



Ehem. Königliches Jägerhaus im Englischen Garten

Sehr verehrte Gäste,

das Restaurant „Aumeister“ bedankt sich für Ihr Interesse und bietet Ihnen für jeden Anlass den perfekten Rahmen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot für Ihre geplante Feier, welches Ihnen als Diskussionsgrundlage dienen soll. Selbstverständlich haben wir eine Vielzahl an Alternativen und Variationsmöglichkeiten, die wir Ihnen gerne anbieten. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gern.

Unsere Restaurantleiter stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir bitten um Terminvereinbarung für Veranstaltungsabsprachen.

Tel. 089 / 18 93 142-0

Fax. 089 / 18 93 14 2-19

E-Mail: aumeister@aumeister.de

www.aumeister@aumeister.de

Aumeister im Englischen Garten
Restaurant und Biergarten
Sondermeierstraße 1
80939 München

Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt. und Bedienungsgeld. Preisänderungen vorbehalten.

Impressionen

Aumeister Stube
(1. Stock, klimatisiert)
bis 20 Personen



Biedermeier Stube
(1. Stock, klimatisiert)
bis 25 Personen



Aumeister Stube und Biedermeier Stube
(1. Stock, klimatisiert, durch Flügeltüren
verbunden, gemeinsam nutzbar)



Elysium
(kleiner Raum mit offenem Zugang)
bis 16 Personen



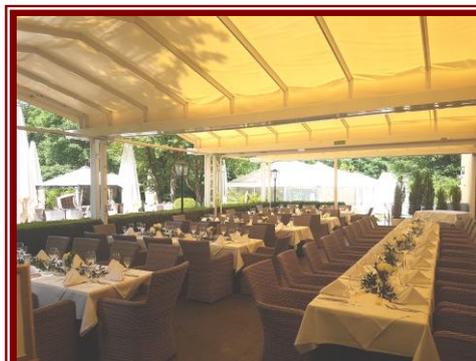
Jägerstüberl bis 30 Personen



Gartensaal bis 90 Personen



Überdachte Terrasse bis 60 Personen
in Verbindung mit dem anliegendem Gartensaal bis 150 Personen



Hinweise für Ihre Feier

Bei der Wahl Ihres Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü.
Damit ist gewährleistet, dass Sie in kurzer Zeit Ihre Speisen serviert bekommen.

Für Vegetarier haben wir selbstverständlich Alternativen vorgesehen.

Falls Sie eine Auswahl der Hauptgerichte wünschen, ist aus organisatorischen Gründen eine gemeinsame Vorspeise, ein einheitliches Zwischengericht, ein Hauptgang und ein gemeinsames Dessert möglich.

Gerne bieten wir Ihnen auch Getränkepauschalen für Ihre Veranstaltung an.

Auf Wunsch reservieren wir Ihnen einen Raum bzw. Tische mit der Option bei schönem Wetter auf unserer bedienten Terrasse zu sitzen.

Wir möchten Sie daher bitten uns bis spätestens 09:00 Uhr am Veranstaltungstag Bescheid zu geben wo Sie aufgrund der Wetterlage sitzen möchten.

Sollten wir diese Information nicht bis zu dem genannten Zeitpunkt erhalten haben, so findet Ihre Feier bei jeder Wetterlage in den von Ihnen reservierten Räumlichkeiten statt und kann nicht mehr geändert werden.

Die genaue Personenzahl (Aufteilung nach Erwachsenen und Kinder) benötigen wir als Abrechnungsgrundlage bitte bis 4 Tage vor der Veranstaltung. Andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl.

Wir haben bis maximal 3:00 Uhr geöffnet.

Von 0:01 bis 1:00 Uhr berechnen wir € 100,00, 1:01 Uhr bis 2:00 Uhr € 150,00 zusätzlich, 2:01 Uhr bis 3:00 Uhr € 200,00 zusätzlich. Insgesamt € 450,00 bis 3:00 Uhr

Bei Reservierungen ohne exklusive Raumreservierung behalten wir uns, bei einer Abweichung der ursprünglich avisierten Personenzahl um mehr als 20%, eine Platz - bzw. Raumänderung gemäß der Personenzahl vor. Sollte kein anderer Raum mehr verfügbar sein, so berechnen wir für jede fehlende Person unterhalb der Kulanzgrenze von 20% no-show - Gebühren in Höhe von € 20,00 pro Person.

Für die alleinige Nutzung eines Raumes haben wir für jeden Raum eine Umsatzgarantie festgelegt.

Diese setzt sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränken zusammen.

Wird die Umsatzgarantie nicht erreicht, stellen wir Ihnen die Differenz als Raummiete in Rechnung.

Die Umsatzgarantien der Räume staffeln sich wie folgt:

Elysium	€ 495,00
Jägerstüberl	€ 600,00
Biedermeier Stube (1. Stock)	€ 1.000,00
Aumeister Stube (1. Stock)	€ 600,00
Gartensaal	€ 2.500,00

Bitte beachten Sie, dass in der Gaststube, Elysium, Jägerstüberl, Biedermeier Stube und Aumeister Stube keine Hunde erlaubt sind.

Aperitif

Prosecco pur oder mit Rhabarber- oder Orangensaft aufgegossen

Bei der Berechnung des tatsächlichen Verbrauchs, wird jeweils die für Sie günstigste Mengeneinheit (Liter- oder 0,2 Liter-Preis) zu Grunde gelegt.

pro Flasche Prosecco Frizzante, Fattoria Conca d'Oro

Flasche Prosecco	0,75 ltr.	€ 27,50
Rhabarber-/ Orangensaft (aus der Karaffe)	1 ltr.	€ 8,60

„Bellini“

Pfirsichmus mit Prosecco aufgegossen	0,1 ltr.	€ 5,50
--------------------------------------	----------	--------

wahlweise mit Champagner aufgegossen:

Hierbei erfolgt die Berechnung des Champagner ausschließlich nach Flaschenverbrauch.

Flasche Champagner „Taittinger Reims Brut Reserve“	0,75 ltr.	€ 92,00
zusätzlich berechnen wir Pfirsichmus	pro Glas	€ 1,00

„Fragolini“

Erdbeermus mit Prosecco aufgegossen	0,1 ltr.	€ 5,50
-------------------------------------	----------	--------

wahlweise mit Champagner aufgegossen:

Hierbei erfolgt die Berechnung des Champagner ausschließlich nach Flaschenverbrauch.

Flasche Champagner „Taittinger Reims Brut Reserve“	0,75 ltr.	€ 92,00
zusätzlich berechnen wir Erdbeermus	pro Glas	€ 1,00

„Aumeister Beerenbowle“

Beerenbowle mit Prosecco aufgegossen	0,2 ltr.	€ 5,60
--------------------------------------	----------	--------

„Mariandl“

Marillennektar mit Prosecco aufgegossen	0,1 ltr.	€ 5,90
---	----------	--------

„Lillet Berry“

Lillet Aperitif mit Schweppes Wild Berry und geeisten Himbeeren	0,2 ltr.	€ 6,80
---	----------	--------

„Hugo“

Holundersirup und frische Minze mit Prosecco aufgegossen	0,2 ltr.	€ 6,80
--	----------	--------

und einem Schuss Mineralwasser

„Aperol Spritz“

Aperol, Orangenscheibe und Eiswürfel mit Prosecco und Wasser aufgegossen	0,2 ltr.	€ 6,80
--	----------	--------

Für die Kinder

„Aumeister Kiddo“	0,2 ltr.	€ 3,50
-------------------	----------	--------

Maracuja-, Ananas- und Orangensaft, Grenadine

„Grenadino“

Grenadine mit Zitronenlimonade aufgegossen	0,2 ltr.	€ 3,50
--	----------	--------

Weinempfehlungen

Selbstverständlich haben wir etliche andere Weine in unserer Weinkarte, die wir Ihnen gerne anbieten. Diese Weine können Sie jederzeit, nach vorheriger Terminabsprache, in unserem Haus degustieren.

Schaumwein

Ça Del Bosco, Franciacorta, Brut, Lombardei, Italien 0,75 ltr. € 58,50
Italien, Abf. Ça Del Bosco
trocken, cremige Frucht, feines Fruchtaroma

Weißweine

Grüner Veltliner „Gmirk“ 0,75 ltr. € 22,50
Österreich, Wagram, Weingut Anton Bauer
feine Würze, viel Frucht, Reife im Bukett, trocken

Thüngersheimer Grauer Burgunder 0,75 ltr. € 25,50
Deutschland, Würzburg, Weingut Juliuspital
frisch und fruchtig, trocken

Riesling Kabinett 0,75 ltr. € 22,50
Deutschland, Pfalz, Abfüller Georg Naegele
Aromen von Melone und gelbem Apfel, trocken

Lugana D.O.C. Pergola, Biowein 0,75 ltr. € 24,40
Italien, Gardasee, Abf. Cantine della Valtinese
feinfruchtig mit Anklang von Mandeln, lebendige Säure, trocken

Trebbiano di Lugana, San Martino, D.O.C. 0,75 ltr. € 28,50
Italien, Abf. Famiglia Olivini
Feingrasig, vollmundig, fruchtig

Gewürztraminer, Nussbaumer 0,75 ltr. € 38,50
Südtirol, D.O.C. Abf. Cantina Tramin
leuchtendes Strohgelb, duftet nach Rosenblättern

Roséwein

Whispering Angel 0,75 ltr. € 39,00
Frankreich, Provence, Chateau D´Esclans 1,5 ltr. € 76,00
leicht, intensive Würze, duftet nach roten Früchten

Rotweine

Lemberger QbA Deutschland, Württemberg, Weingut Löwenstein eG feines Beerensaroma, viel Frucht und sehr ausgewogen, trocken	0,75 ltr.	€ 20,50
Würzburger Spätburgunder Deutschland, Würzburg, Weingut Juliuspital Duft nach roten Früchten, Aromen von Kirsche und Brombeere	0,75 ltr.	€ 25,50
Classic Cuvée Österreich, Burgenland, WG Salzl intensive Himbeeraromen, weiche Tannine, trocken	0,75 ltr.	€ 22,50
Elianto Gropello D.O.C. Italien, Gardasee, Cantine La Pergola frisch, fruchtig, trocken	0,75 ltr.	€ 22,40
Pagus I.G.T. Italien, Sangiove, Merlot Weich, trocken	0,75 ltr.	€ 27,50
Sessantanni Primitivo di Manduria Italien, Cantine San Marzano, Apulien Holzausbau, weich, vollmundig	0,75 ltr.	€ 42,00

Fingerfood

Die Mindestabnahme je Sorte beträgt 10 Stück

Canapées

Baguettescheibe mit Butter bestrichen, belegt mit Salat und rosa gebratenem Roastbeef, Sauce Remoulade und Scheiben vom Essiggurkerl	€ 4,20
Pumpernickel mit Frischkäse und frischen Beeren	€ 4,40
Baguettescheibe mit Senfbutter bestrichen, mit Räucherlachsroschen Sahnemeerrettich und frischem Dill garniert	€ 4,40
Rindertartar auf getostetem Sauerteigbrot mit Kapern und Kräutermayonnaise	€ 4,40
Thunfischtartar mit Wasabicreme auf Tramezzini (von Sept. bis Mai)	€ 4,60

Gelöffeltes (auf Löffeln serviert)

Cocktailtomaten und Babymozzarella in Basilikumpesto mariniert	€ 4,20
Matjessalat mit roter Beete und Apfel	€ 4,40
Avocado-Apfeltartar mit resch gebratenem Zanderwürfel	€ 4,60
Gebackene Praline von der Cherry Valley Ente auf Apfel-Blaukraut	€ 4,80
Lachstatarnocke mit Schalotten-Meerrettichcreme und Malzbaguette-Chip	€ 5,10

warme Häppchen

Hausgemachte, kleine Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Radieserlsalat	€ 4,60
Im Pankoteig frittierte Garnele auf süß-saurem Dip	€ 4,60

kleine Suppen aus dem Glas

Erdbeerkaltschale mit Minze-Pesto	€ 3,50
Gurkenkaltschale mit gebratenen Shrimps	€ 3,80
Fruchtige Cremesuppe von der Fiaschetto (Tomatenart) mit Chimichurri auf einer Ecke Tramezzini	€ 3,80

Bruschetta

geröstete Ciabattascheiben mit:

„Vitello Tonnato“ dünne Kalbfleischscheibe mit Thunfischcreme und Kapern garniert	€ 3,30
Tomatenwürfel mit Basilikum, Olivenöl und Knoblauch mariniert	€ 3,20
Oliventapenade von schwarzen Oliven, frischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen	€ 3,20

Bayerische Tapas

Gebratene Weißwurst Radl auf Brez'n-Scheiben mit Dip vom süßen Senf	€ 3,80
Geröstete Brez'n-Scheiben mit hausgemachtem Käsebatzi und roten Zwiebelwürferln	€ 3,60
Tatar vom bayerischen Jungbullen auf geröstetem Sauerteigbrot mit Kräutercreme	€ 4,10
Mousse-Nockerl von der geräucherten Seeforelle auf geröstetem Malzbrot	€ 3,80
Rescher Schweinsbraten auf Erdäpfelkas	€ 3,60
Sülze von der Schweinshax'n auf lauwarmem Bratkartoffelsalat mit frischen Kräutern	€ 3,60
Hausgemachte, kleine Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Radieserlsalat	€ 4,60

Menüvorschläge

Bei der Wahl Ihres Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü.
Damit ist gewährleistet, dass Sie in kurzer Zeit Ihre Speisen serviert bekommen.
Für Vegetarier haben wir selbstverständlich Alternativen vorgesehen.

Für die Kleinsten unserer Gäste
empfehlen wir Ihnen unsere spezielle Kinder-Menükarte.
Bitte teilen Sie uns bis spätestens 4 Tage vor Veranstaltung mit
wie viele Kinder vor Ort aus unserer Kinder-Menükarte wählen.



Wir reichen Ihnen zu allen Vorspeisen und Suppen

Baguette, Vollkornbaguette pro Person € 3,20
und frisch gebackenes Ciabatta (je 1 Scheibe) und Butter
(Sollten Sie dies nicht wünschen, so bitten wir Sie, uns dies im Vorfeld mit zu teilen.)

Zur Begrüßung der Gäste empfehlen wir auf den Tischen wahlweise wie folgt einzusetzen:

Rucola Frischkäse	pro Schälchen € 2,90
Jalapeño-Creme (Frischkäse mit Jalapeños und Petersilie)	pro Schälchen € 2,90
Brotzeitkas (Frischkäse mit Radieserl, Schnittlauch und Kren)	pro Schälchen € 2,90
Hausgemachter Käse-Batzi (Obazda)	pro Schälchen € 3,10
Frisch gebackene, kleine Brezn	pro Stück € 1,80

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten in Senf-Kräuter dressing, mit gebratenen Mischpilzen, Speck- und Chiabattakrusteln	€ 8,80
Lachstartar-Törtchen mit Buttermilch-Dip an hausgemachtem Kartoffelrösti (knusprig gebraten)	€ 10,50
Semmelknödelcarpaccio mit gebratenen Mischpilzen, buntem Salatsträußchen und Sauerrahm-Dip	€ 9,90
Lauwarmer Strudel vom Ziegenkäse auf Tamarillo-Carpaccio (Baumtomate)	€ 9,90

Suppen



„Suppen-Trilogie“ € 9,80

Bitte wählen Sie aus 3 Suppen aus.

- Trilogie mit Hummercremesuppe € 11,80

Gelbe Curry-Erbensuppe mit gebackener Garnele (auch vegan möglich) € 6,10

Rinderkraftbrühe € 5,90
wahlweise mit hausgemachten Grießnockerln, Leberspätzle oder Pfannkuchenstreifen

Kresseschaumsüppchen mit Tomatenpraline (vegan) € 5,90

Klare Gemüsesuppe mit Tomaten-Rucola-Ravioli und Gemüsestreifen € 5,90

Hummercremesüppchen mit Hummerstücken, Cognac,
Gemüsestreifen und Sahnehaube € 9,60

Zwischengerichte (Menü-Portionen)

Kräuter-Risotto mit grünem Spargel gebacken im Tempurateig € 9,20

Hausgemachte Ricotta-Spinatravioli (4 Stück) mit Salbei und brauner Butter € 8,60

Tagliolini (dünne Bandnudeln) mit leichtem Trüffelrahm,
Zucchiniestreifen und Parmesanchip € 9,90

Sorbets (auch alkoholfrei möglich)

Klassisches Cassis Sorbet mit Prosecco aufgegossen € 5,20
mit Champagner aufgegossen € 10,20

Zitronensorbet mit Wodka und Minze € 5,40

Hauptgerichte Schwein

Schweinefilet – im Ganzen gebraten – mit Calvadosrahm € 15,90
Glacierten Apfelspalten, Marktgemüse und Butterspätzle

Knusprige Tranchen vom Spanferkelrücken an Dunkelbiersoße mit Rahmwirsing, € 17,70
Kartoffelknödel und hausgemachtem Kräuter-Reiberdatschi (ab 8 Portionen)

Hauptgerichte Kalb

Kalbssteak mit Trüffel-Tagliolini (dünne Bandnudeln), Kalbsjus und Marktgemüse € 22,80

Kalbstafelspitz, rosa gebraten, mit weißem Stangenspargel (saisonal von April bis 24. Juni) € 19,50
und jungen Kartoffeln, wahlweise mit Buttersauce oder Sauce Hollandaise

Kalbsmedaillons mit Mozzarella-Tomatenkruste an Kräuterjus € 18,80
mit mediterranem Gemüse und Vitaminkartoffeln

Hauptgerichte Rind

Zarter Rinderschmorbraten in Rotweinsauce € 15,20
mit gebräunten Fingernudeln und glasierten Karotten (ab 8 Portionen)

Rinderfiletsteak rosa gebraten mit Pfefferrahmsauce, € 34,00
Risoléeskartoffeln und Trüffel-Mascarpone
serviert mit gemischtem Blattsalat im Kräuter-Senf dressing

Rindergulasch mit Butterspätzle und Mandelbrokoli € 16,20

Hauptgerichte Lamm und Wild

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste € 18,50
an leichter Pommery-Senfsoße auf Ratatouillegemüse
und gebratenen Rosmarin-Kartoffeln

Rehmedaillons rosa gebraten an samtiger Cranberrys-Soße € 19,50
mit Walnuss-Sesampraline und Mandelbrokoli

Hirschmedaillons auf Schwarzwurzel-Vanilleraout mit € 23,80
Sauerrahm-Kirschsoße und Nussspätzle

Hauptgerichte Geflügel

Gebratene Maispouardenbrust auf Gemüserisotto € 17,80
mit Marsaljus und Karottengemüse

½ Ente in kräftiger Enten-Orangen-Soße mit Apfel-Blaukraut € 21,50
hausgemachtem Kräuter-Reiberdatschi und Kartoffelknödel

¼ Ente in kräftiger Enten-Orangen-Soße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel € 16,80

Variationen

Medaillons vom Kalbs- und Rinderfilet rosa gebraten in Portweinsauce € 30,80
mit einem Ragout von Karotte und grünem Spargel
sowie Kartoffel-Estragon-Stampf

Duett vom knusprig gebratenem Spanferkelrücken und Ente € 19,50
an Dunkelbiersauce mit Blaukraut und je einem Kartoffel- und Semmelknödel
(die Beilagen werden in Schalen eingesetzt) (ab 8 Portionen)

„Aumeister-Reindl“ (ab 10 Portionen) € 21,90
Kalbshaxe, Ente und Schweinebraten auf Rechauds
mit handgedrehten Kartoffelknödeln, Kräuter-Reiberdatschi,
Apfel-Blaukraut und Rahmwirsing in Schalen,
Bratensoße und Schwammerlrahm in Saucieren auf den Tischen eingesetzt

„Surf & Turf“
Rinderfilet (140g) und zwei gebratene Riesengarnelen an reduzierter Portweinsauce € 31,40
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Hauptgerichte Fisch und Krustentiere

Resch gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Avocadosalat mit Grenaille Kartoffeln € 19,90

Gebratenes Saiblingsfilet mit Champagner-Orangenschaum, Zuckerschotenragout und Püree von der Trüffelkartoffel € 19,20

Gebratenes Forellenfilet auf Risotto von Perlgraupe und Sauerampfer und Limettenschaum € 18,20

Hauptgerichte vegetarisch

Kräuter-Risotto mit grünem Spargel im Tempurateig gebackenen € 11,90

Hausgemachte Ricotta-Spinatravioli (7 Stück) mit Salbei und brauner Butter € 12,80

Hausgemachte Kürbisravioli (7 Stück) in Mohnbutter mit geriebenem Parmesan und steirischem Kernöl (Sept.-Jan.) € 12,80

Gelbes Kokos-Gemüsecurry mit Zitronengras, Limette und Basmatireis (vegan) € 13,80

Tagliolini (dünne Bandnudeln) in leichtem Trüffelrahm mit Zucchiniestreifen und Parmesanchip € 12,80

Desserts

„Dessertvariation“ € 11,90
Ein Apfelkücherl in Zimt-Zucker, eine Kugel Cassis-Sorbet und weisses Espressomousse mit Waldbeerenragout

Zwei hausgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Schlagrahm und Vanilleeis € 7,50

Zitronen-Minze-Sorbet mit frischen Erdbeeren (saisonal) und Mandelhippe € 7,50

Dreierlei Sorbets (Zitrone, Cassis und Passionsfrucht) auf Pfirsichspiegel mit exotischen Früchten und Minze-Espuma € 9,90

Weißes Espressomousse auf hausgemachten Rumfrüchten und Mandelhippe € 6,90

Bayrisch Creme im Glas mit Beerenfruchtmark, Schlagrahm und Fruchtegarnitur € 6,50

Weisses Nougateis an frischen Beeren und Schlagrahm (Mai-Sept.) € 6,90

Bitte beachten Sie, dass wir diese Gerichte speziell für Ihre Veranstaltung anfertigen und daher eine Mindestabnahme von 5 bzw. 8 Portionen pro Gericht benötigen.

Bayrisches Buffet

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs mit Meerrettichsahne
Kleine Kalbfleischpflanzerl mit mittelscharfem Senf und frisch geriebenem Meerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef mit buntem Essiggemüse, Radieserl
und Remouladensoße
Matjesfilet auf rote Beete-Salat im Weckglas

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Streifen vom hausgemachten Kräuterpfannkuchen

Salate

Bayrischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch, bayrischer Speck-Krautsalat,
gemischte Blattsalate der Saison mit Gurkenscheiben, Tomatenecken, Karotten- und Paprikastreifen
mit folgenden Dressings
Balsamico-, Joghurt- und Hausdressing (Senf-Kräuterdressing),
kalt gepresstes Olivenöl, dunkler Balsamicoessig und Steirisches Kürbiskernöl

Pasta-Station (am Buffet frisch zubereitet)

Penne in kräftiger Tomaten-Kräutersoße mit frisch geriebenem Parmesan

Hauptgänge

Knuspriger Spanferkelrücken, am Buffet tranchiert, mit Thymian
und grobem Pfeffer gebraten an Dunkelbiersoße

oder (bitte wählen Sie)

Glasierte Kalbshaxe, am Buffet tranchiert, mit Weißwein-Thymiansoße
Putengeschnetzeltes in Kräuterrahm mit Champignons und Zwiebellauch
Resch gebratenes Zanderfilet auf Ratatouille-Gemüse
als Beilage servieren wir

Kartoffel- und Semmelknödel, Butterkartoffeln, Butterspätzle,
Apfel-Blaukraut, frisches Marktgemüse und Rahmwirsing

Desserts

Bayrisch Creme mit Himbeermark
Ofenfrischer Apfelstrudel mit warmer Bourbon-Vanillesoße
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis
oder (bitte wählen Sie)
frische Beeren mit Schlagrahm
(Mai bis August; Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)
Marillenmousse im Glas mit Schokoladenraspeln und Sahne

Bayrische Käseauswahl vom Holzbrett

Käsebatzi (ehemals Obazda), Klosterkäse, Bauernkäse und Rotschimmelkäse

Brotauswahl mit Baguette, Vollkornbaguette, frisch gebackenen kleinen Brezn und Butter

Preis mit Pasta-Station und Käseauswahl € 35,50

Preis ohne Käseauswahl oder ohne Pasta-Station (eine Variante wählbar) € 33,50

Preis pro Person ohne Pasta-Station und Käse € 31,50

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Personen.

Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 30) um je € 1,30.

Unter 30 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 100,- pauschal belastet.

Kinder berechnen wir nach Größe

(bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/ 1,21 – 1,40m € 15,00/ 1,41 – 1,65m € 28,00)

Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget und Ihre individuellen Wünsche, sowie auf saisonale Spezialitäten abgestimmt sind.

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Mediterranes Gemüse vom Grill mit Aromaten in altem Balsamico und kalt gepresstem Olivenöl mariniert
„Vitello tonnato“ Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise
Bohnensalat mit weißen Acker- und Kidneybohnen, roten Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Petersilie und Balsamicovinaigrette
Original italienischer Parmaschinken mit Honigmelonenschiffchen und Fruchtgarnitur
Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, altem Balsamico, Olivenöl und Basilikumblättern

Suppen

Klare Minestrone mit frisch geriebenem Parmesan

Salate

Blattsalate der Saison mit Karottenstreifen, Gurkenscheiben, Tomatenecken und Paprikastreifen,
Rucolasalat mit Parmaschinkenstreifen und Pinienkernen
mit folgenden Dressings
Balsamico-, Joghurt- und Hausdressing (Kräuter-Senfdressing),
dunkler Balsamico, kalt gepresstes Olivenöl und Steirisches Kürbiskernöl
und Basilikumpesto

Pasta Station

Tagliolini (dünne Bandnudeln) in leichtem Trüffelrahm
mit Zucchiniastreifen und Parmesanchip

Hauptgänge

Geschmorte Lammhaxerl in Knoblauch-Rosmarin-Soße
„Involtini“ -dünne Kalbfleischröllchen mit Pilzfüllung in Marsalasoße
Saltimbocca von der Pute mit Parmaschinken, Salbei und Natursoße
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf einem lauwarmen mit Thymian gewürzten Paprika-Zucchini Gemüse
als Beilage servieren wir
in Butter geschwenkte Tagliolini, Kartoffel-Selleriepüree, samtiges Safranrisotto,
mediterranes Marktgemüse, Brokkoliröschen mit Pinienkernbutter

Desserts

Espressomousse im Glas serviert mit frischen Früchten
Panna Cotta mit Orangen-Melonensalat
oder (bitte wählen Sie)
frische Beeren mit Schlagrahm
(Juni bis August; Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)
Hausgemachtes Tiramisu
Zitronensorbet mit Minze
oder (bitte wählen Sie)
Speiseeis (Vanille, Schokolade, Erdbeer) mit Schokostreusel, Sahne, Waffel
und Haselnußkrokant

Italienische Käseauswahl vom Holzbrett

Gorgonzola, Provolone, Pecorino, Taleggio und Parmesan mit Birne, Trauben und Walnüssen

Brotauswahl mit Baguette, Ciabatta und Vollkornbaguette, Butter

Preis pro Person mit Pasta-Station und Käseauswahl € 47,80

Preis pro Person ohne Käseauswahl oder Pasta-Station (eine Variante wählbar) € 44,80

Preis pro Person ohne Pasta-Station und ohne Käseauswahl € 42,80

Kinder berechnen wir nach Größe (bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/1,21 – 1,40m € 15,00/1,41 – 1,65m € 28,00)

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Erwachsenen. Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 30) um je € 0,50. Unter 25 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.

Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget und Ihre individuellen Wünsche abgestimmt sind. Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Kleines Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Mediterranes Gemüse vom Grill mit Aromaten in altem Balsamico und kalt gepresstem Olivenöl mariniert
„Vitello tonnato“ Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise
Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln, Knoblauch,
Petersilie und Balsamicovinaigrette
Tomatenscheiben mit Mozzarella, altem Balsamico, Olivenöl und Basilikumblättern

Suppen

Klare Minestrone mit frisch geriebenem Parmesan

Salate

Blattsalate der Saison mit Karottenstreifen, Gurkenscheiben, Tomatenecken und Paprikastreifen,
Rucolasalat mit Parmaschinkenstreifen und Pinienkernen
mit folgenden Dressings
Balsamico-, Joghurt- und Hausdressing (Kräuter-Senfdressing),
dunkler Balsamico, kalt gepresstes Olivenöl und Steirisches Kürbiskernöl
und Basilikumpesto

Pasta Station

„Penne Arrabiata“ Penne mit frischer Petersilie, Knoblauch, Chili, Tomatensugo
und frisch geriebenem Parmesan

Hauptgänge

Geschmorte Lammhaxerl in Knoblauch-Rosmarin-Soße
Saltimbocca von der Pute mit Parmaschinken, Salbei und Natursoße
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf einem lauwarmen mit Thymian gewürzten Paprika-Zucchini Gemüse
Hausgemachte Lasagne **wahlweise mit Fleisch oder Gemüse**
als Beilage servieren wir
in Butter geschwenkte Tagliolini, Basilikumpesto, Kartoffel-Selleriepüree,
Brokkoliröschen mit Pinienkernbutter

Desserts

Panna Cotta mit Orangen-Melonensalat
oder (bitte wählen Sie)
frische Beeren mit Schlagrahm
(Juni bis August; Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)
Hausgemachtes Tiramisu
Zitronensorbet mit marinierten Trauben und Minze

Italienische Käseauswahl vom Holzbrett

Gorgonzola, Provolone, Taleggio und Parmesan mit Birne, Trauben und Walnüssen

Brotauswahl mit Baguette, Ciabatta und Vollkornbaguette, Butter

Preis pro Person mit Pasta-Station und Käseauswahl € 43,50

Preis pro Person ohne Käseauswahl oder Pasta-Station (eine Variante wählbar) € 41,50

Preis pro Person ohne Pasta-Station und ohne Käseauswahl € 39,50

Kinder berechnen wir nach Größe (bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/1,21 – 1,40m € 15,00/1,41 – 1,65m € 28,00)

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Erwachsenen. Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 30) um je € 0,50. Unter 25 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.

Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget und Ihre individuellen Wünsche abgestimmt sind. Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Kleines BBQ-Buffet (ab 40 Personen)

Auf den Tischen eingesetzt

Brotzeitbretter

Kalter Schweinebraten, Bauernspeck, gekochter Schinken, Salami, Käsebatzi (ehemals Obatzda) und Käsewürfel, Gewürzgurke, rote Zwiebelringe, scharfer Senf
gesalzener Bierradi und Radieserl

Salat

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, Bayerischer Speck-Krautsalat, Tomatenecken, Gurkenscheiben, Paprikastreifen und Karottenraspel, Blattsalate der Saison

mit folgenden Dressings

French- und Joghurt-Dressing, Balsamicodressing,
kalt gepresstes Olivenöl, Steirisches Kernöl und dunkler Balsamicoessig

Bauernbrot, Kaisersemmeln, frisch gebackene kleine Brezen, Vinschgauer und Kornspitz, Butter

Pasta-Station (am Buffet frisch zubereitet)

Tagliolini (dünne Bandnudeln) mit Trüffelrahm, Zucchiniestreifen
und frisch geriebenem Parmesan

Hauptgerichte (vor dem Gast gegrillt)

Mit hauseigener Marinade eingelegte Schweinenackensteaks

Minutensteaks von der Pute in Paprika-Olivenölmarinade

Nürnberger Rostbratwürstel

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine und rote Zwiebel) mit Olivenöl mariniert

als Beilagen servieren wir

Bratkartoffeln, Maiskolben in Butter, Sauerkraut und Bayrisch Kraut,
süßer und scharfer Senf, Ketchup, frisch geriebener Meerrettich, Knoblauch-, Chili und Kräuterbutter

Ofenkartoffel-Station

Gebackene Kartoffeln zum selbst Füllen mit
knusprigem Speck, Sauerrahm, Kräuterquark, Schnittlauch und Käsestreifen

Desserts

Bayrisch Creme mit Himbeersoße und Minze

Obstsalat mit Kirschwasser

oder (bitte wählen Sie)

frische Beeren mit Schlagrahm

(Mai bis August; Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)

Palatschinken mit Marillenmarmelade gefüllt und Bourbon-Vanille-Eis

Preis pro Person mit Pasta-Station € 34,50

Preis pro Person ohne Pasta-Station € 31,50

Kinder berechnen wir nach Größe

(bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/ 1,21 – 1,40m € 15,00/ 1,41 – 1,65m € 28,00)

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 40 Erwachsenen. Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 40) um je € 0,50. Unter 30 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.

Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget und Ihre individuellen Wünsche abgestimmt sind. Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Bayrisches BBQ-Buffet (ab 40 Personen)

Vorspeisen

Klassische Aumeistersülze vom Schwein mit Wurzelgemüse und Remouladensoße
Fein geschnittenes Bauerngeräuchertes mit frisch geriebenem Meerrettich
Kalter Schweinebraten mit eingelegtem Essiggemüse und scharfem Senf
Geräuchertes vom Starnberger See (Forellen- und Renkenfilets) mit Meerrettichsahne
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat und scharfen Senf
Bayrischer Wurstsalat mit Gewürzgurke und roten Zwiebeln
gesalzener Bierradi und Radieserl

Salat

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, Bayerischer Speck-Krautsalat, Tomatenecken, Gurkenscheiben,
Paprikastreifen und Karottenraspel, Blattsalate der Saison
mit folgenden Dressings
French- und Joghurt-Dressing, Balsamicodressing,
kalt gepresstes Olivenöl, Steirisches Kernöl und dunkler Balsamicoessig

Pasta-Station (am Buffet frisch zubereitet)

Tagliolini (dünne Bandnudeln) mit Trüffelrahm und Zucchiniestreifen und frisch geriebenem Parmesan

Hauptgerichte (vor dem Gast gegrillt)

Rinderlende - im Ganzen gebraten und vor dem Gast tranchiert
in hauseigener Marinade eingelegte Schweinenackensteaks
Minutensteaks von der Pute in Paprika-Olivenölmarinade
Nürnberger Rostbratwürstel
Saiblingsfilet mit Fenchel in der Folie
als Beilagen servieren wir
Maiskolben in Butter, Bratkartoffeln, Sauerkraut und Bayrisch Kraut,
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine und rote Zwiebel) mit Olivenöl mariniert
süßer und scharfer Senf, Ketchup, frisch geriebenem Meerrettich, Knoblauch, Chili und Kräuterbutter

Ofenkartoffel-Station

Gebackene Kartoffeln zum selbst Füllen mit
knusprigem Speck, Sauerrahm, Kräuterquark, Schnittlauch und Käsestreifen

Desserts

Bayrisch Creme mit Himbeersoße und Minze
Apfelstrudl mit Bourbon-Vanillesoße
Obstsalat mit Kirschwasser
oder (bitte wählen Sie)
frische Beeren mit Schlagrahm
(Mai bis August; Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)
Pfannkuchen mit in Honig geschwenkten Apfelspalten und Bourbon-Vanille-Eis

Käseauswahl vom Brett mit Emmentaler, Bio-Camenbert, Rotschmierkäse, Käsebatzi mit blauen
Zwiebelringen, Bergkäsescheiben, Radi und Radieserl

Bauernbrot, Kaisersemmeln, frisch gebackene kleine Brezen, Vinschgauer und Kornspitz, Butter

Preis pro Person mit Pasta-Station und Käseauswahl € 48,50

Preis ohne Käseauswahl oder ohne Pasta-Station (eine Variante wählbar) € 46,50

Preis pro Person ohne Pasta-Station und Käseauswahl € 44,50

Kinder berechnen wir nach Größe (bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/1,21 – 1,40m € 15,00/
1,41 – 1,65m € 28,00)

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 40 Erwachsenen. Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger
(unter 40) um je € 0,50. Unter 30 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.
Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget und Ihre individuellen
Wünsche abgestimmt sind. Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Sommerliches BBQ-Buffet (ab 40 Personen)

Vorspeisen

Shrimpsalat in feiner Dill-Kräutersoße
Kleine hausgemachte Kalbfleischpflanzerl mit Estragon-Senf
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse und hausgemachter Sauce Remoulade
„Vitello tonnato“ Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise
Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, altem Balsamico, Olivenöl und Basilikumblättern

Suppe

Kalte Gurkensuppe mit Crevetten

Salat

Blattsalate der Saison, Anchovis und Brotkrusteln, hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, Karottenraspeln, Paprikastreifen und Gurkenscheiben, rote Zwiebeln, Tomatenecken und Maiskörner
pikanter Rindfleischsalat mit Paprikastreifen und Kernöl, Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse
mit folgenden Dressings
Joghurt-, Thousand Island- und Balsamicodressing,
kalt gepresstes Olivenöl, Steirisches Kürbiskernöl und dunkler Balsamico

Pasta-Station (am Buffet frisch zubereitet)

Tagliolini (dünne Bandnudeln) mit Trüffelrahm und Zucchiniastreifen und frisch geriebenem Parmesan

Hauptgerichte (vor dem Gast gegrillt)

Minutensteaks vom Schwein und Pute in Pfeffermarinade eingelegt
Rinderlende im Ganzen gebraten – vor dem Gast tranchiert –
Nürnberger Rostbratwürstl
Lammkotelettes mit Rosmarin und Thymian
Thunfischmedaillons in Zitronenmarinade
Marinierte Riesen-Garnelen in Rosmarin-Zitronenmarinade
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine und rote Zwiebel) mit Olivenöl mariniert
als Beilagen servieren wir
Maiskolben mit Butter, Speck-Bohnen, Kartoffelgratin, Speck-Bratkartoffeln, frisches Marktgemüse
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine und rote Zwiebel) mit Olivenöl mariniert
Kräuter-, Chili und Knoblauchbutter, Cocktail- und Chili-Dip

Ofenkartoffel-Station

gebackene Kartoffeln zum selbst füllen mit
knusprigem Speck, Sour Cream, Kräuterquark, Schnittlauch und Käsestreifen

Desserts

Gegrillte Ananas- und Mangoscheiben mit Vanille-Karamellsoße
Exotischer Fruchtsalat mit Minze und Pitu

oder (bitte wählen Sie)

frische Beeren mit Schlagrahm
(Mai bis August; Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)
Topfenmousse mit marinierten Orangenfilets
Kokos- und Mangoeis aus der Eistruhe nach Wahl mit Schokoladenstreuseln, Krokant und Schlagrahm

Internationale Käseauswahl vom Brett mit Tiroler Bergkäse, italienischer Pecorino, französischer Brie, Chaumes und Romadur mit weißen und blauen Trauben, Walnüssen, Birnen und Äpfel
Brotauswahl mit Vollkornbaguette, Baguette, Ciabatta, Hausbrot und Butter

Preis pro Person mit Pasta-Station und Käseauswahl € 54,00

Preis ohne Käseauswahl oder ohne Pasta-Station (eine Variante wählbar) € 52,00

Preis pro Person ohne Pasta-Station und Käseauswahl € 50,00

Kinder berechnen wir nach Größe (bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/1,21 – 1,40m € 15,00/
1,41 – 1,65m € 28,00) Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 40 Erwachsenen. Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 40) um je € 0,50. Unter 30 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet. Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget und Ihre individuellen Wünsche abgestimmt sind. Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

Mediterranes BBQ-Buffet (ab 40 Personen)

Vorspeisen

Galia-Melonen mit feinem Parmaschinken und italienischem Coppa
Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln, Knoblauch,
Petersilie und Balsamicovinaigrette
„Vitello tonnato“ Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise
Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, altem Balsamico, Olivenöl und Basilikumblättern
Quinoa-Salat mit knackigem Gemüse fruchtig abgeschmeckt

Suppe

Erdbeerkaltschale mit Minzpesto

Salat

Blattsalate der Saison, Brotkrusteln, Paprikastreifen, Gurkenscheiben,
Tomatenecken, Karottenraspel und Oliven, Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse,
Artischockensalat mit Kräutern und Trüffelöl
mit folgenden Dressings
French-, Joghurt- und Balsamicodressing,
kalt gepresstes Olivenöl, Steirisches Kernöl und dunkler Balsamicoessig

Pasta-Station (am Buffet frisch zubereitet)

Tagliolini (dünne Bandnudeln) in Trüffelrahm mit Zucchiniestreifen und frisch geriebenem Parmesan

Hauptgerichte (vor dem Gast gegrillt)

Minutensteaks von Schwein und Pute in Pfeffermarinade eingelegt
Rinderlende im Ganzen gebraten – vor dem Gast tranchiert–
Lammkoteletts im Rosmarin-Thymian-Öl
Riesen-Garnelen mit Zitrone und frischen Kräutern
Lachsfilet auf der Haut gebraten
Griechischer Grillkäse mit Kräuteröl
als Beilagen servieren wir
gebackene Kartoffel-Ecken, spanischer Tomaten-Paprika-Reis, toskanisches Bohnenragout in Tomatensauce,
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine und rote Zwiebel) mit Olivenöl mariniert
Kräuter-, Chili- und Knoblauchbutter, Tzatziki

Ofenkartoffel-Station

gebackene Kartoffeln zum selbst Füllen mit
knusprigem Speck, Sour Cream, Kräuterquark, Schnittlauch und Käsestreifen

Desserts

Kaffee-Panna Cotta mit Eierlikörsahne
Fruchtsalat mit Holundersirup
oder (bitte wählen Sie)
frische Beeren mit Schlagrahm
(Mai bis August; Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)
Tiramisu
Crème brûlée
Crêpes gefüllt mit Feigen und Honig-Karamell

Italienische Käseauswahl vom Brett mit Parmesankäse, Bel Paese, Pecorino und Gorgonzola
mit weißen und blauen Trauben, Ciabatta, Grissini und Baguette, Butter

Preis pro Person mit Pasta-Station und Käseauswahl € 54,50

Preis ohne Käseauswahl oder ohne Pasta-Station (eine Variante wählbar) € 52,50

Preis pro Person ohne Pasta-Station und Käseauswahl € 49,00

Kinder berechnen wir nach Größe (bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 9,50/ 1,21 – 1,40m € 15,00/ 1,41 – 1,65m € 28,00)
Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 40 Erwachsenen. Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 40) um je € 0,50.
Unter 30 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.
Gerne erstellen wir Ihnen Buffetvorschläge, welche auf Ihr veranschlagtes Budget und Ihre individuellen Wünsche abgestimmt sind.
Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne.

KAFFEE & KUCHEN

Damit Ihren Gästen am Veranstaltungstag ein reichhaltiges Angebot an frischen Kuchen und Torten zur Verfügung steht, bitten wir Sie höflich, rechtzeitig Ihre Wünsche bekannt zu geben.

Wir halten dann eigens für Ihre Veranstaltung, die von Ihnen in Auftrag gegebene Kuchenauswahl bereit.

Eine Auswahl an wählbaren Kuchen und Torten erhalten sie nachfolgend. Gerne sind wir bei der Auswahl einer auf Ihre Wünsche abgestimmtes Kuchen-sortiment behilflich. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

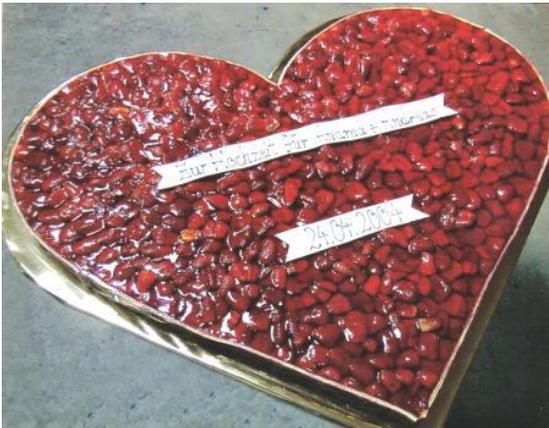
Auch haben wir täglich frisch gebackenen Apfelstrudel und Topfenstrudel.

Wird der Kuchen vom Veranstalter mitgebracht oder lässt der Veranstalter den Kuchen anliefern, so berechnen wir € 4,00 Tellergehd pro Person.

Unsere Kaffee-Spezialitäten wie Espresso, Cappuccino, Milchkaffee und Latte Macchiato sowie Tee, Kakao und sonstige Getränke werden auf Wunsch selbstverständlich ebenfalls serviert.

Eierlikörtorte (12 Stück)	€ 44,40
Aprikosen-Käsekuchen (12 Stück)	€ 44,40
Kirsch-Streuselkuchen (12 Stück)	€ 44,40
Premium Apfelkuchen (12 Stück)	€ 44,40
Heidelbeeren-Panna Cotta Torte (12 Stück)	€ 44,40
Nuss-Sahnetorte (12 Stück)	€ 44,40
Rüblkuchen (12 Stück)	€ 44,40
Obstkuchen (12 Stück)	€ 44,00
Erdbeerkuchen (12 Stück)	€ 44,40

Als besonderes Highlight empfehlen wir ein Erdbeerherz mit Marzipanschriftzug. Der Preis berechnet sich je nach Personenzahl.



Nachfolgend einige Preisbeispiele: ca. 15 Personen € 83,00
ca. 20 Personen € 117,90
ca. 30 Personen € 170,90
ca. 50 Personen € 287,00
Marzipanschriftband € 18,00

Räumlichkeiten

Parterre

Gartensaal	bis 90 Personen
in Verbindung mit dem Wintergarten	bis 150 Personen
Wintergarten	bis 60 Personen
Jägerstüberl	bis 30 Personen
Elysium	bis 16 Personen

1. Stock

Biedermeier Stube	bis 25 Personen
Aumeister Stube	bis 20 Personen

Bestuhlungsform / Raum	Personen	Fläche	Länge x Breite x Höhe
Gartensaal	bis 100	79,30 m ²	12,10m x 6,55m x 2,80m
Gartensaal und Wintergarten	bis 160	173,30 m ²	
Wintergarten	bis 60	94 m ²	12,70m x 7,40m x 2,60m
Jägerstüberl	bis 36	32,30 m ²	8,50m x 3,80m x 2,50m
Elysium	bis 16	15,10 m ²	5,20m x 2,90m x 2,50m
Biedermeier Saal	bis 25	46,40 m ²	8,60m x 5,40m x 2,80m
Aumeister Stube	bis 20	33,50 m ²	8,60m x 3,90m x 2,80m

Dekorationen

„Frühlingsdekoration“

Blumen, Efeu und Teelichter auf kleinen Glasplatten.

mit Gerbera

pro Person

€ 3,50



mit Rosen

pro Person

€ 4,50



„Rosendekoration“

Rosen und Efeu in kleinen Glasvasen auf runden Glasplatten mit Rosenblättern, Efeuranken und Tischband.

pro Vase

€ 15,90



„Bayrische Dekoration“

Traditionelle Maibäume und Efeuranken auf den Tischen verteilt mit kleinen A4 Malerstellagen

pro Person

€ 2,50



„Sonnenblumendekoration“ (saisonal)

Sonnenblumenköpfe mit Teelichtern und Efeuranken

pro Person

€ 3,50



Gerne bestellen wir auch Blumengestecke nach ihren Wünschen für Sie.

Hier eine kleine Auswahl.



25,00 € (inkl. MwSt., wie abgebildet)

Preis kann je nach Saison variieren.

Blaue Hortensien, pinke Nelken,
Efeu und Zweige.



28,00 € (inkl. MwSt., wie abgebildet)

Preis kann je nach Saison und

Blumenwunsch variieren.

Weißer Rosen, Efeuranken,
Viburnum.

Wünschen Sie, dass wir ihre mitgebrachte Tischdekoration für Sie auflegen, berechnen wir hierfür € 10,50 pro Person.

Menükarten

„Aumeister-Standard“ mit dem Aumeister-Logo auf der Vorderseite.
Mit und ohne eigenes Farbfoto wählbar.



ohne Farbfoto	pro Stück	€ 2,80
mit Farbfoto	pro Stück	€ 3,50

„Aumeister-Kupferstich“
aus Büttenkarton und einen Kupferstich des Aumeister auf der Vorderseite.



pro Stück	€ 4,80
-----------	--------

„Malerstellige“ im A4-Format mit Menü auf den Tischen platziert.



pro Stück	€ 5,50
-----------	--------

„Serviettenringe“ aus Papier mit Aumeister-Logo um die Servietten gelegt,
innen mit Ihrem Menü bedruckt pro Stück € 2,80



„Malerstellige“ im A3-Format mit Menü oder Buffet im Raum oder neben dem Buffet
platziert. pauschal € 10,00



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Aumeister OHG

Restaurant & Biergarten

1. Vertragsparteien sind der Veranstalter und das Restaurant & Biergarten Aumeister.
2. Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung durch das Restaurant & Biergarten Aumeister für diese sowie für den Veranstalter bindend.
3. Die Überlassung von Räumen begründet ein Mietverhältnis.
Eine Unter- bzw. Weitervermietung von Räumen bedarf der schriftlichen Genehmigung vom Restaurant & Biergarten Aumeister.
4. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist, soweit sie anfällt, in den Preisen eingeschlossen. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.
5. Die Rechnungen vom Restaurant & Biergarten Aumeister sind binnen 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

5.1. Bei schriftlichen Mahnungen vom Restaurant & Biergarten Aumeister zur Zahlung der Rechnung nimmt diese eine Mahngebühr von 5,00 € zuzüglich Mehrwertsteuer pro Mahnschreiben. Die Verzinsung der ausstehenden Forderung beginnt 8 Tage nach Rechnungsstellung und wird zu banküblichen Dispositions-Kredit-Konditionen verzinst.
6. Der Veranstalter muss dem Restaurant & Biergarten Aumeister die endgültige Teilnehmerzahl spätestens drei Werktage vor Veranstaltungstermin mitteilen, um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten.
Wird die endgültige Teilnehmerzahl nicht rechtzeitig mitgeteilt, gilt die vom Veranstalter zuletzt genannte Teilnehmerzahl als Bestellung und Abrechnungsgrundlage, soweit diese nicht höher als die tatsächliche Anzahl der Teilnehmer ist.
7. Der Veranstalter darf Getränke und Speisen zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Ausnahmefällen kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesem Fall wird Teller- bzw. Korkengeld erhoben.
8. Von 0:01 bis 1:00 Uhr berechnen wir € 100,00, 1:01 Uhr bis 2:00 Uhr € 150,00 zusätzlich, 2:01 Uhr bis 3:00 Uhr € 200,00 zusätzlich
9. Jegliche Anzeigen in öffentlichen Zeitschriften oder Ähnlichem bedürfen vorheriger Zustimmung durch das Restaurant & Biergarten Aumeister.
10. Bleiben bei einer Veranstaltung, bei der die durch den Veranstalter geladenen Gäste selbst bezahlen, Positionen offen, haftet der Veranstalter.
11. Hat das Restaurant & Biergarten Aumeister begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht sowie im Falle von höherer Gewalt, kann das Restaurant & Biergarten Aumeister die Veranstaltung absagen.
12. Beschädigungen der Räumlichkeiten oder des Mobiliars, welche durch den Auftraggeber oder dessen Gäste entstehen, fallen zu Lasten des reservierenden Auftraggebers.
13. Preisänderungen behalten wir uns vor und können jederzeit vorgenommen werden.
14. Stornogebühren
Sollte die Veranstaltung nach erfolgter Zusage abgesagt werden, entstehen Stornogebühren wie folgt:
Bis zu 6 Monate vor Veranstaltungstag: keine Kosten
Bis zu 5 Monate vor Veranstaltungstag: 10 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 4 Monate vor Veranstaltungstag: 25 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 3 Monate vor Veranstaltungstag: 35 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 2 Monate vor Veranstaltungstag: 50 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 1 Monat vor Veranstaltungstag: 75 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 2 Wochen vor Veranstaltungstag: 100 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis,
ebenso wie alle Forderungen von externen Zulieferern und Drittfirmen.

Selbstverständlich wird bei attestierter Krankheit keine Stornogebühr erhoben, sofern die Absage mindestens ein Woche im Voraus erfolgt.
15. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Restaurant & Biergarten Aumeister.
16. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht, anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahe kommende, gültige Bestimmung.
Abweichende Vereinbarungen oder Neben - Abreden müssen schriftlich festgelegt werden.

München 2019

Geschäftsleitung Aumeister OHG