

Ehem. Königliches Jägerhaus im Englischen Garten

# HOCHZEITSMAPPE 2022

Liebes Hochzeitspaar,

was könnte zu einem Fest der Liebe besser passen, als die wunderschöne Natur des Englischen Gartens und zahlreiche romantische Plätzchen mit bayrischem Charme und Gemütlichkeit?

Im Restaurant Aumeister bieten wir Ihnen nicht nur den perfekten Rahmen für den "schönsten Tag Ihres Lebens", sondern unterstützen Sie auch gerne bei Ihren Vorbereitungen.

Bei uns finden Sie wunderschöne Räumlichkeiten für Feste bis zu 250 Gästen. Ein Dinner mit Ihren Lieben in unserer Gaststube, ausgelassenes Feiern mit Familie und Freunden in unserem großen Gartensaal mit angrenzender überdachter Terrasse. Kaffee trinken auf unserer Sonnenterrasse, ein Essen im kleinen Rahmen im Elysium oder Partystimmung im Eventzelt auf unserer Wiese.

Unser Küchenchef kreiert für Sie das beste saisonale Menü (im Eventzelt ist nur Buffet möglich)

Unser Küchenchef kreiert für Sie das beste saisonale Menü (im Eventzelt ist nur Buffet möglich) oder ein einmaliges Buffet und unser Serviceteam lässt keine Wünsche offen.

Im Sommer bietet Ihnen unsere großzügige Gartenanlage mit Terrasse, Wiese und einem der schönsten Biergärten Münchens die Möglichkeit für Empfänge und Feiern im Freien.

Und für Ihre freie Trauungszeremonie haben wir mit unserer Eventwiese den perfekten Ort für Sie.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Wahl der Partner vor Ort. Egal ob Blumendekoration, Musik, Fotograf, Konditorei oder Pferdekutsche, wir haben die richtigen Adressen für Sie.

Wir bedanken uns für Ihr Interesse und freuen uns darauf, Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen - lassen Sie sich von uns verzaubern.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot für Ihre geplante Hochzeitsfeier, 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 Bankettabteilung steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir bitten um Terminvereinbarung für Veranstaltungsabsprachen.

Tel. 089 / 18 93 142-0

E-Mail: <u>aumeister@aumeister.de</u> www.aumeister@aumeister.de

Aumeister im Englischen Garten Restaurant und Biergarten Sondermeierstraße 1 80939 München

# **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, bis 45 Personen bei Menüservice



Elysium im Erdgeschoss, kleiner Raum mit offenem Zugang, bis 16 Personen



Gartensaal im Erdgeschoss, bis 90 Personen



Jägerstüberl im Erdgeschoss, bis 30 Personen



Überdachte Terrasse Im Erdgeschoss, bis 60 Personen



#### Eventzelt

Auf unserer Wiese neben dem Haus können Sie Ihr Fest mit bis zu 250 Personen feiern.

Das Zelt kann individuell erweitert oder verkleinert werden.

Durch die zu öffnenden Seitenwände feiern Sie so "luftig", wie Sie möchten und sind bei mäßigem Wetter trotzdem geschützt.





Freie Trauung
Für eine freie Trauung eignet sich die Wiese direkt neben unserem Zelt oder unsere überdachte Terrasse.



Empfang Für den Empfang steht Ihnen ein Teil der Terrasse exklusiv zur Verfügung.



Speisen
Bei der Menüzusammenstellung berät Sie gerne unser Küchenchef, Herr Frenzel.





# **APERITIF**

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste mit einem freundlichen Lächeln und einem kühlen Aperitif. Dazu reichen wir gerne kleine Köstlichkeiten damit Sie und Ihre Gäste sich sofort bei uns wohlfühlen.

Prosecco Frizzante, Fattoria Conca d'Oro	0,75 ltr. 0,1 ltr.	€ 28,00 € 4,20
mit Rhabarber-/Orangensaft aufgegossen (aus der Karaffe)	1 ltr.	€ 4,20
Hofbräu Bier vom Holzfass -serviert in gekühlten 0,25 l Tonkrügen-	30 ltr.	€ 312,00
Bellini Pfirsichmus mit Prosecco aufgegossen	0,1 ltr.	€ 5,90
wahlweise mit Champagner aufgegossen: Hierbei erfolgt die Berechnung des Champagners ausschließlich nach Fla	schenverbrauc	h
Taittinger Reims Brut Reserve zusätzlich berechnen wir Pfirsichmus	0,75 ltr. pro Glas	€ 93,00 € 1,50
Rosato meets Marille Ramazotti rosato mit Marillennektar und Soda	0,2 ltr.	€ 6,90
Mariandl Marillennektar mit Prosecco aufgegossen	0,1 ltr.	€ 5,90
Aumeister Beerenbowle Berrenbowle mit Prosecco aufgegossen	0,2 ltr.	€ 5,70
Lillet Berry Lillet Aperitif mit Schweppes Wild Berry und geeisten Himbeeren	0,2 ltr.	€ 6,90
Hugo Holundersirup und frische Minze mit Prosecco und einem Schuss Mineralwasser aufgegossen	0,2 ltr.	€ 6,90
Aperol Spritz Aperol, Orangenscheiben und Eiswürfel mit Prosecco und Wasser Aufgegossen	0,2 ltr.	€ 6,90
Für unsere kleinen Gäste:		
Aumeister Kiddo  Maracuja-, Ananas- und Oragensaft, Grenadine	0,2 ltr.	€ 3,60
Grenadino Grenadine mit Zitronenlimonade aufgegossen	0,2 ltr.	€ 3,90

# HÄPPCHEN UND FINGERFOOD

Gerne reichen wir zum Empfang kleine Häppchen. Die Mindestabnahme je Sorte beträgt 10 Stück. Wir bitten Sie Ihre Auswahl auf vier unterschiedliche Häppchen zu beschränken.

# Canapées

	Baguettescheibe mit rosa gebratenem Roastbeef, Sauce Remoulade und Scheiben vom Essiggurkerl	€ 4,70
	Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse und frischen Beeren	€ 4,40
	Baguettescheibe mit Senfbutter bestrichen, mit Räucherlachsröschen	- 1, 12
	Sahnemeerrettich und frischem Dill garniert	€ 4,70
	Thunfischtartar mit Wasabicreme auf Tramezzini	€ 5,10
Bayeri	ische 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	€ 4,80
	Rescher Schweinsbraten auf Erdäpfelkas (im Schälchen serviert)	€ 3,80
	Hausgemachte, kleine Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Radieserlsalat	€ 4,80
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
Gelöff	eltes	
	Cocktailtomaten und Babymozzarella in Basilikumpesto mariniert	€ 4,20
	Avocado-Apfeltartar mit Chili abgeschmeckt und resch gebratenem Zanderwürfel	€ 4,60
	Gebackene Praline von der Cherry Valley Ente auf Apfel-Blaukraut	€ 4,80
	Lachstartarnocke mit Schalotten-Meerrettichcreme und Malzbaguette-Chip	€ 5,10
	Im Pankoteig frittierte Garnele auf süß-saurem Dip	€ 5,10
Medit	errane Tapas -geröstete Ciabattascheiben-	
	mit "Vitello Tonnato" dünne Kalbfleischscheibe, Thunfischcreme und Kapern garniert	€ 4,10
	mit Tomatenwürfel, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch mariniert	€ 3,50
	mit Oliventapinade von schwarzen Oliven, frischen Kräutern und gerösteten Pinienkernen	€ 3,50
	mit Burata, Basilikumpesto, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten und Basilikumdressing	€ 4,10

# 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.

Unsere abwechslungsreiche Weinkarte beinhaltet hauptsächlich deutsche,
österreichische und italienische Gewächse.

#### Schaumwein

Ça Del Bosco, Franciacorta, Brut € 68,00 Lombardei, Italien trocken, cremige Frucht, feines Fruchtaroma, 12,5 % Vol.

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

Ruinart Blanc de Blanc, Reims € 130,00

Ruinart Brut Rosé, Reims € 140,00

#### Weißweine

Grüner Veltliner "Gmirk" € 22,50 Wagram, Österreich, Weingut Anton Bauer feine Würze, elegante Kernobstnote, trocken, 12,5 % Vol.

Thüngersheimer Grauer Burgunder € 25,50 Würzburg, Deutschland, Weingut Juliusspital frisch und fruchtig, trocken, 13 % Vol.

Riesling Kabinett € 22,50 Pfalz, Deutschland, Abfüller Georg Naegele Aromen von Melone und gelbem Apfel, trocken, 11,5 % Vol.

Lugana D.O.C. - Biowein € 24,50 Lombardei, Italien, Weingut Cantine la Pergola feinfruchtig mit Anklang von Mandeln, lebendige Säure, trocken, 14 % Vol.

Olivini Lugana D.O.C. € 28,50 Lombardei, Italien, Famiglia Olivini Fein grasig, vollmundig, fruchtig, 13 % Vol.

Nussbaumer Gewürztraminer D.O.C. € 58,50 Südtirol, Italien, Weingut Cantina Tramin leuchtendes Strohgelb, duftet nach Rosenblättern, 14,5 % Vol.

#### Roséwein

Whispering Angel € 44,00 Frankreich, Provence, Chateau D'Esclans leicht, intensive Würze, duftet nach roten Früchten, 13 % Vol.

Ultimate Provence 0,75 | € 42,00 1,5 | € 84,00

Frankreich, Provence, La Garde-Freinet intensive Fruchtigkeit von reifen roten Früchten wie Himbeeren und Erdbeeren, 13 % Vol.

#### Rotweine

Lemberger QbA € 24,00 Franken, Deutschland, Winzergenossenschaft Löwenstein eG feines Beerenaroma, viel Frucht und sehr ausgewogen, trocken, 13 % Vol.

Würzburger Spätburgunder QbA € 26,50 Würzburg, Deutschland, Weingut Juliusspital Duft nach roten Früchten, Aromen von Kirsche und Brombeere, 13 % Vol.

Classic Cuvée € 24,00 Burgenland, Österreich, Weingut Salzl intensive Himbeeraromen, weiche Tannine, trocken, 13,5 % Vol.

Garda Classico D.O.C. € 24,00 Gropello Eliantro - Biowein Lombardei, Italien, Weingut Cantine La Pergola herb-saftige Frucht, feinsandiges Tannin, würzige Nuancen, trocken, 13 % Vol.

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

# **GETRÄNKEPAUSCHALEN**

Die Abrechnung der Getränke erfolgt entweder nach Verbrauch oder Sie wählen eine unserer Getränkepauschalen.

Unsere Getränkepauschalen gehen über einen Zeitraum von 7 Stunden.

Alle Getränke die vor oder nach der vereinbarten Zeitrahmen konsumiert werden, werden wir nach Verbrauch berechnen. Der Aperitif ist nicht in den Getränkepauschalen enthalten.

#### Getränkepauschale 1

Kombination aus

unseren Hausweinen: La Pergola Lugana D.O.C. und Elianto Gropello D.O.C.

Petrusquelle Mineralwasser (still/medium),

Saftschorlen, Softdrinks, Kaffee/Tee

und Bierspezialitäten vom Münchner Hofbräuhaus pro Person € 36,00

Verlängerung je angefangene ½ Stunde € 3,50

## Getränkepauschale 2

gerne erweitern wir die Pauschale 1 mit Prosecco Frizzante, Aperol Spritz und Hugo

pro Person € 45,00

Verlängerung je angefangene ½ Stunde € 4,50

## Getränkepauschale 3

Wir erweitern die Getränkepauschale 1 mit Prosecco Frizzante, Aperol Spritz und Hugo und Longdrinks ab 22 Uhr von der Tender Bar (Cuba Libre, Gin Tonic, Wodka Lemon/Tonic/RedBull, Jack Daniels Cola)

pro Person € 58,50

Verlängerung je angefangene ½ Stunde € 6,80

Sollten Sie noch weitere Wünsche haben, können wir Ihnen diese gerne individuell anbieten.

Bitte beachten Sie, dass in den Getränkepauschalen unsere Hausweine inkludiert sind.
Sollten Sie andere Weine aus unserem Sortiment auswählen, kalkulieren wir die Getränkepauschale gerne neu für Sie.

# **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.

Falls Sie eine Auswahl der Hauptgerichte wünschen, ist aus organisatorischen Gründen eine einheitliche Vorspeise, ein einheitliches Zwischengericht, zwei Hauptgänge und ein einheitliches Dessert möglich.

Die Anzahl der einzelnen Hauptgerichte benötigen wir bitte 4 Werktage vor der Veranstaltung.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir im Eventzelt nur ein Buffet anbieten können.

Vegetarische Gerichte sind gekennzeichnet

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, Vollkornbaguett 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.)

pro Person € 3,20

## 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

Lachstartar mit Buttermilch-Dip an hausgemachtem Kartoffelrösti (knusprig gebraten)	€ 11,20
Apfel-Fenchel-Salat mit Kirschtomaten in Kräutervinaigrette mit hausgemachten gebratenen Quinoa-Pflanzerl ${\mathscr C}$	€ 9,50
Avocado-Apfelsalat mit Beluga-Linsen und einer gebratenen Lachstranche	€ 10,20
Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten in Senf-Kräuterdressing, mit gebratenen Mischpilzen, Speck- und Ciabattakrusteln	€ 9,80

# Suppen

"Suppen-Trilogie"	
Bitte wählen Sie aus 3 Suppen aus:	€ 12,80
Gelbe Curry-Erbsensuppe mit gebackener Garnele (auch vegan möglich)	€ 6,10
Rinderkraftbrühe wahlweise mit hausgemachten Grießnockerln oder Brätstrudel	€ 5,90
-	£ F.00
Kresseschaumsüppchen mit Tomatenpraline (vegan) 🗸 Klare Gemüseessenz mit Tomaten-Rucola-Ravioli und Gemüsestreifen 🗸	€ 5,90
	€ 6,10
Festtagssuppe mit Leberspätzle, Brätstrudel, Grießnockerl und Gemüsestreifen	€ 7,20
Zwischengerichte -kleine Menü-Portionen-	
Kräuter-Risotto mit grünem Spargel gebacken im Tempurateig ${\mathscr C}$	€ 9,20
Hausgemachte Ricotta-Spinatravioli (4 Stück) mit Salbei und brauner Butter ${\mathscr C}$	€ 9,20
Tagliolini (dünne Bandnudeln) mit leichtem Trüffelrahm,	
Zucchinistreifen, Parmesanchip und gehobelten schwarzen Trüffel ${\mathscr C}$	€ 9,90
Saltimbocca vom Zander mit Speck und Salbei an Kartoffel-Radieserl-Salat	€ 9,80
<b>Sorbets</b> (auch alkoholfrei möglich) ${\mathscr O}$	
Cassis Sorbet mit Prosecco aufgegossen	€ 5,20
mit Champagner aufgegossen	€ 10,20
Cremiges Zitronensorbet mit Wodka und Minze	€ 5,40
Hauptgerichte mit Schwein	
Schweinefilet – im Ganzen gebraten – mit Calvadosrahm glacierten Apfelspalten, Marktgemüse und Butterspätzle	€ 16,20
Knusprige Tranchen vom Spanferkelrücken an Dunkelbiersoße mit Rahmwirsing, Kartoffelknödel und hausgemachtem Kräuter-Reiberdatschi (ab 8 Portionen)	€ 17,70
Hauptgerichte mit Kalb	
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Trüffel-Tagliolini (dünne Bandnudeln),	
kräftiger Kalbsjus und Marktgemüse	€ 22,80
Kalbstafelspitz, rosa gebraten, mit weißem Stangenspargel (saisonal von April bis 24. Juni) und jungen Kartoffeln, wahlweise mit Buttersauce oder Sauce Hollandaise	€ 19,90
Kalbstafelspitz mit Meerrettichrahm, Spinat und jungen Kartoffeln	€ 19,50
Kalbsmedaillons mit Mozzarella-Tomatenkruste an Kräuterjus,	
mit mediterranem Gemüse und Vitaminkartoffeln	€ 21,50

# Hauptgerichte mit Rind

Zarter Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsoße mit gebräunten Schupfnudeln und glasierten Karotten (ab 8 Portionen)	€ 15,30
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	€ 27,50
Hauptgerichte Lamm und Wild	
Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste an leichter Pommery-Senfsoße auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	€ 26,20
Heimische Rehmedaillons rosa gebraten an samtiger Cranberrys-Soße mit Walnuss-Sesampraline und Mandelbrokkoli	€ 19,50
Rosa gebratener Hischkalbsrücken mit Wacholderrahm an Kürbis-Rosenkohl-Gemüse und Kartoffel-Mandelbällchen	€ 29,20
Hauptgerichte Geflügel	
Gebratene Maispoulardenbrust mit Vollkornnudeln in mediterranem pikanten Gemüse und Cashewkernen	€ 17,80
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
Variationen	
Medaillons vom Kalbs-und Rinderfilet rosa gebraten in Portweinsoße mit einem Ragout von Karotte und grünem Spargel sowie Kartoffel-Estragon-Stampf	€ 30,80
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)	€ 19,50
"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 auf den Tischen eingesetzt (ab 10 Portionen auf Rechauds eingesetzt)	€ 21,90
Hauptgerichte Fisch	
Resch gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Avocadosalat mit gebratenen, jungen Kartoffeln	€ 22,60
Gebratenes Wolfbarschfilet auf einem Zucchinisalat mit frischer Minze, gerösteten Walnüssen und Drillingen (Kartoffelsorte) in Rosmarinbutter gebraten	€ 19,50
Gebratenes Forellenfilet auf Ananas-Linsen-Gurkensalat und Staudensellerie	

€ 18,20

mit einer Vinaigrette von Honig und Zitronensaft

# Hauptgerichte vegetarisch

Kräuter-Risotto mit grünem Spargel im Tempurateig gebackenen ${\mathscr C}$	€ 11,90
Hausgemachte Ricotta-Spinatravioli (7 Stück) mit Salbei und brauner Butter ${\mathscr C}$	€ 13,50
Hausgemachte Kürbisravioli (7 Stück) in Mohnbutter mit geriebenem Parmesan und steirischem Kernöl (SeptJan.) 🍼	€ 12,80
Gelbes Kokos-Gemüsecurry mit Zitronengras, Limette und Basmatireis (vegan) 🤡	€ 13,20
Tagliolini (dünne Bandnudeln) in leichtem Trüffelrahm mit Zucchinistreifen, Parmesanchip und gehobelten Trüffel ${\mathscr C}$	€ 12,80

# Desserts

_	-		"
17000	ヘビセバス	riatio	n
"Dess	eriva	Hauo	
,, = ===			

Ein Apfelkücherl in Zimt-Zucker eine Kugel Tonkabohneneis und weißes Espressomousse mit Waldbeerenragout ♥	€ 11,90
Zwei hausgemachte Apfelkücherl in Zimtzucker gewendet mit Schlagrahm und Vanilleeis 🏈	€ 7,50
Espresso-Panna Cotta mit marinieten Rumfrüchten und Schokoladen-Hohlhippe ${\mathfrak V}$	€ 7,50
Dreierlei Sorbets (Zitrone, Cassis und Passionsfrucht) auf Pfirsichspiegel mit exotischen Früchten und Minze-Espuma 🎔	€ 9,90
Bayrisch Creme im Glas mit Beerenfruchtmark, Schlagrahm und Fruchtgarnitur 🏈	€ 6,50
Pancakes mit marinierten Beeren und Schlagrahm (Mai-Sept.) 🕜	€ 6,90
Schokoladenkuchen mit Schlagrahm und Fruchtgarnitur ${\mathscr C}$	€ 7,80

# BUFFET

Sie möchten sich und Ihre Gäste mit einem Buffet verwöhnen? Kein Problem! Bei schönem Wetter wird dieses mit verschiedenen Stationen auf der Terrasse aufgebaut. Somit entsteht kein "Stau" am Buffet und Ihre Gäste können in Ruhe auswählen.









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

Unser Küchenchef hat bereits einige Buffetvorschläge für Sie zusammengestellt.

Diese finden Sie auf den nächsten Seiten.

Wir bitten um Verständnis, dass bei Hochzeitsfeiern in unserem Eventzelt kein Menü möglich ist.

Die Mindestanzahl für ein Buffet liegt bei 30 Personen.

# **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 mit folgenden 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

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

Putengeschnetzeltes in Pilzrahm und Zwiebellauch Resch gebratenes Zanderfilet auf Ratatouillegemüse <u>als Beilage servieren wir</u> 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-

Käsebatzi (ehemals Obazda), Romadur, Bauernkäse und Rotschimmelkäse Brotauswahl mit Baguette, Vollkornbaguette, frisch gebackenen kleinen Brezn und Butter

Preis mit Pasta-Station und Käseauswahl € 44,00

Preis ohne Käseauswahl oder ohne Pasta-Station (eine Variante wählbar) € 41,00

Preis pro Person ohne Pasta-Station und Käse € 39,00

Die Mindestanzahl für das Buffet 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)

# **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 Balsamico-Vinaigrette Tomatenscheiben mit Büffel - Mozzarella, altem Balsamico, Olivenöl und Basilikumblättern Bulgursalat "Tabouleh" mit Zitrone, Olivenöl, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Bohnensalat 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

#### mit folgenden 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)

#### als Beilage servieren wir

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 € 51,00

Preis pro Person ohne Käseauswahl oder Pasta-Station (eine Variante wählbar) € 47,00

Preis pro Person ohne Pasta-Station und ohne Käseauswahl € 45,00

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.

# Kleines BBQ-Buffet

-ab 40 Personen-

#### Brotzeitbretter

-auf den Tischen eingesetzt-

Kalter Schweinebraten, Bauernspeck, gekochter Schinken, Wurzelspeck aus der Wachau, Salami, Käsebatzi (ehemals Obatzda) und Emmentalerwürfel,

Gewürzgurke, rote Zwiebelringe, scharfer Senf, gesalzener Bierradi und Radieserl Bauernbrot, Malzbrot & frisch gebackene kleine Brezn

#### 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, 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 (vor dem Gast gegrillt)

Gegrilltes Lachsfilet

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 mitknusprigem Speck, Sauerrahm, Kräuterquark, Schnittlauch und Käsestreifen

#### **Desserts**

Bayrisch Creme mit Himbeersoße und Minze
Scheiterhaufen (Brot, Sahne, Schokolade und Vanillesoße)
Obstsalat
oder (bitte wählen Sie)
frische Beeren mit Schlagrahm
(Mai bis August; Beerenauswahl nach Marktverfügbarkeit)

Preis pro Person mit Pasta-Station € 43,00 Preis pro Person ohne Pasta-Station € 38,00

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.

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.

# **Großes BBQ-Buffet**

-ab 40 Personen-

#### Vorspeisen

Shrimpssalat in feiner Dill-Kräutersoße
Kleine hausgemachte Kalbfleischpflanzerl mit Estragon-Senf
Süße Honig-Melone mit Pharmaschinken -wird am Buffet frisch aufgeschnittenRosa 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 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 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, Zucchinistreifen und frisch geriebenem Parmesan

#### Hauptgerichte

-vor dem Gast gegrillt-

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

Riesen-Garnelen in Rosmarin-Zitronenmarinade Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Aubergine und rote Zwiebel) mit Olivenöl mariniert als Beilagen servieren wir

Speck-Bohnen, Kartoffelgratin, Speck-Bratkartoffeln, frisches Marktgemüse Kräuter-, Chili und Knoblauchbutter, Cocktail- und Chili-Dip

#### Ofenkartoffel-Station

-Gebackene Kartoffeln zum selbst füllenmit 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 € 66,00

Preis ohne Käseauswahl oder ohne Pasta-Station (eine Variante wählbar) € 61,00

Preis pro Person ohne Pasta-Station und Käseauswahl € 57,00

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.

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)

# **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 eines auf Ihre Wünsche abgestimmten Kuchensortiment behilflich.
Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Auch bieten wir täglich frisch gebackenen Apfelstrudel und Topfenstrudel an.

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

Bitte beachten Sie, dass mitgebrachte Kuchen auf der Verpackung mit dem Namen sowie dem Herstellungsdatum beschriftet werden müssen.

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

## **DEKORATION**

Die Tafeln werden mit weißen Tischdecken und schön gefalteten Stoffservietten gedeckt.

Des Weiteren werden Besteck, Wein- und Wassergläser bereits vor Ihrem Eintreffen von uns eingedeckt. Hierfür fallen bei uns keine extra Kosten an

Für eine individuelle Dekoration stehen wir Ihnen natürlich beratend zur Seite. Wir arbeiten mit hervorragenden Dekorateuren zusammen, die Ihnen auch gerne in einem persönlichen Gespräch zur Verfügung stehen.

Hier einige Beispiele von Tischdekorationen:







Sie können auch gerne Ihre eigene Dekoration mitbringen. Unser Restaurant verfügt über genug Stauraum, um Ihre Blumen und Dekoration unterzustellen bis zur Verwendung. Sollte die Dekoration nicht über uns bestellt werden, berechnen wir für die Entsorgung € 1,50 pro Person.

# **MENÜKARTEN**

Gerne erstellen wir auch Menükarten mit dem Hochzeitsmenü für Sie. Wir empfehlen Ihnen 2 bis 3 Stück pro Tafel.

Aumeister-Standard mit dem Aumeister-Logo auf der Vorderseite.

Mit und ohne eigenes Farbfoto wählbar. ohne Farbfoto pro Stück

mit Farbfoto pro Stück € 3,50

€ 2,80

Serviettenringe aus Papier mit Aumeister-Logo um die Servietten gelegt,

innen mit Ihrem Menü bedruckt pro Stück € 2,80





## FREIE TRAUUNG

Für eine freie Trauung eignet sich die Wiese direkt neben unserem Eventzelt oder unsere überdachte Terrasse. Hierfür bereiten wir Bierbänke mit Lehnen vor.

Zusätzlich können weiße Hussen angemietet werden, Preis je Husse € 9,90.

Wir berechnen zusätzlich eine Umbaupauschale von mindestens € 150,00.

Diese wird dem Aufwand angepasst.

# **MUSIK**

Bei Interesse an Live-Darbietungen reichen wir Ihnen gerne, nach Veranstaltungszusage, Kontakte von Bands und Musikagenturen weiter. Wir haben eine Liste von DJs, die speziell auf Hochzeiten vorbereitet sind. Diese kennen die Location und stimmen sich gern im Vorfeld mit Ihnen ab.

Sollten Sie eine Band auf Ihrer Hochzeit spielen lassen, ist das natürlich auch möglich. Bitte beachten Sie, dass die Anlage, Lautsprecher etc. muss mitgebracht werden muss.

# RAHMENPROGRAMM

Der Aumeister ist bestens für jede Art von Aufführungen, Musikdarbietungen oder Präsentationen ausgerüstet.
Für technische Details, wie z.B. Beamer und Leinwand fragen Sie uns bitte.

# WICHTIGE INFORMATIONEN

#### Wann muss ich reservieren?

Sobald Sie sich für einen Termin entschieden haben, erhalten Sie von uns eine Reservierungsvereinbarung um den Termin fest zu buchen. Für die Detailplanung können Sie dann in Ruhe einen Termin zur persönlichen Beratung mit uns vereinbaren.

## Können wir vor dem Aumeister parken?

Klar. Wir haben ausreichende und kostenfreie Parkplätze genau vor der Haustüre. Diese können in angemessener Zahl reserviert werden.

#### Können wir zum Probessen vorbei kommen?

Sehr gerne. Wir bereiten Ihnen Auszüge aus dem gewünschten Menü oder Buffet vor. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Probeessen nicht kostenlos anbieten können.

## Wie erfolgt die Abrechnung nach der Hochzeit?

Hier haben Sie die Wahl: Entweder bereiten wir die Abrechnung noch am selben Abend für Sie vor und Sie können Bar, per EC-Karte oder Kreditkarte (Visa & Master Card) bezahlen oder wir erstellen Ihnen eine Rechnung, die Sie auf unser Bankkonto überweisen. Bei Barzahlung erhalten Sie 2% Skonto auf den Rechnungsbetrag als Verzehr-Gutschein.

#### Wie lange dürfen wir feiern und kostet das extra?

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.

#### Was sollen die Kinder essen?

Ihre Kleinsten bestellen einfach aus unserer umfangreichen Kinderkarte

## Darf ein Feuerwerk abgeschossen werden oder Luftballons steigen lassen?

Leider nein! Wir sind im Englischen Garten in einem Naturschutzgebiet und haben hier sehr strenge Auflagen.

#### Ist eine freie Trauung möglich?

Ja, natürlich.

#### Dürfen wir tanzen?

Selbstverständlich! Wir bitten Sie nur uns im Vorfeld über die geplante Musikrichtung zu informieren (Name der Band & Anzahl der Bandmitglieder).

Im 1. Stock, in der Biedermeier und Aumeister Stube darf leider nicht getanzt werden.

#### Brutto oder netto?

Alle Preise in dieser Mappe verstehen sich Brutto, also inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass geringe Preisänderungen durch die Inflation möglich sind.

#### Müssen wir eine Raummiete bezahlen?

Nein! Wir haben für unsere Räume im Restaurant eine Umsatzgarantie festgelegt. Dieser setzt sich aus dem Verzehr von Speisen und Getränke zusammen. Wird die Umsatzgarantie erreicht, fällt keine zusätzliche Raummiete an. Sollte die Umsatzgarantie nicht erreicht werden, stellen wir die Differenz als Raummiete in Rechnung.

Die Umsatzgarantien der Räume staffeln sich wie folgt:

Jägerstüberl€800,00Biedermeier Stube (1.Stock)€1.200,00Aumeister Stube (1.Stock)€800,00Gartensaal€3.000,00Gartensaal & obere Terrasse€4.500,00

## Was ist bei einer Hochzeitsfeier im Eventzelt zu beachten?

Ab einer Veranstaltungsgröße von 70 Personen empfehlen wir Ihnen für Ihre Feier unser Eventzelt zu buchen.

Für das Eventzelt besteht eine Grundmiete von € 2750,00 bis zu einem gastronomischen Umsatz von € 8000,00 und eine Aufwandspauschale (variiert je nach Bestuhlungsart und Aufwand).

Gerne bieten wir Ihnen folgende Vergünstigungen an:

Ab einem gastronomischen Umsatz von € 8000,00 berechnen wir nur € 1000,00 Zeltmiete Ab einem gastronomischen Umsatz von € 9000,00 berechnen wir nur € 500,00 Zeltmiete Ab einem gastronomischen Umsatz von € 10.000,00 entfällt die Zeltmiete.

#### Zusatzkosten können sein:

- Dekoration
- Anmietung Mobiliar
- Heizung (Bereitstellung € 150,00, jede Betriebsstunde € 30,00 zusätzlich)
- Erweiterung des Zeltes
- Elektriker-Kosten (nach Aufwand/Beleuchtung/Band etc., jedoch höchstens € 400,00)

# 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, 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 vier 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
- 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 € 100,00, 1:01 Uhr bis 2:00 Uhr € 150,00, 2:01 Uhr bis 3:00 Uhr € 200.00 zusätzlich. Insgesamt € 450.00 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. Preisänderungen behalten wir uns vor und können jederzeit vorgenommen werden.

Abrechnungsgrundlage, soweit diese nicht höher als die tatsächliche Anzahl der Teilnehmer ist.

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.

 $Bis\ zu\ 2\ Wochen\ vor\ Veranstaltungstag:\ 100\ \%\ der\ avisierten\ Personenzahl\ multipliziert\ mit\ dem\ Men\"u-/Buffetpreis,$ 

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 2022

Geschäftsleitung Aumeister OHG