE GLÜCKLICHE ERINNERUNGEN HINTERLÄSST. GENIEßEN SIE DIE WARMEN SOMMERNÄCHTE BEI EINEM WIRKLICH BESONDEREN GRILLFEST AN DER ISARPROMENADE THALKIRCHEN. ERSTKLASSIG GEGRILLTES FLEISCH, BIER ZUM SELBER ZAPFEN UND EIN MÄRCHENHAFTES AMBIENTE, WAS WILL MAN MEHR?



## 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  
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 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.



## BBQ-ISAR GRILLFEST AN DER ISARPROMENADE THALKIRCHEN

EIN GRILLFEST DER EXTRAKLASSE AB 35 PERSONEN



### GRILL-STATION

**SAFTIGES MINUTENSTEAK VON DER ANGUS-RINDERLENDE**  
**HOLZFÄLLERSTEAK VOM SCHWEINERÜCKEN**  
**GOLD GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTFILETS**

LECKERE GRILLSAUCEN

**TRADITIONELLE BRATWURST** | TOMATENKETCHUP | SCHARFER SENF  
**FOLIENKARTOFFELN** MIT QUARK

**GRILLGEMÜSE** | ZUCCHINI | PAPRIKA | AUBERGINEN  
**REICHHALTIGES, SAISONALES UND REGIONALES SALATBUFFET**  
OFENFRISCHES BAGUETTE UND BREZN

**45.90** PRO PERSON

**LAMMKOTELETTE VOM NEUSEELANDLAMM** + 6.00

**RIESEN „TIGER PRAWNS“ GARNELEN** + 6.00

**SAIBLING-UND ZANDERFILET** + 5.00

**BÄRLAUCH BRATWURST** + 4.90

**APFEL-LIMONEN BRATWURST** + 4.90

**GETRÜFFELTE KALBSWURST** + 4.90

**CURRY BRATWURST** + 4.90

**GEFLÜGEL BRATWURST** + 4.90

**GRILLKÄSE** | HALLOUMI + 4.50

**HIRTENSALAT**

SCHAFSKÄSE | PAPRIKA | OLIVEN | ZWIEBELN + 4.50

**KIRCHERERBSENSALAT**

LINSEN | MINZE + 4.50

**BULGUR SALAT MAGREB**

AUBERGINEN | KAROTTEN | ZUCCHINI + 4.50

**COUSCOUS SALAT**

ROTE BETE | ZIEGENKÄSE | ÄPFEL + 4.50

**CEASERS SALAT**

SYLTER DRESSUING | PARMESAN + 4.50





## ALTERNATIV

### **SPANFERKEL VOR IHREN GÄSTEN TRANCIERT** AB 25 PERSONEN | 27.90 PRO PERSON

GANZES SPANFERKEL MIT PAULANER DUNKELBIERSAUCE UND KARTOFFELKNÖDELN  
**KRAUTSALAT, GURKENSALAT, KARTOFFELSALAT**

## DESSERTBÜFFET

**TIRAMISU**  
**ROTE GRÜTZE** | VANILLESAUCE  
**SCHOKOMOUSSE** | ERDBEER-BALSAMICO  
FRISCHER **OBSTSALAT**  
**BAYRISCH CREME** | HIMBEERFRUCHTMARK

12.50 PRO PERSON





## **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 SOJABOHNNENKEIMLINGEN  
**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

**GEDECK PREIS | PRO PERSON 3.50**  
TISCHWÄSCHE | STOFFSERVIETTE | KLEINE KERZENSTÄNDER

**„GRILL“ PAUSCHALE 120.00**  
PERSONAL | EQUIPMENT

**SOMMERSPIELE | 6.00 p.P STUNDE**

**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

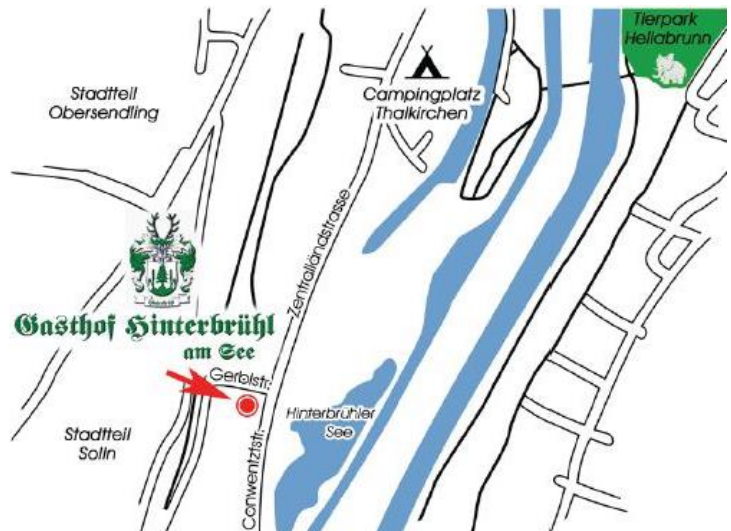


GERRY HABERL UND SEINE MUTTER MARGA



**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 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