



## Getränke und Speisen Angebot für Feierlichkeiten

### *Meeting Rooms*

RAUM / Room: Wintergarten teilbar in 2 Räume / Conservatory divisible into 2 rooms

GRÖSSE / Size: 130 qm  
LÄNGE / Length: 17,5 m  
BREITE / Width: 7,5 m  
HÖHE / Height: 2,8 m

RAUMMIETE:	halbtags	€ 200,00
	ganztags	€ 350,00
Room hire:	half day	€ 200,00
	full day	€ 350,00

**Bei einem Umsatz von 2.500,00 € entfallen die Raumkosten.  
If you have a turnover of 2.500,00 € eliminates the room hire.**

PERSONENANZAHL: max. 120 Personen  
Number of persons: max. 120 persons

BESTUHLUNG:  
Runde Tische: max. 120 Personen  
Parlamentarisch: max. 70 Personen  
Theaterbestuhlung: max. 150 Personen

Seat arrangement:  
Round table: max. 120 persons  
Parliamentary: max. 70 persons  
Theatre style: max. 150 persons

#### AUSSTATTUNG:

- \* Tageslicht
  - \* Verdunkelungsanlage
  - \* High Speed Internet Anschluss & W-LAN
  - \* Standard Tagungstechnik: Flipchart, Pinnwand, Beamer, weitere Technik auf Anfrage
- Equipment:
- \* Daylight
  - \* Light Dimmer
  - \* High Speed & Wireless Internet Access
  - \* Standard Technical Equipment: Flipchart, Pin Board, Video Projector
- Further Technical Equipment upon request



## Restaurant

RAUM / Room: Restaurant

GRÖSSE / Size: 50 qm  
LÄNGE / Length: 8 m  
BREITE / Width: 6,5 m  
HÖHE / Height: 2,8 m

Mindestumsatz: € 2500,00  
Minimum room turnover: € 2500,00

PERSONENANZAHL: max. 55 Personen  
Number of persons: max. 55 persons

BESTUHLUNG:  
3 Tafeln: max. 50 Personen  
Einzelne Tische: max. 40 Personen  
1 grosse Tafel: 26 Personen

### AUSSTATTUNG:

- \* High Speed Internet Anschluss & W-LAN
- \* Standard Tagungstechnik: Flipchart, Pinnwand, Beamer  
weitere Technik auf Anfrage

### Equipment:

- \* Daylight
- \* High Speed & Wireless Internet Access
- \* Standard Technical Equipment: Flipchart, Pin Board, Video Projector  
Further Technical Equipment upon request

## BAR

Gerne stellen wir Ihnen und Ihren Gästen unsere Bar und Cocktail Lounge zur Verfügung. Da diese mobil ist, können wir sie im Wintergarten, Restaurant oder auf der Terrasse aufbauen.

Mit passenden Loungemöbel und Stehtischen bekommen Sie bei Ihrer Feier das optimale Bar-und Loungeflair geboten.



## Preisliste 2010 Speisen und Getränke

### Fingerfood

**Bayrisches Fingerfood** (ein Gag bei jeder Hochzeit)

Preis pro Person 9,50 €

Mini Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat im Happy Spoon  
Kleine Leberkäsemmel mit Orangensenf  
Hot Dog von der Mini-Weißwurst und Laugenstange mit süßem Senf  
dazu 2 cl Mini-Weißbier

**Mixed Finger-Food** (Saisonal angepasst)

3 Stück pro Person 5,50 €

5 Stück pro Person 9,50 €

7 Stück pro Person 12,50 €

Hausgemachte Wan Tan mit verschiedenen Füllungen und süß-saurer Sauce  
Mini Spinat Quiche mit getrüffelten Scamorza  
Baby Mozzarella vom Wasserbüffel mit Kirschtomaten und Basilikum  
Spargelspitzen mit Culatello Schinken und Trüffelcreme  
Belugalinsen mit geräucherter Entenbrust und schwarzen Nüssen

### Hochzeitstorte

Hochzeitstorten produzieren wir selbst, ohne Backhilfsmittel, Buttercremen oder überflüssige Marzipangestaltungen. Alles von Hand gemacht aus frischen Eiern und feinsten Kuvertüre mit frischen Früchten und selbst gekochten Gelees.

Die Zusammenstellung können Sie selbst bestimmen.



Hochzeitstorte Herzform ab 40 Personen

120,00 €

Hochzeitstorte Herzform ab 60 Personen

180,00 €

Hochzeitstorte Herzform ab 80 Personen

280,00 €

Hochzeitstorte Herzform ab 100 Personen

380,00 €



### Menü-Beispiel für Mai

Scampi gebraten mit Aromaten auf Spargel-Tomatenragout  
und gezupfte Salatspitzen in der Frühlingsrollen Hippe

\*\*\*\*\*

Espuma von grünen Erbsen mit krossem Serrano Schinken

\*\*\*\*\*

Dorade Royal gebraten mit Aromaten  
auf Fenchel-Artischockenbarigoule und Paprikajus

\*\*\*\*

Rosa Rinderfilet im Weinblatt gegart auf  
Leipziger Allerlei mit neuen Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Luftig leichte Topfennockerl auf Balsamico Erdbeeren  
mit Rhabarbereis

4 Gang Menü ohne Fisch 42,50 €

5 Gang Menü mit Fisch 49,50 €

### Menü-Beispiel für August

Mosaik von Feta-Käse und mediterranem Gemüse  
mit Ruccolasalat in der Parmesanblüte und getrocknete Tomaten Tapenade

\*\*\*\*\*

Weißer Tomatenschaum mit Basilikum Nockerl

\*\*\*\*\*

18 Stunden confierter Pulpo  
mit Safran Risotto und Chorizo

\*\*\*\*\*

Rosa geschmorte Milchkalbsschulter  
mit Balsamico Zwetschgen und getrüffeltem Rahmpolenta

\*\*\*\*\*

Marillenknödel mit Vanilleschaum und Mohnreis

4 Gang Menü ohne Pulpo 38,50 €

5 Gang Menü mit Fisch 45,50 €

Die Menüs werden individuell für jede Veranstaltung zusammengestellt und genau auf Sie und Ihre Gäste zugeschnitten, die Preise richten sich nach den dafür benötigten Produkten.

Menü 4 Gänge ab 36,50 €

Menü 5 Gänge ab 42,50 €

Menü 6 Gänge ab 55,50 €

Menü 7 Gänge ab 65,50 €

Kontaktieren Sie uns einfach per E-Mail und wir erstellen Ihnen ein passendes Konzept mit sämtlichen Kosten die auf Sie zukommen. Äußern Sie Ihre speziellen Wünsche beim Essen die wir gerne berücksichtigen, ob ausgefallene Kreationen oder Allergien, bei uns werden alle Ihre Gäste begeistert.



## Getränkepreise für Veranstaltungen

### Aperitif

Weißer Portwein 5cl	3,50 €
Pernod 5cl	3,50 €
Birnen Cidre	4,50 €
Martini 5cl	3,50 €
(Extra Dry, Rosé, Rosso)	
Prosecco Bertoldi Spumante	4,90 €
Prosecco mit Einlage	5,50 €
Cassis, Aperol, Holunder, etc.	
Champagner Louis Roederer	9,50 €
Kir Royal mit Roederer	12,00 €
Campari 5cl /-Orange - Soda	5,50 €
Campari pur 5cl	4,00 €
Tomatensaft 0,25 l	3,00 €
Frisch gepresster Orangensaft	4,50 €

### Softgetränke

Mineralwasser 0,75 l	5,10 €
St. Leonhard 1,00 l	5,90 €
Saftschorlen 0,25	2,50 €
Säfte 0,25l	2,80 €
(Orange, Apfel, Johannisbeere)	
Schweppes Tonic Water	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon	3,00 €
Cola; Cola light 0,20l	2,50 €
Spezi 0,25l l	2,50 €
Zitronenlimo 0,25l	2,50 €
Fanta 0,25l	2,50 €

### Biere

Franziskaner Weißbier 0,5 l	3,20 €
Franziskaner Dunkel 0,5 l	3,50 €
Franziskaner Leichte 0,5 l	3,20 €
Franziskaner Alkoholfrei 0,5 l	3,20 €
Tegernsee Helles 0,5 l	3,00 €
Tegernsee Dunkel 0,5 l	3,20 €
Beck's Pils 0,3l	2,60 €
Löwenbräu Alkoholfrei 0,5 l	3,00 €

### Kaffeespezialitäten

aus der Rösterei „Supremo“  
in Unterhaching  
„Röster des Jahres 2008“

Unsere Sorte: „Taranto“	
Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Espresso doppelt	3,90 €
Cappuccino	2,80 €
Latte Macchiato	3,40 €
Milchkaffe	3,40 €
Tasse Kaffee	2,80 €

### **Kaffeepauschale für Nachmittag pro Person**

**3,80 €**

Alle Kaffee's koffeinfrei  
Unsere Sorte: „New York“

Tasse Tee	2,10 €
Pfefferminz; Grün;	
Früchte; Kamille;	
Assam	

### Cocktail's an der Bar

Alle Cocktails und Long  
Drinks an der Bar  
5,50 €

### Weine

Weißweine 0,75 l	ab 19,50 €
Rotweine 0,75 l	ab 21,00 €