

Zum Augustiner

Menüvorschläge & Büffetangebote für Ihre Veranstaltung oder Reservierung



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

Bürgerstube im Erdgeschoss, bis 110 Personen

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:

2.500,00€

Bestuhlung: Einzeltische je 6-8 Personen max. 120 Personen
Einzeltische mit Büffet max. 90 Personen

Vogelzimmer im 1. Stock, bis 30 Personen

Umsatzgarantie für Exklusivbuchung:

550,00€

Bestuhlung: Einzeltische je 6 Personen max. 30 Personen
U-Form max. 24 Personen
Block-Form max. 14 Personen

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 ohne 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 mit 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

20,40 € p. P.

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Bratstrudel

Münchner Sauerbraten mit Semmelknödel und Apfelblaukraut

Feiner Apfelstrudel auf Vanillesauce

22,50 € 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

26,50 € 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

27,40 € 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

Marillenknödel auf Vanillesauce

26,70 € 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-

35,60 € 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

41,20 € 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-

21,20 € p. P.

Menü 9

Karottensamtsüppchen mit Lauchstroh

Bandnudeln in pikanter Edelblauschimmel-Käse-Sauce
dazu einen Salatteller

Marillenknödel auf Vanillesauce

21,20 € 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

31,30 € 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

28,70 € 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 -

42,40 € 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 3,50 €
- Wiener Grießnockerl 3,90 €
- Hausgemachte Leberknödel 4,50 €
- Bratstrudel 4,50 €

Münchner Festtagsuppe mit dreierlei Einlage Ihrer Wahl 5,20 €

Bürgerliche Kartoffelsuppe mit frischem Majoran 4,10 €

Pikante Gulaschsuppe mit Kartoffeln in der Löwenkopfterrine serviert 5,20 €

Altbayrische Schwammerlsuppe mit Brot Krusteln 4,90 €

Schaumsüppchen von der geräucherten Renke mit feinen Gemüsestreifen 5,90 €

Karotten-Orangen-Cremesuppe mit Garnelen-Spieß und Sahnehaube 6,90€

Bayerische Menüs

zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)

Kalte Vorspeisen

Junger Wildkräutersalat mit in Kürbiskernöl mariniertes Jungbullenbrust	7,90 €
Zart gebratenes Roastbeef vom bayerischen Weiderind mit Salatbouquet und Sauce Remoulade	8,10 €
Feldsalat mit Kartoffel Dressing und geräucherter Flugentenbrust	8,50 €
Kalt geräucherter Wildlachs auf Reiberdatschi mit Senf Honig Sauce mit Salatbouquet	9,80 €

Warme Zwischengerichte

In Nussbutter geschwenkte Rucola Spätzle mit Schwammerl Ragout	8,20 €
Hausgemachte Spinatknödel auf würziger Bergkäsesoße und bunten Gemüsegewürfen	8,50 €
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen in Pfeffersoße und glacierten Karotten	9,10 €
Feine Bandnudeln mit pikantem Garnelen Ragout	9,80 €

Bayerische Menüs

zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)

Hauptgerichte

Schweine Krusten Braten auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	13,50 €
Gesottene Jungbullenbrust mit frischem Kren dazu Wurzelgemüse und Kartoffel-Gurkensalat	13,50 €
Hühnerbrust auf alt französischen Gemüsebeet dazu Bandnudeln	14,10 €
Schmorbraten, vom bayerischen Jungrind, in Rotweinssoße geschmort mit hausgemachten Semmelknödel und Apfelblaukraut	14,95 €
Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzragout mit Eierspätzle und dazu einen Salatteller	17,90 €
Spanferkel Rücken resch gebraten auf Fassbiersoße mit hausgemachten Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	18,50 €
Resche ½ Ente, aus bayrischer Zucht, auf Orangen-Majoran-Jus mit hausgemachten Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	19,50 €
Rinderlendchen in frischen Kräuter gebraten auf Schalotten Safterl mit Bandnudeln und frischen Gemüse der Saison	21,80 €
Zarter Milchkalbsrücken rosa gebraten mit Kartoffelgratin frischen Gemüse der Saison	22,90 €

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

Fisch

Gegrillte Lachstranchen auf Riesling Sauce mit Bandnudeln und Blattspinat	14,90 €
Fangfrisches Filet von der Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	16,90 €
Waller Filet im Wein Sud gegart, auf Meerrettichsauce dazu feine Gemüsestreifen und Salzkartoffeln	17,90 €
Resch gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch-Gemüse dazu Salzkartoffeln	19,50 €

Vegetarische Gerichte

Waldpilzragout mit einem hausgemachten Semmelknödel	9,50 €
Allgäuer-Käse-Knöpfele mit Bergkäse und reschen Zwiebeln dazu einen Salatteller	9,80 €
Spinat-Topfen Nudeltascherl auf Tomatencreme mit Gemüsewürfeln und Sahnehaube	9,90 €

Bayerische Menüs

zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)

Dessert

„Strudel Duett“ Apfel- und Topfenstrudel frisch aus dem Rohr auf feiner Vanille Soße	5,90 €
„Augustiner Dunkel“ Mousse von dunkler Schokolade mit Sahnehaube -im Steinkrögel serviert-	6,50 €
Im Bierteig gebackene Apfelkücherl mit Vanille Eis und Sahnehaube	6,80 €
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeersoße -im Weckglas serviert-	6,90 €
Marillenknödel auf Vanillesauce	6,90 €
Topfenpalatschinken auf warmen Beerenragout mit Sahnehaube	7,10 €
Hausgemachte Windbeutel mit Cremefüllung auf Beerenragout	7,10 €
Mousse von weißer Schokolade an Beerenragout -im Weckglas serviert-	7,60 €

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:

Bayerische Gartenspezialitäten
frischer Gartenradi, knackige Radieserl und Schnittlauchbrote

wird serviert

Münchner Leberknödelsuppe mit Schnittlauchröllchen

Das Highlight□

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

24,50 € 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

œ

Frischer Gätnerradi, knackige Radieserl und Schnittlauchbrote
Hausgemachte Kochsalami mit Essiggurkel
Heißgeräucherte Schweinekeule mit frischen Krenspänen
Bauernsülze mit Sauce Remoulade
Münchener Wurstsalat von Regensburgern

œ☒

Bayerischer Speckkrautsalat
Münchner Kartoffelsalat

Kesselfrische Weißwürste, Regensburger und Wiener
Fleischpflanzerl frisch aus der Pfanne
Knuspriger Schweinsbraten mit Dunkelbiersosse
Ofenfrischer Leberkäs
und Specksauerkraut

œ

☒

Obatzda mit Zwiebeln
Emmentaler am Stück

19,90€ 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

33,50€ 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 Cavallon 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 Gärtneradi, 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



œHausgemachte 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

45,00€ pro Person

Erweiterungsmöglichkeiten

Vegetarische Erweiterungsmöglichkeit für Ihr ausgewähltes Büffet: (Aufpreis)

Gemüsestrudel auf Kräutersahne	2,80 €
Hausgemachte Spinat-Topfen Nudeltascherl mit Tomatenragout mit Parmesan	2,80 €
Hausgemachte Spinatknödel auf würziger Bergkäsesauce und bunten Gemüsewürfeln	2,80 €

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

30 l Eichenholzfass	234,00€
oder	
50 l Eichenholzfass	390,00€

Souvenirs

Eine Erinnerung an einen schönen Abend zum Mitnehmen für Ihre Gäste

0,5 l Nostalgie-Steinkrug mit Augustiner Logo	10,00€ / Stück
Hausbrände vom Bergbauernhof „Gut Granerhof“ im Sammler Bügelflascherl Williamsbirne oder Obstler	4 cl 7,80 €

Getränkekarte

Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	4,95 €
Campari mit Soda oder Orange	4cl	4,90 €
Glas Aperol Spritz	0,1l	5,90 €
Bayerischer Aperitif (Augustiner Schnitt)		2,90 €

Bierspezialitäten

Augustiner Edelstoff - hell	0,25l	2,50 €
Augustiner Edelstoff - hell	0,5l	3,90 €
Augustiner Dunkel	0,5l	4,00 €
Augustiner Weißbier Flasche	0,3l	3,70 €
Augustiner Weißbier Flasche	0,5l	4,00 €
König Ludwig - Leichtes Weißbier	0,5l	4,00 €
Augustiner Pils Flasche	0,33l	3,80 €
Radler	0,5l	3,90 €
Clausthaler Alkoholfrei Flasche	0,5l	4,00 €
Augustiner "Schnitt"		2,90 €

Alkoholfreie Getränke

Johannisbeernektar	0,2l	3,30 €
Orangensaft	0,2l	3,50 €
Apfelsaft	0,2l	2,90 €
Apfelsaft-Schorle	0,4l	4,00 €
Tafelwasser	0,4l	3,60 €

Adelholzener Mineralwasser naturell	0,25l	2,95 €
Adelholzener Mineralwasser classic / naturell	0,75l	7,20 €
Coca-Cola*	0,4l	4,20 €
Cola-Mix*	0,4l	4,20 €
Zitronenlimonade	0,4l	3,00 €
Fanta	0,4l	3,30 €
Johannisbeer-Schorle	0,4l	4,80 €
Orangensaft-Schorle	0,4l	4,80 €

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

Digestif

Obstler "eisgekühlt"	2cl	2,85 €
Wodka Moskovskaya	2cl	2,85 €
Himbeergeist	2cl	3,20 €
Williams Birne	2cl	3,20 €
Kirschwasser	2cl	3,20 €
Jägermeister	4cl	3,80 €
Ramazotti	4cl	3,80 €
Remy Martin V.S.O.P	2cl	4,00 €
Edelstoff Bierbrand	2cl	2,90 €

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

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

Heiße Getränke

Haferl Tee		2,30 €
Tasse Espresso		2,10 €
Tasse Kaffee / Tasse koffeinfreier Kaffee		2,80 €
Tasse Cappuccino		3,00 €
Milchkaffe / Latte Macchiato		3,60 €
Heiße Schokolade		3,60 €

Sekt und Champagner

Prosecco D.O.C:	0,2l	8,00 €
Prosecco di Valdobbiadene	0,75l	28,00 €
Schloss Affaltrach Smaragd, brut	0,75l	23,00 €
Champagner Veuve Clicquot	0,375l	39,50 €
Champagner Veuve Clicquot	0,75l	75,00 €

Weine

Baden

Kalkbödele Spätburgunder Weißherbst, trocken	0,25l	5,20 €
Franz Keller's Müller Thurgau, trocken	0,25l	5,20 €
Vogtsburg Obeberbergen Schwarzer Adler, Müller Thurgau, tr.	0,75l	29,00 €

Württemberg

Haberschlechter Heuchelberg		
Trollinger mit Lemberger ,Qualitätswein	0,25l	5,20 €
Rheingau, Pfälzer, Rheinhessen		
Wiltinger Scharzberg Riesling Qualitätswein, halbtrocken	0,25l	5,20 €

Franken

Volkacher Kirchberg		
Müller Thurgau Qualitätswein, halbtrocken, Bocksbeutel	0,25l	5,90 €
Würzburger Stein		
Silvaner Kabinett, trocken, Bocksbeutel	0,75l	28,50 €

Österreich

DOCK: Josef Dockner – Kremstal		
Grüner Veltliner - trocken	0,25l	5,20 €

Italien

Pinot Grigio Del Veneto	0,25l	5,20 €
Campo del Soglio - Selva Capuzza - Lombardei	0,75l	28,50 €
Montepulciano D'Abruzzo	0,25l	5,50 €
Montepulciano D'Abruzzo	0,75l	19,50 €

Dekorationsmöglichkeiten

Menükarten

Gerne erstellen wir Ihnen Ihre Menükarte
auf Wunsch auch mit Firmenlogo

einmalig 15,00 €

Jede weitere Kopie

2,00 €

Stoffservietten

pro Person 1,20 €

Tischdekoration

Berechnung nach Aufwand

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

Musik/Rahmenprogramm

Preis pro Stunde*

Alleinunterhalte	95,00 €	zzgl. gesetzl. MwSt.
3- Mann Band	230,00 €	zzgl. gesetzl. MwSt.
5- Mann Band	335,00 €	zzgl. gesetzl. MwSt.

* Mindestspielzeit für die o.g. Musiker, sind 3 Stunden

Als besonderes Highlight für einen bayerischen Abend können wir empfehlen:

Showband	1.900,00 €	zzgl. gesetzl. MwSt. mit
bayerischer Olympiade: :	Goislschnalzen, Wettsägen, Schuhplatteln, Maßkrugstemmen, Alphornblasen etc.	
	<u>Spielzeit von 19.00 Uhr - 24.00 Uhr</u>	

Sperrzeitverkürzung:

150,00 € 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)