



Ehem. Königliches Jägerhaus im Englischen Garten

Weihnachten 2021

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



Elysium

kleiner Raum mit offenem Zugang, bis 16 Personen



Jägerstüberl

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 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	€ 800,00
Biedermeier Stube (1. Stock)	€ 1.200,00
Aumeister Stube (1. Stock)	€ 800,00
Gartensaal	€ 3.000,00

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

“Aperitif-Arrangement I”

€ 9,20

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

“Aperitif-Arrangement II”

€ 9,20

1 Haferl Glühwein vom Aperol Spritz (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

Kalte Aperitive

Hausgemachter Weihnachtspunsch, kalt im Sektglas serviert (frisch gepresster Orangensaft, Rotwein, Zucker, Cognac, Zitronen- und Orangeneste, Zimt)	0,1 ltr.	€ 4,50
---	----------	--------

Warme Aperitive

Weihnachtspunsch nach altem Familienrezept, Orangenspalte am Glasrand (frisch gepresster Orangensaft, Rotwein, Zucker, Cognac, Zitronen- und Orangenesten, Zimt)	0,2 ltr.	€ 4,90
---	----------	--------

Glühwein vom Aperol Spritz (Roséwein, Wasser, Nelke, Orangen- und Zitronenscheibe mit einem Spritzer Aperol)	0,2 ltr.	€ 5,90
--	----------	--------

Glühwein heiß	0,2 ltr.	€ 4,90
---------------	----------	--------

Weihnachtspunsch alkoholfrei	0,2 ltr	€ 4,20
------------------------------	---------	--------

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



€ 45,00

Zusätzlich empfehlen wir wie folgt anzubieten:

Weihnachtsstollen (2 Scheiben)	pro Person	€ 2,90
heiße Maronen (5 Stück)	pro Person	€ 3,00
getrocknete Pflaumen im Speckmantel (3 Stück)	pro Person	€ 3,10
Lauwarmer Mini-Mozzarella im Südtiroler-Speckmantel (3 Stück)	pro Person	€ 3,10

Weihnachtsmenü

Gern können Sie selbst anhand der beigefügten Menüvorschläge eine einheitliche Menüfolge erstellen.

Bitte wählen Sie zwischen einem Drei- oder Vier-Gang-Menü.

Vegetarier und sonstige Wünsche werden vor Ort flexibel und zügig behandelt.

Einheitlicher Tischservice ist garantiert.

Wir empfehlen Ihnen am Tisch eingesetzt

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

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Pistaziennocken und Gemüsestreifen
€ 6,20

Zwischengang

Sämiges Weißweinrisotto mit gebackenen Steinpilzen, Shisokresse
und Parmesanspänen
€ 12,80

Hauptspeisen

(bitte treffen Sie eine Auswahl)

Gebratenes Kalbslendensteak mit Morchelrahmsauce,
Macairekartoffeln und glasierten violetten Karotten
€ 29,90

Hausgemachte Rote Beete Ravioli auf Meerrettichschaum und Pastinakenchips
€ 14,60

Tagliolini (dünne Bandnudeln) in leichtem Trüffelrahm
mit Zucchiniestreifen und Parmesanchip
€ 13,90

Gebratenes Steinbuttfilet auf Süßkartoffel-Mascarponepüree mit Vanille verfeinert,
glasierten Zuckerschoten und Nussbutter
€ 26,80

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

„Aumeister-Reindl“

Kalbshaxe, Ente und Schweinebraten mit Kruste im Reindl serviert
mit handgedrehten Kartoffelknödeln, Kräuter-Reiberdatschi,
Apfel-Blaukraut und Rahmwirsing in Schalen,
Bratensoße und Schwammerlrahm in Saucieren auf den Tischen eingesetzt
(ab 10 Portionen auf Rechauds eingesetzt)
€ 25,60

Dessert

(bitte treffen Sie eine Auswahl)

Ofenfrischer Birnen-Topfenstrudel mit Wallnusseis, Ahornsirup und Schlagsahne
€ 6,80

Apfel-Spekulatiuscrumble mit Cassissorbet und Portweinreduktion
€ 6,80



Adventsbuffet

Vorspeisen

Tomatenscheiben mit Büffel-Mozzarella, zweierlei Pesto vom Basilikum und der getrockneten Tomate,
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse, Kirschtomaten und Remouladensoße
Räucherlachsrollchen mit Tomatenmousse gefüllt
Malzbaguette-Chip mit geräucherter Forelle
Wildpflanze mit Preiselbeerragout

Salate

Kartoffel-Gurkensalat,
Apfel-Selleriesalat 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

Sellerie-Birnencremesuppe mit Honig verfeinert und karamellisierten Walnüssen

Pastastation

(vor dem Gast frisch zubereitet)

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

Hauptgänge

Rinderlende im Ganzen gebraten mit Sauce Bernaise
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, Süßkartoffelpüree
Wildreis, Apfel-Blaukraut mit karamellisierten Maronen,
Mandelbrokkoli und in Butter glaciertem Marktgemüse

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse mit Vanillekirschen
Grießflammerie mit Zwetschgenröster
am Buffet zubereitet
Weihnachtliche Zimt-Crêpes gefüllt mit Apfelspalten in Tannenhonig und Vanilleeis

Käseauswahl vom Holzbrett

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 € 59,00

Preis pro Person **ohne Käseauswahl** oder **ohne Pasta- Station** € 56,50

Preis pro Person **ohne Käseauswahl und ohne Pastastation** € 54,00

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 € 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 abgestimmt sind.



Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Wildpflanzlerl mit Preiselbeerragout
Pilz-Kräutercrêpes-Röllchen mit pikanter Frischkäse- Kürbiskernfüllung auf Lauchsalat
Tomatenscheiben mit Büffel-Mozzarella, zweierlei Pesto vom Basilikum und der getrockneten Tomate,
Räucherlachs im Crêpe-Mantel mit Tomatenmousse gefüllt

Salat

Kartoffel-Gurkensalat,
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

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

Suppe

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und Kürbiskernen

Pastastation

(vor dem Gast frisch zubereitet)

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

Hauptgänge

Putenmedaillons mit Apfel-Kürbisragout
Schweinefiletgeschnetzelt mit gemischten Waldpilzen in Rahmsoupe
Hausgemachtes Wildragout (ohne Knochen) mit Schwammerl und Preiselbeersahne
Gebratene Lachstranche auf Fenchel-Zuckerschoten-Ragout
als Beilagen servieren wir
Haselnussspätzle, Wildreis, frittierte Kartoffelkroketten,
Wirsinggemüse mit Speckwürfel in leichter Kräuterrahmsoupe,
in Butter glasiertes Marktgemüse

Dessert

Vanilleeis mit Rumfrüchten
Orangencreme mit Gelee von Zitrusfrüchten im Glas
Ofenfrischer Birnen-Topfenstrudel mit Ahornsirup
Dunkles Schokoladenmousse mit Vanillekirschen

Preis pro Person € 48,00

Preis pro Person **ohne Pastastation** € 45,50

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

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
Wagram, Österreich, Weingut Anton Bauer
feine Würze, elegante Kernobstnote, trocken

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

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

Lugana D.O.C. - Biowein 0,75 ltr. € 24,50
Lombardei, Italien, Weingut Cantine la Pergola
feinfruchtig mit Anklang von Mandeln, lebendige Säure, trocken

Olivini Lugana D.O.C. 0,75 ltr. € 28,50
Lombardei, Italien, Famiglia Olivini
Fein grasig, vollmundig, fruchtig

Nussbaumer Gewürztraminer D.O.C. 0,75 ltr. € 58,50
Südtirol, Italien, Weingut Cantina Tramin
leuchtendes Strohgelb, duftet nach Rosenblättern

Weinempfehlungen

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		
Ultimate Provence	0,75 ltr.	€ 41,00
Frankreich, Provence, La Garde-Freinet		
intensive Fruchtigkeit von reifen roten Früchten wie Himbeeren und Erdbeeren		

Rotweine

Lemberger QbA	0,75 ltr.	€ 24,00
Franken, Deutschland, Winzergenossenschaft Löwenstein eG		
feines Beerensaroma, viel Frucht und sehr ausgewogen, trocken		
Würzburger Spätburgunder QbA	0,75 ltr.	€ 26,50
Würzburg, Deutschland, Weingut Juliusspital		
Duft nach roten Früchten, Aromen von Kirsche und Brombeere		
Classic Cuvée	0,75 ltr.	€ 24,00
Burgenland, Österreich, Weingut Salzl		
intensive Himbeeraromen, weiche Tannine, trocken		
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		
Sessantanni Primitivo di Manduria	0,75 ltr.	€ 42,00
Apulien, Italien, Weingut Cantine San Marzano		
Würzig, Noten von Kirschen und Brombeeren, elegant, weich, trocken		

Räumlichkeiten

Parterre

Gartensaal	40 bis 80 Personen
Jägerstüberl	20 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

€ 2,00

„Klassisches-Arrangement“ (verbleiben im Haus)

Weihnachtliche Dekoration mit Tannenzweigen, Mandarinen, Zimtstangen und Kugeln
sowie pro 4 Personen 1 Standardmenükarte
Auch in Rot möglich

pro Person

€ 3,20



„Dekoration-Arrangement“

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

pro Person

€ 6,90



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

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



pro Stück	€ 5,50
-----------	--------

„Malerstellige“ 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 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 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. Da unsere Preise auf eine Veranstaltungszeit bis maximal 00.00 Uhr kalkuliert sind, berechnen wir ab 00.00 Uhr je angefangene Stunde Personalkosten in Höhe von € 100.00.
 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 ein Woche im Voraus erfolgt.

München 2021

Geschäftsleitung Aumeister OHG