



Ehem. Königliches Jägerhaus im Englischen Garten

Sehr verehrte Gäste,

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

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Speisenvorschläge für Ihre geplante Weihnachtsfeier,
die Ihnen als Diskussionsgrundlage dienen sollen.
Sie können aus unseren Vorschlägen ein Menü Ihrer Wahl zusammenstellen.
Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Unsere Restaurantleitung Herr Nathan Blos
steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir bitten um Terminvereinbarung für Veranstaltungsabsprachen.
Tel. 089 / 18 93 142-0 Fax. 089 / 18 93 142-19
E-Mail: aumeister@aumeister.de

Aumeister im Englischen Garten
Restaurant und Biergarten
Sondermeierstraße 1
80939 München

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



Impressionen

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



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



Aumeister Stube und Biedermeier Stube
(1. Stock, klimatisiert, durch Flügeltüren
verbunden, gemeinsam nutzbar) bis 45 Personen



Elysium (kleiner Raum mit offenem Zugang)
bis 16 Personen



Jägerstüberl
bis 30 Personen



Gartensaal
bis 80 Personen



Hinweise für Ihre Weihnachtsfeier

Wählen Sie zwischen einem Drei- oder Viergangmenü mit jeweils einer Suppe / Vorspeise oder Zwischengang, einer Hauptspeise mit Fleisch oder Fisch und einem Dessert.

Für Vegetarier haben wir vor Ort Alternativen vorgesehen.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.

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

Wir haben bis maximal 3:00 Uhr geöffnet.

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

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

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

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

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

Die Umsatzgarantien der Räume staffeln sich wie folgt:

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

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

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

Aperitif

bitte entscheiden Sie sich für maximal 2 Alternativen



“Aperitif-Arrangement I”

1 Haferl hausgemachter Weihnachtspunsch (frisch gepresster Orangensaft, Rotwein, Zucker, Cognac, Zitronen- und Orangenzeester, Zimt)
dazu reichen wir getrocknete Pflaumen im Speckmantel (2 Stück pro Person)
und heiße Maronen

€ 8,50

“Aperitif-Arrangement II”

1 Haferl Glühwein vom Aperol Sprizz (Roséwein, Wasser, Nelke, Orangen –
und Zitronenscheibe mit einem Spritzer Aperol)
dazu reichen wir lauwarmen Mini-Mozzarella im Südtiroler Speckmantel
(2 Stück pro Person) und heiße Maronen

€ 8,50

Kalte Aperitife

Hausgemachter Weihnachtspunsch, kalt im Sektglas serviert
(frisch gepresster Orangensaft, Rotwein, Zucker, Cognac, Zitronen –
und Orangenzeeste, Zimt)

0,1 ltr.

€ 4,00

Warme Aperitife

Weihnachtspunsch nach altem Familienrezept,
Orangenspalte am Glasrand
(frisch gepresster Orangensaft, Rotwein, Zucker, Cognac, Zitronen –
und Orangenzeester, Zimt)

0,2 ltr.

€ 4,50

Glühwein vom Aperol Sprizz
(Roséwein, Wasser, Nelke, Orangen- und Zitronenscheibe
mit einem Spritzer Aperol)

0,2 ltr.

€ 5,50

Glühwein heiß

0,2 ltr.

€ 4,50

Weihnachtspunsch alkoholfrei

0,2 ltr

€ 4,00

Punschessel

Gerne erhalten Sie alle oben genannten heißen Getränke
auch vor dem Haus auf offenem Buchenholzfeuer
aus dem Punschessel serviert. (ab 20 Personen und wetterabhängig)
Aufwandspauschale



€ 40,00

Zusätzlich empfehlen wir wie folgt anzubieten:

Weihnachtsstollen (2 Scheiben)

pro Person

€ 2,70

heiße Maronen (5 Stück)

pro Person

€ 2,80

getrocknete Pflaumen im Speckmantel (3 Stück)

pro Person

€ 2,80

Lauwarmer Mini-Mozzarella im Südtiroler-Speckmantel (3 Stück)

pro Person

€ 2,80

Blätterteigtaschen mit Wildfarce gefüllt (2 Stück)

pro Person

€ 4,20

Weihnachtspackage I (3-Gang-Menü)

(inkl. pro Person 1 einheitlicher Aperitif-mit und ohne Alkohol, Hausdekoration mit Tannenzweigen, Äpfeln, Nüssen und Kerzen sowie je 4 Erwachsene eine Standardmenükarte)

Unser meist gewähltes Menü!

Zum speziellen Menüpreis: Dieser ist ausschließlich mit dieser Menü-Zusammenstellung gültig.

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Steinpilzsäckchen und Gemüsestreifen

*~***~*

Hauptgang

*Gebratene Maispoulardenbrust mit kräftigem Apfel-Pflaumenchutney
auf cremigen Waldpilzrisotto und Chip vom Südtiroler Bauernspeck*

*~****~*

Dessert

Ofenfrischer Birnen-Topfenstrudel mit Zitronenglasur, Walnußeis mit Ahornsirup und Schlagsahne

pro Person € 29,90

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

Weihnachtspackage II (4-Gang-Menü)

(inkl. Aperitif-Arrangement-mit und ohne Alkohol, Hausdekoration mit Tannenzweigen, Äpfeln, Nüssen und Kerze sowie je 4 Erwachsene eine Standardmenükarte)

Zum speziellen Menüpreis: Dieser ist ausschließlich mit dieser Menü-Zusammenstellung gültig.

Vorspeise

*Feldsalat in Preiselbeervinaigrette
mit karamellisierten Nüssen und Portwein-Birne*

*~***~*

Zwischengang

Tagliolini in Trüffelrahm mit schwarzem Wintertrüffel, Zucchiniastreifen und Parmesanchip

*~***~*

Hauptgang

*Rosa gebratene Rehkeule mit Wacholderjus auf Nussspätzle, Brokkoliröschen
und glacierten Birnenspalten*

*~****~*

Dessert

Apfel-Spekulatius-Crumble mit Sanddorn-Sorbet auf Portweinreduktion

pro Person € 39,00

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

Menüvorschläge

*Gern können Sie selbst anhand der beigegeführten Menüvorschläge eine einheitliche Menüfolge erstellen.
Vegetarier und sonstige Wünsche werden vor Ort flexibel und zügig behandelt.
Einheitlicher Tischservice ist garantiert.*

Wir reichen zu allen Vorspeisen

Baguette (2 Scheiben), frisch gebackenes Malzbrot (1 Scheibe) und Butter € 3,20

Vorspeisen

Feldsalat in Ahornsirup-Joghurt-Dressing € 8,20
mit Birnenspalten, Preiselbeeren, Walnüssen und gebratener Entenleber

Lauwarmer Ziegenkäsestrudl auf Feigen-Carpaccio mit Preiselbeer-Chutney € 10,20
und Friséesalat in Senf-Kräuter dressing

Tagliolini in Trüffelrahm mit schwarzem Wintertrüffel, € 7,50
Zucchinistreifen und Parmesanchip

„Vitello tonnato“ Dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Mayonnaise € 10,90

Suppen



„Suppen-Trilogie“ € 8,20
Bitte wählen Sie aus 3 Suppen aus.

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernkrokant € 5,90

Maronencremesuppe mit Zimtcroûtons € 5,80

Sellerie-Walnußsuppe mit Rosenkohlblättern und Hirschschinken-Chips € 5,80

Rinderkraftbrühe mit Steinpilzsäckchen und Gemüsestreifen € 5,50

Nudelgerichte (auch als halbe Portion als Zwischengericht möglich)

Hausgemachte Kürbisravioli (6 oder 3 Stück) € 11,80 (€ 7,50)
mit Pflaumen-Chili-Chutney

Orangen-Linguini mit Rosenkohlschaum und rosa gebratener Entenbrust € 11,80 (€ 7,90)

Tagliolini in Trüffelrahm mit schwarzem Wintertrüffel, € 11,50 (€ 7,50)
Zucchinistreifen und Parmesanchip

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Heilbuttfilet auf einem Ragout vom Staudensellerie und Pflaume € 24,80
mit in Nussbutter gebratenem Wildreis

Resch gebratenes Zanderfilet auf einem Salat von Fenchel, Orange und Chili € 19,20
mit hausgemachtem Kartoffelbrot und Parmesan-Chip

Hauptgänge Fleisch

„Aumeister-Reindl“ (ab 10 Portionen) Kalbshaxe, Ente und Schweinebraten auf Rechauds mit handgedrehten Kartoffelknödeln, Kräuter-Reiberdatschi, Apfel-Blaukraut und Rahmwirsing in Schalen, Bratensoße und Schwammerlrahm in Saucieren auf den Tischen eingesetzt	€ 21,90
„Weihnachtsduett“ von knusprigem Spanferkelrücken und Bauernente (ab 10 Portionen) mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und handgedrehtem Kartoffelknödel	€ 19,50
Rinderlende rosa gebraten mit Kartoffel-Estragongratin und gebratenen grünen Spargel	€ 20,90
Kalbsfilet - am Stück gebraten - im Pumpernickelmantel mit Madeira-Sauce auf Erbsenmouseline mit Kartoffel-Wurzelspeck-Stampf	€ 28,90
Tranchen vom Hirschkalbsrücken mit Blaubeersauce auf Apfel-Sellerie-Püree und Kartoffel-Sesamhörnchen	€ 29,80
Medaillons vom Reh, rosa gebraten mit Sauerrahmsauce, Schwarzwurzelgemüse in Cranberries mit Kartoffelkrapfen	€ 17,90
Portion Gänsebraten (ab 4 Portionen) an Gansersauce mit glacierten Maronen, Bratapfel, Blaukraut und zwei handgedrehten Kartoffelknödeln	€ 23,90

Hauptgänge vegetarisch

Hausgemachte Kürbisravioli (7 Stück) mit Pflaumen-Chili-Chutney	€ 11,80
<u>Veganes</u> Gemüse-Curry mit Zitronengras, karamellisierten Cashewnüssen und Basmatireis	€ 12,80
Tagliolini in Trüffelrahm mit schwarzem Wintertrüffel, Zucchinistreifen und Parmesanchip	€ 11,50

Dessert (alle hausgemacht)

„Dessertvariation“ Bitte wählen Sie drei Desserts aus.	€ 11,60
Mohnmousse mit Rumfrüchten und Sahne	€ 6,50
Parfait vom Winterzwickel (dunkles Bier) in einem Mantel aus Zartbitterschokolade auf Physalis-Ragout	€ 6,20
Ofenfrischer Birnen-Topfenstrudel mit Zitronenglasur an Walnußeis mit Ahornsirup und Schlagsahne	€ 6,20
Apfel-Spekulatius-Crumble mit Sanddorn-Sorbet auf Portweinreduktion	€ 6,20

Bitte beachten Sie, dass diese Gerichte extra angefertigt werden und wir eine Mindestabnahme von 8 bzw. 10 Gerichten benötigen.

Adventsbuffet



Vorspeisen

Dünn aufgeschnittener Hirschschenken
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse, Kirschtomaten und Pilz-Remouladensoße
Räucherlachsrollchen mit Tomatenmousse gefüllt
Malzbaguette-Chip mit geräucherter Forellenmousse
Wildpflanze mit Preiselbeerragout

Salate

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat mit Dill,
Apfel-Sellerie Salat mit leichter Zitronen-Ingwermayonnaise und gehackten Walnüssen,
Rucola mit gerösteten Pinienkernen, Karotten-Orangensalat mit Kürbiskernen
Bunte Blattsalate der Saison mit Tomatenecken, Gurkenscheiben, Karotten- und Paprikastreifen
mit folgenden Dressings
Kürbiskern-, French- und Balsamicodressing, kalt gepresstes Olivenöl, Balsamicoessig

Suppe

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl

Pastastation

Tagliolini (dünne Bandnudeln) in Trüffelrahm, Zucchiniestreifen und frisch geriebenem Parmesankäse

Hauptgänge

Hausgemachtes Wildragout (ohne Knochen) mit Schwammerl und Preiselbeersahne
Medaillons vom Schweinefilet mit Kartoffelkruste und Linsen-Pflaumengemüse mit Ingwer
Resch gebratenes Zanderfilet auf Lauch-Quittengemüse und Weißweinsauce
als Beilagen servieren wir
Handgedrehte Kartoffel- und Semmelknödel, Püree von blauen Trüffelkartoffeln,
Basmatireis, Apfel-Blaukraut mit karamellisierten Maronen,
Mandelbrokkoli und in Butter glaciertem Marktgemüse

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse mit Zimtkirschen
Grießflammerie mit Zwetschgenröster
am Buffet zubereitet
Weihnachtliche Zimt-Crêpes gefüllt mit Apfelspalten in Tannenhonig und Vanilleeis
Käseauswahl vom Holzbrett mit Bauernkäse, Klosterkäse, Bergkäse, Bavaria Blue
und gemischten Trauben
Brotkorb mit frisch gebackenem Baguette, Ciabatta, Breze und Malzbaguette, Butter

Preis pro Person € 46,00

Preis pro Person **ohne Käseauswahl** € 41,50

Preis pro Person **ohne Pastastation** € 41,50

Preis pro Person **ohne Käseauswahl und Pastastation** € 39,00

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Personen. Der Buffetpreis erhöht sich um jede Person weniger (unter 30) je € 1,30 / fehlende Person. Unter 25 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.

Kinder berechnen wir nach Größe (bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 7,50/1,21 – 1,40m € 14,50/1,41 – 1,65m € 21,50)

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

Weihnachtsbuffet



Vorspeisen

Wildpflanzlerl mit Preiselbeerragout
Pilz-Kräutercrêpes-Röllchen mit pikanter Frischkäse- Kürbiskernfüllung auf Lauchsalat
Schwarzgeräuchertes aus dem Wacholderrauch und würzigem Südtiroler Premiumspeck
mit Honigmelone und Sauce Cumberland
Räucherlachsrollchen mit Tomatenmousse gefüllt
Malzbaguette-Chip mit geräucherter Forellenmousse

Salat

Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat mit Dill,
Apfel-Selleriesalat mit leichter Zitronen-Ingwermayonnaise und gehackten Walnüssen,
Rucola mit gerösteten Pinienkernen, Karotten-Orangensalat mit Kürbiskernen
Bunte Blattsalate der Saison mit Tomatenecken, Gurkenscheiben und Paprikastreifen
mit folgenden Dressings
Kürbiskern-, French- und Balsamicodressing, Balsamicoessig und Olivenöl

Suppe

Maronencremesuppe mit Prosecco und Zimt-Croûtons

Pastastation

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

Hauptgänge

Putenmedaillons mit Apfel-Kürbisragout
Schweinefiletgeschnetzeltes mit gemischten Waldpilzen in Rahmsoße
Hausgemachtes Wildragout (ohne Knochen) mit Schwammerl und Preiselbeersahne
Gebratene Lachstranche auf Fenchel-Zuckerschoten-Ragout
als Beilagen servieren wir
Haselnussspätzle, Basmatireis, frittierte Kartoffelkroketten,
Wirsinggemüse mit Speckwürfel in leichter Kräuterrahmsoße,
in Butter glaciertes Marktgemüse

Dessert

Mohnmousse mit Rumfrüchten
Orangencreme mit Gelee im Weckglas
Ofenfrischer Birnen-Topfenstrudel mit Ahornsirup
Dunkles Schokoladenmousse mit Zimtkirschen

Brotkorb mit frisch gebackenem Ciabatta, Baguette, Mehrkornbaguette und Brezn, Butter

Preis pro Person € 38,00

Preis pro Person **ohne Pastastation** € 36,50

Die Mindestanzahl für Buffets liegt bei 30 Personen.

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

Unter 25 Personen wird das Buffet mit zusätzlich € 150,- pauschal belastet.

Kinder berechnen wir nach Größe (bis 1m frei/1,01 – 1,20m € 7,50/1,21 – 1,40m € 14,50/1,41 – 1,65m € 21,50)

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

Weinempfehlungen

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

Schaumwein

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

Weißweine

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

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

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

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

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

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

Roséwein

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

Rotweine

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

Getränke-Pauschalen

Unseren Getränke-Pauschalen liegt ein Zeitrahmen von **5 Stunden** zu Grunde.

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 **€ 24,00**
Verlängerung je angefangene ½ Stunde € 3,50

Getränkepauschale 2

gerne erweitern wir die Pauschale 1 mit
Prosecco Frizzante, Aperol Spritz und Hugo pro Person **€ 34,00**
Verlängerung je angefangene ½ Stunde € 4,50

Getränkepauschale 3

gerne erweitern wir die Getränkepauschale 1 mit
Prosecco Frizzante, Aperol Spritz und Hugo
und Longdrinks ab 22 Uhr
(Cuba Libre, Gin Tonic, Wodka Lemon/Tonic/RedBull)
pro Person **€ 42,50**
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. Unsere abwechslungsreiche Weinkarte beinhaltet hauptsächlich deutsche, österreichische und italienische Gewächse.

Alle Getränke,
die vor oder nach der vereinbarten Zeitrahmen konsumiert werden,
werden wir nach Verbrauch berechnen.

Räumlichkeiten

Parterre

Gartensaal	40 bis 80 Personen
Jägerstüberl	bis 30 Personen
Elysium	bis 16 Personen

1. Stock

Biedermeier Stube	bis 25 Personen
Aumeister Stube	bis 20 Personen
beide Räume zusammen	bis 45 Personen

Bestuhlungsform / Raum	Personen	Fläche	Länge x BREITE x HÖHE
Gartensaal	40 - 100	79,30 m ²	12,10m x 6,55m x 2,80m
Jägerstüberl	bis 30	32,30 m ²	8,50m x 3,80m x 2,50m
Elysium	bis 16	15,10 m ²	5,20m x 2,90m x 2,50m
Biedermeier Stube	bis 20	46,40 m ²	8,60m x 5,40m x 2,80m
Aumeister Stube	bis 20	33,50 m ²	8,60m x 3,90m x 2,80m

Dekorationen

„Aumeister-Weihnachtsstandard“ (verbleiben im Haus)
Echte Tannenzeige mit stimmungsvollem Christbaumkugeln pro Person € 1,50

„Dekoration-Arrangement“ pro Person € 2,90
Weihnachtliche Dekoration mit Tannenzweigen, Mandarinen, Zimtstangen und Kugeln (verbleiben im Haus)
sowie pro 4 Personen 1 Standardmenükarte. Auch in Rot möglich.



Vorschlag 3
Moderne weihnachtliche Dekoration mit Spitzkerzen, Tischband, Tannenzapfen,
Sternen, Kugeln sowie pro 4 Personen 1 Standardmenükarte

pro Person € 6,50



Menükarten

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



ohne Farbfoto pro Stück € 2,80

mit Farbfoto pro Stück € 3,50

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



pro Stück € 4,80

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



pro Stück € 5,50

„Serviettenringe“ aus Papier mit Aumeister-Logo um die Servietten gelegt,
innen mit Ihrem Menü bedruckt

pro Stück € 2,80



Malerstange“ im A3-Format mit Menü oder Buffet im Raum oder neben dem Buffet platziert.
pauschal

€ 10,00



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Aumeister OHG

Restaurant & Biergarten

1. Vertragsparteien sind der Veranstalter und das Restaurant & Biergarten Aumeister.
 2. Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung durch das Restaurant & Biergarten Aumeister für diese sowie für den Veranstalter bindend.
 3. Die Überlassung von Räumen begründet ein Mietverhältnis.
Eine Unter- bzw. Weitervermietung von Räumen bedarf der schriftlichen Genehmigung vom Restaurant & Biergarten Aumeister.
 4. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist, soweit sie anfällt, in den Preisen eingeschlossen. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluss geht zu Lasten des Auftraggebers.
 5. Die Rechnungen vom Restaurant & Biergarten Aumeister sind binnen 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
 - 5.1. Bei schriftlichen Mahnungen vom Restaurant & Biergarten Aumeister zur Zahlung der Rechnung nimmt diese eine Mahngebühr von 5,00 € zuzüglich Mehrwertsteuer pro Mahnschreiben. Die Verzinsung der ausstehenden Forderung beginnt 8 Tage nach Rechnungsstellung und wird zu banküblichen Dispositions-Kredit-Konditionen verzinst.
 6. Der Veranstalter muss dem Restaurant & Biergarten Aumeister die endgültige Teilnehmerzahl spätestens drei Werktage vor Veranstaltungstermin mitteilen, um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten.
Wird die endgültige Teilnehmerzahl nicht rechtzeitig mitgeteilt, gilt die vom Veranstalter zuletzt genannte Teilnehmerzahl als Bestellung und Abrechnungsgrundlage, soweit diese nicht höher als die tatsächliche Anzahl der Teilnehmer ist.
 7. Der Veranstalter darf Getränke und Speisen zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Ausnahmefällen kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesem Fall wird Teller- bzw. Korkengeld erhoben.
 8. Von 0:01 bis 1:00 Uhr berechnen wir € 100,00, 1:01 Uhr bis 2:00 Uhr € 150,00 zusätzlich, 2:01 Uhr bis 3:00 Uhr € 200,00 zusätzlich
 9. Jegliche Anzeigen in öffentlichen Zeitschriften oder Ähnlichem bedürfen vorheriger Zustimmung durch das Restaurant & Biergarten Aumeister.
 10. Bleiben bei einer Veranstaltung, bei der die durch den Veranstalter geladenen Gäste selbst bezahlen, Positionen offen, haftet der Veranstalter.
 11. Hat das Restaurant & Biergarten Aumeister begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht sowie im Falle von höherer Gewalt, kann das Restaurant & Biergarten Aumeister die Veranstaltung absagen.
 12. Beschädigungen der Räumlichkeiten oder des Mobiliars, welche durch den Auftraggeber oder dessen Gäste entstehen, fallen zu Lasten des reservierenden Auftraggebers.
 13. Preisänderungen behalten wir uns vor und können jederzeit vorgenommen werden.
 14. Stornogebühren
Sollte die Veranstaltung nach erfolgter Zusage abgesagt werden, entstehen Stornogebühren wie folgt:
Bis zu 6 Monate vor Veranstaltungstag: keine Kosten
Bis zu 5 Monate vor Veranstaltungstag: 10 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 4 Monate vor Veranstaltungstag: 25 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 3 Monate vor Veranstaltungstag: 35 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 2 Monate vor Veranstaltungstag: 50 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 1 Monat vor Veranstaltungstag: 75 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis.
Bis zu 2 Wochen vor Veranstaltungstag: 100 % der avisierten Personenzahl multipliziert mit dem Menü-/Buffetpreis,
ebenso wie alle Forderungen von externen Zulieferern und Drittfirmen.
- Selbstverständlich wird bei attestierter Krankheit keine Stornogebühr erhoben, sofern die Absage mindestens eine Woche im Voraus erfolgt.
15. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Restaurant & Biergarten Aumeister.
 16. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht, anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahekommende, gültige Bestimmung.
Abweichende Vereinbarungen oder Neben - Abreden müssen schriftlich festgelegt werden.

München 2019

Geschäftsleitung Aumeister OHG