

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	2,50 €
Hausgemachtes Griebenschmalz mit Röstzwiebeln	6,20 €
Hausgemachter Obatzda mit roten Zwiebelringen	6,20 €
Würziger Kräuterfrischkäse	6,20 €
Augustiner Brotkorb (enthält pro Person 1 Brezen, 1 Scheiben Brot, 1 Mini-Semmel)	5,60 €

Augustiner Brotzeit-Brettl 18,80 €
Pfefferbeißer, Schinkenspeck, heißgeräucherter Schinken,
Stammhaus-Bierwurst, Kalbfleischpflanzerl, Obatzda, Emmenthaler,
fein garniert mit Meerrettich, roten Zwiebeln, Essiggurke und Gätnerradi

Augustiner Käsebrettl 18,80 €
Allgäuer Bergkäse, Emmenthaler, Butter-Kümmelkäse,
Gouda, Romadur und Obatzda
fein garniert mit roten Zwiebeln , Essiggurke und Tomate

Vorspeisenbrettl - Land und Meer 19,90 €
Zarter Rauchmatjes mit Hausfrauensauce, gebratene Scampi,
mild geräucherter Fjordlachs mit Meerrettichsahne,
gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Baby-Mozzarella und Balsamico-Glace

Preise pro Person

Unsere Augustiner Klassiker

3- Gang Menüs

Menü möglich ab 20 Personen

Menü 1

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran

Schweine-Krusten-Braten auf Dunkelbiersauce
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

Feiner Apfelstrudel auf Vanillesauce

33,40 € p. P.

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Bratstrudel

Stammhaus-Rindergulasch in Zwiebel-Paprikasoße
mit Semmelknödel und Krautsalat

Feiner Apfelstrudel auf Vanillesauce

34,90 € 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

Topfenstrudel auf warmen Beerenragout mit Sahnehaube

39,90 € p. P.

Menü 4

Karottensamtsüppchen mit Lauchstroh

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

Im Bierteig gebackene Apfelkücherl mit Vanille Eis und Sahnehaube

44,90 € 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

karamelisierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus
-im Reinderl serviert-

48,90 € p. P.

Klassische 4-Gang Menüs

Menü möglich ab 20 Personen

Menü 6

Pikante Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube

Duett von geräuchertem Matjes und Lachs
mit Hausfrauensauce an Salatbouquet

Tranchen von gebratenem Schweinefilet auf Kräutersahnesoße
mit Romanesco und Kartoffelgratin

„Augustiner Dunkel“

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

58,90 € p. P.

Menü 7

Rinderkraftbrühe mit Schnittlauchröllchen,
hausgemachter Maultaschen und Gemüse

Feiner Rucola Salat mit Balsamico-Dressing
und gegrillte Garnelen

„Das Braten- Pfanderl“

mit Spanferkelrücken, Schweinshaxe und Ente
dazu Apfelblaukraut und hausgemachte Kartoffelknödel

Bayrische Creme im Weckglas
mit Waldbeerenragout und Schlagobers

62,90 € 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-

33,90 € p. P.

Menü 9

Karottensamtsüppchen mit Lauchstroh

Bandnudeln in pikanter Gemüse-Bolognese
dazu einen Salatteller

Marillenknödel auf Vanillesauce

32,90 € 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

Hausgemachte Rumtopfrüchte mit Vanilleeis

47,90 € p. P.

Menü 11

Feines Sellerierahmsüppchen mit gebratenen Garnelenspieß

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

Lebkuchenstrudel auf Zimtschaum

49,90 € p. P.

4-Gänge-Menü (ab 20 Personen)

Menü 12

Junger Wildkräutersalat in Beeren Dressing mit gebratener Hirschlende

Kräftige Wildkraftbrühe mit bunter Einlage

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

Feines Mandelmousse
mit Sahnehaube und Krokantsplitter
-im Weckglas serviert -

72,90 € 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 | 7,80 € |
| - Wiener Grießnockerl | 8,90 € |
| - Hausgemachte Leberknödel | 8,90 € |
| - Bratstrudel | 8,90 € |

Münchner Festtagssuppe mit dreierlei Einlage Ihrer Wahl 9,90 €

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran 8,40 €

Pikante Gulaschsuppe mit Kartoffeln in der Löwenkopfterrine serviert 8,90 €

Altbayerische Schwammerlsuppe mit Brot Krusteln 8,90 €

Schaumsüppchen von der geräucherten Renke mit feinen Gemüsestreifen 12,90 €

Karotten-Orangen-Cremesuppe mit Garnelen-Spieß und Sahnehaube 12,90€

Bayerische Menüs

zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)

Kalte Vorspeisen

Junger Wildkräutersalat mit in Kürbiskernöl mariniertes Rinderschulter	15,90 €
Zart gebratenes Roastbeef vom bayerischen Weiderind mit Salatbouquet und Sauce Remoulade	18,90 €
Feldsalat mit Kartoffel Dressing und geräucherter Speck-Lardons	16,90 €
Kalt geräucherter Wildlachs auf Reiberdatschi mit Senf Honig Sauce mit Salatbouquet	18,90 €

Warme Zwischengerichte

In Nussbutter geschwenkte Rucola Spätzle mit Schwammerl Ragout	14,90 €
Hausgemachte Spinatknödel auf würziger Bergkäsesoße und bunten Gemüswürfeln	15,10 €
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen in Pfeffersoße und glacierten Karotten	18,40 €
Feine Bandnudeln mit pikantem Garnelen Ragout	18,90 €

Bayerische Menüs

zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)

Hauptgerichte

Schweine Krusten Braten auf Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	18,80 €
Gesottene Jungbullenschulter mit frischem Kren dazu Wurzelgemüse und Kartoffel-Gurkensalat	21,90 €
Hühnerbrust geschneuzelt „Züricher Art“ mit Butterspätzle	22,90 €
Stammhaus-Rindergulasch mit Zwiebel-Paprikasoße mit hausgemachten Semmelknödel und Krautsalat	21,90 €
Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzragout mit Eierspätzle und dazu einen Salatteller	25,90 €
Spanferkel Rücken resch gebraten auf Fassbiersoße mit hausgemachten Kartoffelknödel und Speckkrautsalat	29,90 €
Resche ½ Ente, aus bayrischer Zucht, auf Orangen-Majoran-Jus mit hausgemachten Kartoffelknödel und Apfelblaukraut	31,90 €
Rinderlendchen in frischen Kräuter gebraten auf Schalotten Safterl mit Bandnudeln und frischen Gemüse der Saison	34,90 €
Zarter Milchkalbsrücken rosa gebraten auf Kräutersaitlingen mit Kartoffelgratin frischen Gemüse der Saison	38,90 €

Bayerische Menüs

zur Eigenkomposition (ab 20 Personen möglich)

Fisch

Fangfrisches Filet von der Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salatteller	23,90 €
Gegrillte Lachstranchen auf Riesling Sauce mit Bandnudeln und Blattspinat	26,90 €
Gegrillter Scampi-Spieß auf asiatischem Curry-Kartoffel-Gemüse	25,90 €
Resch gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch-Gemüse dazu Salzkartoffeln	27,90 €

Vegetarische Gerichte

Waldpilzragout mit einem hausgemachten Semmelknödel	15,90 €
Allgäuer-Käse-Knöpfle mit Bergkäse und reschen Zwiebeln dazu einen Salatteller	18,80 €
Spinat-Topfen Nudeltascherl auf Tomatencreme mit Gemüsewürfeln und Sahnehaube	16,90 €

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

Dessert

„Strudel Duett“ Apfel- und Topfenstrudel frisch aus dem Rohr auf feiner Vanille Soße	9,90 €
„Augustiner Dunkel“ Mousse von dunkler Schokolade mit Sahnehaube -im Steinkrögel serviert-	9,90 €
Im Bierteig gebackene Apfelkücherl mit Vanille Eis und Sahnehaube	13,30 €
Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeersoße -im Weckglas serviert-	9,90 €
Hausgemachte Windbeutel mit Cremefüllung auf Beerenragout	14,90 €
Mousse von weißer Schokolade an Beerenragout -im Weckglas serviert-	13,90 €

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

Das Highlight

Spanferkel im Ganzen gebraten,
mit Dunkel Bier Safterl
dazu reichen wir „ein altbayrisches Beilagen Duett“
Kartoffelsalat und Speckkrautsalat

36,90 € p. P.

Ab 30 Personen möglich!

Augustiner Brotzeitbuffet
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 Stammhaus-Bierwurst 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

31,90€ 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 Gärtnerradi, 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

Münchener 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

44,90 € pro Person

Büffet ab 30 Personen möglich!

Augustiner Spezialitätenbuffet 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, Matjesfilet 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

64,90 € 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 Schmalzbroten
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

66,90€ pro Person

Erweiterungsmöglichkeiten

Vegetarische Erweiterungsmöglichkeit für Ihr ausgewähltes Büffet: (Aufpreis)

Käsespätzle mit Bergkäse überbacken und resche Zwiebeln	8,10 €
Hausgemachte Spinat-Topfen Nudeltascherl mit Tomatenragout mit Parmesan	8,20 €
Hausgemachte Spinatknödel auf würziger Bergkäsesauce und bunten Gemüsewürfeln	8,10 €

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	11,00€ / Stück
0,25 l Nostalgie-Steinkrug mit Augustiner Logo	10,00€ / Stück
Hausbrände vom Bergbauernhof „Gut Granerhof“ im Sammler Bügelflascherl Williamsbirne oder Obstler	4 cl 9,90 €

Getränkete Karte

Aperitif

Glas Prosecco	0,1l	4,95 €
Campari mit Soda oder Orange	4cl	9,90 €
A. Sprizz	0,2l	8,90 €
Bayerischer Aperitif (Augustiner Schnitt)		3,60 €

Bierspezialitäten

Augustiner Edelstoff - hell	0,25l	3,10 €
Augustiner Edelstoff - hell	0,5l	4,55 €
Augustiner Dunkel	0,5l	4,65 €
Augustiner Weißbier - Flasche	0,5l	4,75 €
König Ludwig – alkoholfreies Weißbier	0,5l	4,75 €
Augustiner Pils Flasche	0,33l	4,50 €
Radler	0,5l	4,55 €
Augustiner Alkoholfreie	0,5l	4,55 €
Augustiner "Schnitt"		3,60 €

Alkoholfreie Getränke

Johannisbeernektar	0,2l	3,90 €
Orangensaft	0,2l	3,90 €
Apfelsaft	0,2l	3,90 €
Apfelsaft-Schorle	0,4l	4,50 €
Tafelwasser	0,4l	4,20 €

Adelholzener Mineralwasser classic / naturell	0,25l	3,30 €
Adelholzener Mineralwasser classic / naturell	0,75l	7,50 €
Coca-Cola*	0,4l	4,50 €
Cola-Mix*	0,4l	4,50 €
Zitronenlimonade	0,4l	3,10 €
Fanta	0,4l	4,50 €
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	4,10 €
Wodka Moskovskaya	2cl	4,50 €
Williams Birne	2cl	4,90 €
Jägermeister	4cl	4,50 €
Ramazotti	4cl	4,50 €
Remy Martin V.S.O.P	2cl	5,90 €
Edelstoff Bierbrand	2cl	4,50 €

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

Williamsbirne	4cl	9,90 €
Obstler	4cl	9,90 €
weiter Sorten Saisonal auf Anfrage		

Heiße Getränke

Haferl Tee		4,50 €
Tasse Espresso		3,20 €
Tasse Kaffee / Tasse koffeinfreier Kaffee		3,50 €
Tasse Cappuccino		4,50 €
Milchkaffee / Latte Macchiato		4,90 €
Heiße Schokolade (dunkel / weiß)		4,90 €

Offene Weine

Grüner Veltliner	0,2l	7,50 €
Blauer Zweigelt	0,2l	7,50 €

Sekt und Champagner

Prosecco D.O.C.	0,2l	9,90 €
-----------------	------	--------

Weißweine

Weißburgunder trocken Weingut Wirsching, Franken, Deutschland	0,75l	32,90 €
Würzburger Stein – Silvaner trocken Weingut Staatliche Hofkellerei, Franken, Deutschland	0,75l	37,50 €
Chardonnay Weingut Griwaldi, Venetien, Italien	0,75l	22,90 €
Welschriesling Weingut Sabathi, Steiermark, Österreich	0,75l	34,50 €

Rotweine

Montepulciano d`Abruzzo IL Poggio di Veneti, Abruzzen, Italien	0,75l	24,90 €
Merlot-Primitivo Apulien, Italien	0,75l	27,90 €
Trefolo Azienda Talento, Toskana, Italien	0,75l	29,90 €
Chateau La Rose Fillol Bordeaux, Frankreich	0,75l	28,90 €

Schaumweine

Spumante Prosecco DOC	0,75l	32,50 €
Cremant de Bordeaux	0,75l	36,90 €

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

Bitte direkt mit den Musikern absprechen

KONTAKTDATEN können weitergegeben werden

Sperrzeitverkürzung:

250,00 €/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

Uhrzeit

Eintreffen der Gäste

Essensbeginn

(evtl. Pausen einplanen für Ansprachen und Unterhaltungsprogramm)

Voraussichtliches Ende der Veranstaltung

(evtl. Sperrzeitverkürzung beantragen)

AGG Manfred Vollmer Gaststätten GmbH & Co. KG

Neuhauser Straße 27

80331 München

Tel.: 089/231 83-257/ Fax: 089/260 53 79

willkommen@augustiner-restaurant.com/www.augustiner-restaurant.com

Stand: November 2024

Änderungen vorbehalten

Preise inkl. gesetzlicher MwSt.

Seite [25]