



Ehem. Königliches Jägerhaus im Englischen Garten

Kommunion | Konfirmation 2022

Sehr verehrte Gäste,

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

Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot für Ihre geplante Kommunion- / Konfirmationsfeier, 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

Fax. 089 / 18 93 14 2-19

E-Mail: aumeister@aumeister.de

www.aumeister.de

Aumeister im Englischen Garten
Restaurant und Biergarten
Sondermeierstraße 1
80939 München

Unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Geringe Preisänderungen aufgrund der Inflationsentwicklung vorbehalten.



Impressionen

Aumeister Stube

1. Stock, klimatisiert, bis 20 Personen



Biedermeier Stube

1. Stock, klimatisiert, bis 25 Personen



Aumeister Stube und Biedermeier Stube

1. Stock, klimatisiert

durch Flügeltüren verbunden, gemeinsam nutzbar, bis 45 Personen im Menüservice



Elysium

im Erdgeschoss kleiner Raum mit offenem Zugang, bis 16 Personen



Jägerstüberl

im Erdgeschoss, bis 30 Personen



Gartensaal

bis 90 Personen



Überdachte Terrasse

bis 60 Personen



Gartensaal in Verbindung mit der anliegenden Terrasse bis zu 150 Personen

Hinweise für Ihre Kommunion- / Konfirmationsfeier

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

Gerne bieten wir Ihnen auch Getränkepauschalen für Ihre Veranstaltung an.

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

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

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

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

Wir haben bis maximal 3:00 Uhr geöffnet. 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

Bei Reservierungen ohne exklusive Raumreservierung behalten wir uns, bei einer Abweichung der ursprünglich avisierten Personenzahl um mehr als 20%, eine Platz - bzw. Raumänderung gemäß der Personenzahl vor.

Sollte kein anderer Raum mehr verfügbar sein, so berechnen wir für jede fehlende Person unterhalb der Kulanzgrenze von 20% no-show-Gebühren in Höhe von € 30,00 pro Person. Ansonsten verweisen wir auf unsere Stornobedingungen in unseren [AGB](#).

An den Kommunionstagen haben wir eine Umsatzgarantie von € 30,00 pro Person festgelegt.

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

Wird die Umsatzgarantie nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete in Rechnung gestellt.

Die Umsatzgarantien der Räume zur exklusiven (alleinigen) Nutzung staffeln sich wie folgt:


Elysium	€ 495,00
Jägerstüberl	€ 660,00
Biedermeier Saal (1. Stock)	€ 990,00
Aumeister Stube (1. Stock)	€ 660,00
Gesamter 1. Stock	€ 1485,00
Gartensaal	€ 1485,00
Obere Terrasse	€ 1485,00

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus begrüßen zu dürfen.

Aperitif

Prosecco frizzante , Fattoria conca D'Oro	0,75 ltr.	€ 28,00
	0,1 ltr.	€ 4,20
Erdbeerbowle Frische Erdbeeren mit Orangenlikör, Weißwein und Prosecco aufgegossen	0,2 ltr.	€ 5,50
Aumeister Beerenbowle Beerenbowle mit Prosecco aufgegossen	0,2 ltr.	€ 5,70
Mariandl Marillennektar mit Prosecco aufgegossen	0,1 ltr.	€ 5,90
Lillet Berry Lillet Aperitif mit Schweppes Wild Berry aufgegossen und geeisten Himbeeren	0,2 ltr.	€ 6,90
Aperol Spritz Aperol und Orangenscheibe mit Prosecco und Mineralwasser aufgegossen	0,2 ltr.	€ 6,90
Campari Spritz Campari mit Prosecco und Mineralwasser aufgegossen	0,2 ltr.	€ 6,90
Rosato meets Marille Ramazotti rosato mit Marillennektar und Soda	0,2 ltr.	€ 6,90
Hugo Holundersirup und frische Minze mit Prosecco und einem Schuss Mineralwasser aufgegossen	0,2 ltr.	€ 6,90
Für unsere kleinen Gäste		
Aumeister Kiddo Maracuja-, Ananas- und Orangensaft mit Grenadine	0,2 ltr.	€ 3,60
Grenadino Grenadine mit Zitronenlimonade aufgegossen	0,2 ltr.	€ 3,90

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.
Unsere vegetarischen Gerichte sind gekennzeichnet *



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

Kommunionsmenü I (3-Gang)

Unser meistgewähltes Menü!

(inkl. Aperitif, Hausdekoration und je 4 Erwachsene eine Standardmenükarte)
Zum speziellen Menüpreis, dieser ist ausschließlich mit dieser Menü-Zusammenstellung gültig.

Aperitif

„Lillet Berry“

Lillet Aperitif mit Schweppes Wild Berry aufgeegossen,
Eiswürfel und geeisten Himbeeren

Suppe

Cremige Kohlrabisuppe mit gebratenen Spargelspitzen

Hauptgang

Rosa gebratene Kalbshende mit jungen Rübchen, Bärlauchschaum
und hausgemachten Macaire-Kartoffeln (gebratene Kartoffelkuchlein)

Dessert

Rhabarber-Granité mit frischen Erdbeeren in Holundersirup mariniert
pro Person € 34,90 inkl. Aperitif

Kommunionsmenü II (4-Gang)

(inkl. Aperitif, Hausdekoration und je 4 Erwachsene eine Standardmenükarte)
Zum speziellen Menüpreis, dieser ist ausschließlich mit dieser Menü-Zusammenstellung gültig.

Aperitif

„Lillet Berry“

Lillet Aperitif mit Schweppes Wild Berry aufgeegossen,
2 Eiswürfel und geeisten Himbeeren

Vorspeise

Avocado-Erdbeersalat mit Nuss-Crunch und Friséesalat

Suppe

Karottencremesuppchen mit Limette und fruchtigem Sauerrahm

Hauptgang

Zwei Tranchen vom gebratenen Schweinefilet mit gebratenem grün-weißen Spargel,
Sauce Bearnaise und Bärlauch-Kartoffelgratin

Dessert






Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Bourbon-Vanillesoße und Sahne
pro Person € 43,80 inkl. Aperitif

(Selbstverständlich haben wir für Vegetarier und sonstige Wünsche bei Unverträglichkeiten Alternativen vorgesehen,
diese werden am Veranstaltungstag zügig behandelt.)


Menüvorschläge

Gerne können Sie Ihr Menü auch selbst zusammenstellen

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 (ehemals Obazda) 	pro Schälchen	€ 3,10
Frisch gebackene, kleine Brezn 	pro Stück	€ 1,80

Wir reichen Ihnen zu allen Vorspeisen und Suppen




Baguette, Vollkornbaguette und frisch gebackenes Ciabatta (je 1 Scheibe) und Butter 	pro Person	€ 3,20
--	------------	--------

(Sollten Sie dies nicht wünschen, so bitten wir Sie, uns dies im Vorfeld mit zu teilen.)


Vorspeisen

Spargelsalat mit Bärlauch-Vinaigrette und knusprigen Malzbaguette-Chips 	€ 9,60
Hausgebeiztes Saiblingsfilet mit Bärlauch-Kartoffelrösti und Salatsträußchen	€ 9,70
„Vitello tonnato“ Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise	€ 10,90
Avocado-Erdbeersalat mit Nusscrunch und in Limetten-Vinaigrette mariniertem Friséesalat 	€ 10,50
Quinoa-Pfanzlerl (Samenart) auf Spargelragout mit Friséesalat in Himbeerdressing (vegan, kann auch als Hauptgericht bestellt werden) 	€ 9,60


Suppen

„Suppen-Trilogie“ Bitte wählen Sie aus 3 der folgenden Suppen aus	€ 13,30
Rinderbouillon mit hausgemachten Grießnockerln und Gemüsestreifen	€ 6,40
Spargelcremesuppe mit Bärlauchpesto und gerösteten Mandelblättchen 	€ 6,00
Cremige Kohlrabisuppe mit gebratenen Spargelspitzen 	€ 6,00
Karottencremesuppe mit Limette und fruchtigem Sauerrahm 	€ 6,00

Zwischengerichte (kleine Menü-Portionen)

Sämiges Spargelrisotto von grünem Stangenspargel mit frittiertem Rucola und krossen Parmaschinkenchip (auch vegetarisch möglich)	€ 10,40
Medaillon vom Starnberger Saibling auf Friséesalat mit Limettendressing und Malzbaguette-Croûtons	€ 10,90
Hausgemachte Gnocchi mit Bärlauch-Kräuterpesto, Kirschtomaten und gebratenem Spargel 	€ 9,70

Hauptgänge

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

Gerne servieren wir Ihnen dazu auf Wunsch:

gekochten Wachholder-Schinken	<u>zuzüglich</u> € 7,90
kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken	€ 10,80
kleines Lachsfilet	€ 11,20
kleines Rinderfiletsteak (100 g)	€ 16,00

Rosa gebratene Kalbslende 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 (mit Schale)	€ 24,10
---	---------


Gebratenes Forellenfilet auf cremigen Risotto von Perlgraupe mit Sauerampfer	€ 19,70
--	---------

Hauptgerichte vegetarisch

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

Hausgemachte Ricotta-Spinatravioli (7 Stück) mit Salbei und brauner Butter 	€ 15,00
--	---------

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

Tagliolini (dünne Bandnudeln) in leichtem Trüffelrahm mit Zucchiniestreifen, Parmesanchip und gehobelten Trüffel 	€ 14,30
--	---------

Desserts

„Variation von Erdbeeren“ Erdbeeren mit Holunderblütensirup mariniert (ohne Alkohol) Erdbeerparfait und Erdbeertiramisu	€ 10,30
Erdbeer-Rhabarber-Crumble mit Bourbon-Vanillesoße und Schlagsahne	€ 6,70
Hausgemachter Windbeutel mit Nougat-Mousse gefüllt auf Erdbeer-Carpaccio mit Limettensaft mariniert	€ 7,70
Erdbeeren in Holundersirup mariniert (ohne Alkohol) mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,40

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 haben wir täglich frisch gebackenen Apfelstrudel und Topfenstrudel im Angebot.

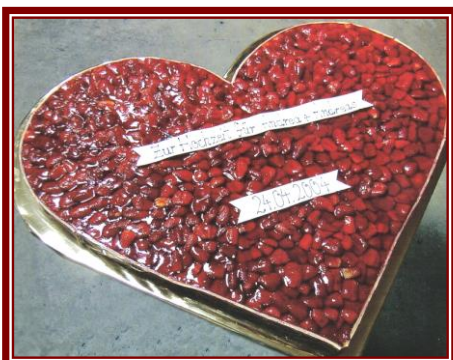
Wird der Kuchen vom Veranstalter mitgebracht oder lässt der Veranstalter den Kuchen anliefern, so berechnen wir € 4,00 Tellergeld pro Person.

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
---------------------	---------

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, Lombardei, Italien Italien, Abf. Ça Del Bosco trocken, cremige Frucht, feines Fruchtaroma, 12,5 % Vol.	0,75 ltr.	€ 68,00
Prosecco frizzante, Fattoria conca D'Oro, 11 % Vol.	0,75 ltr.	€ 28,00
Ruinart Blanc de Blanc, Reims	0,75 ltr.	€ 130,00
Ruinart Brut Rosé, Reims	0,75 ltr.	€ 140,00

Weißweine

Grüner Veltliner „Gmirk“ Wagram, Österreich, Weingut Anton Bauer feine Würze, elegante Kernobstnote, trocken, 12,5 % Vol.	0,75 ltr.	€ 22,50
Thüngersheimer Grauer Burgunder Würzburg, Deutschland, Weingut Juliuspital frisch und fruchtig, trocken, 13 % Vol.	0,75 ltr.	€ 25,50
Riesling Kabinett Pfalz, Deutschland, Abfüller Georg Naegele Aromen von Melone und gelbem Apfel, trocken, 11,5 % Vol.	0,75 ltr.	€ 22,50
Lugana D.O.C. - Biowein Lombardei, Italien, Weingut Cantine la Pergola feinfruchtig mit Anklang von Mandeln, lebendige Säure, trocken, 14 % Vol.	0,75 ltr.	€ 24,50
Olivini Lugana D.O.C. Lombardei, Italien, Famiglia Olivini Fein grasig, vollmundig, fruchtig, 13 % Vol.	0,75 ltr.	€ 28,50
Nussbaumer Gewürztraminer D.O.C. Südtirol, Italien, Weingut Cantina Tramin leuchtendes Strohgelb, duftet nach Rosenblättern, 14,5 % Vol.	0,75 ltr.	€ 58,50

Roséwein

Whispering Angel	0,75 ltr.	€ 44,00
Frankreich, Provence, Chateau D´Esclans	1,5 ltr.	€ 76,00
leicht, intensive Würze, duftet nach roten Früchten, 13 % Vol.		
Ultimate Provence	0,75 ltr.	€ 42,00
Frankreich, Provence, La Garde-Freinet		
intensive Fruchtigkeit von reifen roten Früchten wie Himbeeren und Erdbeeren, 12,5 % Vol.		

Rotweine

Lemberger QbA	0,75 ltr.	€ 24,00
Franken, Deutschland, Winzergenossenschaft Löwenstein eG		
feines Beerensaroma, viel Frucht und sehr ausgewogen, trocken, 13 % Vol.		
Würzburger Spätburgunder QbA	0,75 ltr.	€ 26,50
Würzburg, Deutschland, Weingut Juliuspital		
Duft nach roten Früchten, Aromen von Kirsche und Brombeere, 13 % Vol.		
Classic Cuvée	0,75 ltr.	€ 24,00
Burgenland, Österreich, Weingut Salzl		
intensive Himbeeraromen, weiche Tannine, trocken, 13,5 % Vol.		
Garda Classico D.O.C. Gropello Eliantro - Biowein	0,75 ltr.	€ 24,00
Lombardei, Italien, Weingut Cantine La Pergola		
herb-saftige Frucht, feinsandiges Tannin, würzige Nuancen, trocken, 13 % Vol.		
Sessantanni Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 42,00
Italien, Cantine San Marzano, Apulien		
Holzausbau, weich, vollmundig, 14,5 % Vol.		

Menükarten

Wir empfehlen Ihnen zwei Menükarten pro Tafel

„Aumeister-Standard“

mit dem Aumeister-Logo auf der Vorderseite, mit und ohne eigenes Farbfoto wählbar.



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

„Aumeister-Kupferstich“

Aus Büttenkarton und einen Kupferstich des Aumeister auf der Vorderseite.



pro Stück	€ 4,80
-----------	--------

Dekorationen

Für Ihre Feier werden die Tafeln mit weißen Tischdecken und schön gefalteten Stoffservietten gedeckt, gerne dekorieren wir diese ganz nach Ihren Wünschen.

Für individuellen Tischschmuck und Blumengestecke berät Sie auch gerne unsere Floristin.

Wünschen Sie, dass wir Ihre mitgebrachte Tischdekoration für Sie auflegen oder entsorgen, berechnen wir hierfür € 1,50 pro Person.

Im Folgenden finden Sie einige saisonale Dekorationsbeispiele:

Frühlingsdekoration

Vasen mit Gerbera oder Rosen, Efeuranken und Teelichter

mit Gerbera	pro Person	€ 3,50
mit Rosen	pro Person	€ 4,50

Bayrische Dekoration

Traditionelle Maibäume und Efeuranken auf den Tischen verteilt

Die Menükarte präsentieren wir kleinen A4 Malerstellagen

pro Person	€ 2,50
------------	--------



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 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 € 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.
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 2022

Geschäftsleitung Aumeister OHG