



# Aumeister

*Restaurant & Biergarten im Englischen Garten*

# 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

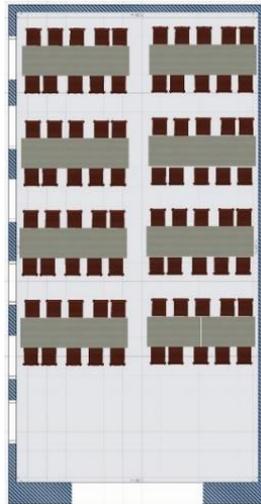
Aumeister OHG  
Sondermeierstraße 1  
80939 München

Telefon: 089 / 18931420  
E-Mail: [aumeister@aumeister.de](mailto:aumeister@aumeister.de)

# Impressionen & Räumlichkeiten

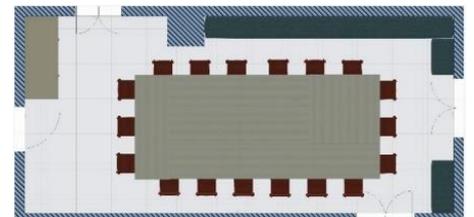
## Gartensaal

für bis zu 80 Gäste  
Bestuhlungsmöglichkeit: Tafeln  
barrierefrei



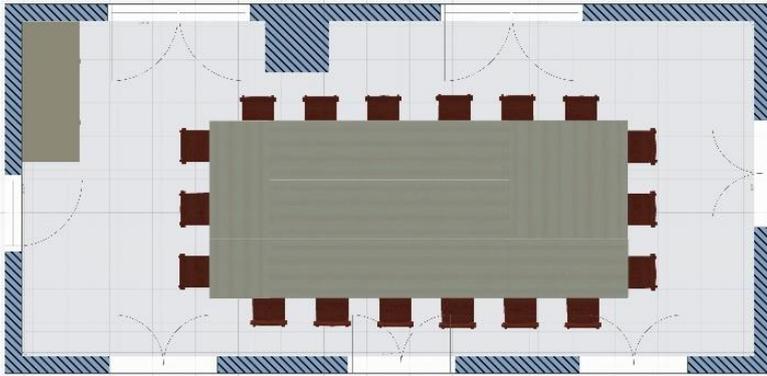
## Jägerstüberl

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



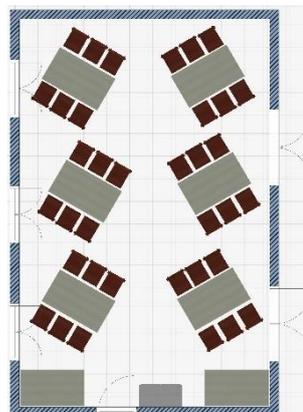
## Aumeister Stube

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

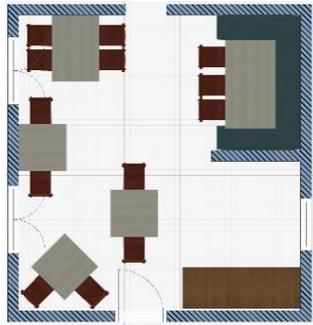


## Aumeister und Biedermeier Stube

sind durch zwei Flügeltüren verbunden und auch gemeinsam nutzbar

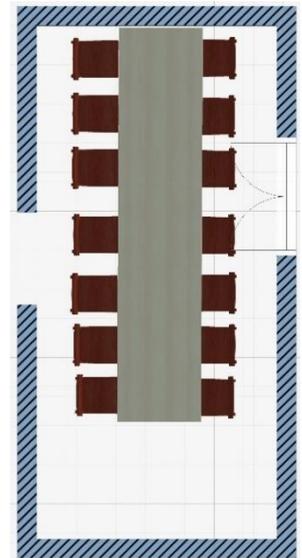
## Gaststube

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

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

# 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 Räucherlachsroschen  
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-Radiesersalat € 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 Oliventapenade 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.

# Kommunions- und Konfirmationsarrangement

Unser Arrangement speziell für Kommunionen und Konfirmationen sind inklusive Aperitif, Dekoration der Tafel und Menükarten.

Die Arrangements sind nur in der genannten Menü-Zusammenstellung gültig. Selbstverständlich sehen wir vegetarische Alternativen vor und berücksichtigen Unverträglichkeiten.

## Aperitif

Lillet Berry

Lillet Aperitif mit Schweppes Wild Berry und geeisten Himbeeren

## 3-Gang-Menü

Erbsen-Korianderschaumsuppe mit spicy Erdnusscrunch 

\*\*\*

Gebratenes Lachsfilet

auf Kartoffel-Limettenstampf, Curryschaum und glasierten Zuckerschoten

\*\*\*

Vanille-Mascarponecreme im Glas  
mit Bananen und Schokolade geschichtet

pro Person € 38,60

(inklusive Aperitif, Dekoration und Menükarten)

## 4-Gang-Menü

Geschmorte Tomate mit körnigem Kräuterfrischkäse, getoastetes Weißbrot  
und Kräutersalat mit Passionsfrucht-Vinaigrette 

\*\*\*

Spargelcremesuppe 

mit Bärlauchpesto und gerösteten Mandelblättchen

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbslende mit gebratenem grün-weißen Spargel,  
Sauce Choron und Kartoffelgratin

\*\*\*

Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Bourbon-Vanillesoße und Sahne

pro Person € 43,80

(inklusive Aperitif, Dekoration und Menükarten)

Bei Menüänderungen gelten die jeweiligen Preise der einzelnen Gerichte



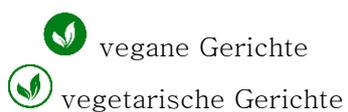
## Menüauswahl Frühling 2023

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!



## ... 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

Spargelsalat mit Bärlauch-Vinaigrette   
und knusprigen Malzbaguette-Chips

€ 10,60

„Vitello tonnato“

Dünne Kalbfleischscheiben  
mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise

€ 11,90

Avocado-Erdbeersalat mit Nusscrunch   
und in Limetten-Vinaigrette

mariniertem Friséesalat

€ 11,30

Dreierlei vom Blumenkohl 

Blumenkohl-Nougat-Püree  
mit gebratenem Blumenkohl  
und Blumenkohlsalat in Mirin-Marinade  
(mit Reissessig) € 9,80

## Suppen

Rinderbouillon mit Pilz-Brättnockerl  
und Gemüsestreifen

€ 6,70

Spargelcremesuppe   
mit Bärlauchpesto und gerösteten  
Mandelblättchen € 7,00

Erbsen-Koriandercremesuppe   
mit spicy Erdnusscrunch  
€ 7,00

Karottencremesuppe   
mit Limette und fruchtigem Sauerrahm  
€ 7,00

### Suppen-Trilogie

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

## Zwischengerichte

Sämiges Spargelrisotto von grünem Stangenspargel  
mit frittiertem Rucola und krossen Parmaschinken-Chip  € 11,90

Gebrautes Filet vom Wolfsbarsch  
auf Kartoffel-Bärlauchcreme und mariniertem Kräutersalat € 12,50

Gnocchi mit Bärlauch-Kräuterpesto,  
Kirschtomaten und gebratenem Spargel  € 10,20

## 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

### mit Spargel

Portion Schrobenhausener Stangenspargel mit geschwenkten Butterkartoffeln  
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter 🌱 € 21,50

mit gekochtem Schinken € 7,90

mit kleinem Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 10,80

mit kleinem Lachsfilet € 11,20

mit kleinem Rinderfiletsteak (100 g) € 16,00

### Empfehlungen

Rosa gebratene Kalbsslende mit jungen Rübchen, Bärlauchschaum  
und hausgemachten Macaire-Kartoffeln € 25,40

Zwei Tranchen vom gebratenen Schweinefilet mit Calvadosrahm,  
glasierten Apfelspalten, Marktgemüse und Butterspätzle € 20,00

Duett vom knusprig gebratenem Spanferkelrücken und Ente  
an Dunkelbiersoße mit Blaukraut und je einen Kartoffel- und Semmelknödel  
(die Beilagen werden in Schalen eingesetzt, ab 8 Portionen) € 21,00

Resch gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Avocadosalat  
mit Grenaille Kartoffeln € 24,10

Gebratene Riesen-Garnelen (4 Stück)  
auf Kartoffel-Limettenstampf, Curryschaum und glasierten Zuckerschoten € 36,80

### Vegetarisch & Vegan

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

Ricotta-Tomatenravioli (7 Stück) 🌱

mit Kirschtomatenmarmelade, Basilikum und altem Balsamico € 15,00

Gelbes Kokos-Gemüsecurry 🌱

mit Zitronengras, Limette und Basmatireis € 14,70

Tagliolini (dünne Bandnudeln) in leichtem Trüffelrahm 🌱

mit Zucchiniestreifen, Parmesanchip und gehobelten Trüffel € 14,30  
(auch vegan 🌱 möglich)

## Desserts

„Variation von Erdbeeren“ 🌱

Erdbeeren mit Holunderblütensirup mariniert (ohne Alkohol)  
Erdbeersorbet und Erdbeertiramisu  
€ 10,30

Erdbeer-Rhabarber-Crumble 🌱

mit Bourbon-Vanillesoße und Schlagsahne  
€ 7,80

Vanille-Mascarponecreme im Glas 🌱

mit Bananen und Schokolade geschichtet  
€ 6,70

Erdbeeren in Holundersirup mariniert (ohne Alkohol) 🌱

mit Vanilleeis und Sahne  
€ 7,40

# Weineempfehlungen

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 Fattoria conca D'Oro, 11 % Vol.	€ 28,00
Ça Del Bosco, Franciacorta, Brut Lombardei, Italien 12,5 % Vol.	€ 68,00
Ruinart Blanc de Blanc, Reims	€ 130,00
Ruinart Brut Rosé, Reims	€ 140,00

## Weißwein

Würzburger Stein Silvaner VDP, Erste Lage Weingut Juliuspital, Franken 12,5 % Vol.	€ 29,00
Weißburgunder Weingut Studier, Pfalz 12 % Vol.	€ 36,00
Grüner Veltliner „Gmirk“ Anton Bauer, Wagram, Österreich 12,5 % Vol.	€ 22,50
Zöblinger Heiligenstein Riesling DAC Reserve Weingut Jurtschitsch, Kamptal 12,5 % VOL	€ 29,00
Lugana D.O.C. - Biowein D.O.C., Trebbiano di Lugana Cantine la Pergola, Lombardei, Italien 13 % Vol.	€ 25,80
Trebbiano di Lugana D.O.C., San Martino Famiglia Olivini, Lombardei, Italien 13 % Vol.	€ 28,50
Sancerre Sauvignon Blanc Chateau de Thauvenay, Loire 12,5 % Vol.	€ 32,00

## Roséwein

Whispering Angel Genache, Vermentino, Cinsault, Syrah, Tibouren Chateau D'Esclans, Provence, Frankreich 13 % Vol.	€ 44,00
Ultimate Provence Syrah, Cinsault, Grenache Chateau de Berne, Provence, Frankreich 12,5 % Vol.	€ 42,00

## Rotwein

Lemberger QbA Winzer vom Weinsberger Tal, Württemberg 13 % Vol.	€ 24,00
Wagram Cuvée Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Merlot Weingut Anton Bauer, Wagram, 13,5 % Vol.	€ 34,00
Classic Cuvée Blauer Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch Weingut Salzl, Burgenland, Österreich, 13,5 % Vol.	€ 24,00
Blauer Zweigelt, Qualitätswein Weingut Jurtschitsch, Kamptal 12,5 % Vol.	€ 23,00
Garda Classico D.O.C. - Biowein Eliantrop Gropello Cantine La Pergola, Lombardei, Italien 13 % Vol.	€ 24,00
Sessantanni Primitivo di Manduria Cantine San Marzano, Apulien, Italien 14,5 % Vol.	€ 42,00

# 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 Tellergerd 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 Malerstaffelei 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