

Augustiner Stammhaus

Menüvorschläge & Büffetangebote

für Ihre Veranstaltung oder Reservierung

– **nicht gültig in den Wagner Salons** –

*gerne erstellen wir Ihnen für Ihre Veranstaltung in der Wagner Salons
individuelle Vorschläge nach Absprache.*



Inhaltsverzeichnis

	<u>Seite</u>
1. Räumlichkeiten zur Exklusivnutzung	3
2. Willkommensgruß	4
3. Klassische Menüs ab 20 Personen	
* Augustiner Klassiker 3 Gänge Menüs	5
* 3 Gänge Menüs	6
* 4 Gänge Menüs	7
* vegetarische Menüs	8
* Weihnachtsmenüs	9
4. Menüs zur Eigenkomposition	10 - 14
Vorspeisen / Suppe / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert	
5. Großes Spanferkelessen	15
6. Büffetvorschläge	
ab 30 Personen	16 – 17
ab 50 Personen	18
ab 100 Personen	19
7. Erweiterungsmöglichkeiten /Souvenirs	20
8. Getränkekarte	21 - 24
9. Dekoration/Alleinunterhalter/Bands	25
10. Checkliste	26

Unsere Räumlichkeiten

Weißer Saal im 1. Stock, bis 150 Personen

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:

3.500,00€

Bestuhlung:	Einzeltische	je 6-10 Personen	max. 150 Personen
	Einzeltische	mit Büffet	max. 100 Personen
	Einzeltische	mit Tanzfläche	max. 110 Personen
	Einzeltische	mit Büffet & Tanzfläche	max. 90 Personen

Grüner Saal im 1. Stock, bis 300 Personen

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:

5.500,00€

Bestuhlung <u>ohne</u> Empore:	Blocktafeln	je 10 Personen	max. 140 Personen
	Einzeltische	je 6-12 Personen	max. 210 Personen
mit Büffet	Einzeltische	je 6-12 Personen	max. 160 Personen
Bestuhlung <u>mit</u> Empore:	Einzeltische	je 6-12 Personen	max. 300 Personen

Theaterstüberl im 1. Stock, bis 80 Personen

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:

2.000,00€

Bestuhlung:	Einzeltische	je 4-8 Personen	max. 75 Personen
	Einzeltische	mit Büffet	max. 50 Personen

Veranstaltungstechnik: (steht nur im Grünen Saal zur Verfügung)

Leinwand, Verstärker und Tonanlage „Bose Sound System“ für
bis zu 350 Personen mit 1 drahtgebundenem Mikrofon und Stativ

Kostenfrei

Jedes weitere drahtgebundene Mikrofon mit Stativ

15,00€

Weitere Medien Technik auf Anfrage

Ein Willkommensgruß

Zum Einsetzen auf die Tische empfehlen wir:

Butter	1,90 €
Hausgemachtes Griebenschmalz mit Röstzwiebeln	3,50 €
Hausgemachter Obatzda mit roten Zwiebelringen	3,50 €
Würziger Kräuterfrischkäse	3,20 €
Augustiner Brotkorb (enthält pro Person 1 Brezen, 1 Scheiben Brot, 1 Mini-Semmel)	2,10 €

Augustiner Brotzeitbrett: 9,50 €

Kochsalami, Schinkenspeck, heißgeräucherter Schinken, Leberwurst, Rotwurst, Zwiebelmett, Obatzda. Emmenthaler, fein garniert mit Meerrettich, roten Zwiebeln, Essiggurke und Gätnerradi

Augustiner Käsebrett: 7,90 €

Allgäuer Bergkäse, Emmenthaler, Butter-Kümmelkäse, Gouda, Romadur und Obatzda
fein garniert mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Tomate

Bayerische Gartenspezialitäten 6,10 €

Frischer Gätnerradi, knackige Radieserl und Schnittlauchbrote

Preise pro Person

Unsere Augustiner Klassiker

3- Gang Menüs

Menü möglich ab 20 Personen

Menü 1

Bürgerliche Kartoffelsuppe mit frischem Majoran

Schweine-Krusten-Braten auf Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

Feiner Apfelstrudel auf Vanillesauce

22,90 € p. P.

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Bratstrudel

Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel und Apfelblaukraut

Feiner Apfelstrudel auf Vanillesauce

23,50 € p. P.

Klassische 3- Gang Menüs

Menü möglich ab 20 Personen

Menü 3

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchröllchen und hausgemachtem Leberknödel

Glacierte Kalbsschulter auf Thymiansafterl
an marktfrischem Gemüse und hausgemachten Semmelknödel

Topfenpalatschinken auf warmen Beerenragout mit Sahnehaube

28,50 € p. P.

Menü 4

Karottensamtsüppchen mit Lauchstroh

In frischen Kräutern gebratenes Duett vom Rinder- und Schweinelendchen auf Pfeffersoße
an Mandelromanesko und gebackene Kartoffelkroketten

Im Bierteig gebackene Apfelkücherl mit Vanille Eis und Sahnehaube

29,50 € p. P.

Menü 5

Feines Cremesüppchen von der Zucchini mit in Kräutern gebratenem Garnelen Spieß

In altem Port geschmorte Ochsenbackerl
mit glaciertem Karottengemüse und zartem Kartoffel-Lauch-Püree

Marillknödel auf Vanillesauce

29,50 € p. P.

Klassische 4- Gang Menüs

Menü möglich ab 20 Personen

Menü 6

Pikante Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube

Duett von geräucherter Forelle und Lachs
mit Sahnemeerrettich an Salatbouquet

Tranchen von gebratenem Schweinefilet auf Kräutersahnesoße
mit Romanesko und Kartoffelgratin

„Augustiner Dunkel“

Mousse von der dunklen Schokolade mit Sahnehaube
-im Steinkrögel serviert-

37,50 € p. P.

Menü 7

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchröllchen,
hausgemachter Maultaschen und Gemüse

Feiner Rucola Salat mit Himbeere-Dressing
und in altem Port Wein glasierter Geflügelleber

„Das Braten- Pfanderl“

mit Spanferkelrücken, Schweinshaxe und Ente
dazu Apfelblaukraut und hausgemachte Kartoffelknödel

Hausgemachte Windbeutel mit Cremefüllung auf Beerenragout

42,90 € p. P.

Vegetarische Menüs

Menü möglich ab 20 Personen

Menü 8

Pikante Paprikacremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube

Nudeltascherl mit Spinat und Topfen gefüllt
auf Rahmschwammerlragout

Hausgemachte Bayrisch-Creme mit Himbeermark
-im Weckglas serviert-

23,50 € p. P.

Menü 9

Karottensamtsüppchen mit Lauchstroh

Bandnudeln in pikanter Edelblauschimmel-Käse-Sauce
dazu einen Salatteller

Marillenknoedel auf Vanillesauce

23,90 € p. P.

Bitte Anzahl angeben

Weihnachts-Menüs

3 -Gang-Menü (ab 20 Personen)

Menü 10

Maronen Samtsuppe mit Zimt Sahne Haube

Tranchen von der „rosa gebratenen“ Rinderlende
an Zwiebelmarmelade und gebackene Kartoffelbällchen

Glühwein Parfait auf Beerenragout

33,50 € p. P.

Menü 11

Feines Sellerierahmsüppchen mit gebratenen Garnelenspieß

Riesen Truthahn gebraten mit Brot Mais Füllung,
vor dem Gast tranchiert, dazu eine pikante Weinbrandsoße

Lebkuchenstrudel auf Zimtschaum

31,50 € p. P.

4-Gänge-Menü (ab 20 Personen)

Menü 12

Junger Wildkräutersalat in Beeren Dressing mit gebratenen Hirschstreifen

Kräftige Wildkraftbrühe mit bunter Einlage

Rinderfilet Medaillons und gebratener Scampispieß
mit Safran-Rotwein-Glace und Kartoffel-Lauch Gratin

Feines Mandelmousse
mit Sahnehaube und Krokantsplitter
-im Weckglas serviert -

44,90 € p. P.

Bayerische Menüs

zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)

**Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Speisevorschlägen
ein einheitliches Menü für alle Gäste aus!**

Suppen

Deftige Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchröllchen (Einlage zur Wahl)

- Kräuterpfannkuchenstreifen 4,90 €
- Wiener Grießnockerl 5,90 €
- Hausgemachte Leberknödel 6,50 €
- Bratstrudel 6,50 €

Münchner Festtagsuppe mit dreierlei Einlage Ihrer Wahl 7,50 €

Bürgerliche Kartoffelsuppe mit frischem Majoran 5,90 €

Pikante Gulaschsuppe mit Kartoffeln in der Löwenkopfterrine serviert 7,20 €

Altbayrische Schwammerlsuppe mit Brot Krusteln 5,90 €

Schaumsüppchen von der geräucherten Renke mit feinen Gemüsestreifen 7,50 €

Karotten-Orangen-Cremesuppe mit Garnelen-Spieß und Sahnehaube 7,90€

Bayerische Menüs

zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)

Kalte Vorspeisen

Junger Wildkräutersalat mit in Kürbiskernöl mariniertes Jungbullenbrust	9,50 €
Zart gebratenes Roastbeef vom bayerischen Weiderind mit Salatbouquet und Sauce Remoulade	10,50 €
Feldsalat mit Kartoffel Dressing und geräucherter Flugentenbrust	11,90 €
Kalt geräucherter Wildlachs auf Reiberdatschi mit Senf Honig Sauce mit Salatbouquet	12,10 €

Warme Zwischengerichte

In Nussbutter geschwenkte Rucola Spätzle mit Schwammerl Ragout	9,50 €
Hausgemachte Spinatknödel auf würziger Bergkäsesoße und bunten Gemüsewürfeln	9,20 €
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen in Pfeffersoße und glacierten Karotten	11,50 €
Feine Bandnudeln mit pikantem Garnelen Ragout	11,90 €

Bayerische Menüs

zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)

Hauptgerichte

Schweine Krusten Braten auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	14,90 €
Gesottene Jungbullenbrust mit frischem Kren dazu Wurzelgemüse und Kartoffel-Gurkensalat	14,90 €
Hühnerbrust auf alt französischen Gemüsebeet dazu Bandnudeln	14,50 €
Schmorbraten, vom bayerischen Jungrind, in Rotweinssoße geschmort mit hausgemachten Semmelknödel und Apfelblaukraut	15,50 €
Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzragout mit Eierspätzle und dazu einen Salatteller	18,90 €
Spanferkel Rücken resch gebraten auf Fassbiersoße mit hausgemachten Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	19,90 €
Resche ½ Ente, aus bayrischer Zucht, auf Orangen-Majoran-Jus mit hausgemachten Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	19,90 €
Rinderlendchen in frischen Kräuter gebraten auf Schalotten Safterl mit Bandnudeln und frischen Gemüse der Saison	24,90 €
Zarter Milchkalbsrücken rosa gebraten mit Kartoffelgratin frischen Gemüse der Saison	25,90 €

Bayerische Menüs *zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)*

Fisch

Gegrillte Lachstranchen auf Riesling Sauce mit Bandnudeln und Blattspinat	15,90 €
Fangfrisches Filet von der Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	16,90 €
Waller Filet im Riesling Sud gegart, auf Meerrettichsauce dazu feine Gemüsestreifen und Salzkartoffeln	21,90 €
Resch gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch-Gemüse dazu Salzkartoffeln	19,90 €

Vegetarische Gerichte

Waldpilzragout mit einem hausgemachten Semmelknödel	11,50 €
Allgäuer-Käse-Knöpfele mit Bergkäse und reschen Zwiebeln dazu einen Salatteller	11,50 €
Spinat-Topfen Nudeltascherl auf Tomatencreme mit Gemüsewürfeln und Sahnehaube	11,90 €

Bayerische Menüs

zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)

Dessert

„Strudel Duett“ Apfel- und Topfenstrudel frisch aus dem Rohr auf feiner Vanille Soße	7,50 €
„Augustiner Dunkel“ Mousse von dunkler Schokolade mit Sahnehaube -im Steinkrögel serviert-	7,80 €
Im Bierteig gebackene Apfelkücherl mit Vanille Eis und Sahnehaube	7,80 €
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeersoße -im Weckglas serviert-	7,90 €
Marillenknödel auf Vanillesauce	8,90 €
Topfenpalatschinken auf warmen Beerenragout mit Sahnehaube	8,90 €
Hausgemachte Windbeutel mit Cremefüllung auf Beerenragout	9,50 €
Mousse von weißer Schokolade an Beerenragout -im Weckglas serviert-	8,50 €

Großes Spanferkelessen *möglich ab 30 Personen*

*Ein rustikales Highlight
ganzes bayerisches Spanferkel am Tisch präsentiert
und in der Küche tranchiert*

als Willkommensgruß auf die Tische eingesetzt:

Münchner Vorspeisen Duett
aus hausgemachtem Griebenschmalz und Obatzda
mit roten Zwiebelringen und Bauernbrot

wird serviert

Tafelspitzbouillon mit Pfannkuchenstreifen
und Schnittlauchröllchen

Das Highlight□

Spanferkel im ganzen gebraten,
mit Dunkel Bier Safterl
dazu reichen wir „ein altbayerisches Beilagen Duett“
Kartoffelsalat und Speckrautsalat

27,90 € p. P.

Ab 30 Personen möglich!

Augustiner Brotzeitbüffet
möglich ab 30 Personen

Mach ma Brotzeit
weil "Brotzeit" is Augustiner Zeit

Ofenfrisches Bauernbrot und Brez'n mit Butter
und hausgemachten Griebenschmalz



Frischer Gärtnerradi, knackige Radieserl und Schnittlauchbrote

Hausgemachte Kochsalami mit Essiggurkel

Heißgeräucherte Schweinekeule mit frischen Krenspänen

Bauernsülze mit Sauce Remoulade

Münchener Wurstsalat von Regensburgern



Bayerischer Speckkrautsalat

Münchner Kartoffelsalat

Kesselfrische Weißwürste, Regensburger und Wiener

Fleischpflanzerl frisch aus der Pfanne

Knuspriger Schweinsbraten mit Dunkelbiersosse

Ofenfrischer Leberkäs

und Specksauerkraut



Obatzda mit Zwiebeln

Emmentaler am Stück

21,50€ pro Person

Büffet ab 30 Personen möglich!

Bayerisches Buffet *möglich ab 30 Personen*

Boarisch, münchnerisch einfach gwa´d

Ofenfrisches Bauernbrot und Brez´n mit Fassbutter
und hausgemachten Griebenschmalz

??

Marinierter Tafelspitz in Radieserl-Kräutervinaigrette,
Frischer Gätnerradi, knackige Radieserl und Schnittlauchbrote
Münchener Wurstsalat von Regensburgern
Schweizer Wurstsalat mit Allgäuer Emmenthaler
Kalter Braten mit Meerrettichsahne und Fassgurken
Bauerngeräuchertes vom Granerhof mit Schmalzbrot
Geräucherte Bodenseeforellen mit Sahnemeerrettich
Cremiger Obatzda mit roten Zwiebelringen

Münchner Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, knackige Blattsalate
Gartengurkensalat mit Sauerrahmdressing

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Kartoffeln

Ofenfrischer Krusten-Schweinebraten vom Granerhof
Glacierte hintere Kalbshax'n, knusprig gegrillte Mangfallente
Rösch gebratenes Spanferkel mit Dunkelbiersauce
mit gebratenen kleinen Kartoffeln, Kartoffelknödel
Semmelknödel, Specksauerkraut,
Blaukraut und knackigem Gemüse

??

Hausgemachte Bayrisch-Creme mit Himbeermark
Fruchtsalat von frischen Früchten der Saison mit Sahne
Ofenfrischer Topfenstrudel & feiner Apfelstrudel mit Vanillesauce

??

Grosse bayerische Käseauswahl mit herzhaftem Bavaria Blue,
rassigem Andechser Romadur, Allgäuer Bergkäse Emmenthaler
Obatzda und frischen Weintrauben

34,50 € pro Person

Büffet ab 30 Personen möglich!

Augustiner Spezialitätenbüffet möglich ab 50 Personen

Ein Münchner Highlight für Sie und Ihre Gäste

Ofenfrisches Bauernbrot und Brez'n mit Fassbutter
und hausgemachtem Griebenschmalz

„Triologie aus der Räucherammer“- Räucherlachs, Matijesfilet und Forellenfilet – dazu
Sahnemeerrettich und Sauce „Hausfrauen Art“

Luftgetrockneter roher Schinken mit saftiger Cavaillon Melone

Bauerngeräuchertes mit Fassgurken und frischem Kren

Münchener Wurstsalat aus Regensburgern mit roten Zwiebeln

„Unser Klassiker“ Scampisalat in feiner Cocktailsauce auf
einem Bett von Gärtnersalat

??

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Kartoffeln

??

Münchner Kartoffelsalat, Speckkrautsalat

Knackige Blattsalate mit unserem Hausdressing

Gartengurkensalat mit Sauerrahmdressing

??

Rosa gebratenes Roastbeef

Rösch gebratene Bauernente,

Rösch gebratenes Spanferkel mit Dunkelbiersauce

Blaukraut, knackiges Marktgemüse,

Kartoffelgratin, kleinen Kartoffelknödel und Butterschmelze

Frisch vom Grill vor Ihren Augen zubereitet

Zanderfilet und Scampispieße mit Kräuterbutter

Hausgemachte Bayrisch-Creme mit Himbeermark

Fruchtsalat von frischen Früchten der Saison mit Sahne

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Ofenfrischer Topfenstrudel & feiner Apfelstrudel mit Vanillesauce

Grosse bayerische Käseauswahl mit herzhaftem Bavaria Blue, Allgäuer Bergkäse
rassigem Andechser Romadur, Obatzda, Emmenthaler, Gouda, Butter-Kümmelkäse
und frischen Weintrauben

45,50 € pro Person

Büffet ab 50 Personen möglich!

Bayerischer Abend möglich ab 100 Personen

*inkl. bayerische Unterhaltungsmusik (Alleinunterhalter) von 19:00 - 24:00
50l Eichenholzfass Augustiner Hell - wie auf der Wiesn
vor den Augen Ihrer Gäste gezapft oder zum Selberzapfen*

Oktoberfestbuffet Buffet -
geniessen Sie mit Ihren Gästen Wies'n Stimmung das ganze Jahr

Auf den weiß/blau gedeckten Tischen eingesetzt

Ofenfrisches Bauernbrot und Brez'n mit Fassbutter
und hausgemachtem Griebenschmalz

??

Marinierter Tafelspitz in Radieserl-Meerrettichvinaigrette,
Frischer Gätnerradi, knackige Radieserl und Schnittlauchbrote,
Bayerische Bauernsülze mit roten Zwiebeln
Münchener Wurstsalat von Regensburgern,
Schweizer Wurstsalat mit Allgäuer Emmenthaler
Kalter Braten mit Meerrettichsahne und Fassgurken
Niederbayrisches Bauerngeräuchertes mit Schmalzbrot
Geräucherte Ammersee-Forellen mit Sahnemeerrettich
Cremiger Obatzda mit roten Zwiebelringen

??

Münchner Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Gurkensalat mit Sauerrahmdressing
Knackige Blattsalate mit unserem Hausdressing

??

Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Kartoffeln

?

Rösch gebratenes Spanferkel mit Dunkelbiersauce, knusprig gebratene Schweinehaxen
Niederbayerische Bauernhendl, Münchner Leberkäse, Glacierte Kalbshaxe
Semmelknödel, Specksauerkraut,
Blaukraut und knackigem Gemüse

??

Hausgemachte Bayrisch-Creme mit Himbeermark
Ofenfrischer Topfenstrudel & feiner Apfelstrudel mit Vanillesauce

??

Grosse bayrische Käseauswahl mit herzhaftem Bavaria Blue, Allgäuer Bergkäse
rassigem Andechser Romadur und frische Weintrauben

48,00€ pro Person

Erweiterungsmöglichkeiten

Vegetarische Erweiterungsmöglichkeit für Ihr ausgewähltes Büffet: (Aufpreis)

Gemüsestrudel auf Kräutersahne	4,10 €
Hausgemachte Spinat-Topfen Nudeltascherl mit Tomatenragout mit Parmesan	4,90 €
Hausgemachte Spinatknödel auf würziger Bergkäsesauce und bunten Gemüsewürfeln	4,10 €

Ob Menü oder Büffet ein Highlight ist auch:
vor den Augen Ihrer Gäste gezapftes oder selbergezapftes
Augustiner Hell aus einem

30 l Eichenholzfass	auf Anfrage
	oder
50 l Eichenholzfass	auf Anfrage

Souvenirs

Eine Erinnerung an einen schönen Abend zum Mitnehmen für Ihre Gäste

0,50 l Nostalgie-Steinkrug mit Augustiner Logo	10,00€ / Stück
0,25 l Nostalgie-Steinkrug mit Augustiner Logo	9,00€ / Stück
Hausbrände vom Bergbauernhof „Gut Granerhof“ im Sammler Bügelflascherl Williamsbirne oder Obstler	4 cl 7,80 €

Getränkete

Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	4,95 €
Campari mit Soda oder Orange	4cl	5,90 €
Glas Aperol Spritz	0,1l	6,50 €
Bayerischer Aperitif (Augustiner Schnitt)		3,20 €

Bierspezialitäten

Augustiner Edelstoff - hell	0,25l	2,95 €
Augustiner Edelstoff - hell	0,5l	4,30 €
Augustiner Dunkel	0,5l	4,40 €
Augustiner Weißbier Flasche	0,3l	4,10 €
Augustiner Weißbier Flasche	0,5l	4,50 €
König Ludwig - Leichtes Weißbier	0,5l	4,60 €
Augustiner Pils Flasche	0,33l	4,30 €
Radler	0,5l	4,30 €
Clausthaler Alkoholfrei Flasche	0,5l	4,40 €
Augustiner "Schnitt"		3,40 €

Alkoholfreie Getränke

Johannisbeernektar	0,2l	3,40 €
Orangensaft	0,2l	3,60 €
Apfelsaft	0,2l	3,00 €
Apfelsaft-Schorle	0,4l	4,20 €
Tafelwasser	0,4l	3,60 €
Adelholzener Mineralwasser classic / naturell	0,25l	2,95 €
Adelholzener Mineralwasser classic / naturell	0,75l	7,20 €
Coca-Cola*	0,4l	4,30 €
Cola-Mix*	0,4l	4,30 €
Zitronenlimonade	0,4l	3,00 €
Fanta	0,4l	3,40 €
Johannisbeer-Schorle	0,4l	4,95 €
Orangensaft-Schorle	0,4l	4,95 €

* Koffeinhaltige Limonade mit Farbstoff** kalorienreduzierte Limonade mit Konservierungsstoff Benzolsäure, Süßstoff Saccharin

Digestif

Obstler "eisgekühlt"	2cl	2,85 €
Wodka Moskovskaya	2cl	2,85 €
Williams Birne	2cl	3,20 €
Jägermeister	4cl	3,80 €
Ramazotti	4cl	3,80 €
Remy Martin V.S.O.P	2cl	4,00 €
Edelstoff Bierbrand	2cl	3,20 €

Probieren Sie unsere eigenen Brände vom Bergbauernhof „Gut Granerhof“ im Sammler Bügelflascher!

Williamsbirne	4cl	7,80 €
Obstler	4cl	7,80 €
weiter Sorten Saisonal auf Anfrage		

Heiße Getränke

Haferl Tee		2,50 €
Tasse Espresso		2,50 €
Tasse Kaffee / Tasse koffeinfreier Kaffee		3,00 €
Tasse Cappuccino		3,30 €
Milchkaffee / Latte Macchiato		3,90 €
Heiße Schokolade (dunkel / weiß)		4,10 €

Offene Weine

Grüner Veltliner	0,2l	5,60 €
Blauer Zweigelt	0,2l	5,60 €

Sekt und Champagner

Prosecco D.O.C.	0,2l	8,50 €
-----------------	------	--------

Weißweine

Elbling Weingut Schloß Thorn, Mosel, Deutschland	0,75l	22,00 €
Lugana Il Frati Azienda Ca dei Frati, Lombardei, Italien	0,75l	34,50 €
Chardonnay trocken Weingut Dockner, Göttweig, Österreich	0,75l	24,50 €
Sauvignon blanc Cosmas Weingut Kornell, Südtirol, Italien	0,75l	34,50 €

Rotweine

Montepulciano d`Abruzzo IL Poggio di Veneti , Abruzzen, Italien	0,75l	19,90 €
Nero d`Avola Andrero, Sizilien, Italien	0,75l	19,90 €
Negroamaro Cantine I Muri, Apulien, Italien	0,75l	19,90 €
Chateau La Rose Fillol Bordeaux, Frankreich	0,75l	25,00 €

Schaumweine

Spumante Pink Cuvee rose extra dry Borgo Molino, Venetien, Italien	0,75l	29,90 €
Spumante Prosecco DOCG extra dry Borgo Molino, Venetien, Italien	0,75l	29,90 €
Cremant Tresor blanc brut Bouvet-Ladubay, Loire , Frankreich	0,75l	34,50 €

Auf Wunsch können auch andere Weine besorgt werden.
Der Preis wird Ihnen zeitnah bekannt gegeben.

Dekorationsmöglichkeiten

Menükarten

Gerne erstellen wir Ihnen Ihre Menükarte
auf Wunsch auch mit Firmenlogo

1-10 Stück je 4,00 €
11-30 Stück je 3,50 €
über 30 Stück je 3,00 €
pro Person 1,50 €

Stoffservietten

Tischdekoration

Berechnung nach Aufwand

Blumengestecke /sonstige Dekorationen geben wir auf Wunsch gerne an unsere
Dekorationsfirma weiter

Musik/Rahmenprogramm

Alleinunterhalter / 3- Mann Band / 5- Mann Band

Preis pro Stunde auf Anfrage - * Mindestspielzeit für die o.g. Musiker, sind 3 Stunden

Als besonderes Highlight für einen bayerischen Abend können wir empfehlen:

Showband mit bayerischer Gaudi: Goislschnalzen, Wettsägen, Schuhplatteln,
Maßkrugstemmen, Alphornblasen etc.
Spielzeit von 19.00 Uhr - 24.00 Uhr

Sperrzeitverkürzung: 190,00 €/pro Stunde inkl. 19% MwSt.

Checkliste

Checkliste für Ihre Veranstaltung

Datum: _____

Festlegung des Termins mit Uhrzeit

- unter Berücksichtigung von Urlaubszeiten oder Feiertagen
- Anlass

Buchen der Räumlichkeiten

- Personenanzahl (Gruppengröße)
- evtl. Buchung von Übernachtungsmöglichkeiten

Absprache mit der Bankettabteilung

- Menü oder Buffet
- Vegetarier
- Kinder

Getränke

- Aperitif
- Alkoholfreie Getränke
- Biere
- Weine
- Digestif
- Kaffee

Dekoration

- Stoffservietten
- Menükarten
- Blumen / Kerzen

Musik / Unterhaltungsprogramm

Technik (Mikro / Rednerpult etc.)

Bezahlung

- was wird vom Veranstalter
- was müssen die Gäste selber zahlen

Veranstaltungsablauf festlegen

So könnte Ihr Veranstaltungsablauf aussehen:

Uhrzeit	Eintreffen der Gäste
	Aperitif
	Essensbeginn
	(evtl. Pausen einplanen für Ansprachen und Unterhaltungsprogramm)
	Vorraussichtliches Ende der Veranstaltung
	(evtl. Sperrzeitverkürzung beantragen)