

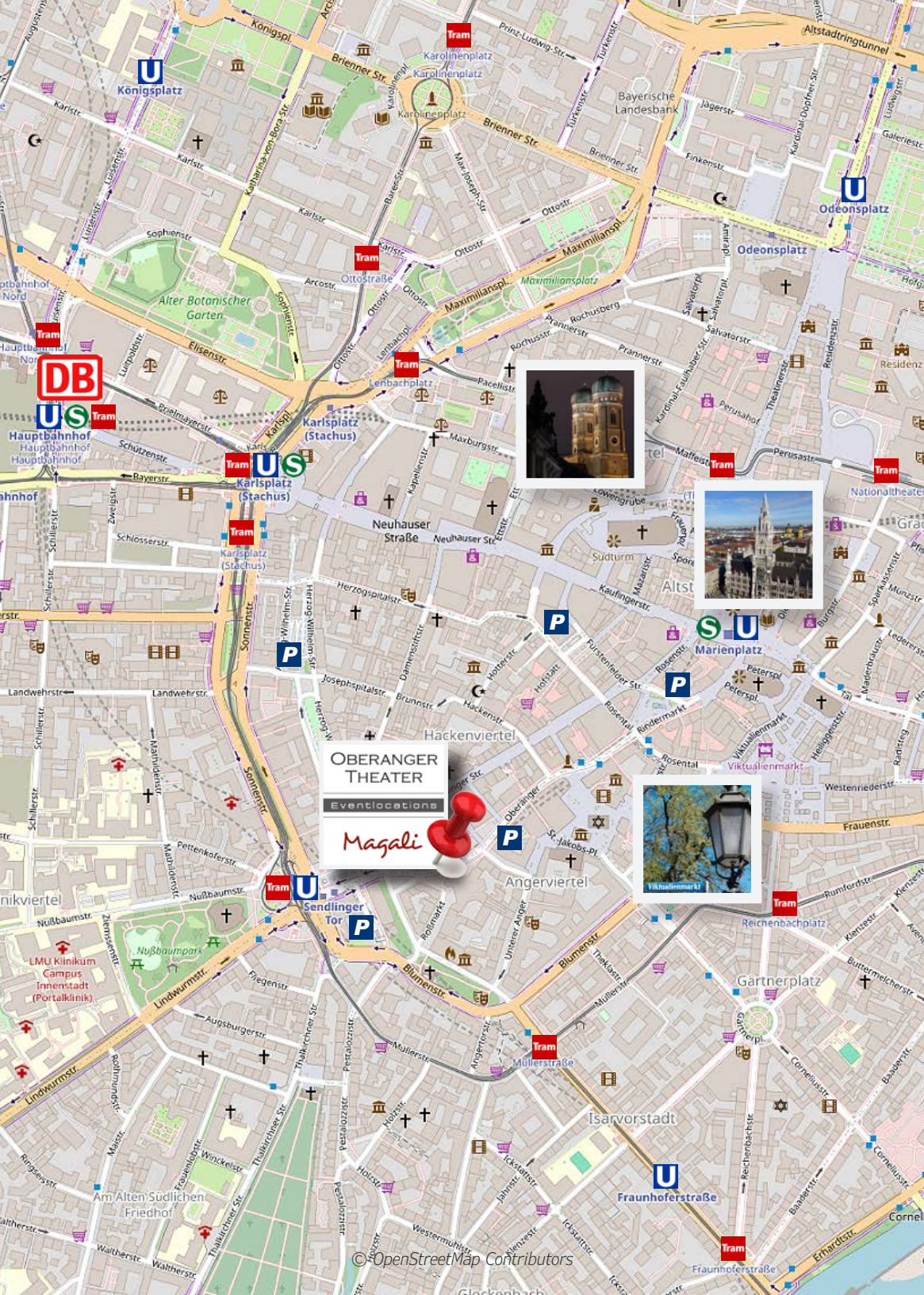
Eventbroschüre²⁰²⁵

Magali

OBERANGER THEATER

Kater Mikesch





Weinauswahl
ab Seite 50

Erlesene Weine

Eine Auswahl an prämierten Weinen finden Sie in unserer Weinkarte: Es erwarten Sie erlesene Raritäten aus Deutschland, Österreich, Italien und Spanien, verführerische Tropfen für feine Feste & anspruchsvolle Liebhaber.

Speisenauswahl
ab Seite 24

Feine Speisen

Egal ob ein festliches Menü, ein Buffet oder Fingerfood, - in unserer großen Speisekarte finden Sie die passenden Speisen für Ihr Event. Neben den vielen Einzelgerichten gibt es auch leckere Menü- und Buffetvorschläge.



Inhalt

Oberangertheater

Übersicht, Beschreibungen und Pläne, Bestuhlungsvarianten, Casinoabend & Variante „Halbiertes Theater“. **Seite 5**

Oberanger

Magali

Übersicht, Beschreibungen und Pläne, Bestuhlungsvarianten, Kombination mit Theater, Sonnenterrasse. **Seite 13**

Magali

Kater Mikesch

Übersicht, Beschreibungen und Pläne, Bestuhlungsvarianten, Café-Wein-Bar, Gewölbekeller mit Bühne. **Seite 17**

Kater

Speisekarte

Fingerfood, Salate, Suppen, Vorspeisen, Zwischengänge, Hauptgerichte, Desserts, Flying Buffets, Menüs & Buffets. **Seite 24**

Speisen

Getränkekarte

Getränkepauschalen & Getränkebons Heißgetränke, Softdrinks, Biere, Longdrinks, Cocktails, Spirits. **Seite 44**

Getränke

Weinkarte

Weingüter Lang, Marsadri, Hirtl, Langenwalter, Villeaster, Domus Dei, Unger, Marco Real, Stur. **Seite 50**

Weine

Allgemeines

Preisinfos zu Personal, Ausstattung und Technik sowie Angaben zu Raummieten, Raumgrößen und -kapazitäten. **Seite 65**

Allgemein

Prolog

Herzlich willkommen bei uns im Zentrum von München bei den Eventlocations **Oberangertheater**, **Magali** und **Kater Mikesch**. Gerne möchten wir Ihnen diese drei wunderbaren Veranstaltungsorte vorstellen, Ihre Neugierde wecken sowie Ihnen unser breites Portfolio an Möglichkeiten aufzeigen, sowohl für Events im geschäftlichen als auch im privaten Rahmen. Sie erhalten von uns auf den nächsten Seiten hierfür die wichtigsten Informationen als Entscheidungsgrundlage für Ihre Eventplanung.

Bitte zögern Sie nicht, bei weiteren Fragen und Wünschen, sich an uns zu wenden. Wir nehmen uns Zeit, beraten Sie gerne und würden uns sehr freuen, wenn wir Sie bei uns in der nächsten Zeit begrüßen dürften.

Lage

Mit den **Öffentlichen Verkehrsmitteln** sind unsere Locations vielfältig und einfach zu erreichen. Aufgrund der zentralen Lage aller drei Locations, sind S-Bahn-, U-Bahn- und Trambahnhaltestellen jeweils nur wenige Gehminuten entfernt (*siehe Seiten 2 und 63*).

Mit den S-Bahnzügen (S1 & S8) ist nicht nur der Münchner Flughafen direkt und ohne Umsteigen zu erreichen, sondern auch der Münchner Haupt- und Ostbahnhof.

Wenn Sie mit dem Auto anreisen, können Sie in einem der vielen umliegenden **Parkhäuser** parken.

Benötigen Sie Übernachtungsmöglichkeiten, so bieten viele **Hotels** und Pensionen Ihre Bettenkapazitäten für Ihre Gäste an.

Kater Mikesch



Abb. 1: Kater Mikesch mit Bankettbestuhlung - 4 -

OBERANGERTHEATER



Abb. 2: Theater mit lockerer-gemischter Bestuhlung

In der Münchner City gelegen, bietet Ihnen das „Oberangertheater“ die passenden Räume für Firmenevents, Hochzeiten, Geburtstage, Tagungen, Roadshows, Casinoabende, Präsentationen, Shows, Messen, Weihnachtsfeiern, Theater sowie Events jeglicher Couleur ab circa 20 Gästen. Es besteht aus den beiden eigenständigen bzw. auch kombinierbaren Eventräumen „Oberangertheater“ und „Magali“. Günstige Raummieten, individuelle Getränkepauschalen, hausgemachte, köstliche Speisen, eine moderne und umfangreiche Veranstaltungstechnik, eine variable Ausstattung, schöne Outdoorbereiche die zentrale Lage mit

äußerst günstiger Verkehrsanbindung, eine große Bühne und vieles andere mehr sprechen für sich.

Zum Bereich des Theatersaals gehören der Wirtsgarten im Innenhof mit seiner Begrünung und Gartenbestuhlung sowie auch der Zentralbereich mit der Hauptbar. An der „Magali“ schließt sich die große, nach Süden hin ausgerichtete Sonnenterrasse an, - ideal für den Empfang oder einen abendlichen Sundowner. Beide Locations haben getrennte Eingänge, eigene Bars sowie auch eine eigenständige Licht- und Tontechnik. Wir würden uns freuen, wenn wir Ihnen bei der Raum- und Eventplanung beratend beiseite stehen dürften.

Große Events
mit bis zu
333 Gästen



Abb. 3: Garten im Innenhof

Übersichtsplan

Theatersaal mit Bühne und z.B. Bankettbestuhlung (Bankettische, Stühle).
Garten mit Markisenbereich, Loungesofas, Sitzgruppen, Pflanzen und Wasserquellstein.
Magali mit Bar und Sonnenterrasse (Gartenmöbel, Pflanztröge, Markise).



- 6 - Abb. 4: Plan mit Bankettbestuhlung im Saal

Oberangertheater

Unsere Eventlocation hat mehrere Veranstaltungsräume: Hierzu zählen das „Oberangertheater“ und die „Magali“.

Zum Bereich des Theatersaals gehören der Wirtgarten im Innenhof sowie auch der Zentralbereich mit der Hauptbar. An der „Magali“ schließt sich die große, nach Süden hin ausgerichtete Sonnenterrasse an, - ideal für den Empfang oder einen abendlichen Sundowner.

Beide Locations haben getrennte Eingänge, eigene Bars, separate Garderoben sowie auch eine eigenständige Licht- und Tontechnik.

Wir würden uns freuen, wenn wir Ihnen bei der Raum- und Eventplanung beratend beiseite stehen dürften.

www.oberangertheater.de



Abb. 5: Weihnachtsfeier mit Bankett



Abb. 6: Beleuchteter Garten zur Winterzeit

Bestuhlungen

Der Theatersaal ist vielfältig nutzbar. Es stehen hierbei viele Bestuhlungsmöglichkeiten zur Verfügung: Bankett-, Revue-, Präsentations-, Party-, Konferenz-, Theater-, Messe-, Kino-, Parlament-, Block- und Loungebestuhlung.

Die lockere Bestuhlung ist die mit Abstand beliebteste Bestuhlungsalternative und häufig eine Kombination aus Stehtischen mit Barhockern, gemütlichen Loungeecken sowie auf Wunsch einer zusätzlichen, weißen Bar auf dem Parkett. Die gemischte und legere Bestuhlung ist ideal für gesellige Feiern mit Freunden, Familie und Kollegen.

Die Bankettbestuhlung ist eine mögliche Variante bei festlichen Anlässen und Gesetzten Essen wie z.B. bei Hochzeiten.



Abb. 7: Abiball mit Bankettbestuhlung

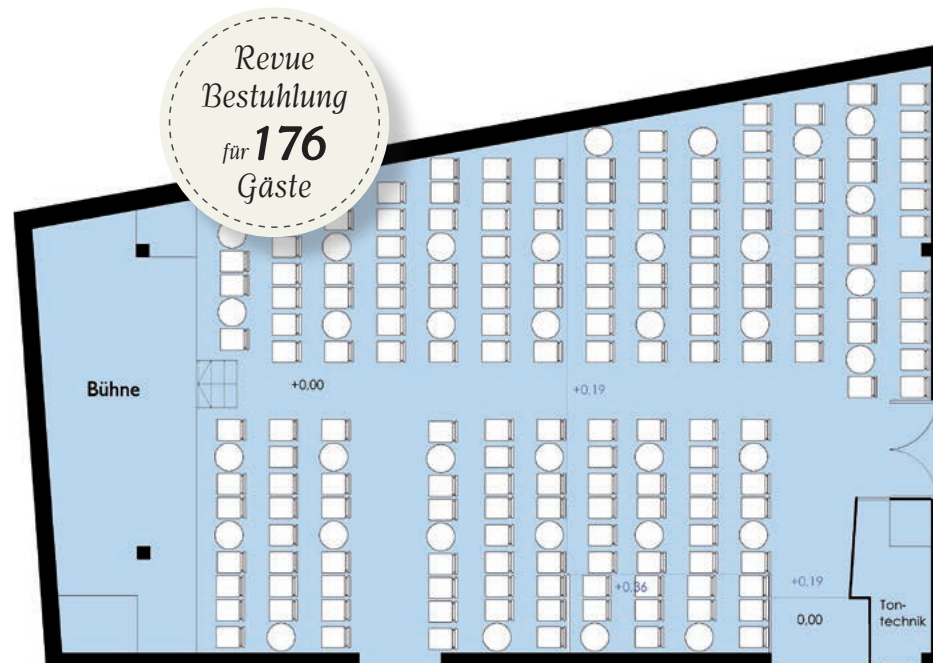


Abb. 8: Theatersaal mit Revuebestuhlung



Abb. 9: Oberangertheater mit Präsentation und Blockbestuhlung



Abb. 10: Weihnachten mit Bühne & Bankett

Weitere Informationen zu den Bestuhlungen und Raumkapazitäten finden Sie auf **Seite 62**.



Abb. 11: Discolicht, Weiße Bar und Tanzfläche

Oberangertheater, Oberanger 38, 80331 München, Telefon: +49 (0)89-28856988
Fax: +49 (0)89-23702706, E-Mail: info@oberangertheater.com, www.oberangertheater.de

Halbes Theater Special



Abb. 12: Halbiertes Theater mit Partybestuhlung, Abtrennung und Pflanztrögen

Manchmal sind unsere kleineren Locations „Kater Mikesch“ und „Magali“ einfach schon vergeben, - und so können wir Ihnen bei einer kurzfristigen Anfrage unser verkleinertes und halbiertes Theater für ca. 40 bis 90 Personen zu attraktiven Konditionen in einer verkleinerten Version anbieten. Auch bei dieser Variante nutzen Sie Ihren Eventbereich exklusiv und ohne fremde Gäste.

Wir teilen hierfür das Theater in zwei Hälften. Der eine Teil bleibt dunkel und abgetrennt, - der andere wird zu Ihrem bunten und stimmungsvollen Partybereich. Eine riesige Leinwand, die von hinten beleuchtet wird, sowie eine immergrüne Hecke mit bunten Lichtern sorgt für eine heimelige Atmosphäre. Als Bestuhlung können wir Ihnen eine lockere Bestuhlung mit modernen Loungemöbeln, Barhockern, Stehtischen

und gemütlichen Sofas oder eine festliche Bankettbestuhlung anbieten. Auf Wunsch kann man auch den schönen Gartenbereich mit Gartenmöblierung hinzubuchen, - ideal für einen abendlichen Empfang oder ein entspanntes Zusammensein bei milden und sommerlichen Temperaturen.



- 10 - Abb. 13: Halbiertes Theater mit Bankettstischen

Auf unseren Webseiten finden Sie ein praktisches Anfrageformular. Hier können Sie uns ganz unverbindlich eine erste Anfrage für einen bestimmten Termin senden. In der Regel antworten wir Ihnen dann innerhalb von 2 Tagen mit einem individuellen Musterangebot, aus welchem Sie die Raummiete, Mindestumsätze sowie die wichtigsten Informationen herauslesen können: www.oberangertheater.de

Highlights

- Günstige Raummieten ab 390,00€
- DJ-Anlage und Discolicht
- Variable Bestuhlungsmöglichkeiten
- Optional mit großem Garten
- Auch für kleinere Gesellschaften mit 40 bis 90 Gästen



Abb. 14: Eingangsbereich und Garderobe

Halbes Theater Special



Abb. 15: Halbiertes Theater mit Sofaecke

Casinoabend

Für Ihre Casinonacht bieten wir Ihnen ein umfassendes Komplettpaket an: Die passenden Räumlichkeiten, feine Speisen, leckere Getränke und eine Casinoausstattung. Mit unseren Partnern fügen wir alle Bausteine, - professionelle Croupiers, schöne Spieltische, interaktive Künstler, individuelle Spieljetons und vieles andere mehr zu einem wunderbaren Casinoerlebnis zusammen.



Oberanger

Beispiel für einen Casinoabend mit 40 bis 50 Gästen:

3 Queensize-Tische (Roulette, Poker und Black Jack) für je 4 Stunden inkl. 3 Croupiers, 3000 Spielchips, 50 Acryl-Boxen mit je 40 Jetons, Spielkarten, Roulettekessel, inkl. Aufbau im Oberangertheater bzw. in der Magali ab **2250,00€**

www.casinoabend.com



Magali



Abb. 16: Magali mit Loungewürfeln

Unsere „Magali“ ist eine kleinere Eventlocation und ein Teil des „Oberangertheaters“. Sie kann exklusiv und unabhängig vom Theatersaal gebucht werden, hat einen separaten Eingang, eine eigenständige Bar und eine autarke Licht- und Tonanlage. Neben dem modernen Indoorbereich gibt es optional eine große Outdoorfläche für alle Sonnenanbeter.



Abb. 17: Magali mit Dinner & Präsentation



Abb. 18: Magali mit Sitzzecke



Abb. 19: Magali mit großer Sonnenterrasse

Wir können uns in der Magali gut auf Ihre Bestellungswünsche einstellen und aus einem großen Repertoire das für Sie passende Mobiliar auswählen. Es stehen für Sie gepolsterten Stühle, Bankettische, Revuetische, Stehtische, Barhocker sowie bequeme Loungehocker und Loungetische zur Auswahl. Bei der Zusammenstellung beraten wir Sie gerne. Übrigens, eine gemischte, lockere Bestuhlung mit Loungeecken, einem DJ-Pult und einem Flying Buffet ist den meisten Gästen am liebsten. Vor unserer Eventlocation „Magali“ befindet sich eine große, nach Süden hin ausgerichtete Sonnenterrasse. Sie empfängt Ihre Gäste mit bequemen Sitzmöbeln und bepflanzten Trögen. Eine große Markise sorgt bei Bedarf für die gewünschte Beschattung. Besonders zu Empfängen eignet sich die Terrasse wunderbar als erster Anlaufpunkt. Die großen Falt-Terrassentüren können bei angenehmer Witterung komplett geöffnet werden.

*für Events
mit bis zu
60 Gästen*

www.magali-location.com



Abb. 20: Magali mit Partyempfang



Festliche Bankettbestuhlung

in der Magali mit
niedrigen Tischen ■
und Stühlen ●
sowie einer Sitzbank !



Abb. 21: Magali mit Dinner & Präsentation

Lockere Partybestuhlung

in der Magali
mit Stehtischen ■
und Barhockern ●
niedrigen Tischen ■
bequemen Sesseln ●
Loungehockern ■■
und Loungetischchen ■■

Raummierte
ab 190,00€

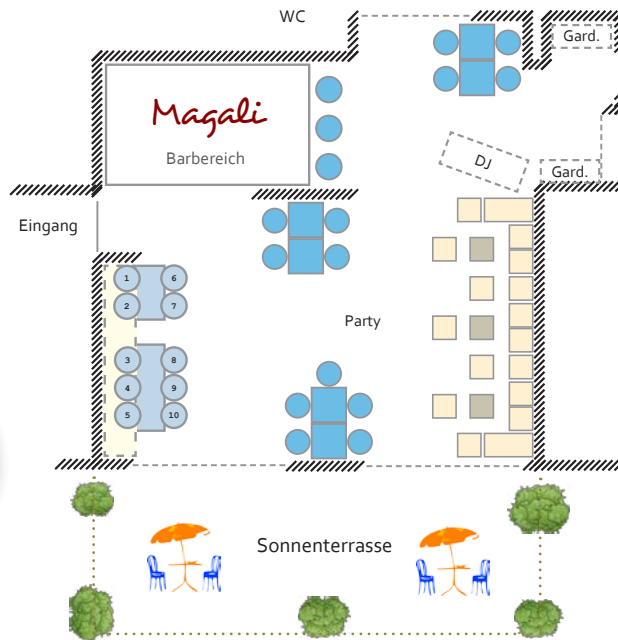


Abb. 22: Magali mit Partybestuhlung

Highlights

- Günstige Raummieten ab 190,00€
- Bis morgens um 5 Uhr buchbar
- Großzügige Inklusivleistungen
- Moderne technische Ausstattung
- Sehr zentrale Lage mit U- & S-Bahn nebenan
- Parkhaus direkt gegenüber
- Variable Bestuhlungsmöglichkeiten
- Hauseigene Gastronomie
- Günstige Getränkepreise
- Große Sonnenterrasse mit Markise
- Inklusive Musik- und Lichtanlage
- Auch für kleinere Gesellschaften u.v.a.m.

Magali, Oberanger 38, 80331 München, Telefon: +49 (0)89-28856988
Fax: +49 (0)89-28856989, E-Mail: info@oberangertheater.de, www.oberangertheater.de

Kater Mikesch

Im Zentrum von München, am Isartor gelegen, heißt Sie die beliebte Eventlocation und Weinhandlung „Kater Mikesch“ willkommen. Sie besteht aus zwei Räumen, der gemütlichen Café-Wein-Bar im Erdgeschoß und dem geräumigen, historischen Gewölbekeller.

Seit mehr als 15 Jahren gehört der Kater Mikesch nun schon zu den beliebtesten Eventlocations in München, - und wir würden uns freuen, wenn wir auch Sie bei uns in entspannter Atmosphäre mit feinen Speisen sowie erlesenen Weinen zu einem schönen Event begrüßen dürften.



Abb. 23: Gewölbekeller mit Partybestuhlung

Vor 120 Jahren wurde noch an selber Stelle in einer Backstube allmorgendlich frisches Brot gebacken. Später eröffnete der berühmte Slibowitzkeller und empfing alle Nachtschwärmer bis in die frühen Morgenstunden mit slawischem Pflaumenschnaps.

Die Jahre zogen ins Land und der Slibowitzkeller wurde durch die Weinhandlung und das Veranstaltungslokal „Weinfassl im Lehel“ bzw. später „Enoteca im Lehel“ abgelöst. Die Enoteca schloss, und der „Kater Mikesch“ zog in die neu renovierten, Räumlichkeiten ein.

Schreiben Sie uns gerne bei Interesse eine erste, unverbindliche Anfrage über unser Onlineformular, - und wir senden Ihnen ein kostenloses, individuelles Musterangebot zu:

Anfrageformular

im Web auf: www.kater-mikesch.com
oder über den gescannten QR-Code:



Café-Wein-Bar



S-BAHN
Isartorplatz
nur 100m

Abb. 24: Kater Mikesch Café-Wein-Bar im Parterre

Der „Kater Mikesch“ empfängt Sie im Oberen Bereich mit einer hellen Café-Wein-Bar mit Wohlfühlambiente sowie einem kleinen Außenbereich den man bis kurz vor 23:00 Uhr mitnutzen kann. Bei Beginn der Veranstaltungen ist dies ein perfekter Ort um abends die letzten Sonnenstrahlen bei einem Aperitif und den ersten Häppchen zu genießen. Nur ein paar Schritte sind es bis zur Bar, hinter der die italienische Espressomaschine thront, und an der wir Sie mit erfrischenden Drinks, köstlichen Weinen und allerhand perlenden Leckereien empfangen. Zum Chillen und Seele baumeln lassen gibt es zudem ein paar bequeme Ledersessel, kleine Tische an der riesigen, hellen Fensterfront sowie gepolsterte Barhocker an Stehtischen.



Abb. 25: Kater Mikesch mit kleinem Außenbereich

Kater Mikesch, Thierschstraße 10, 80538 München, Telefon: +49 (0)89-28856987
Fax: +49 (0)89-28856989, E-Mail: info@katermikesch.com, Web: www.kater-mikesch.com

Lockere Bestuhlung
in der Café-Weinbar
mit Stehtischen
und Barhockern
niedrigen Tischen
und Sesseln/Kissen

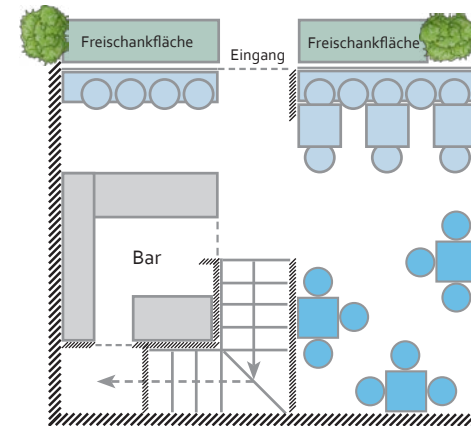


Abb. 26: Bestuhlungsplan Café-Wein-Bar



Abb. 27: Hochzeit im Kater Mikesch



Abb. 28: Kater Mikesch Weinsortiment



Highlights

- Günstige Raummieten
- Bis morgens um 5 Uhr buchbar!
- Moderne Technik
- Top Öffentliche Verkehrsanbindung
- Variable Bestuhlungsmöglichkeiten
- Hauseigene Gastronomie
- DJ-Anlage und Discolicht
- Eigene Weinhandlung
- Klimanlage u.v.a.m.

Partybestuhlung

Unsere gemütlichen, klimatisierten Gewölbekeller können Sie für verschiedene Anlässe und mit einer variablen Bestuhlung nutzen. Für Hochzeiten, Geburtstage, Weihnachtsfeiern und Firmenevents finden Sie hier einen wunderbar geeigneten und charmanten Raum. Für welche Nutzung und Raumaufteilung Sie sich auch entscheiden, Sie haben den Kater Mikesch immer für sich und Ihre Gäste exklusiv.

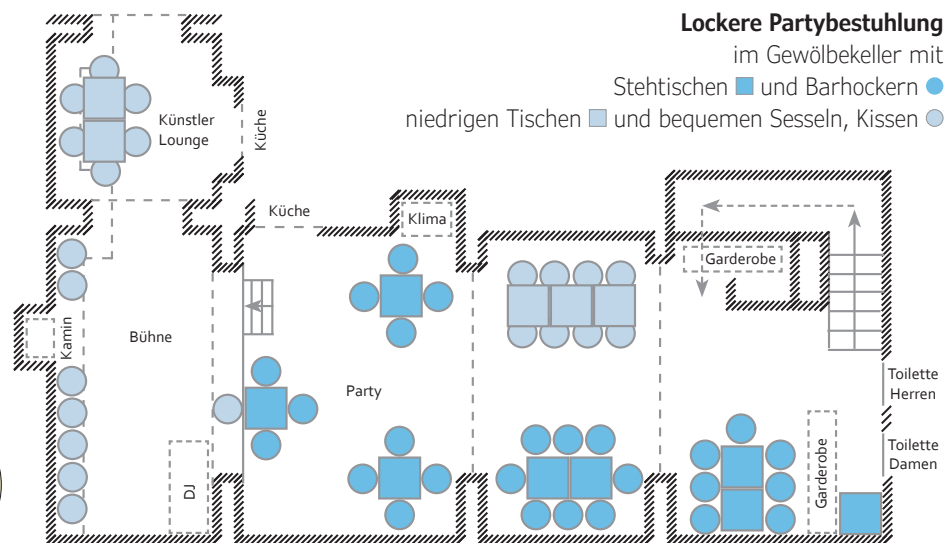


Abb. 29: Gewölbekeller mit Partybestuhlung - 20 -

Bei Events im Kater Mikesch ist es häufig gesellig und entspannt. Die beliebteste Bestuhlungsvariante ist deswegen auch die Party-&-Lounge-Bestuhlung mit einem Mix aus Stehtischen, bequemen Barhockern, niedrigen Tischen und Sesseln.

Zur späteren Stunde kann im Bereich vor der Bühne das Mobiliar zu Gunsten von mehr Bewegungsfreiheit reduziert werden. Auf der Bühne, rund um den Kamin, in der Künstlerlounge sowie auch in der Café-Wein-Bar im Erdgeschoß befinden sich viele Sitzmöglichkeiten für alle diejenigen, die es relaxter angehen möchten. Neben der lockeren Bestuhlung können wir Ihnen auch eine Block-, Revue-, U-Form-, Theater- oder Bankettbestuhlung anbieten.

Bankettbestuhlung

Diese Bestuhlung ist die klassische Dinnerbestuhlung bei Gasetzten Essen. Sie ist die bevorzugte Bestuhlung bei allen festlichen Anlässen. Bei ihr haben Sie in unserem Gewölbekeller eine maximale Kapazität von ca. 50 Sitzplätzen. Mit einem kleinen Umbau nach dem Essen können wir Ihnen zu vorgerückter Stunde den vorderen Tischbereich auflösen und eine lockere Partyfläche mit seitlichen Stehtischen und Barhockern schaffen.

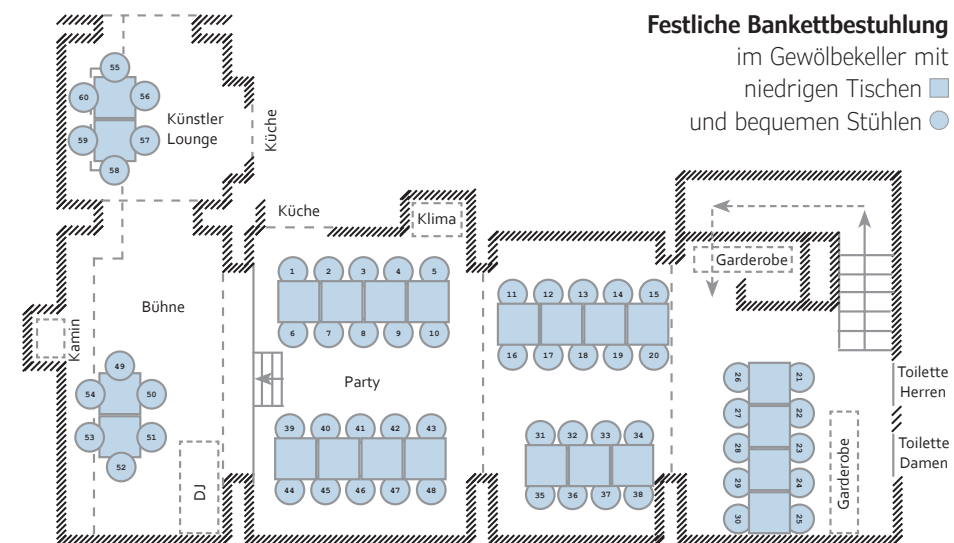


Abb. 30: Gewölbekeller mit Gasetztem Essen - 21 -

Firmenevents

Der Kater Mikesch ist mit seinen beiden Räumen eine wunderbare Location für Firmenveranstaltungen. Die obere Café-Wein-Bar eignet sich hervorragend für einen kleinen Empfang, für lockere Pausen zwischendurch und als Bar für ein abendliches Get-Together.

Im Untergeschoß finden Sie den klimatisierten Gewölbekeller mit der praktischen Bühne. Hier sind Ton- und Lichttechnik sowie ein Beamer und eine Leinwand schon fest installiert. Bei Seminaren, Präsentationen und Tagungen können wir die Räumlichkeiten nach Ihren Wünschen bestuhlen und individuell einleuchten.



Abb. 32: Vortrag mit Kinobestuhlung



Abb. 33: Kamingsgespräch auf der Bühne

Weihnachtsfeier



Abb. 31: Bankettbestuhlung im Advent

Alle Jahre wieder: Flackernder Kerzenschein und knisterndes Kaminfeuer. Duft nach Nelken und Zimt. Weihnachtssterne und Weihnachtsdeko auf festlich eingedeckten Tafeln. Wir bieten Ihnen die passende Eventlocation für Ihre Weihnachtsfeier in heimeliger Atmosphäre: Darf es ein Bratapfelsecco oder ein traditioneller Glühwein als Welcome sein, - und danach ein festliches, weihnachtliches Menü oder ein Flying Buffet?



Abb. 34: Kater Mikesch, kleine Außenfläche

Geburtstag
für z.B. **79,40€**
pro Person

Kater Mikesch

Musterangebot

Wie kalkuliert man ein Event im Kater Mikesch? - Um eine erste Idee zu bekommen, haben wir Ihnen ein Beispiel vorbereitet. Da es insbesondere bei den Speisen und Getränken so vielfältige Vorstellungen und Wünsche gibt, schicken wir Ihnen gerne auf Wunsch auch ein individuell angepasstes Angebot zu: www.kater-mikesch.com

Geburtsstagsfeier für 50 Personen und 6 Stunden	Menge	Einzelpreis	Gesamt
Raummiete Kater Mikesch z.B. an einem Freitag z.B. von 20:00 Uhr bis 02:00 Uhr	1	390,00€	390,00€
Auf- und Umbau bei locker-gemischte Bestuhlung	1	59,90	59,90€
Getränke z.B. nach Verbrauch	1	1350,00€	1350,00€
1. Mineralwasser Fiordilino Frizzante, Naturell 2. Softdrinks z.B. Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Spezi, Bionade Holunder, Schweppes Wildberry ... 3. Saftschorlen Apfel, Birne, Orange, Maracuja ... 4. Biere Tegernseer Helles, Hopf Weißbiere, Russ' n, Rothaus Tannenzäpfle, Gösser Naturradler ... 5. Weine z.B. Grauburgunder, Grüner Veltliner, Zweigelt Rosé, Blauburger und Gropello (Alternative z.B. Getränkepauschale 34,50€ p.P., 6h)			
Speisen z.B. Flying Buffet Menü	50	29,90€	1495,00€
1. Olivenschälchen mit Kräutern und Ciabattabrot 2. Bruschetta-Duett „Classico“ und „Prosciutto“ (Bauernschinken) {oder vegan „Zucchini“} 3. Knusprig gegrillte Satée-Spießchen in feiner Marinade und mit roter Thai-Chili-Sauce {oder vegan & vegetarisch: Antipastispißchen} 4. Panang Thai Curry mit Hühnchenfilet Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse und Duftreis {oder veganes bzw. vegetarisches Thai Curry} 5. Pannacotta mit dunkelrotem Himbeersugo {oder vegan & vegetarisch: Waldfruchtsorbet}			
Barpersonal 1 Personen à 6 Stunden	6	29,90€	179,40€
Servicepersonal 1 Person à 6 Stunden	6	29,90€	179,40€
Servicepersonal 1 Person à 4 Stunden zum Essen	4	29,90€	119,60€
Türsteher 1 Personen à 6 Stunden bis Ende	6	32,70€	196,20€
Entspricht ca. 79,40€ pro Person , mit Getränken für 27,00€, Speisen für 29,90€, Miete für 9,00€ und Personal für 13,50€			Gesamt: 3969,50€

Speisenkarte

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie mit unseren Speisen verköstigen dürfen. Unser hauseigenes Küchenteam bereitet Ihnen diese frisch und exklusiv für Ihre Veranstaltung vor.

Sie haben bei vielen unserer Speisen die Möglichkeit, zwischen den unterschiedlichen Darreichungsarten zu wählen: „Flying Buffet“, „Buffet“ oder „Gesetztes Essen“.

1. Flying Buffet

Beim „Flying Buffet“ werden Ihre Gäste von unserem Serviceteam in der ganzen Location bedient, - egal ob sie an Tischen sitzen, stehen oder sich an der Bar aufhalten. Die Speisen werden dabei in Gläsern, Schüsseln und auf kleinen Tellern vom Tablett aus gereicht, - mit Ausnahme der Hauptspeisen die wir auch auf größeren Tellern bzw. in größeren Schalen servieren. Es ist eine kommunikative Servierart für Gesellschaften bei denen eine lockere Stimmung und etwas Bewegung unter den Gästen erwünscht ist. Sie ist die bei uns mit Abstand beliebteste Speisen-Darreichungsart. Insbesondere bei knusprig gebratenen Speisen garantiert das „Flying Buffet“ einen schnellen Weg zu Ihren Gästen, egal wo sie sich gerade aufhalten.

Beim „Flying Buffet“ werden, - im Gegensatz zur Darreichung in Buffetform -, alle Speisen einzeln in unserer Küche garniert. Idealerweise sollte man beim „Flying Buffet“ Speisen wählen, die gut mit nur einem Besteckteil gegessen werden können.

2. Buffet

Bei der Darreichung in Buffetform haben Ihre Gäste die Möglichkeit, sich die Speisen selbst am Buffet zusammenzustellen und dabei eine angepasste Portionsgröße zu wählen.

Zudem bietet ein Buffet eine etwas variabelere und häufig auch längere Essenszeit. Bei üppigen Buffets kann zudem ein Nachschlag für besonders hungrige Gäste miteinkalkuliert werden. Beim Buffet wird allerdings meist auch deutlich mehr wie üblich gegessen.

3. Gesetztes Essen

Bei einem servierten Menü werden Ihre Gäste von unseren Servicekräften direkt an ihrem, zumeist festlich eingedeckten Platz, bewirtet. Es ist in der Regel die eleganteste Speisen-Darreichungsform. Ähnlich wie beim „Flying Buffet“ kommen auch hier Ihre Gäste in den Genuss von einzeln, angerichteten Portionen. Das „Gesetzte Essen“ ist die klassische Variante, festlich, aber nicht so kommunikativ wie ein „Flying Buffet“, da man während der Essenszeit nur mit den wenigen Tischnachbarn um einen herum Gespräche führen kann.



4. Speiseangebote

Sie finden hier einen Auszug aus unserem Speiseangebot mit verschiedenen Amuses Gueules, Fingerfood-Varianten, Vorspeisen, Zwischengerichten, Hauptspeisen, Desserts, Mitternachtssnacks und unterschiedlichen Mustermenüs. Gerne können Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü bis zu 14 Tage vor dem Event zusammenstellen.

5. Kalkulation der Speisen

Wir haben unsere Speiseangebote auf Basis von 50 und mehr gleichen Einzelportionen bzw. Menüs kalkuliert, um Ihnen eine erste Kalkulationsgrundlage an die Hand zu geben. Bei jeweils 50 und mehr gleichen Gerichten können wir Ihnen ein besonders günstiges Speiseangebot unterbreiten. Bei geringeren Mengen je Speise entstehen Mindermengenzuschläge, da sich ein ähnlich hoher Zubereitungs- und Zeitaufwand auf weniger Portionen verteilt.

Mindermengenzuschläge

bei weniger als 50 Portionen:

- 40-49 gleiche Portionen: +10%
- 30-39 gleiche Portionen: +20%
- 20-29 gleiche Portionen: +30%
- 10-19 gleiche Portionen: +50%

6. Mindestumsätze

Die Mindestspeisenumsätze variieren je nach Eventtag und Location. Die Mindermengenzuschläge können sich bei geringeren Gästezahlen, unterschiedlichen Menükomponenten oder bei der Bestellung einer kleineren Speisenanzahl ergeben (siehe Kasten unten links).



Symbol	Zeichenbedeutung
	Amuses Gueules
	Flying Buffet
	Gesetztes Essen
	Buffet
	Vegetarisch
	Vegan
*	* Zutat kann bei veganen oder vegetarischen Speisen fehlen!

Amuses Geules



Amuses Gueules zum Empfang und zum Teilen auf den Tischen (p.P.)	
Almendras tostadas 🌱🍷 Geröstete, gesalzene Mandeln	2,80€
Olivenschälchen 🌱🍷 Eingelegte Oliven in Kräutern mit Ciabattabrot	2,60€
Humus 🌱🍷 mit Kichererbsen, geröstetem Sesam und Ciabattabrot	3,80€
Grissini mit feinem italienischen Parmaschinken (2 Stück)	5,20€
Amuses-Geules-Variation 🌱🍷 Almendras tostadas, eingelegte Oliven, Humus und Ciabattabrot	5,80€

Canapés

Canapés als Flying Buffet oder Buffet.		
Canapé „Helsinki“ mit geräuchertem Lachsfilet und Meerrettich	2,80€	2,80€
Canapé „Parma“ mit aromatischem Parmaschinken	2,80€	2,80€
Canapé „Kopenhagen“ 🌱 mit Kräuterfrischkäse und frischem Schnittlauch	2,30€	2,30€
Canapé „Mayrhofen“ 🌱 mit Zillertaler Bergkäse und Birnenscheibe	2,80€	2,80€
Canapé „München“ mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln		2,30€
Canapévariation mit unterschiedlichen Canapées (3 Stück p.P.)	6,50€	6,50€

Fingerfood



Fingerfood als Flying Buffet und teilweise Buffet		
Saté-Spießchen. Gebratene Hühnchenspieße in feiner Marinade und mit roter Thai-Sauce (2 Stück)	3,90€	-
Laab Nüa. Lauwarmer thailändischer Hackfleischsalat mit Tomatenstückchen, Koriander und Chicorée	5,80€	6,50€
Lachsrollchen 🌱 mit Dill-Frischkäse	4,90€	5,60€
Guacamole im Weckglas 🌱 Avocadocreme mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissini	4,90€	5,60€
Obatzda 🌱 mit halber Bayrischer Breze		4,70€ 5,40€
Thunfischmousse mit Kapern, Meersalzflöckchen und Ciabattabrot	5,30€	5,90€
Speckdatteln Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	3,90€	-
Ziegenkäsepralinen. Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	4,30€	-
Mini-Quiche 🌱 mit Spinat-Ricotta-Füllung, getrockneten Tomaten und Bergkäse	4,70€	-
Mini-Quiche „Lorraine“ mit Speck und Zwiebeln	4,70€	-
Mini-Fleischpflanzerl auf Münchner Kartoffelsalat im Weckglas		4,70€ 5,40€
Gambas in feiner Kokos-Ingwer-Sauce und Baguette	8,20€	8,90€
Lachs-Tartar im Weckglas mit Wakame-Algensalat und Sesam	8,20€	8,90€
Antipasti 🌱🍷 mit eingelegten Oliven, Paprika, Zucchini, Borettane Zwiebeln und getrockneten Tomaten	4,70€	5,40€

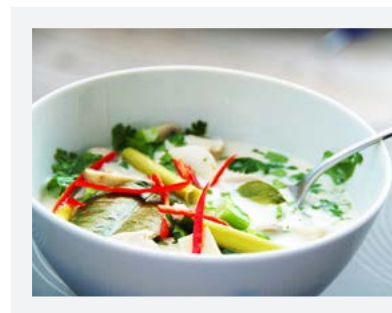
Bruschetta, Panini & Co.

Bruschettas, Paninis & Flammenkuchen ofenfrisch und knusprig als Flying Buffet.		
Bruschetta „Classico“ 	mit Tomate und Parmesan	2,80€
Bruschetta „Prosciutto“	mit Bauernschinken und Parmesan	2,80€
Bruschetta „Olio“ 	mit Oliventapenade und Parmesan	2,80€
Bruschetta „Zucchini“  	mit Zucchini, Pinienkernen und Aceto Balsamico	2,80€
Panini „Formaggio e Verdura“ 	getoastete Brotecke mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchini-scheiben	4,60€
Panini „Prosciutto e Formaggio“	getoastete Brotecke mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und Bergkäse	4,60€
Panini „Formaggio Caprino“ 	getoastete Brotecke mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig	4,90€
Tarte flambée traditionnelle	Mini-Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm (2 Stück)	3,90€
Tarte flambée végétarienne 	Mini-Flammkuchenstückchen mit Frühlingszwiebeln, roter Paprika und Sauerrahm (2 Stück)	3,90€



Tramezzinis als Flying Buffet oder Buffet.			
Tramezzini „Marrakesch“  	Feinpikanter Humus mit Chili, Salat und geröstetem Sesam	4,50€	4,50€
Tramezzini „San Remo“ 	mit Radicchio und Basilikumcreme	4,90€	4,90€
Tramezzini „Caprese“ 	mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	4,70€	4,70€
Tramezzini „Trentino“	Italienischer Bauernschinken, getrocknete Tomaten und Bergkäse	4,60€	4,60€
Tramezzini „Chicken-Curry“	mit Hühnchen, Ananas, Karotten, Currycreme und Lollo Bionda	4,90€	4,90€
Tramezzini „Napoli“	mit Thunfisch, Ei, Cipolla Rossa und Blattsalat	4,80€	4,80€

Suppen



Suppen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet.			
Tom-Kha-Gai   * mit Hühnchen*, Galgant, Kokos, Zitronengras, Koriander, Champignons	6,90€	8,90€	7,90€
Tom-Kha-Gung   * mit Garnelen*, Koriander, Zitronengras, Galgant, Kokos, Champignons	7,90€	9,90€	8,90€
Gelbe Linsensuppe   mit Kokosmilch	5,80€	7,80€	6,80€
Minestrone   * Italienische Gemüsesuppe mit mediterranen Gewürzen und Parmesan*	6,20€	8,20€	7,20€
Gazpacho   Kalte, spanische Tomatensuppe mit Rosmarincroûtons	5,80€	7,80€	6,80€
Karotten-Curry-Suppe   mit Kokosmilch und Gartenkresse	6,20€	8,20€	7,20€
Maronencremesuppe  mit glasierten Maronen und feiner Sherrynote	6,80€	8,90€	7,80€
Gepfefferte Tomatencremesuppe  mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse	5,80€	7,80€	6,80€
Broccolicremesuppe  mit Pfefferschau und Mandeln	6,20€	8,20€	7,20€
Apfel-Sellerie-Cremesuppe  mit Trüffelfcroûtons	6,20€	8,20€	7,20€
Bayrische Griesnockerlsuppe  * Rinderbouillon* {oder Gemüsebrühe}, Schnittlauch 	5,80€	7,80€	6,80€
Arabische Linsensuppe   mit orientalischen Gewürzen und Koriander	5,80€	7,80€	6,80€
Kürbiscremesuppe  mit Steirischem Kerndöl und gerösteten Kürbiskernen	6,90€	8,90€	7,90€

Salate



Salate			
als Flying Buffet teilweise Gesetztes Essen oder Buffet.			
Antipasti-Variation 🌱🌱			
mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln und Artischocken	5,60€	8,60€	7,60€
Mediterrane-Vorspeisen-Variation 🌱			
mit gegrilltem und eingelegtem Gemüse, Bresaola, Mailänder Salami, Pecorino, Gorgonzola und Oliven	9,80€	11,80€	10,80€
Blattsalatvariation 🌱🌱*			
mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette, Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck* +2€)	5,60€	8,60€	7,60€
Yam Woon Sen Glasnudelsalat 🌱 mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Staudensellerie, Cashews und Koriander (mit Garnelen* +4€)	5,60€	8,60€	7,60€
Pennesalat mit Ziegenkäse 🌱			
Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	4,80€	-	6,80€
Marokkanischer Couscous-Salat 🌱🌱			
mit Gemüsestückchen, Rosinen, Ananas und frischer Minze	5,60€	8,60€	7,60€
Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat 🌱			
mit hausgemachtem Basilikumpesto und Ciabattabrot	3,90€	-	5,70€
Orientalischer Kichererbsensalat 🌱🌱			
mit Tomatenstückchen, Paprika, Frühlingszwiebeln und Koriander	5,60€	8,60€	7,60€
Tessiner Kartoffelsalat 🌱🌱			
mit Kapern und Oliven im Weckglas	3,90€	-	5,90€

auch als
Hauptgerichte
+3,00€

Zwischengerichte & Pasta



Pasta- & Zwischengerichte			
als Flying Buffet Gesetztes Essen oder Buffet			
Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta 🌱			
Sahnesauce, Rucola, Parmesan	11,90€	12,90€	12,90€
Gefüllte Tortelloni mit Trüffel-Ricotta 🌱			
Sahne-Trüffelsauce und Parmesan	11,90€	12,90€	12,90€
Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta 🌱			
Gemüse-Ratatouille, Rucola, Parmesan	10,90€	11,90€	11,90€
Caesar's Salad 🌱* mit Romanasalat, Sardellen* Parmesan und Croûtons und Ciabatta (mit Hühnchenstückchen* +4€)	9,80€	9,80€	10,90€
Burrata Caprese 🌱 Italienischer Frischkäse mit Tomaten, Basilikum, Meersalz, Balsamicovinaigrette und Ciabattabrot	9,80€	9,80€	10,90€
Italienische Hackfleischbällchen in Tomaten-Thymian-Sauce, Maccheroni mit geriebenem Pecorino und Rucola	12,80€	12,80€	13,80€
Bresaola-Carpaccio mit Balsamico-Vinaigrette, Rucola, gehobelter Parmesan und Ciabattabrot	9,80€	9,80€	-

Enthält bzw. kann folgende **Zusatzstoffe** enthalten: (1) Mit Farbstoff(en) | (2) Mit Konservierungsstoff(en) | (3) Mit Antioxidationsmittel(n) | (4) Mit Geschmacksverstärkern | (5) Mit Schwefeldioxid | (6) Mit Schwärzungsmittel(n) | (7) Mit Phosphat | (8) Mit Milcheiweiß | (9) Koffeinhaltig | (10) Chininhaltig | (11) Mit Süßungsmittel(n) | (12) Enthält eine Phenylalaninquelle | (13) Gewachst | (14) Mit Taurin | (15) Mit Nitritpökelsalz | (16) Mit Säuerungsmittel(n)/-regulatoren | (17) Enthält eine Phenylalaninquelle | (18) Mit Emulgatoren | (19) Aromatisiert | (20) Enthält Knoblauch.

Enthält bzw. kann folgende **Allergene** / Spuren von enthalten: (a) Glutenhaltiges Getreide | (b) Krebstiere | (c) Eier | (d) Fisch | (e) Erdnüsse | (f) Soja | (h) Schalenfrüchte | (i) Sellerie | (j) Senf | (k) Sesam | (l) Schwefeldioxid / Sulfate | (m) Lupine | (n) Weichtiere: Bitte fragen Sie uns auch nach unserer separaten Allergen-Karte.

Alle Angaben sind ohne Gewähr. Preise gültig bis zum 01.0.2025 inkl. 19% MwSt bei den Getränken und Speisen. Änderungen vorbehalten. Preise danach zuzüglich eventueller, anteiliger Inflationssteigerung. Bei Änderungen der MwSt. ändern sich die Preise entsprechend. **Die finale Speisenbestellung muß spätestens 14 Tage vor dem Event fixiert werden!**

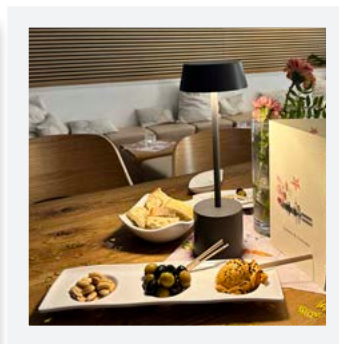
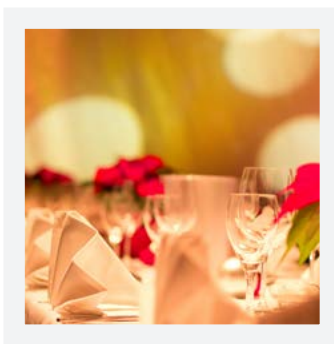
Hauptspeisen



Hauptspeisen teilweise als Flying Buffet Gesetztes Essen oder Buffet			
Panang Thai-Curry 🌱🌶️* mit Hühnchen*, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse, Sprossen und Duftreis	13,80€	13,80€	15,90€
Chicken Teriyaki mit Hühnchen in japanischer Soja-Honig-Marinade, Gemüsestückchen und Duftreis	15,90€	15,90€	17,70€
Massaman Curry mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch, Kardamom, Cashews, Süßkartoffeln, Sprossen und Duftreis	15,90€	15,90€	17,70€
Gaeng Ped Gung 🌱🌶️* Rotes Thai-Curry mit Garnelen*, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüsestückchen, Sprossen und Duftreis	15,90€	15,90€	17,70€
Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken und Salbei, mediterranem Gemüse, Syrah-Thymian-Jus und Rosmarinkartoffeln	-	25,80€	27,90€
Puteninvoltinis Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, Tomaten, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	-	26,50€	28,50€
Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons, Rahmsauce und Butterspätzle	16,50€	18,50€	19,70€
Entenbrustfilet mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	23,60€	25,80€	27,90€
Lachsfilet gebraten, auf Paprika-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse, Duftreis und mit Zitronen-Weißwein-Sauce	23,60€	25,80€	27,90€
Zanderfilet gebraten, auf mediterranem Gemüsepotpourri und Rosmarinkartoffeln	21,20€	23,70€	25,70€
Bayrischer Schweinebraten mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2€)	-	16,90€	18,90€
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen	-	24,50€	26,50€



Hauptspeisen teilweise als Flying Buffet Gesetztes Essen oder Buffet			
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Weißwein-Sahnesauce Butterspätzle und Vichy-Vanille-Karotten	21,20€	24,50€	26,50€
Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei an Duftreis, mediterranem Gemüse und Syrah-Thymian-Jus	-	28,50€	-
Rindergoulasch mit Bayrischen Serviettenknödeln und Preiselbeeren (mit Apfelblaukraut +2€)	17,50€	18,50€	19,70€
Roastbeef rosa gebraten mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus	-	32,70€	-
Rinderfilet-Medaillons mit Syrah-Rotwein-Jus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	-	38,70€	-
Hirschragout mit Preiselbeeren an Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	23,60€	25,80€	27,90€
Rahmschwammerl 🌱 mit Bayerischen Semmelknödel, Petersilie und Rahmsauce	15,90€	16,50€	17,70€
Pilzgoulasch 🌱🌶️* mit Serviettenknödeln, Preiselbeeren und Apfelblaukraut	16,90€	17,90€	18,90€
Spinatknödel 🌱 mit feinem Olivenöl, Meersalz und Parmesanspänen	13,80€	13,80€	15,80€
Rote Spitzpaprika 🌱 im Ofen gebacken, gefüllt mit Kräutern-Schafskäse, gerösteten Pinienkernen, Rucola, Rosmarinkartoffeln und Aioli im Weckglas	17,50€	18,50€	19,70€



Desserts

Nachspeisen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder teilweise Buffet.			
Pannacotta mit Vanille und dunkelrotem Himbeersugo	5,60€	7,50€	6,50€
Espresso-Pannacotta mit Valrhonachokolade	6,50€	8,50€	7,50€
Mousse au Chocolat	5,80€	7,90€	6,80€
mit kleiner Fruchtdekoration			
Weißer Mousse au Chocolat	6,50€	8,50€	7,50€
mit Ananasshutney			
Lebkuchenmousse mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster	5,80€	7,90€	6,80€
Crème Brûlée	7,20€	7,20€	-
mit feiner Vanillenote			
Himbeer-Mascarpone-Trifle	5,80€	7,90€	6,80€
mit Bisquit und Buttercrumbles			
Kokos-Pannacotta	5,80€	7,90€	6,80€
mit Kokosmilch und Mangosugo			
Obstsalat	5,60€	7,50€	6,50€
mit Vanille und gerösteten Mandeln			
Waldbeerentiramisu mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	5,80€	7,90€	6,80€
Amarettotraum Mascarponecreme, Amarenakirschen & Amarettini-Crumble	5,80€	7,90€	6,80€
Waldfruchtsorbet	4,70€	5,60€	-
mit Waldbeeren und Minze			

Kuchen

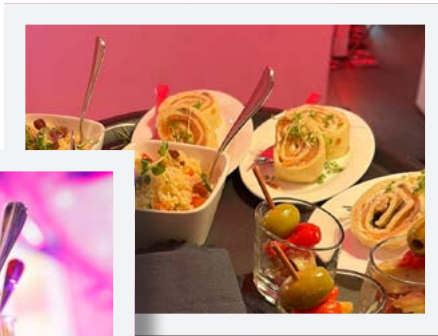


Kuchen als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder teilweise Buffet.			
Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas	6,50€	8,50€	7,50€
Französisches Schokotörtchen mit warmen Kern und Schlagobers	4,70€	5,60€	-
Kater Mikesch Schokokuchen mit dunkler Schokolade und Mandelsplitttern	4,90€	5,80€	5,50€
Bayrischer Apfelstrudel	4,70€	5,60€	5,40€
Lauwarm mit Vanillesauce			
Boston Cheesecake	5,90€	7,90€	6,80€
mit warmen Kirschconfis und Crumble			

Snacks

Mitternachtsnacks teilweise als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet.			
Chili con Carne mit Schmand und Baguette	4,90€	8,90€	5,80€
Chili sin Carne mit Gemüsestückchen und Baguette	4,90€	8,90€	5,80€
Tortillachips Warme Taccochips mit roter Salsa*	-	-	2,90€
Käseplatte mit Trauben, Walnüssen, Feigensenf und Baguette	-	8,90€	5,80€
Currywurst mit Baguettesemmel	4,90€	8,90€	5,80€
Popcorn cross 'n' sweet {oder salzig}	-	-	3,80€
Gebrannte Mandeln in der Spitztüte (100g)	-	-	4,50€

Flying Buffets



Flying Buffet Menü #F1 als Flying Dinner.	 29,90€
• Olivenschälchen 🌱🌱 Eingelegte Oliven in Kräutern mit Baguette • Bruschetta-Duett „Classico“ (Tomate & Parmesan*) & „Prosciutto“ (Bauernschinken & Käse) {oder Bruschetta „Zucchini“ mit Zucchini, Pinienkerne und Aceto Balsamico 🌱🌱} • Gegrillte Saté-Spießchen in feiner Marinade und mit roter Thai-Chili-Sauce {oder Antipasti 🌱🌱 mit eingelegten Oliven, Paprika, Zucchini, Borettane Zwiebeln und getrockneten Tomaten} • Panang Thai-Curry mit Hühnchen, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis {oder Panang Thai-Curry ohne Hühnchen 🌱🌱} • Pannacotta mit dunkelrotem Himbeersugo {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🌱🌱}	

Flying Buffet Menü #F2 als Flying Dinner.	 38,70€
• Olivenschälchen 🌱🌱 Eingelegte Oliven in Kräutern mit Baguette • Feinpikanter Humus 🌱🌱 mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot • Arabische Linsensuppe 🌱🌱 mit orientalischen Gewürzen und Koriander • Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotwein-Thymian-Jus, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln {oder gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta 🌱 Gemüse-Ratatouille-Sauce, Rucola und Parmesan} • Mousse au Chocolat 🌱 mit kleiner Fruchtdekoration {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🌱🌱}	

Flying Buffet Menü #F3 als Flying Dinner.	 29,90€
• Gepfefferte Tomatencremesuppe 🌱 mit Rosmarincroûtons und Kresse {oder Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot 🌱🌱} • Guacamole im Weckglas 🌱 Avocado-creme mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissini • Putenrahmgeschnetzeltes mit Champignons und Butterspätzle {oder Käsespätzle mit kleiner Salat-variation 🌱} • Himbeer-Mascarpone-Trifle 🌱 mit Bisquit und Buttercrumbles {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: 🌱🌱}	

Veganes Flying Buffet Menü #F4 als Flying Dinner.	 29,90€
• Olivenschälchen 🌱🌱 Eingelegte Oliven in Kräutern mit Baguette • Bruschetta-Duett 🌱🌱 „Classico“ (Tomate, veganer Käse) & „Zucchini“ (Zucchini, Pinienkerne, Aceto Balsamico) • Feinpikanter Humus 🌱🌱 mit Kichererbsen, geröstetem Sesam und Ciabattabrot • Panang Thai Curry 🌱🌱 mit Süßkartoffeln, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis. • Kokos-Pannacotta 🌱🌱 mit Kokosmilch und Mangosugo	

Flying Buffet Menü #F5 als Flying Dinner.	 29,90€
• Obatzda 🌱 mit Bayrischer Brezn • Mini-Fleischpflanzerl auf Münchner Kartoffelsalat • Canapé „München“ mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln • Rahmschwammerl 🌱 mit Semmelknödel und Petersilie • Bayrischer Apfelstrudel 🌱 Lauwarm mit Vanillesauce {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: 🌱🌱}	

Festtags-Flying-Buffet bzw. Weihnachtmenü #F6 als Flying Dinner.	 38,70€
• Kürbiscremesuppe 🌱 mit stairischem Kerndöl und gerösteten Kürbiskernen • Speckdatteln. Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel {oder Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot 🌱🌱} • Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln. {oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Rucola und Parmesan 🌱} • Lebkuchenmousse mit Spekuliatscrumble und Zwetschgenröster 🌱 {oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🌱🌱}	

Gesetzes Essen



3-Gang-Menü

#G1

als Gesetztes Essen.



43,40€

- **Thunfischmousse**
mit Kapern, Meersalzflöckchen, kleiner Salatvariation und Ciabattabrot
- **Puteninvoltinis**
Gefüllte Rouladen mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken und getrockneten Tomaten an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
{oder gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta Gemüse-Ratatouille-Sauce, Rucola und Parmesan 🍃 }
- **Himbeer-Mascarpone-Trifle** 🍃 mit Bisquit und Buttercrumbles
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍃🍃 }

Bayerisches 3-Gang-Menü

#G2

als Gesetztes Essen.



29,90€

- **Griesnockerlsuppe**
Rinderbouillon mit Schnittlauch
{oder Gemüsebouillon 🍃🍃 }
- **Bayrischer Schweinebraten**
mit Biersauce, Kartoffelknödel und Krautsalat
{oder Käsespätzle mit kleinem Salatbouquet 🍃 }
- **Apfelstrudel** 🍃
Lauwarm mit Vanillesauce
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍃🍃 }

3-Gang-Menü

#G3

als Gesetztes Essen.



39,80€

- **Gepfefferte Tomatencremesuppe**
🍃 mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse
- **Saltimbocca von der Maispoularde**
mit Parmaschinken und Salbei an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
{oder gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta 🍃 Gemüse-Ratatouille-Sauce, Rucola und Parmesan }
- **Mousse au Chocolat** 🍃
mit kleiner Fruchtdekoration
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍃🍃 }

3-Gang-Menü

#G4

als Gesetztes Essen.



35,60€

- **Apfel-Sellerie-Cremesuppe** 🍃
mit Trüffelfcroûtons
- **Schweinefilet-Medaillons**
im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen
{oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Rucola und Parmesan 🍃 }
- **Boston Cheesecake** 🍃
Käsekuchentörtchen mit warmen Kirschconfis und Crumble
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍃🍃 }

3-Gang-Menü

#G5

als Gesetztes Essen.



52,90€

- **Kürbiscremesuppe** 🍃
mit Steirischem Kerndöl und gerösteten Kürbiskernen
- **Rinderfilet-Medaillons**
mit Syrah-Rotwein-Jus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel
{oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Rucola & Parmesan }
- **Waldbeerentiramisu** 🍃 mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍃🍃 }

Festtagsmenü bzw.

Weihnachtsmenü

#G6 als Gesetztes Essen.



38,90€

- **Maronencremesuppe** 🍃
mit feiner Sherrynote und glasierten Maronen
- **Gebratenes Entenbrustfilet**
mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln
{oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Rucola und Parmesan 🍃 }
- **Französisches Schokotörtchen** 🍃
mit warmen Kern und Vanilleeis
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍃🍃 }



Veggie-3-Gang-Menü

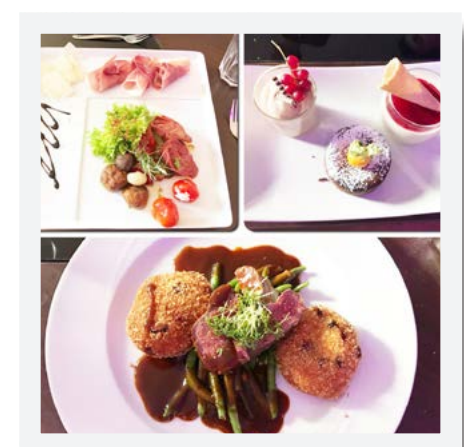
#G7

als Gesetztes Essen.



32,70€

- **Gelbe Linsensuppe** 🍃
mit Kokosmilch und Petersiliencroûtons
- **Gebackene Rote Spitzpaprika** 🍃
mit Kräuter-Schafskäse, gerösteten Pinienkernen, Rucola, Rosmarinkartoffeln und Aioli im Weckglas
- **Weißer Mousse au Chocolat** 🍃
mit Ananasshutney
{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze 🍃🍃 }



Snackbuffets



American Snackbar

#S1

als Buffet und Hot-Dog-Station. 13,90€



- **Tortillachips** mit roter Salsasauce* 🌱🌱
- **Hot Dogs** (2 Stück p.P.) zum Selberbelegen mit Buns, Gewürzgurken, Röstzwiebeln und diversen Burgersaucen {oder Vegane- bzw. Geflügelwurst 🌱🌱}
- **Popcorn** cross 'n' sweet 🌱🌱

Sunshine Snackbuffet

#S2

als Buffet 19,60€



- **Olivenschälchen** 🌱🌱
Eingelegte Oliven in Kräutern mit Ciabattabrot
- **Gazpacho** 🌱🌱
Spanische Tomatensuppe mit Rosmarincroutons (kalt)
- **Laab Nua**
Thailändischer Hackfleischsalat aus Rindfleisch mit Tomatenstückchen, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, Koriander und Chicorée {oder Chili Sin Carne 🌱🌱}
- **Pannacotta** mit dunkelrotem Himbeersugo

Sunset Snackbuffet

#S3

als Buffet 14,90€



- **Tortillachips** mit roter Salsasauce* 🌱🌱
- **Chili con Carne** mit Schmand und Pugliesebrot {oder Chili Sin Carne 🌱🌱}
- **Mousse au Chocolat** 🌱
mit kleiner Fruchtdeko

Sundown Snackbuffet

#S4

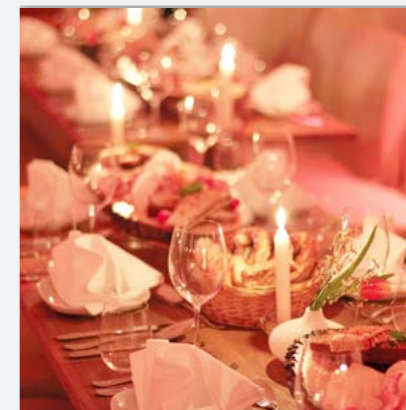
als Buffet 18,40€



- **Mini-Quiche** mit Spinat-Ricotta-Füllung, getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- **Chili con Carne** mit Schmand und Pugliesebrot {oder Chili Sin Carne 🌱🌱}
- **Tortillachips** mit roter Salsasauce* 🌱🌱
- **Pannacotta** mit dunkelrotem Himbeersugo



Buffets



Süße Konferenzpause

#K1

als Buffet 11,80€



- **Französische Croissants** 🌱
- **Kuchenstückchen** 🌱
- **Obstsalat** mit Vanille und gerösteten Mandeln 🌱🌱

Herzhafte Konferenzpause

#K2

als Buffet 12,90€



- **Butterbrezn** und Brezn 🌱
- **Mini-Semmeln** mit Lachs, Salami, Käse und Schinken {oder Humus mit Sesam 🌱🌱}
- **Pannacotta** mit dunkelrotem Himbeersugo

Bayerische Brotzeitbrett

#B1

als Buffet 18,40€



- **Obatzter** mit Bayrischer Breze und roten Zwiebelringen 🌱
- **Radieserl** und **Radi** 🌱
- **Landjäger** und **Bauernspeck**
- **Bergkäse** und **Brie** mit Preiselbeeren
- **Schnittlauchfrischkäse** auf Vollkornecken 🌱
- **Griebenschmalz** mit Röstzwiebeln auf Bauernbrot
- **Mini-Kartoffelsalate** 🌱 im Weckglas

Frühstücksbuffet bzw. Brunchbuffet

#B2 als Buffet

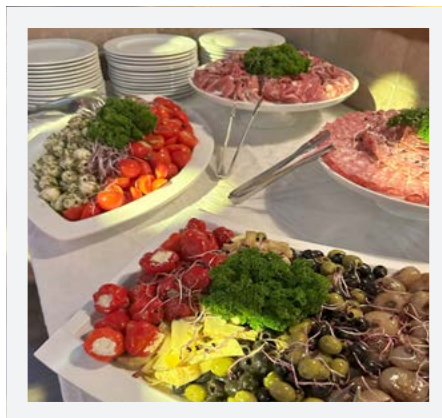
14,20€



- **Bayerische Brezn** und verschiedene Semmel
- **Joghurts** z.B. „Bircher Müsli“, „Waldbeeren“ 🌱
- **Französische Croissants** 🌱
- **Pain au Chocolat** 🌱
- **Kleine Käsevariation** 🌱
Brie, Bergkäse und Obatzter
- **Honig & Marmeladen** Butter und Margarine 🌱
- **Kleine Wurst- & Schinkenplatte** Mailänder Salami, Bauernschinken und Paprikawurst

Ergänzungsoptionen:

- *Bunte Brotzeiteier* +1€
- *Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen* +1€ 🌱
- *Müsli und Cornflakes* +2€ 🌱
- *Obstsalat mit Vanille und gerösteten Mandeln und Vanille* 🌱🌱 +3€
- *Lachs und Meerrettich-Sahne* +3€
- *Wiener mit mittelscharfem Senf* +3€
- *Bayrischer Leberkäs mit Senf* +4€
- *Kartoffelsalat im Weckglas* 🌱🌱 +3€
- *Münchner Weißwurst, Bayrischer Senf und extra Brezn* +6€



Bayrisches Buffet

#B3

als Buffet.



39,90€

Vorspeisen:

- Obatzda, Camembert, Bergkäse
- Bauernschinken und würzige Landjäger
- Sauerteigbrot mit Frischkäse und Schnittlauch
- Schmalzbrote mit Grieben und Röstzwiebeln
- Radieserl und frischer Radi
- Brezn und Brot
- (Griesnockerlsuppe +3€)

Hauptspeisen:

- Schweinebraten mit heller Biersauce
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- (Gebratenes Zanderfilet auf Mandelreis +5€)

Beilagen:

- Blattsalatvariation mit Orangen-Joghurtdressing
- Bayerische Kartoffelknödel
- Krautsalat mit Speckwürfeln

Nachspeisen:

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Obstsalat mit Vanille und gerösteten Mandeln

Mediterranes Buffet

#B4

als Buffet



47,50€

Vorspeisen:

- Antipastivariation mit eingelegten, gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen
- Borettane Zwiebeln in feiner Balsamico Vinaigrette
- Eingelegte Oliven in frischen Kräutern
- Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oliven
- Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat mit Basilikumpesto
- Mailänder Salami und Parmaschinken
- Ciabattabrot
- (Tomatencremesuppe mit Rosmarincroûtons +3€)

Hauptspeisen:

- Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken, Salbei und Syrah-Thymian-Jus
- Spinatknödel mit feinem Olivenöl und Parmesansplittern
- (Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce +5€)

Beilagen:

- Mediterranes Gemüse
- Gebratene Rosmarinkartoffeln
- Penne al Olio
- Salata Mista (Blattsalatvariation mit Ruccola, roten Zwiebeln, Oliven, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika, Balsamicovinaigrette)

Nachspeisen:

- Pannacotta mit Himbeersugo
- Mousse au Chocolat mit kleiner Fruchtdeko
- (Macedonia di Frutta, Obstsalat mit gerösteten Mandeln, Vanille +2€)

Von Bangkok nach

Baden-Baden

#B5 als Buffet.



57,70€

Vorspeisen:

- Tom-Kha-Gai mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons
- Yam Woon Sen, Glasnudelsalat mit Sesamöl, Gemüsestückchen und Koriander
- Gegrillte Satéspießchen in Erdnußmarinade mit roter Thai-Chili-Sauce
- Laab Nüa, thailändischer Hackfleischsalat mit Rindfleisch mit Tomaten, Thai-Basilikum, Koriander, Chicorée
- (Curry-Chicken-Salat mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Gemüsestückchen +4€)

Hauptspeisen:

- Gebratenes Roastbeef mit Barbera-Rosmarin-Jus
- Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen-Weißwein-Sauce
- (Gemüsethaler mit Fetafrischkäse +2€)

Beilagen:

- Mandelreis
- Kartoffelgratin
- Paprika-Zucchini-Zuckerschotengemüse
- Bunte Salatvariation mit Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette

Nachspeisen:

- Kokos-Pannacotta mit Kokosmilch und Mangosugo
- Badische Apfeltarte mit Streuseln
- Mousse au Chocolat mit kleiner Fruchtdeko

Festtagsbuffet bzw.

Weihnachtsbuffet

#B6 als Buffet.



59,40€

Vorspeisen:

- Antipastivariation mit eingelegten, gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen
- Borettane Zwiebeln in feiner Balsamico Vinaigrette
- eingelegte Oliven in frischen Kräutern
- Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oliven
- Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat mit Basilikumpesto
- Mailänder Salami und Parmaschinken
- Ciabattabrot
- (Kürbiscresmesuppe mit Steirischem Kerndöl und gerösteten Kürbiskernen +4€)

Hauptspeisen:

- Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotwein-Thymian-Jus
- Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen, Ricotta und Sahne-Pilz-Sauce
- Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce

Beilagen:

- Karamellisiertes Apfelblaukraut
- Bayrische Serviettenknödel
- Mediterranes Gemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Bunte Salatvariation mit Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette

Nachspeisen:

- Kater Mikesch Schokokuchen mit Mandelsplittern und kleiner Fruchtdeko
- Weiße Mousse au Chocolat mit Ananaschutney
- Obstsalat mit Vanille und gerösteten Mandeln



Gerne präsentieren wir Ihnen unser umfangreiches Getränkeangebot, aus dem Sie für Ihre Veranstaltung die passenden Wunschgetränke auswählen können.

Dazu gehört auch unsere erlesene Weinauswahl, die wir nach unseren Entdeckungsreisen durch verschiedene Weinregionen der Alten Welt, zusammengestellt haben. Sie finden dabei viele Weinraritäten von zumeist recht kleinen Weingütern, die mit viel Liebe zum Detail ihre Weine keltern.

Für Ihre Veranstaltung können wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten der Getränkeabrechnung anbieten. Sie können entscheiden, ob und auf welche Getränke Sie Ihre Gäste einladen möchten, - ob Ihre Gäste bestimmte Getränke selbst übernehmen sollen oder ob Sie sie bis zu einem bestimmten **Getränkebudget** einladen möchten. Gerne können Sie von uns auch **Getränkebons** erwerben, die Sie an Ihre Gäste verteilen können (Seite 46, 47).

Egal zu welcher Variante Sie tendieren, wir beraten Sie gerne, benennen Ihnen den Mindestgetränkeumsatz für Ihren

Wunschtermin und erörtern mit Ihnen gemeinsam die Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Abrechnungskonzepte.

Vor Ihrer Veranstaltung können Sie sich entscheiden, ob Sie die Getränke Ihrer Gäste lieber nach tatsächlichem Verbrauch oder z.B. anhand einer **Getränkepauschale** abrechnen möchten. Mit Hilfe unseres Berechnungsbogens (siehe rechts) können Sie Ihre individuelle Wunschpauschale zusammenstellen. Zum einen können Sie bestimmen, auf welche Getränke Sie einladen und zum anderen wie lange Ihre Getränkepauschale gültig sein soll.

Verlängert sich Ihre Veranstaltung über die vorab festgelegte Dauer der Getränkepauschale, so können wir die Getränke Ihrer Gäste danach nach dem tatsächlichem Verbrauch bonieren und Ihnen oder alternativ auch Ihren Gästen direkt berechnen.

Möchten Sie Getränke, die nicht durch die Getränkepauschale abgedeckt sind, durch Ihre Gäste bezahlen lassen oder einzeln nach tatsächlichem Verbrauch übernehmen, - so wäre dies natürlich auch kein Problem.

Getränkepauschale für 6 Stunden, Standardpauschale:		Preis p.P.
Erfrischungsgetränke: Fiordilino Mineralwasser (Frizzante & Naturell) Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Spezi Original Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Wildberry Bionade Orange-Ingwer, Holunder, Zitrone-Bergamotte		34,50€
Säfte & Saftschorlen: Orangensaft, Apfel-, Birnen-, Maracuja-, Johannisbeer- und Orangenschorle		
Biere: Tegernseer Hell, Giesinger Hell Alkoholfrei, Gösser Naturradler, Rothaus Tannenzäpfle, Hopf Weißbier, Hopf Alkoholfrei, Hopf Russ' n Halbe		
Weine z.B.: Grüner Veltliner (Weingut Hirtl, Niederösterreich), Grauer Burgunder (Weingut Lang, Nahe), Zweigelt (Weingut Hirtl, Niederösterreich), Rosso Brolo (Cantina Marsadri, Lago di Garda, Italien)		
Ergänzungen zur Standardpauschale:		Preis p.P.
(a) Heißgetränke: Espresso, Espresso Macchiato, Espresso Doppio Cappuccino, Heiße Schokolade und Tee		2,00€
(b) Liebhaverweine: zusätzlich z.B. Lugana oder Riesling, Crianza oder Blaufränkisch und Rosé (je ein extra Weiß-, Rosé- und Rotwein)		3,50€
(c) Perlendes: Secco Bavarese, Spritz mit Aperol, Hugo, Lillet Wildberry, Weißweinschorle, Bozner Spritz mit Birne, Holunder und Minze (Alkoholfrei)		6,50€
(d) Longdrinks: Gin-Tonic, Campari-Orange, Whisky-Cola, Rum-Cola, Vodka-Red-Bull-Energy, Vodka-Tonic, Vodka-Lemon, Skinny Bitch		8,50€
(e) Cocktails: z.B. Caipirinha, Mojito, Cuba Libre, Sex on the Beach, Virgin Caipirinha. (Voraussetzung Longdrinks; je weiterer, anderer Cocktail +1,00€)		5,50€
(f) Spirituosen: z.B. Williams, Obstler, Marille, Ouzo, Grappa, Ramazotti, Averna, Jägermeister, Haselnuß. (Voraussetzung Longdrinks)		4,00€
(g) Verlängerung der Getränkepauschale: 1. Stunde +5,50€, 2. Stunde +4,50€, 3. Stunden +3,50€. (buchbar nur vor dem Event für alle Gäste)		5,50€
Kinder-Getränkepauschale: Alkoholfreie Erfrischungsgetränke für Kinder von unter 16 Jahren		17,25€
Angebot: 5,00€ sparen gegenüber den Einzelbausteinen!		Preis p.P.
Große Partypauschale (Sonderpreis für 6 Stunden): 1. Standardpauschale: Softdrinks, Säfte, Schorlen, Biere und Weine ... 2. Heißgetränke: Espresso, Tee, Cappuccino, Heiße Schokolade ... 3. Perlendes: Secco, Aperol Spritz, Hugo, Lillet Wildberry, Bozner Spritz ... 4. Longdrinks: Gin-Tonic, Whisky-Cola, Vodka-Lemon, Rum-Cola ...		46,50€

Erfrischungsgetränke & Saftschorlen

Fiordilino Mineralwasser Frizzante / Naturell	0,3L	1 Bon
Coca-Cola (1,9,16) / Coca-Cola Zero (1,9,11,12,16) / Spezi Original (1,9,16)	0,3L	1 Bon
Schweppes Tonic Water (10,16) / Bitter Lemon / Wildberry (3,10,16)	0,3L	1 Bon
Bionade Holunder / Orange-Ingwer / Zitrone-Bergamotte	0,33L	1 Bon
Red Bull Energy (1,9,14,16)	0,25L	1 Bon
Apfel- / Birnen- / Maracuja- / Johannisbeer- / Orangenschorle	0,3L	1 Bon

Perlendes

Secco Bavarese 0,1L / Weißweinschorle auf Eis 0,2L		1 Bon
Bozner Spritz - <i>Alkoholfrei</i> (Birne, Minze, Holunderblütensirup, Limette, Soda)		2 Bons
Hugo (Secco, Holunderblüte, Minze, Limette, Soda) (5) / Spritz mit Aperol (Secco, Aperol, Soda) (1,5,10)		2 Bons
Lillet Wildberry (Lillet, Schweppes Wildberry, Waldbeeren) (1,5,10)		2 Bons

Biere

Tegernseer Hell (a) / Giesinger Hell - <i>Alkoholfrei</i> (a)	0,33L	1 Bon
Gösser Naturradler (a)	0,33L	1 Bon
Rothaus Tannenzäpfle (a)	0,33L	1 Bon

Heißgetränke

Espresso / Espresso Macchiato (8)		1 Bon
Café Americano / Cappuccino (8) / Milchkaffee (8) / Tee / Heiße Schokolade (8)		1 Bon

Liköre & Spirits

Averna / Becherovka / Baileys (1,2,9) / Jägermeister / Ramazotti / Tequila	2cl	1 Bon
Grappa Julia / Ouzo12 / Molinari Sambuca / Smirnoff Vodka / Obstler	2cl	1 Bon

Longdrinks & Cocktails

Rum Cola (Pampero Rum, Coca-Cola) (1,9,16) / Cuba Libre (Pampero Rum, Coca-Cola, Limetten) (1,9,16)		2 Bons
Gin Tonic (Tanqueray Gin, Tonic Water) (10,16) / Whisky Cola (Johnnie Walker Whisky, Coca-Cola) (1,9,16)		2 Bons
Vodka Tonic (Vodka, Tonic) (10,16) / Vodka Lemon (Vodka, Bitter Lemon) (3,10,16) / Screwdriver		2 Bons
Vodka Red Bull Energy (Smirnoff Vodka, Red Bull Energy) (1,9,14,16) / Campari Orange (1)		2 Bons
Cocktails (je nach Veranstaltung auf Anfrage)		3 Bons

Weine

Weiß- oder Rotwein (verschiedene auf Anfrage)	0,1L	1 Bon
Weiß- oder Rotwein (verschiedene auf Anfrage)	0,2L	2 Bons

Getränkebons



Getränkebon	Preis / Stück
1 Bon	3,90€

Bei den Getränken haben Sie die Qual der Wahl! - bei uns können Sie aus einer Vielzahl von Möglichkeiten, die für Sie praktischste Variante der Getränkeabrechnung wählen. Oftmals sind auch Kombinationen aus mehreren Abrechnungsvarianten möglich.

Haben Sie bei Ihrer Veranstaltung als Gastgeber nur ein begrenztes Getränkebudget oder möchten Sie die Getränke pro Gast limitieren? - dann wären für Sie vielleicht unsere Getränkebons die passende Wahl. Hier bestimmen Sie flexibel, auf wie viele Getränke Sie Ihre Gäste einladen möchten. Jemandem aus der Familie geben Sie vielleicht einen Getränkebon mehr und einem Bekannten wohlmöglich einen weniger. Der Getränkegenuss bleibt für Sie trotzdem immer transparent und übersichtlich.

Sie können nicht nur zu Beginn Ihres Events Getränkebons erwerben, sondern auch während der Veranstaltung welche nachkaufen. Sogar zu viel gekaufte Bons können Sie nach der Veranstaltung wieder zurückgeben!

Ihre Gäste profitieren von einer großen Auswahl an Getränken von unserer Bonliste und können sich Ihren Getränkewünsche zeitlich flexibel einteilen.

Getränkekarte



Biere

Biere		Preis
Tegernseer Hell (a)	0,33L	3,80€
Tegernseer Hell (a)*	0,4L	4,60€
Gösser Naturradler (a)	0,33L	3,80€
Giesinger Hell <i>Alkoholfrei</i> (a)	0,33L	3,80€
Rothaus Tannenzäpfle (a)	0,33L	3,80€
Hopf Weißbier (a)	0,5L	5,40€
Hopf <i>Alkoholfrei</i> (a)	0,5L	5,40€
Hopf Russ'n Halbe (a)	0,5L	5,40€

Softdrinks

Erfrischungsgetränke		Preis
Fiordilino Frizzante Wasser	0,25L	2,90€
Fiordilino Naturell Wasser	0,25L	2,90€
Fiordilino Frizzante Wasser	0,75L	6,90€
Fiordilino Naturell Wasser	0,75L	6,90€
Coca-Cola (1,9,16)	0,3L	3,60€
Coca-Cola Zero (1,9,11,12,16)	0,3L	3,60€
Schweppes Tonic (10,16)	0,3L	3,80€
Schweppes Bitter Lemon (3,10,16)	0,3L	3,80€
Schweppes Wildberry (10,16)	0,3L	3,80€
Schweppes Ginger Ale (10,16)	0,3L	3,80€
Spezi Original (1,9,16)	0,33L	3,60€
Bionade Orange-Ingwer	0,33L	4,20€
Bionade Zitrone-Bergamotte	0,33L	4,20€
Bionade Holunder	0,33L	4,20€
Red Bull Energy (1,9,14,16)	0,25L	4,40€

Saft & Schorlen

Säfte & Schorlen		Preis
Orangensaft	0,2L	3,60€
Orangenschorle	0,3L	3,60€
Apfelschorle naturtrüb	0,3L	3,60€
Maracujaschorle	0,3L	3,60€
Birnenschorle	0,3L	3,60€
Johannisbeerschorle	0,3L	3,60€

Perlendes

Perlendes		Preis
Weißweinschorle Weißwein, Mineralwasser	0,2L	4,80€
Bozner Spritz <i>Alkoholfrei</i> (Birne, Minze, Holunderblüte)		6,50€
Hugo Secco, Holunder, Minze, Limette		7,60€
Lillet Wildberry Lillet, Waldbeeren (1,3,10,16)		7,60€
Spritz mit Aperol Secco, Aperol, Soda (1,10)		7,60€
Secco Bavarese Trocken, Weingut Lang (Nahe)	1L	36,90€
Valdo Prosecco Marca Oro	0,75L	38,50€
Spumante Rosé - extra dry Cantina Marsadri, Lago di Garda	0,75L	38,50€
Cuvée Pinot - brut Winzersekt, Weingut Lang, Nahe	0,75L	45,60€
Veuve Clicquot Brut, Champagne	0,75L	125,00€
Moët & Chandon Brut Imperial, Champagne	0,75L	125,00€
Ruinart Rosé Brut, Champagne	0,75L	175,00€

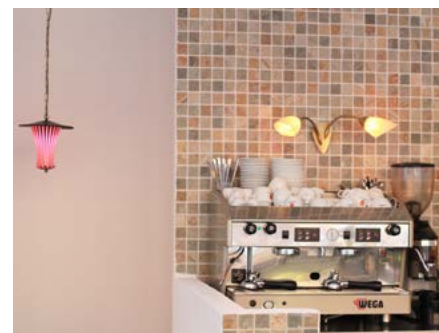
Longdrinks



Longdrinks	Preis
Rum Cola (Pampero Rum, Coca-Cola) (1,9,16)	9,70€
Whisky Cola (Johnnie Walker, Coca-Cola) (1,9,16)	9,70€
Gin & Tonic (Tanqueray Gin, Tonic Water) (10,16)	9,70€
Campari Orange (Campari, Orangensaft) (1)	9,70€
Screwdriver (Smirnoff Vodka, Orangensaft)	9,70€
Vodka Cola (Smirnoff Vodka, Coca-Cola) (1,9,16)	9,70€
Vodka Lemon (Smirnoff Vodka, Bitter Lemon) (3,10,16)	9,70€
Vodka Tonic (Smirnoff Vodka, Tonic Water) (10,16)	9,70€
Skinny Bitch (Smirnoff Vodka, Soda)	9,70€
Moscow Mule (Smirnoff Vodka, Ginger Ale, Gurke) (10,16)	10,70€
Munich Mule (Tanqueray Gin, Ginger Ale, Gurke) (10,16)	10,70€
Jack Daniel's Cola (Jack Daniel's Whiskey, Coca-Cola) (1,9,16)	10,70€
Vodka Red Bull Energy (Smirnoff Vodka, Red Bull Energy) (1,9,14,16)	10,70€
Cuba Libre (Pampero Rum, Coca-Cola, Limetten) (1,9,16)	10,70€

Heißgetränke

Heißgetränke	Preis
Espresso - Café Hausbrandt aus Triest (9)	2,20€
Espresso Macchiato (8,9)	2,20€
Espresso Doppio (9)	3,70€
Café Americano (8,9)	3,70€
Cappuccino (8,9)	3,90€
Milchkaffee (8,9)	4,60€
Latte Macchiato (8,9)	4,80€
Tee (verschiedene Sorten auf Anfrage)	3,70€
Heiße Schokolade (8)	4,30€



Spirituosen

Gin		Preis
Tanqueray (London Dry Gin)	2cl	3,60€
Feel (Munich Dry Gin)	2cl	4,30€
Hendrick's (Scottish Dry Gin)	2cl	4,30€
Saffron (French Dry Gin)	2cl	4,30€

Rum		Preis
Pampero Especial (1)	2cl	3,60€
Pampero Blanco	2cl	3,60€
Pampero Añejo Sel. 1938 (1)	2cl	4,30€
Pyrat XO Reserve (1)	2cl	4,60€



Whisky		Preis
Johnnie Walker (1)	2cl	3,60€
Jack Daniel's (1)	2cl	3,90€
Glenmorangie 10y (1)	2cl	4,30€
Talisker 10y (1)	2cl	4,60€

Schnäpse vom Hödlhof		Preis
Williams	2cl	4,30€
Himbeere	2cl	4,30€
Marille	2cl	4,30€
Obstler	2cl	4,30€
Haselnuß	2cl	4,30€

Liköre		Preis
Averna	2cl	3,60€
Becherovka	2cl	3,60€
Berliner Luft	2cl	3,60€
Baileys (1,2,9)	2cl	3,60€
Jägermeister	2cl	3,60€
Ramazotti	2cl	3,60€

Weitere Spirituosen		Preis
Cuervo Tequila Especial (1)	2cl	3,60€
Cuervo Tequila Silver	2cl	3,60€
Grappa Julia	2cl	3,60€
Ouzo12	2cl	3,60€
Molinari Sambuca	2cl	3,60€
Smirnoff Vodka (U.S.A.)	2cl	3,60€

Cocktails mit Gin	Preis
Gin Fizz Tanqueray Gin, Zitronensaft, Soda (2)	12,70€
Long Island Iced Tea Gin, Tequila, Rum, Vodka, Zitronensaft, Cola (1,9,16)	12,70€
Rusty Poodle Gin, Maracuja, Minze, Limetten, Rohrzucker, Tonic (1,10,16)	12,70€
Singapore Sling Gin, Lime, Bénédictine, Cherry, Grenadine, Angostura, Ananas (1,2,16)	12,70€

Cocktails mit Rum	Preis
Mai Tai Pampero Blanco, Especial, Añejo Selección, Mandelsirup, Lime, Ananas (1,2,18)	12,70€
Mojito Pampero Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker (2)	12,70€
Piña Colada Pampero Rum, Kokos, Sahne Ananassaft (18)	12,70€
Planter's Punch Pampero Rum, Grenadine, Sirup, Orangensaft (1,16)	12,70€

Cocktails mit Vodka	Preis
Caipirovka Smirnoff Vodka, Limetten, Rohrzucker, Soda (2)	12,70€
Sex on the Beach Vodka, Pfirsichlikör, Cranberry, Limettensaft, Zitronensaft (2,3,16)	12,70€
Swimming Pool Smirnoff Vodka, Blue Curacao, Kokos, Sahne, Ananassaft (1,18)	12,70€
Touch Down Vodka, Apricot Brandy, Lime, Zitrone, Grenadine, Maracujanektar (1,2,16)	12,70€

Cocktails & Mocktails	Preis
Amaretto Sour Amaretto, Zitronen- und Orangensaft	12,70€
Bailey's Colada Bailey's, Sahne, Ananassaft, Malibu (1,9,16,18)	12,70€
Caipirinha Cachaça 51, Limetten, Rohrzucker, Soda (2)	12,70€
Espresso Martini Vodka, Espresso, Pfirsichlikör, Espresso, Sirup (2)	12,70€
Malibu Sunrise Malibu, Orangen-, Ananas- & Limettensaft, Grenadine (1,2,16)	12,70€
Tequila Sunrise Tequila, Orangen-, Ananas- & Limettensaft, Grenadine (1,2,16)	12,70€
Virgin Rusty Poodle Maracuja, Minze, Limetten, Rohrzucker, Tonic Water (10,16)	7,50€
Virgin Caipirinha Bionade Zitrone-Bergamotte, Soda, Limetten, Rohrzucker (2,3)	7,50€

Cocktails



Weingut Unger

Halbturn - Burgenland

Die Weingärten rund um den Neusiedlersee bilden den Grundstein für das Weingut Unger. Die Lagen reichen von schottrig-warmen Böden im Seewinkel, über tiefgründige Südosthänge auf den Abfällen des Wagrams, bis hin zu kühleren, höher gelegenen Lagen auf der Parndorfer Platte. Die Basis für die wohlmundenden Weine sind die gepflegten Rebgrärten. Einige Weinstöcke sind 50 Jahre und mehr mit dem Boden verwurzelt. Herrliche Lagenweine spiegeln das Terroir perfekt in jedem einzelnen Glas wieder.

Rosé - 2022

Harmonische und feine Eleganz am Gaumen. Frische, lebendige Struktur bei einer zugleich sehr entspannten Leichtfüßigkeit. Im Abgang langanhaltend mit einer dezenten, beerigen Fruchtnote. Zartrosa mit violetten Reflexen, gefühlvoller Duft. Eine gelungene Vermählung von sommerlichen, weißen Ribiseln und herbstlich-aromatischen Zwetschgen im Geschmack. Trocken (alc. 12% vol.).

0,75L 32,90€



Chardonnay - 2018

Goldgelb strahlend, erst florale Noten, danach sehr klassische Nuancen. Dezent Zitrone, frisch gebackenes Bauernbrot. Mund samtig und weich. Intensiv und geradlinig. Sehr fein und geschmeidig. Langer, reiner Nachhall mit viel Vorfreude auf das nächste Glas Gaumenfreude. Trocken (alc. 13% vol.).

0,75L 32,90€

Cuvée „Unter den Linden“ - 2023

Tiefdunkelrot mit intensiver Würze und reifer Frucht. Eine ausgewogene Symbiose aus den Rebsorten Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch. Im Spätsommer sonnengereift und handgelesen, danach im Holzfass veredelt. Mit viel Finesse, feiner Struktur und bodenständiger Mineralität. Trocken und bemerkenswert elegant von der Zungenspitze bis zum Gaumen (alc. 13,0% vol.).

0,75L 34,90€

Merlot „Distelwiese“ - 2022

Tiefdunkle Farbe mit violetten Reflexen. Sehr intensiv in der Nase. Cassis und Kräuterwürze zu Beginn, dann Zwetschgen- und Brombeeraromen. Reife Tannine und lange, präzise Struktur. Im Nachhall viel Frische und Frucht. Bleibt extrem lange haften. Sehr vielschichtig, ändert sich unter Lufteinfluss ständig und gibt neue Facetten frei. Vielschichtig. Trocken (alc. 13,5% vol.).

0,75L 46,50€

Blafränkisch - 2019

Intensives Rot und dunkle Brombeerfrucht mit feiner, sanfter Röstaromatik. Herrlich strukturierte Tannine. Wohltuend präsent, komplex und facettenreich. Handgelesen. Äußerst charmanter und begehrenswerter Speisenbegleiter und treuer Kompagnon an einem entspannten Abend. Trocken. Für Weinconnaissure (alc. 13,5% vol.).

0,75L 34,90€

Weinkarte

mit *L*iehaberweinen

Premium

Weingut Lang

Hergenfeld - Nahe

Hergenfeld ist ein kleines Weindorf am Rande des Soonwaldes, dem FuÙe des Hunsrück - inmitten einer idyllischen Landschaft.

Durch eine schonende Verarbeitung bleiben die sortentypischen Charaktereigenschaften der Weine besonders gut erhalten. Sie präsentieren sich mit feinen Fruchtaromen und einer jugendlichen Frische und Lebendigkeit sowie einer leidenschaftlichen Fülle und langanhaltender Aromatik.

Secco Bavarese - 2023

Herrlich frischer und angenehmer Frizzante der schnell seine Liebhaber findet. Trocken ausgebaut mit dezenten, floralen Nuancen am Gaumen. Die Süddeutsche Zeitung schwärmt in ihrer Kostprobe als SZ-Tipp: „(...) der deutsche Secco aus Rheinland-Pfalz prickelt gefährlich köstlich“ (alc. 11,5% vol.).

0,1L	4,30€
1L	36,90€

Grauer Burgunder Signatur 2022

Kräftiger, harmonischer Duft, umrahmt von zarter Vanille. Ausgebaut in französischen, leicht getoasteten Barriquefässern. Präsent am Gaumen, vollmundig und intensiv. Mit beeindruckender Länge im Abgang. Herrlich großzügiges, klassisches Genusserlebnis. Ausgewogen und komplex. Überzeugende Präsenz bei korrespondierender Geschmackstiefe. Edel, festlich und trocken (alc. 13% vol.).

0,75L	36,90€
-------	--------



Premium

Cuvée Pinot Brut Signatur - 2020

Dieser Winzersekt ist ein wahrlich kleines Meisterstück, hergestellt durch traditionelle Flaschengärung und 18 Monate Reifung auf der Hefe. Samtweich mit cremiger Textur. Ein zartes, prickelndes Vergnügen entfaltet sich in jedem Schluck. Die feine Perlage tanzt auf der Zunge und hinterlässt einen angenehmen Nachklang – eine Hommage an die festliche Gaumenfreude. (alc. 12,5% vol.).

0,75L	45,60€
-------	--------



Weißer Burgunder - 2022

Weich und elegant mit ausgeprägtem. Sortencharakter. Duft nach saftigen Herbstbirnen und Winteräpfeln. Große Harmonie mit Speisen wie Geflügel, Kalb, Schwein und Fisch. Zarter Duft und wenig Säure. Im Abgang leichte Nuss- und Mandelaromen. Ein vertrauter und gefälliger Kompagnon für lange und laue Abende. Trocken (alc. 12,5% vol.).

0,2L	8,50€
0,75L	28,90€

Grauer Burgunder - 2024

Sanftes Gelb. Klarer, mineralischer Duft mit untermalten Noten von Honigmelone und Citrusfrüchten. Ausdrucksstark und ausbalanciert im Geschmack. Wunderbarer Begleiter zu festlichen Speisen. Besonders vielseitig und harmonisch auch in Kombination mit unterschiedlichsten Speisen. Vollmundige Trinkreife. Der Ausklang frisch und elegant. Grauburgunder-Selektion. Trocken (alc. 12% vol.).

0,2L	8,50€
0,75L	28,90€



Riesling „Phyllit“ - 2022

Feingliedriger Riesling aus einer Premiurlage. Die Reben gedeihen hier auf den mineralischen Böden besonders prächtig und verleihen diesem Riesling eine charaktervolle, ausgewogene Aromatik. Von der Struktur her überaus feingeschliffenen und komplex. Elegant, sortentypisch und herrlich leicht verständlich und kombinierbar. Trocken (alc. 11,5% vol.).

0,75L	32,90€
-------	--------



Bodegas Marco Real

Navarra - Spanien

Im mittelalterlichem Weinort Olite im sonnenumschmeicheltem Navarra, wurde dieses moderne Weingut vor über 25 Jahren an den Ausläufern der Pyrenäen gegründet. Bekannt wurde es seitdem für seine qualitativ hochwertigen Crianzas und Reservas.

Die geschmeidigen, vollmundigen und temperamentvollen Rotweine der Familie Belasco sind immer eine harmonische Komposition aus den lebendigen, sortenspezifischen Rebcharakteren.

Verdejo - 2024

Klar und hellgelb leuchtend. Aus der spanischen Verdejo-Traube gekeltert. Behutsam handgelesen. Breites und herrlich harmonisches Geschmacksbouquet mit zarten Frucht- und eleganten Kräuternoten. Zwei Monate auf der Feinhefe gereift. Trocken. Mit vollaromatischem und langanhaltendem, bekömmlichen Abgang (alc. 13% vol.).

0,2L	8,50€
0,75L	28,90€



Syrah „Pequeñas Producciones“ - 2014

Intensives Purpurrot. Herrlich duftend nach Veilchen, gepaart mit Röstaromen und mediterranen Gewürzen. Wunderbare, komplexe, geradlinige Struktur, weiche Tannine. Kräftig und geschmackvoll. Langer, aromatischer Abgang. Trocken. Mehrere Monate im Eichenfaß gereift. Edler und reiner Syrah (alc. 14,5% vol.).

0,75L	29,90€
-------	--------

Crianza - 2011

Eine Mariage aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon. Getrennt voneinander in französischen und amerikanischen Barriquefässern 12 Monate gereift. Dunkles Kirschrot mit Rubinschimmer. An der Nase mit einem Hauch von reifen Früchten. Wunderbare Primäraromen. Vollmundig, intensiv und komplex im Geschmack. Fruchttige Nuancen umspielen gekonnt die harmonisch eingebundenen Eichennoten. Lange anhaltend, trocken und elegant (alc. 14,5% vol.).

0,75L	29,90€
-------	--------

Cabernet Sauvignon „Lazos“ - 2019

Merlot-, Graciano- und Tempranillotrauben, - 24 Monate in Fässern und Flaschen gereift. Tieftrot mit warmen, violetten Schimmern. An der Nase mit reifen, roten Früchten. Wunderbare Primäraromen. Vollmundig, intensiv und komplex im Geschmack. Dezent, elegante Eichennoten. Starke Persönlichkeit. Mit seidigem, lang anhaltendem Abgang. Trocken (alc. 14,5% vol.).

0,75L	43,90€
-------	--------

Crianza „Colección Privada“ 2019

Merlot-, Graciano- und Tempranillotrauben, - 24 Monate in Fässern und Flaschen gereift. Tieftrot mit warmen, violetten Schimmern. An der Nase mit reifen, roten Früchten. Wunderbare Primäraromen. Vollmundig, intensiv und komplex im Geschmack. Dezent, elegante Eichennoten. Starke Persönlichkeit. Mit seidigem, lang anhaltendem Abgang. Trocken (alc. 14,5% vol.).

0,75L	34,90€
-------	--------

Premium

Weingut Hirtl

Poysdorf - Weinviertel - Niederösterreich

In der sanften und hügeligen Landschaft des Weinviertels widmet sich die Familie Hirtl mit Ihrem Weinbaubetrieb mit sehr viel Liebe, Erfahrung und einem herzlichen Engagement, zwischen Tradition und Moderne, dem nachhaltigen Weinbau.

An den fruchtbaren Hängen des Falkensteiner Hügellandes gedeihen die Trauben in besten Qualitäten, die zu ausgezeichneten Weinen mit einer erlesenen, regionaltypischen Sortencharakteristik führen.

Grüner Veltliner Classic - 2024

Herrlich dezente Gelbtöne mit grünschimmernden Reflexen und frischen sowie komplexen Noten. Trocken, schlank, mit angenehmer sehr dezenter Säure, ausgewogen. Leichter, bekömmlicher Abgang, umspielt mit sommerlichen Obstaromen (alc. 12,0% vol.).

0,2L 7,90€

0,75L 27,90€



Grüner Veltliner Kirchberg - 2023

Zartgoldenes Gelb. Hohe Viskosität. Klar und bukettreich. Perfekt eingebundene Noten nach weißem Pfeffer und reifwerdenden Birnenquitten. Trocken. Frisch, würzig & vollmundig am Gaumen. Eleganter Körper (alc. 12,5% vol.).

0,75L 29,90€

Chardonnay Exklusiv - 2023

Klares, helles Strohgelb. Fruchtig mit zarter Hauch von tropischen Früchten. Trocken und mannigfaltig. Ausgewogener charaktervoller Körper mit harmonisch eingebundenem Alkohol. Angenehmer Abgang. Wunderbarer Speisenbegleiter (alc. 13% vol.).

0,75L 29,90€



Blauburger Exklusiv - 2019

Intensives, dunkles Schwarzrot. Erinnt an Heidelbeeren und reife Brombeeren. Zarte Kräuternote und feine Würze, weiches Tannin und viel Frucht am Gaumen, kraftvoll und vollmundig. Alte Rebsorte. Langer Abgang. Äußerst harmonisch, intensiv und gefällig (alc. 13,5% vol.).

0,75L 29,90€



Zweigelt Exklusiv - 2017

Sauber und ausgeprägt in der Nase, erinnert an dunkle Herzkirschen und reife Brombeeren, - feine Würze gepaart mit weichem Tannin und viel Frucht am Gaumen, kraftvoll und vollmundig, geschmeidiger Abgang. Prämierter Jahrgang (alc. 13,5% vol.).

0,2L 8,90€

0,75L 29,90€



Cantina Marsadri

Raffa di Puegnagno - Lago di Garda

Sympathisches Weingut an den Ufern des Gardasees. Ein charmanter Familienbetrieb bei dem alle mit viel Herzblut und Leidenschaft ihre Liebe zum Wein leben! - und das schmeckt man bei jedem Schluck. Die unterschiedlichen, regionaltypischen Weine werden nach traditionellen Methoden kultiviert. Sie zeichnen sich durch einen ausdrucksstarken Charakter sowie einen wohldefinierten Körper und eine hohe Trinkfreudigkeit aus.

Grappolo Bianco - 2024

Weißweincuvée vom valtenesischen Moränenhügel mit leichtem und frischem Geschmack. Authentisch mit sanften Fruchtnoten. Aus den Rebsorten Trebbiano di Lugana, Chardonnay und Garda Riesling. Ein wunderbarer, trinkfreudiger Begleiter für legere Abende. Mit viel Fingerspitzengefühl, traditionell ausbalanciert. Trocken (alc. 12% vol.).

0,2L	7,90€
0,75L	27,90€



Lugana Brolo - 2022

Strahlendes Hellgelb mit goldschimmernden Reflexen. Mit einem Duft von sommerlichen Wiesenblüten. Trocken und vollmundig. Wunderbare Flaschenreife. Kräftig und geschmacksvoll. Klare, mineralische Textur bei angenehmen Schmelz am Gaumen. Mit prägnantem, sommerlichem, stilvollem Abgang. (alc. 12,5% vol.).

0,75L	36,90€
-------	--------

Bianco di Pioppo - 2022

Die große Weißweinerle der Cantina Marsadri! Mit weichem, fruchtig-harmonischen Bouquet. Klar, intensiv und elegant. Cuvée aus Trebbiano-di-Lugana- und Chardonnaytrauben. Überzeugend mit kräftigem Schmelz und überragender Dichte. Veredelt und gereift im großen Holzfass. Trocken. (alc. 12,5% vol.).

0,75L	37,90€
-------	--------



Spumante Rosé - 2023

Zartrosa strahlend und herrlich prickelnd. Angenehmes Parfum. Mit Anklängen von Waldhimbeeren sowie einer Nuance Rhabarberkompott am Gaumen. Ausgewogene und anhaltend frische Perlage. Von Anfang an edel, harmonisch und sehr präsent mundend. Lebendig und extra dry. Treu, verführerisch und ausbalanciert im Abgang (alc. 11% vol.).

0,75L	38,50€
-------	--------

Marzemino Brolo - 2022

Dunkles Granatapfelrot. Mediterraner Duft mit intensivem Bouquet. Mit einem Goût von dunklen Bergblaubeeren und Heide-Wacholder. Geschmeidige Aromatik. Ausgewogene und intensive Würze. Vollmundig. Kräftig und reif am Gaumen. Trocken und unverschnörckelt natürlich. (alc. 12,5% vol.).

0,75L	32,90€
-------	--------



Rosso Brolo - 2018

Ein wunderbar typischer, italienischer Cuvée aus den Rebsorten Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese. Voller Beerenduft. Sehr ausgewogene Aromenkomposition mit reifer, adulter Struktur. Feine Untermalung mit zartschmelzenden Aromen. Nuancen von frischen Mandeln Trocken (alc. 12,5% vol.).

0,2L	8,90€
0,75L	29,90€

Gropello Brolo - 2023

Kräftiges Rubinrot mit leuchtendem Schein. Mit Aromen von feinen Waldbeeren und Herzkirschen. Milder und sanfter Geschmack. Breitschultrige Grundstruktur. Ehrliche Harmonie und herrliche Sortencharakteristik. Trocken und vital (alc. 12,5% vol.).

0,75L	32,90€
-------	--------

Rosso di Pioppo - 2022

Dunkles Brombeerrot mit schimmernden Schlieren am Glas. Intensive Beerenfrucht mit spielerischen Anklängen von Amarone. Cuvée aus Marzemino, Barbera, Gropello und Sangiovese. Komplex und verführerisch fein. Ausgeglichen und langanhaltend. Vollmundig-aromatischer Abgang. Klassisch weich eingebundene Tannine. Trocken (alc. 14,5% vol.).

0,75L	39,90€
-------	--------



Weingut Langenwaller

Weisenheim am Sand - Pfalz

Seit dem 17. Jahrhundert ist der Weinanbau ein leidenschaftlicher Bestandteil der Familientradition. Der naturnahe Anbau ist hier noch immer geprägt von sehr viel Handarbeit und Selektion. Die Artenvielfalt von Flora und Fauna im Weinberg spricht eine Sprache für sich.

Die Weine sind ausgesprochen charaktervoll sowie terroirgeprägt und zeugen von handwerklicher Perfektion und ursprünglicher Sortentypizität!

Riesling „Weisenheimer Hahnen“

Handgelesene Selektion. Höchste Terroir-Charakteristik. Vom Lössboden. Helle, reife Fruchtnoten mit einem Hauch von alten Apfelsorten gepaart mit weißem Ribisl. Mit Struktur und herausragender Rieslingaromatik. Der sehr lange und mineralische Abgang rundet das Geschmackserlebnis leidenschaftlich ab. Trocken (alc. 12,0% vol.).

0,75L	35,90€
-------	--------



Weißer Burgunder - 2023

Helle, frische Burgundernase mit viel Birne und einem Hauch von Cox-Orange-Apfel sowie weißer Mandel. Kräftig und vollmundig am Gaumen und dann in einen schmelzigen, langen Abgang übergehend. Vom kalkigen Lößlehm. Selektiert und handgelesen. Teilweise aus dem Holzfaß. Trocken. (alc. 12,5% vol.).

0,75L	28,90€
-------	--------

Sauvignon Blanc - 2022

Eleganter Körper, reichlich Finesse und ein unwiderstehlicher Sortencharakter. Gelb mit feinem, grünlichem Schimmer. Ein Hauch von weißen Ribiseln und Holunderblüten. Untermalt durch sanfte, exotische Anklänge und zarte Stachelbeeraromen im Abgang. Straff am Gaumen mit mineralischem Körper. Trocken. (alc. 12% vol.).

0,75L	28,90€
-------	--------

Chardonnay - 2024

Dezenter Duft nach Honigmelone. Am Gaumen eine herrliche Aromatik von sommerlichem Birnenkompott, eine Nuance Süßholz, zarter Schmelz. Körperreich und dicht, mit einem langem Abgang. Handgelesen. Perfekter Speisenbegleiter (alc. 12,5% vol.).

0,2L	8,50€
------	-------

0,75L	28,90€
-------	--------

Grauer Burgunder - 2024

Helles Gelb mit Bernsteinschimmern. Klar und dennoch vollmundig, bei fabelhaft ansprechendem Bukett. Harmonie aus schmelzigen und dezent fruchtigen Beerenaromen. Besonders auch für kräftigere Speisen und dunklere Fleischsorten als Weißwein gut geeignet. Trocken (alc. 12,5% vol.).

0,75L	28,90€
-------	--------





fast
ausgetrunken!



Bodegas Domus Dei

Rioja - Spanien

Die über 40 Jahre alten Tempranillo-Weingärten, bringen beste, aromatische und ausgewogene Trauben hervor, - und dies konstant Jahr für Jahr. Zusammen mit der jahrzehntelangen Weinkellererfahrung entstehen temperamentvolle, typisch südländische, vollaromatische und dichte Premiumweine.

Viñedos de Villaester

Zamora - Spanien

Seit über 25 Jahren befindet sich nun das Weingut in Familienbesitz, wobei die Rebstöcke der Hauptsorte „Tinta de Toro“ teilweise 40, 50 Jahre und älter sind. Die Trauben werden noch mit Hand geerntet und im Weingut selektiert. Moderne, intensive, aromatische und gleichzeitig komplexe Weine sind das Resultat.

Reserva - 2013

Stierblutrot mit Kupferschimmer. Reserva aus Tempranillo-Trauben. An der Nase entfalten sich dunkle Brombeeren, sanfte Vanille und zartschmelzende Schokolade. Der komplexe, mineralische Hintergrund zeigt sich bestimmt und bildet eine perfekte Basis für die weichen, abgerundeten und dichten Aromen. Ein harmonischer und intensiver Wein. Trocken (alc. 14% vol.).

0,75L	34,90€
-------	--------

Avutarda - 2017

Tempranillo und Cabernet Sauvignon sind die beiden Hauptrebsorten dieses klassischen Cuvées. Dunkelrot mit rubinroten Reflexen. Beerige Aromatik die perfekt mit den dezenten Holzaromen harmoniert. Wunderbarer Speisenbegleiter. Langanhaltender, sehr angenehmer Abgang. Verspielt und geschmeidig. Trocken. (alc. 13,0% vol.).

0,2L	8,50€
0,75L	28,90€

Bodegas Oyuc

Mendoza - Argentina

Flaschenpost aus Südamerika. Im Herzen der bekanntesten, argentinischen - oder gar südamerikanischen - Weinbauregion entstehen die weltbesten Malbec-Weine.

Kreiert von der spanischen Familie Belasco entstehen unter den perfekten lokalen Bedingungen kräftige, charaktervolle, typisch südamerikanische, körperbetonte Rotweine, die gepaart mit einer spanischen Finesse, die perfekte Symbiose bilden. Es entstehen wunderbare Speisenbegleiter und geschmeidige Kaminweine, die ihresgleichen suchen!



Premium

Malbec Reserva - 2023

Rubinrote Farbe mit intensiven violetten Tönen. Fruchtig in der Nase mit Noten von roten und schwarzen Früchten, ein südamerikanische Gewürze und ein Hauch von Pfeffer. Am Gaumen ist der Auftakt weich mit seidigen Tanninen. Die Frucht kommt mit großer Intensität und zeigt sich im großartigen Körper. Ausgezeichnete Struktur und Eleganz. Der Abgang ist lang und anhaltend. Trocken. (alc. 13% vol.).

0,75L	46,90€
-------	--------



Allgemeines

Für Ihr Event können Sie unterschiedliche Räume exklusiv buchen. In der Übersicht finden Sie die passende Rummiete, in der viele Grundleistungen bereits inkludiert sind. Die Gesamtkalkulation Ihrer Veranstaltung setzt sich aus der „Rummiete“, den „Getränken“, den „Speisen“ und dem „Personal“ zusammen.



Personal je Stunde	Preis
Servicekräfte und Barkeeper, Reinigungskräfte, Stagehands	29,90€
Türsteher, Silencer und Köche	32,70€
Veranstaltungsleiter Techniker und Souschefs	49,30€
Eventmanager, Betriebsleiter und Küchenchefs	63,80€



Ausstattung und Technik **	Preis
Beamer Theatersaal	129,90€
Beamer Magali / Kater Mikesch	49,90€
Handmikrofon kabellos	29,90€
Headset kabellos, inkl. 20,00€ Funkstrecke	49,90€
Fernseher LED 85 Zoll Theatersaal	129,90€
Plattenspieler Technics	49,90€
Presenter inkl. Batterien	9,90€
Flipchart inkl. Stifte und Papier	19,90€
Medienserver	69,90€
Tischwäsche weiß pro Person	3,90€
Stehstischhussen weiß oder anthrazit	9,90€
Stuhlhussen weiß	4,90€
Tischdecke weiß 110x110cm	3,90€
Weißes Bar-Element je Stück	85,00€



Winzerhaus Stur

Hohenruppersdorf - Niederösterreich

Aus dem mittelständischen Familienbetrieb werden schon in fünfter Generation fabelhafte Weine hervorgezaubert. Im südlichen Weinviertel, von sanften Hügeln umgeben, bieten sich in den Weingärten die perfekten Voraussetzungen für die geerdeten, urig-harmonischen Bioweine.

Gemischter Satz - 2024 - bio

Eine großartige Mélange aus den Rebsorten Sauvignon Blanc, Muskateller und Traminer. Sattleuchtendes Gelb. Intensive Fruchtaromen. Zarter Hauch von Muskat. Aromen von rotbäckigen Sommeräpfeln und Mirabellen. Gewürz- und Kräuternoten im Abgang. Animierend floral und frisch. (alc. 12% vol.).

0,75L 29,90€

Rosé Zweigelt - 2022 - bio

Zartes Warmrosa mit einem Duft von Preisbeeren und Waldbeerzuckerln. Klassische Kirscharomatik umspielt gekonnt mit sanften Wiesenkräutern im Hintergrund den Gaumen. Die Klaviatur aus Duft-, Frucht- und Kräutearomen wird gefühlvoll und ausgewogen durchgespielt. Wunderbar legere Abendbegleitung. Feiner Abgang. Trocken (alc. 11,5% vol.).

0,2L 8,90€

0,75L 29,90€



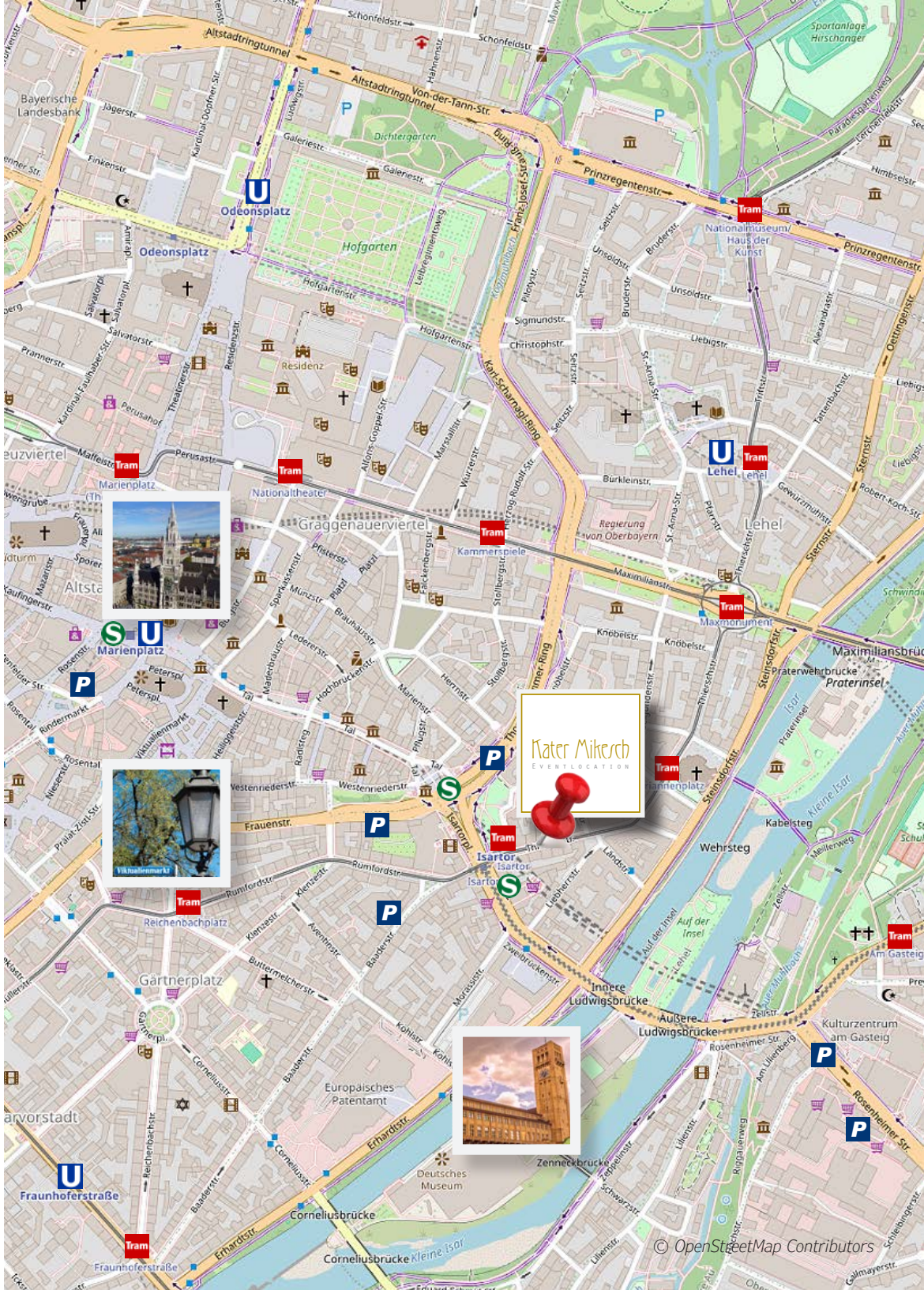
Raummieten

Locations für 6 Stunden ab ²	Raummieten						
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Oberangertheater Theatersaal	690€	690€	690€	690€	790€	890€	490€
Innenhof & Garten zusätzlich zum Theatersaal	199€	199€	199€	199€	199€	199€	199€
Magali Eventlocation	190€	290€	290€	290€	290€	390€	190€
Sonnenterrasse zusätzlich zur Magali	69€	69€	69€	69€	69€	69€	69€
Kater Mikesch mit Gewölbekeller	290€	290€	290€	290€	390€	390€	290€

Räume & Varianten

Oberangertheater und Magali ca.*	Maße				max. Gäste je Bestuhlungsvariante			
	Fläche	Länge	Breite	Höhe	Locker	Theater	Revue	Bankett
Oberangertheater Theatersaal	199m ²	18,6m	12,2m	4,6m	333	238	176	180
Oberangertheater Bar & Zentralbereich	25m ²	6,0m	4,6m	3,1m	25	-	-	-
Oberangertheater & Garten	100m ²	9,9m	10,1m	∞	125	60	50	60
Magali Eventlocation	65m ²	8,1m	7,9m	3,1m	60	45	40	55
Magali Sonnenterrasse	35m ²	3,7m	9,5m	∞	60	40	40	40
Oberangertheater & Magali Innen + Nebenfl.	ca. 320m ²				max. 393 Personen			
Kater Mikesch Eventlocation ca.*	Maße				max. Gäste je Bestuhlungsvariante			
	Fläche	Länge	Breite	Höhe	Locker	Theater	Revue	Bankett
Kater Mikesch Gewölbekeller + Bühne	75m ²	13,4m	4,6m	3,1m	60	60	60	55
Kater Mikesch Café-Weinbar	35m ²	6,6m	5,3m	3,0m	30	20	20	16
Kater Mikesch Freischankfläche	5m ²	6,9m	0,7m	∞	20	8	-	-
Kater Mikesch zzgl. Nebenflächen	ca. 110m ²				max. 80 Personen			

Alle Angaben ohne Gewähr. *Bei den Größenangaben (Fläche, Länge, Breite, Höhe, Personenzahl) handelt es sich um Circaangaben unter bestimmten Voraussetzungen. Preise gültig bis 01.01.2025, danach Änderungen z.B. durch Inflationserhöhungen und Mehrwertsteueränderungen möglich. ²Vor und an Feiertagen und in der Vorweihnachtszeit gelten andere Tarife. Die Angaben erheben nicht den Anspruch auf Vollständigkeit. **Auszug aus der Technikkiste.



Oberanger

Magali

Kater

Speisen

Getränke

Weine

Allgemein



Magali

SCAN ME



OBERANGER THEATER



Kater Mikerch

Herausgeber dieser Werbe-Eventlocation-Zeitung: Oberanger Event GmbH, Oberanger 38, 80331 München. Geschäftsführer: Daniel Saladin, Jens Möbius. Kontakt per Telefon 089-28856988 oder E-Mail info@oberangertheater.com. Alle Angaben ohne Gewähr. Preise gültig bis zum 01.01.2025.