Aumeister

Restaurant & Biergarten im Englischen Garten

Bankett- & Veranstaltungsmappe

Willkommen im Aumeister

Restaurant und Eventlocation im Englischen Garten

Vielen Dank für Ihr Interesse!

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot
für Ihre geplante Feier in unserem Haus.

Die genannten Preise verstehen sich inklusive
gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld, exklusive Trinkgeld.
Geringe Preisanpassungen aufgrund der Inflationsentwicklung behalten wir uns vor.

Kontakt

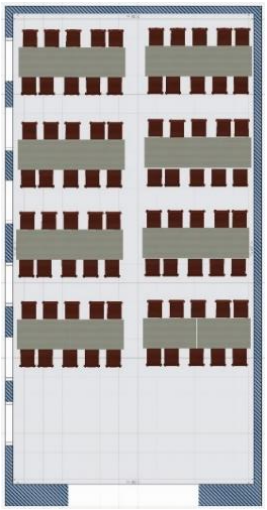
Aumeister OHG
Sondermeierstraße 1
80939 München

Telefon: 089 / 18931420
E-Mail: aumeister@aumeister.de

Impressionen & Räumlichkeiten

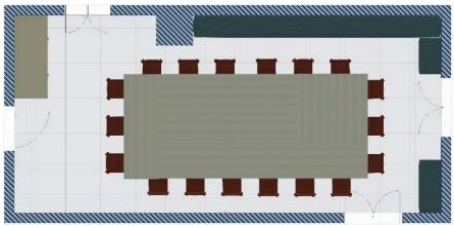
Gartensaal

für bis zu 80 Gäste
Bestuhlungsmöglichkeit: Tafeln
barrierefrei



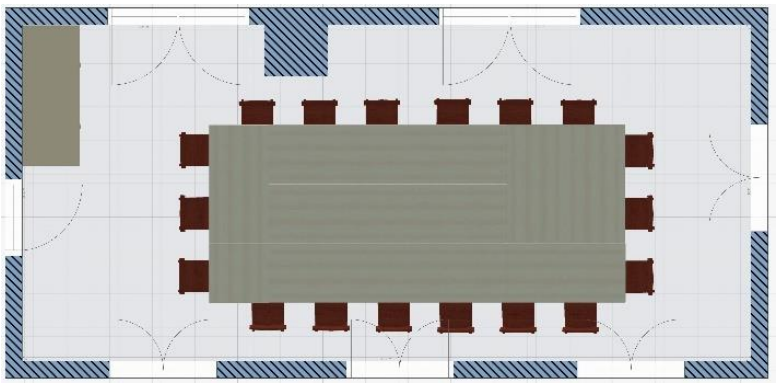
Jägerstüberl

für bis zu 24 Gäste
Bestuhlungsmöglichkeit:
Blockbestuhlung für maximal 22 Gäste
oder zwei Tafeln
bedingt barrierefrei



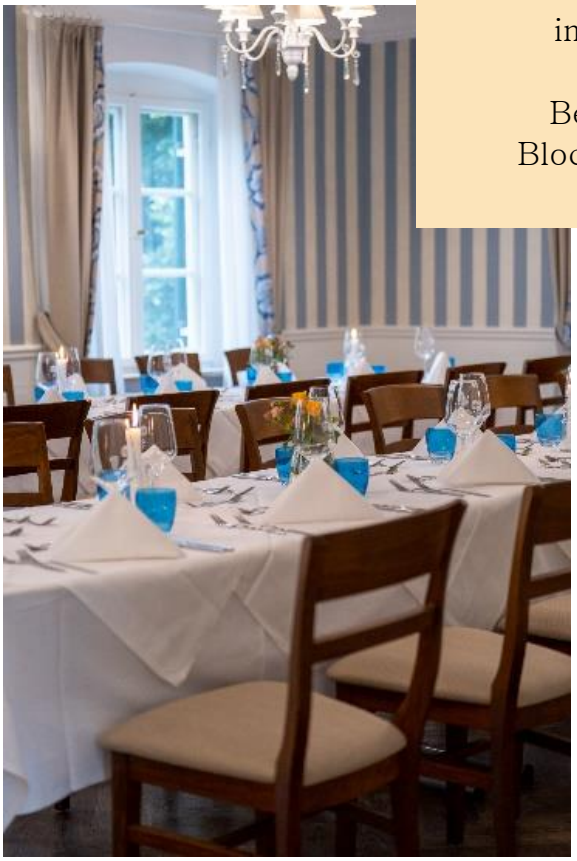
Aumeister Stube

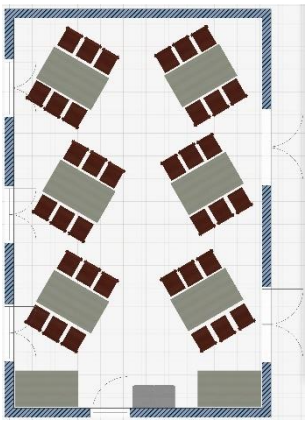
im 1. Stock, klimatisiert
für bis zu 22 Gäste
Bestuhlungsmöglichkeit: Block
nicht barrierefrei



Biedermeier Stube

im 1. Stock, klimatisiert
für bis zu 36 Gäste
Bestuhlungsmöglichkeit:
Block, U-Form und 2 Tafeln
nicht barrierefrei



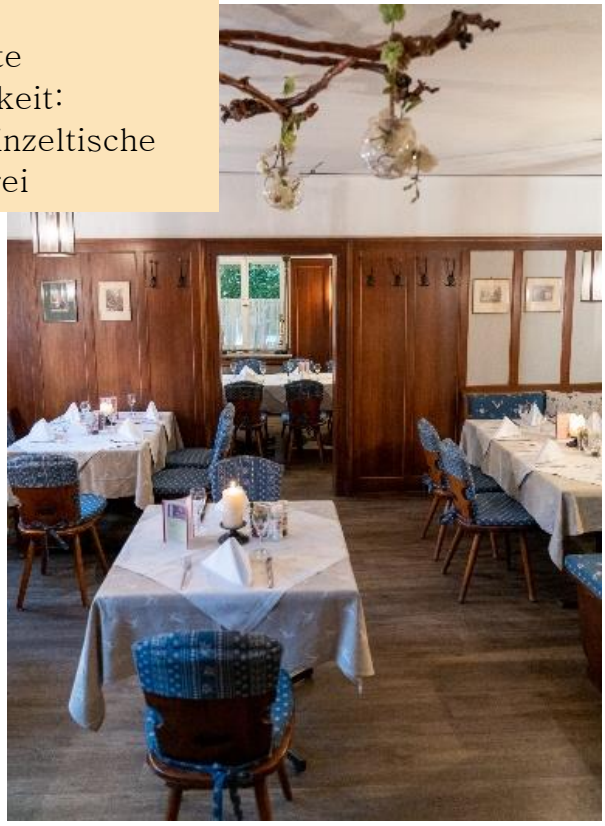


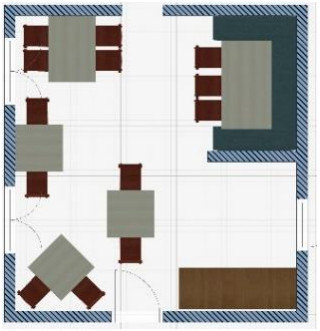
Aumeister und Biedermeier Stube

sind durch zwei Flügeltüren verbunden und auch gemeinsam nutzbar

Gaststube

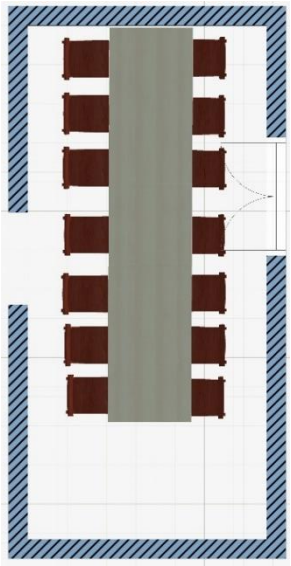
für bis zu 20 Gäste
Bestuhlungsmöglichkeit:
zwei Tafeln oder kleine Einzeltische
bedingt barrierefrei





Elysium

mit offenem Zugang zur Gaststube
für bis zu 16 Gäste
Bestuhlungsmöglichkeit: eine Tafel
bedingt barrierefrei



Auf Wunsch reservieren wir Ihnen einen separaten Raum
mit der Option bei schönem Wetter auf unserer Terrasse zu sitzen.
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 die Differenz als Raummiete in Rechnung.

Elysium	€ 650,00
Jägerstüberl	€ 850,00
Aumeister Stube (1.Stock)	€ 850,00
Biedermeier Stube (1.Stock)	€ 1.200,00
Gartensaal	€ 3.000,00
Gartensaal & obere Terrasse	€ 4.500,00

Empfang & Aperitif

Schaumwein

Prosecco Frizzante
Fattoria Conca d'Oro
0,1 l | 0,75 l € 4,20 | € 28,00

mit Rhabarber- oder Orangensaft
1,0 l (aus der Karaffe) € 9,10

mit Marillennektar
0,5 l (aus der Karaffe) € 9,50

Ça Del Bosco, Franciacorta, Brut
Lombardei, Italien
0,75 l € 68,00

Ruinart Blanc de Blanc
Reims, Frankreich
0,75 l € 130,00

Ruinart Brut Rosé
Reims, Frankreich
0,75 l € 140,00

Taittinger Brut Reserve
Reims, Frankreich
0,75 l € 120,00

Unsere Empfehlung

Mariandl
Marillennektar mit Prosecco
0,1 l € 5,90

auch alkoholfrei als Virgin Mariandl möglich
0,1 l € 4,80

San Vigilio Spritz
Aperol und Campari
mit frisch gepressten Orangensaft
und Prosecco
0,2 l € 6,90

Rosato meets Marille
Ramazotti rosato mit Marillennektar
und Soda
0,2 l € 6,90

Aumeister Beerenbowle
mit Rum & Cognac marinierte Beeren
und Prosecco
0,2 l € 5,70

Klassiker

Hugo
Holundersirup und frische Minze mit Prosecco
und einem Schuss Mineralwasser
0,2 l € 6,90

Aperol Spritz
mit Prosecco und Mineralwasser
0,2 l € 6,90

Campari Spritz
Campari mit Prosecco und Mineralwasser
0,2 l € 6,90

Lillet Berry
mit Schweppes Wild Berry
und geeisten Himbeeren
0,2 l € 6,90

Für unsere kleinen Gäste

Aumeister Kiddo
Maracuja-, Ananas- und Orangensaft mit Grenadine
0,2 l € 3,60

Grenadino
Grenadine mit Zitronenlimonade aufgegossen
0,2 l € 3,90

...als besonderes Highlight

Hofbräu „Original Hell"
aus dem Holzfaß
serviert in gekühlten 0,25 l Tonkrügen
30 l € 312,00

Fingerfood

Canapées

Baguettescheibe mit rosa gebratenem Roastbeef, Sauce Remoulade und Scheiben vom Essiggurkerl € 5,20

Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse und frischen Beeren € 4,40

Baguettescheibe mit Senfbutter bestrichen, mit Räucherlachsröschen
Sahnemeerrettich und frischem Dill garniert € 5,40

Thunfischtartar mit Wasabicreme auf Tramezzini € 6,50

Bayerische Tapas

Gebratene Weißwurst Radl auf Brez'n-Scheiben mit Dip vom süßen Senf € 4,10

Geröstete Brez'n-Scheiben mit hausgemachtem Käsebatzi und roten Zwiebelwürferln € 4,20

Tatar vom bayerischen Jungbullen auf geröstetem Sauerteigbrot mit Kräutercreme € 5,80

Rescher Schweinsbraten auf Erdäpfelkas (im Schälchen serviert) € 4,20

Hausgemachte, kleine Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Radieserlsalat € 5,10

kleine Suppen aus dem Glas

Erdbeerkaltschale mit Minze-Pesto € 4,40

Gurkenkaltschale mit gebratenen Shrimps € 4,50

Fruchtige Cremesuppe von der Fiaschetto (Tomatenart)
mit Chimichurri auf einer Ecke Tramezzini € 4,50

Gelöffeltes

Cocktailtomaten und Babymozzarella in Basilikumpesto mariniert € 4,80

Avocado-Apfeltartar mit Chili abgeschmeckt und resch gebratenem Zanderwürfel € 5,20

Gebackene Praline von der Cherry Valley Ente auf Apfel-Blaukraut € 5,30

Lachstartarnocke mit Schalotten-Meerrettichcreme und Malzbaguette-Chip € 6,50

Im Pankoteig frittierte Garnele auf süß-saurem Dip € 6,50

Mediterrane Tapas

Geröstete Ciabattascheiben:

mit Tomatenwürfel, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch mariniert € 4,20

mit Oliventapinade von schwarzen Oliven, frischen Kräutern
und gerösteten Pinienkernen € 4,20

mit Burrata, Basilikumpesto, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten und Basilikumdressing € 4,90

Bitte beschränken Sie Ihre Auswahl auf vier unterschiedliche Sorten.
Die Mindestabnahme je Sorte beträgt 10 Stück.

Menüauswahl & Buffetvorschläge

Bei der Wahl Ihres Menüs bitten wir um ein einheitliches Menü.
Für Vegetarier haben wir selbstverständlich Alternativen vorgesehen.
Falls Sie eine Auswahl der Hauptgerichte wünschen,
ist eine einheitliche Vorspeise, ein einheitliches Zwischengericht,
zwei Hauptgänge sowie eine vegetarische Alternative
und ein einheitliches Dessert möglich.
Die Anzahl der Gerichte benötigen wir bitte spätestens am Freitag der Vorwoche.

Ihre kleinen Gäste wählen vor Ort aus unserer Kinderkarte!

vegane Gerichte
vegetarische Gerichte

... vorweg für die Tischmitte

Brot & Butter

Baguette, Vollkornbaguette und frisch gebackenes Ciabatta (je 1 Scheibe), pro Person € 4,20

Brez´n

frisch gebackene, kleine Breze, pro Stück € 1,80

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 Obazda

pro Schälchen € 3,10

Vorspeisen

Lachstartar
mit Buttermilch-Dip
an hausgemachtem Kartoffelrösti
(knusprig gebraten)
€ 12,20

Apfel-Fenchel-Salat mit Kirschtomaten
in Kräutervinaigrette
mit hausgemachten gebratenen Quinoa-Pflanzerl
€ 10,50

Avocado-Apfelsalat mit Beluga-Linsen
und einer gebratenen Lachstranche
€ 11,20

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten
in Senf-Kräuterdressing,
mit gebratenen Pilzen, Speck- und Ciabattakrusteln
€ 10,80

Suppen

Gelbe Curry-Erbsensuppe
mit im Pankoteig gebackener Garnele
(auch vegan möglich) € 7,00

Rinderkraftbrühe
wahlweise mit hausgemachten Grießnockerln
oder Brätstrudel € 6,70

Kresseschaumsüppchen
mit Tomatenpraline € 7,00

Klare Gemüseessenz mit Tomaten-Rucola-Ravioli
und Gemüsestreifen € 7,00

Festtagssuppe
mit Leberspätzle, Brätstrudel, Grießnockerl
und Gemüsestreifen € 7,70

Suppen-Trilogie

bitte wählen Sie Ihre eigene Trilogie
aus 3 der genannten Suppen aus € 15,50

Zwischengerichte

Kräuter-Risotto
mit grünem Spargel gebacken im Tempurateig € 10,70

Pilzravioli (4 Stück)
mit gebackenem Rucola und gerösteten Pinienkernen € 10,70

Tagliolini (dünne Bandnudeln) mit leichtem Trüffelrahm,
Zucchinistreifen, Parmesanchip und gehobelten schwarzen Trüffel € 11,40
(auch vegan möglich)

Konfierter Lachs mit Zitrusbutter, Perlgraupen-Friséesalat mit Sprossen € 11,30

Sorbets

Cassis Sorbet
mit Prosecco aufgegossen € 6,70
mit Champagner aufgegossen € 11,70

Cremiges Zitronensorbet mit Wodka und Minze € 6,90

-Sorbets sind auch alkoholfrei möglich-

Hauptgerichte

vom Schwein

Schweinefilet – im Ganzen gebraten – mit Calvadosrahm,
glacierten Apfelspalten, Marktgemüse und Butterspätzle € 20,00

Knusprige Tranchen vom Spanferkelrücken an Dunkelbiersoße
mit Rahmwirsing, Kartoffelknödel und hausgemachtem Kräuter-Reiberdatschi (ab 8 Portionen) € 19,20

vom Kalb

Rosa gebratenes Kalbssteak
mit Trüffel-Tagliolini (dünne Bandnudeln), kräftiger Kalbsjus und Marktgemüse € 24,70

Kalbstafelspitz, rosa gebraten, mit weißem Stangenspargel
und jungen Kartoffeln, geschwenkt in Butter (mit Schale)
wahlweise mit Buttersauce oder Sauce Hollandaise € 21,40
(saisonal von April bis 24. Juni)

Saltimbocca vom Kalb (mit Salbei und Schinken umwickelt)
auf Rosmarinrisotto und glasierten Karotten € 21,00

Kalbsmedaillons mit Mozzarella-Tomatenkruste an Kräuterjus,
mit mediterranem Gemüse und und kleinen Kartoffeln, geschwenkt in Butter (mit Schale) € 23,00

vom Rind

Zarter Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsoße
mit gebräunten Schupfnudeln und glasierten Karotten (ab 8 Portionen) € 16,80

Rinderfiletsteak (200g) vom bayrischen Jungbullen rosa gebraten
mit Pfefferrahmsoße, Risoléekartoffeln und Trüffel-Mascarpone,
serviert mit gemischten Blattsalaten im Kräuter-Senfdressing € 38,70

Rostbraten aus der Rinderlende (zwei Scheiben) mit Zwiebelsoße,
hausgemachten Röstzwiebeln, Prinzessbohnen und Speck-Bratkartoffeln € 28,30

Lamm und Wild

Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste
an leichter Pommery-Senfsoße auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin € 27,70

Heimische Rehmedaillons rosa gebraten an Langpfeffersoße
mit Mandelbällchen und cremiger Schwarzwurzel € 21,00

Rosa gebratener Hischkalbsrücken mit Wacholderrahm
an Kürbis-Rosenkohl-Gemüse und Kartoffel-Mandelbällchen € 30,70

Geflügel

Gebratene Maispoulardenbrust
mit Ragout vom Wurzelgemüse, Roten Linsen und Langpfeffersoße € 19,80

½ Ente in kräftiger Enten-Orangen-Soße mit Apfel-Blaukraut,
hausgemachtem Kräuter-Reiberdatschi und Kartoffelknödel € 26,90

¼ Ente in kräftiger Enten-Orangen-Soße mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel € 22,50

Fisch

Resch gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Avocadosalat
mit gebratenen, jungen Kartoffeln (mit Schale) € 24,10

Gebratenes Wolfbarschfilet auf einem Zucchinisalat mit frischer Minze,
gerösteten Walnüssen und Drillingen (Kartoffelsorte) in Rosmarinbutter gebraten € 21,00

Gebratenes Filet vom Kabeljau mit Confit von der roten Zwiebel,
dreierlei Paprika und in Olivenöl geschwenkte Pappardelle € 19,70

Variationen

Medaillons vom Kalbs-und Rinderfilet rosa gebraten in Portweinsoße
mit einem Ragout von Karotte und grünem Spargel sowie Kartoffel-Estragonstampf € 32,30

Duett vom knusprig gebratenem Spanferkelrücken und Ente
an Dunkelbiersoße mit Blaukraut und je einem Kartoffel- und Semmelknödel
(die Beilagen werden in Schalen eingesetzt, ab 8 Portionen) € 21,50

„Aumeister-Reindl“
Kalbshaxe, Ente und Schweinebraten mit Kruste im Reindl serviert
mit handgedrehten Kartoffelknödeln, Kräuter-Reiberdatschi,
Apfel-Blaukraut und Rahmwirsing in Schalen, Bratensoße und Schwammerlrahm in Saucieren
(ab 10 Portionen auf Rechauds auf den Tischen eingesetzt eingesetzt) € 23,40

Vegetarisch & Vegan

Kräuter-Risotto mit grünem Spargel im Tempurateig gebacken € 13,40

Gnocci mit lauwarm marinierten Gemüse in Olivenöl,
Balsamico und geriebenem Peccorino (ab 6 Portionen) € 14,80

Gelbes Kokos-Gemüsecurry mit Zitronengras, Limette und Basmatireis € 14,70

Tagliolini (dünne Bandnudeln) in leichtem Trüffelrahm
mit Zucchinistreifen, Parmesanchip und gehobelten Trüffel (vegan oder vegetarisch möglich) € 16,50
(auch vegan möglich)

Desserts

Zwei hausgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet
mit Schlagrahm und Vanilleeis € 8,00

Weißes Schokoladenmousse
mit Vanille-Kirschen € 8,00

Dreierlei Sorbets
(Zitrone, Cassis und Passionsfrucht)
auf Pfirsichspiegel mit exotischen Früchten und Minze-Espuma (vegan) € 10,40

Bayrisch Creme im Glas
mit Beerenfruchtmark, Schlagrahm und Fruchtgarnitur € 7,00

Schokoladenkuchen mit Schlagrahm und Fruchtgarnitur € 8,30

Dessertvariation

Ein Apfelkücherl in Zimt-Zucker,
eine Kugel Vanilleeis
und weißes Schokoladenmousse mit Waldbeerenragout € 12,40

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
Bayrischer Wurstsalat mit Essig-Öl-Senfdressing, Faßgurkerl und roten Zwiebelringen

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

Dressings

Balsamico-, Joghurt- und Hausdressing (Senf-Kräuterdressing),
kalt gepresstes Olivenöl, dunkler Balsamicoessig und Steirisches Kürbiskernöl

Pasta-Station

-am Buffet frisch zubereitet-
„Penne Arrabiata“
Penne mit frischer Petersilie, Knoblauch, Chili, Tomatensugo und frisch geriebenem Parmesan

Hauptgänge

am Buffet tranchiert

Knuspriger Spanferkelrücken mit Thymian und grobem Pfeffer gebraten an Dunkelbiersoße
oder (bitte wählen Sie)
Glacierte Kalbshaxe mit Weißwein-Thymiansoße

Putengeschnetzeltes in Pilzrahm und Zwiebellauch
Resch gebratenes Zanderfilet auf Ratatouillegemüse

Beilagen

Kartoffelknödel, Butterkartoffeln, Butterspätzle,
Apfel-Blaukraut, frisches Marktgemüse und Speck-Rahmwirsing

Desserts

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

Bayrische Käseauswahl vom Holzbrettl

Obazda, Romadur, Bauernkäse und Rotschimmelkäse
Brotauswahl mit Baguette, Vollkornbaguette, frisch gebackenen kleinen Brezn und Butter

Preis pro Person mit Pasta-Station und Käseauswahl € 43,00
Preis pro Person ohne Käseauswahl oder ohne Pasta-Station € 40,00
Preis pro Person ohne Pasta-Station und Käse € 38,00

Die Mindestanzahl für das Bayrische Buffet liegt bei 30 Erwachsenen.
Unter 30 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 100,- pauschal belastet.
Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 30) um je € 1,30.
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)

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Mediterranes Gemüse vom Grill mit Kräutern in altem Balsamico und kalt gepresstem Olivenöl mariniert
„Vitello tonnato“ dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise
Meeresfrüchtesalat mit roten Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Balsamico-Vinaigrette
„Caprese“ Tomatenscheiben mit Büffel - Mozzarella, altem Balsamico, Olivenöl und Basilikumblättern
Bulgursalat „Tabouleh“ mit Zitrone, Olivenöl, Frühlingszwiebeln und Petersilie
Bohnensalat mit weißen Bohnen in Essig & Öl Dressing
mit roten Tropea Zwiebeln, Tomatenecken und Gurkenscheiben

Suppen

Klare Minestrone mit frisch geriebenem Parmesan

Salate

Blattsalate der Saison mit Karottenstreifen, Gurkenscheiben, Tomatenecken und Paprikastreifen,
Rucolasalat mit Streifen vom Parmaschinken und Pinienkernen

Dressings

Balsamico-, Joghurt- und Hausdressing (Kräuter-Senfdressing),
dunkler Balsamico, kalt gepresstes Olivenöl und Steirisches Kürbiskernöl und Basilikumpesto

Pasta Station

-am Buffet frisch zubereitet-
„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 Madeirasoße
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf einem lauwarmen mit Thymian gewürzten Paprika-Zucchinigemüse
Hausgemachte Lasagne mit Fleisch oder Gemüse (bitte wählen Sie)

Beilagen

in Butter geschwenkte Tagliolini, Kartoffel-Selleriepüree,
Brokkoliröschen mit Pinienkernbutter

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu
Zitronensorbet mit marinierten Trauben und Minze
Cremige Espresso Panna Cotta mit Orangen Melonensalat
Obstsalat
oder (bitte wählen Sie)
frische Beeren mit Schlagrahm
(Mai bis August, Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)

Italienische Käseauswahl vom Holzbrettl

Gorgonzola, Provolone, Taleggio und Parmesan mit Birne und Walnüssen
Brotauswahl mit Baguette, Ciabatta und Vollkornbaguette, Butter

Preis pro Person mit Pasta-Station und Käseauswahl € 50,00
Preis pro Person ohne Käseauswahl oder ohne Pasta-Station € 46,00
Preis pro Person ohne Pasta-Station und ohne Käseauswahl € 44,00

Die Mindestanzahl für das mediterrane Buffet liegt bei 30 Erwachsenen.
Unter 30 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 100,- pauschal belastet.
Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 30) um je € 1,30.
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)

Bayrisches BBQ-Buffet

Auf den Tischen eingesetzt

Rucola Frischkäse, Jalapeño-Creme (Frischkäse mit Jalapeños und Petersilie)
Brotzeitkas (Frischkäse mit Radieserl, Schnittlauch und Kren)
Hausgemachter Obazda
Bauernbrot, Malzbrot & frisch gebackene kleine Brezn und Butter

Salat

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

Dressings

French- und Joghurtdressing, Balsamicodressing,
kalt gepresstes Olivenöl, Steirisches Kernöl und dunkler Balsamicoessig
Bauernbrot, Baguettesemmeln, frisch gebackene kleine Brezen, dunkles Malzbrot & Butter

Pasta Station

-am Buffet frisch zubereitet-
Tagliolini (dünne Bandnudeln) mit Trüffelrahm, Zucchinistreifen und frisch geriebenem Parmesan

Hauptgerichte vom Grill

Lachsfilet
mit hauseigener Marinade eingelegte Schweinenackensteaks
Minutensteaks von der Pute in Paprika-Olivenölmarinade
Nürnberger Rostbratwürstel

Beilagen

Bratkartoffeln, Maiskolben in Butter, Sauerkraut
Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl mariniert (Zucchini, Aubergine und rote Zwiebel)
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
Scheiterhaufen (Brot, Sahne, Schokolade) mit Vanillesoße
Obstsalat
oder (bitte wählen Sie)
frische Beeren mit Schlagrahm
(Mai bis August, Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)

Preis pro Person mit Pasta-Station € 42,50
Preis pro Person ohne Pasta-Station € 37,50

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

Mediterranes BBQ-Buffet

Vorspeisen

Shrimpssalat in feiner Dill-Kräutersoße
Kleine hausgemachte Kalbfleischpflanzerl mit Estragon-Senf
Süße Honig-Melone mit Parmaschinken -wird am Buffet frisch aufgeschnitten-
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse und hausgemachter Sauce Remoulade
„Vitello tonnato“ dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise
„Caprese“ Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella, altem Balsamico, Olivenöl und Basilikumblättern

Suppe

Kalte Joghurt - Gurkensuppe mit Crevetten

Salat

Blattsalate der Saison, Anchovis und Brotkrusteln, hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, Bohnensalat,
Karottenraspeln, Paprikastreifen und Gurkenscheiben, rote Zwiebeln,
Tomatenecken und Maiskörner, Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse

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, Zucchinistreifen und frisch geriebenem Parmesan

Hauptgerichte

Lachsfilet
Riesen-Garnelen in Rosmarin-Zitronenmarinade
Rinderlende im Ganzen gebraten -vor dem Gast tranchiert-
Schweine- und Putenmedaillons in Pfeffermarinade eingelegt
Nürnberger Rostbratwürstl
Lammkotelettes mit Rosmarin und Thymian

Beilagen

Speck-Bohnen, Kartoffelgratin, Speck-Bratkartoffeln, frisches Marktgemüse
Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl mariniert (Zucchini, Aubergine und rote Zwiebel)
Kräuter-, Chili und Knoblauchbutter, Cocktail- und Chili-Dip

Ofenkartoffel-Station

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

Desserts

Gebratene Ananas mit Rum flambiert und Vanille-Karamellsoße -vor dem Gast zubereitet-
Topfenmousse mit marinierten Orangenfilets
Kokos- und Mangoeis aus der Eistruhe nach Wahl mit Schokoladenstreuseln, Krokant und Schlagrahm
Exotischer Fruchtsalat mit Minze
oder (bitte wählen Sie)
frische Beeren mit Schlagrahm (Mai bis August, Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)

Internationale Käseauswahl vom Holzbrettl

mit Tiroler Bergkäse, italienischem Pecorino, französischem 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 € 68,50
Preis pro Person ohne Käseauswahl oder ohne Pasta-Station € 62,50
Preis pro Person ohne Pasta-Station und Käseauswahl € 58,50

Die Mindestanzahl für das große BBQ-Buffet 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.
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)

Weinempfehlungen

Wir haben noch weitere Weine auf unserer Weinkarte,
die wir Ihnen gerne anbieten.
Unsere abwechslungsreiche Weinkarte beinhaltet Weine
aus Deutschland, Italien, Österreich und Frankreich.

Schaumwein

Prosecco frizzante € 28,00
Fattoria conca D´Oro, 11 % Vol.

Ça Del Bosco, Franciacorta, Brut € 68,00
Lombardei, Italien
12,5 % Vol.

Ruinart Blanc de Blanc, Reims € 130,00

Ruinart Brut Rosé, Reims € 140,00

Weißwein

Würzburger Stein Silvaner € 29,00
VDP, Erste Lage
Weingut Juliusspital, Franken
12,5 % Vol.

Weißburgunder € 36,00
Weingut Studier, Pfalz
12 % Vol.

Grüner Veltliner „Gmirk“ € 22,50
Anton Bauer, Wagram, Österreich
12,5 % Vol.

Zöblinger Heiligenstein € 29,00
Riesling DAC Reserve
Weingut Jurtschitsch, Kamptal
12,5 % VOL

Lugana D.O.C. - Biowein € 25,80
D.O.C., Trebbiano di Lugana
Cantine la Pergola, Lombardei, Italien
13 % Vol.

Trebbiano di Lugana € 28,50
D.O.C., San Martino
Famiglia Olivini, Lombardei, Italien
13 % Vol.

Sancerre € 32,00
Sauvignon Blanc
Chateau de Thauvenay, Loire
12,5 % Vol.

Roséwein

Whispering Angel € 44,00
Genache, Vermentino, Cinsault, Syrah, Tibouren
Chateau D´Esclans, Provence, Frankreich
13 % Vol.

Ultimate Provence € 42,00
Syrah, Cinsault, Grenache
Chateau de Berne, Provence, Frankreich
12,5 % Vol.

Rotwein

Lemberger QbA € 24,00
Winzer vom Weinsberger Tal, Württemberg
13 % Vol.

Wagram Cuvée € 34,00
Zweigelt, Cabernet Sauvignon,
Blaufränkisch, Merlot
Weingut Anton Bauer, Wagram, 13,5 % Vol.

Classic Cuvée € 24,00
Blauer Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch
Weingut Salzl, Burgenland, Österreich,
13,5 % Vol.

Blauer Zweigelt, Qualitätswein € 23,00
Weingut Jurtschitsch, Kamptal 12,5 % Vol.

Garda Classico D.O.C. - Biowein € 24,00
Eliantro Gropello
Cantine La Pergola, Lombardei, Italien
13 % Vol.

Sessantanni Primitivo di Manduria € 42,00
Cantine San Marzano, Apulien, Italien
14,5 % Vol.

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.

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

Aprikosen-Käsekuchen (12 Stück)	€ 44,40
Kirsch-Streuselkuchen (12 Stück)	€ 44,40
Gedeckter Apfelkuchen (12 Stück)	€ 44,40
Heidelbeer-Panna Cotta Torte (12 Stück)	€ 44,40
Nuss-Sahnetorte (12 Stück)	€ 44,40
Erdbeerkuchen (12 Stück)	€ 44,40
Sahne (in der Schüssel mit ca. 10 Portionen)	€ 15,00

... unsere Empfehlung für die Sommermonate:
Erdbeerherz mit Marzipanschriftzug!

für ca. 12 Personen (Durchmesser 26 cm)	€ 60,00
für ca. 16 Personen (Durchmesser 31 cm)	€ 75,00
für ca. 22 Personen (Durchmesser 35 cm)	€ 100,00
für ca. 32 Personen (Durchmesser 42 cm)	€ 140,00
für ca. 43 Personen (Durchmesser 50 cm)	€ 180,00
für ca. 55 Personen (Durchmesser 57 cm)	€ 230,00
Marzipanschriftband	€ 22,00

Bringen Sie Kuchen & Torten selbst mit oder lassen Sie diese anliefern,
so berechnen wir € 4,00 Tellergeld pro Gedeck.

Bitte beachten Sie, dass die Kuchen erst am Veranstaltungstag geliefert werden
dürfen, sowie auf der Verpackung mit dem Namen der Veranstaltung
und dem Herstellungsdatum beschriftet sein müssen.

Dekoration & Menükarten

Für jede Feier werden die Tafeln mit weißen Tischdecken
und schön gefalteten Stoffservietten gedeckt,
gerne dekorieren wir diese ganz nach Ihren Wünschen.
Für individuellen & saisonalen Tischschmuck sowie für Blumengestecke stellen wir
gerne den Kontakt zu unserer Floristin her.
Wünschen Sie, dass wir Ihre mitgebrachte Tischdekoration für Sie
auflegen oder entsorgen, berechnen wir hierfür € 1,50 pro Person.

Menükarten

Die Menükarten werden auf der Innenseite mit Ihrer
Wein- und Getränkeauswahl sowie dem gewählten Menü oder Buffet bedruckt.

Aumeister-Standardmenükarte

Die Vorderseite dieser Menükarte ist mit dem Aumeister-Logo bedruckt und kann hier zusätzlich individuell mit Ihrem Foto oder Firmenlogo und einem individuellen Text bedruckt werden

pro Stück ohne Foto/Logo € 2,80
pro Stück mit Foto/Logo € 3,50

Kupferstich-Menükarte

Aus Büttenkarton und einem Kupferstichdruck des Aumeisters auf der Vorderseite

pro Stück € 4,80

Serviettenringe

Werden um die Servietten gelegt mit dem Aumeister-Logo
und auf der Innenseite mit Ihrem gewählten Menü bedruckt

pro Person € 2,80

Malerstaffelei

Speziell für Buffets empfehlen wir Ihnen die Buffetfolge in einem Bilderrahmen auf der Malerstellage neben dem Buffet zu präsentieren

A3-Format € 10,00

auch im A4-Format als Aufsteller auf den Tischen möglich

A4-Format € 5,50

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, des Reservierenden und durch das Restaurant & Biergarten Aumeister bindend.

3. Die Überlassung von Räumen begründet ein Mietverhältnis.
Eine Unter- bzw. Weitervermietung von Räumen bedarf der schriftlichen Genehmigung des Restaurants & 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 des Restaurants & Biergarten Aumeister sind binnen 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

5.1. Bei schriftlichen Mahnungen des Restaurants & 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 am Freitag der Vorwoche 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. Nachtpauschale Wir berechnen je angefangene Stunde von 0:01 bis 1:00 Uhr € 150,00, 1:01 Uhr bis 2:00 Uhr € 250,00, 2:01 Uhr bis 3:00 Uhr € 400,00 zusätzlich. Insgesamt € 800,00 bis 3:00 Uhr

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. Unsere Preise sind derzeit haltbar, allerdings wissen wir nicht, wie diese sich entwickeln werden und behalten uns geringe Preisänderungen vor, die jederzeit vorgenommen werden können.

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.

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 2023

Geschäftsleitung Aumeister OHG