

Augustiner-Keller

Bankettmappe 2026



Inhalt

3	Einleitung
4-15	Unser Speiseangebot
5	Canapés
6	Menüs
8	Buffets
16-21	Unser Getränkeangebot
17	Aperitif
18-19	Getränkekarte
19	Getränkepaket
20-21	Weinkarte
22-23	Unsere Räumlichkeiten
24	Bildergalerie
25-26	Unser Dictionary
27	Technik
27	Mietequipment
27	Entertainment
28	Meeting & Tagung

Einleitung

Herzlich willkommen!

Für die einen ist es das frisch gezapfte Augustiner Edelstoff vom Holzfass. Andere schwören auf die bayerischen Schmankerl und andere Köstlichkeiten unserer Küche. Viele sind begeistert vom einmaligen Ambiente unverfälschter Münchner Biergarten- und Wirtshauskultur. Und manche genießen alles zusammen gleichermaßen.

Wir beraten Sie zu Räumen, Dekoration, Musik, Menüs und Technik. Und kümmern uns komplett um die Umsetzung. Konzentrieren Sie sich einfach auf Ihre Gäste. Der Rest ist bei uns in den besten Händen.

Wir garantieren Ihnen geschultes und zuvorkommendes Personal, erstklassige Speisen und Getränke und einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Gern erfüllen wir Ihre individuellen gastronomischen Wünsche, vermitteln bei Bedarf musikalische Unterhaltung – von klassisch über traditionell bis modern – oder auch Folklore- und Trachtengruppen, kümmern uns um die passende Dekoration von Tischen und Räumen und stellen Ihnen aktuelle Veranstaltungstechnik wie Großbild-HDTV oder Rückprojektion zur Verfügung.

Ansprechpartner:

Bankett- und Reservierungsbüro

buero@augustinerkeller.de

089 – 59 43 93

Unser Speiseangebot



Canapés

*Für einen Empfang empfehlen wir Ihnen 3-4 Stück pro Person,
mit maximal 5 verschiedenen Sorten.*

	Stück
Geröstetes Malzbrot, pikantes Rindertatar mit Chili	4,80
Geröstetes Weißbrot, Räucherlachs, Meerrettich und Kren	4,90
Geröstetes Kartoffelbrot, Pesto, Beinschinken und Ricotta	4,50
Kräuterpfannkuchen, Räucherforelle	5,00
[vegetarisch]	
Laugenbrot, Keller-Kas und roten Zwiebeln	4,50
Antipasti spieße mit Basilikumpesto [vegan]	4,50
Mini-Semmel, gebratenes Gemüse und Sour Cream	4,60
Mini-Semmel, Leberkäse und Senf	4,60
Mini-Semmel, gebratene Nürnberger und Senf	4,60
Vom Grill / Smoker	350,00

Nur im exklusiven Bereich verfügbar!

Menüs

*Eine vegetarische / vegane Alternative wird von unserer Küche tagesaktuell
zubereitet! Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mit!*

pro Person

Unsere Empfehlung: (optional) wird auf den Tisch eingedeckt:

Brotkorb, Keller-Kas, Schmalz und Frischkäse 5,30

August & Tina Menü 41,95

Augustiner Brotzeit mit knackiger Radi, Keller-Kas
Schnittlauchbrot, Zwiebel-Schmalzbrot, Pfefferbeißer,
Saftschinken, Tomaten, Essiggurken, Ei und Brotkorb

¼ Bauernente und ein Stück Schweinebraten
mit Natursoße, Kartoffelknödel und Blaukraut

Bayrische Vanillecreme mit Waldbeeren
und Sahne im Weckglaserl

1328 Giggerl Menü [ab 15 Personen] 39,90

Paprika-Lauch-Creme Suppe mit Olivenpesto

Ausgelöste Poulardenbrust vom Grill
auf Champignon-Lauchsauce, Gemüsebouquet
und hausgemachten Eierspätzle

Hausgemachte Mousse au Chocolat
mit Sahne und Schokoladenspänen

Menüs

*Eine vegetarische / vegane Alternative wird von unserer Küche tagesaktuell
zubereitet! Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mit!*

pro Person

Unsere Empfehlung: (optional) wird auf den Tisch eingedeckt:

Brotkorb, Keller-Kas, Schmalz und Frischkäse 5,30

Prinzregentenschmaus Menü [ab 15 Personen] 45,50

Gemischter Salatteller nach Jahreszeit

Zarter Kalbsrücken rosa gebraten,
Rotwein-Schalottensoße, geschmortes Wurzelgemüse
und Mandelbällchen

Weißbier-Grießflammerie mit Pfirsichen
und weißer Kaffeesoße

Bierkutscher Menü [ab 15 Personen] 37,90

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl und Schnittlauch

Münchner Sauerbraten
mit handgedrehtem lockerem Semmelknödel
und Apfel-Blaukraut

Ofenfrischer Rahmapfelstrudel
mit Vanillesoße und Sahne

Buffet: Münchner Gaumenfreude [ab 50 Personen]

Suppe:

Kräuterrahmsuppe mit Käsenockerl

Vorspeise:

Rinderschinken, Melonenspalten

Forellenfilet geräuchert, Preiselbeer-Sahne

Räucherlachs, Sahnemeerrettich

Gebratenes Roastbeef, Remouladensauce

Salat: [vegetarisch]

Hausgemachter Kartoffelsalat

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Gurkensalat in Sauerrahm

Blattsalate der Saison

Hauptgang:

Bauernente, glacierte Kalbshaxe

Rindersteaks, Garnelen

Ganze Pute aus dem Rohr

Edelfischroulade, Riesling-Sauce

Krautkrapfen [vegetarisch]

Beilagen: [vegetarisch]

Spitzkohl-Schupfnudeln [vegetarisch]

Semmel und Kartoffelknödeln

Dessert: [vegetarisch]

Mousse au Chocolat

ofenfrischer Millirahmstrudel, Vanillesauce

Weißbirtiramisu, frische Beeren

Sandwaffeln, Vanilleeis

Fruchtsalat [vegan]

Bayrisches Käsebrett mit Walnussbrot

Buffetpreis pro Person

55,80

Buffet: Bayerische Schmankerl [ab 50 Personen]

Suppe:

Rinderkraftbrühe, Pfannkuchen-Streifen

Vorspeise:

Rinderschinken, Melonenspalten

Forellenfilet geräuchert, Preiselbeer-Sahne

Räucherlachs, Sahnemeerrettich

Gebratenes Roastbeef, Remouladensauce

Salat: [vegetarisch]

Hausgemachter Kartoffelsalat

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Gurkensalat in Sauerrahm

Blattsalate der Saison

Hauptgang:

Resche Schweinshaxen

Rosa gebratenes Roastbeef

Leberkäse, Nürnberger, Sauerkraut

Ganzes gefülltes Spanferkel

Zanderfilet in Kartoffelkruste, Riesling-Sauce

Spinat-Ricotta- Ravioli [vegetarisch]

Beilagen:

Blaukraut [vegetarisch]

Semmel und Kartoffelknödeln [vegetarisch]

Dessert:

Bayrisch Crème, Himbeermarksauce

Apfelstrudel, Vanillesauce [vegetarisch]

Sandwaffeln, Vanilleeis [vegetarisch]

Fruchtsalat [vegan]

Bayrisches Käsebrett mit Walnussbrot

Buffetpreis pro Person

51,60

Buffet: König Ludwigs Leckerbissen [ab 50 Personen]

Suppe:

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen

Vorspeise:

Gebratenes Roastbeef, Remouladensauce

Serrano Schinken, San Daniele Schinken

Coppa, marinierter Bresaola

Räucherlachs, Sahnemeerrettich

Tomaten, Mozzarella [vegetarisch]

Salat: [vegetarisch]

Hausgemachter Kartoffelsalat

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

Gurkensalat in Sauerrahm

Blattsalate der Saison

Hauptgang:

Bauernente, glacierte Kalbshaxe

Rindersteaks, Garnelen

Ganzes gefülltes Spanferkel

Gemüse-Lasagne [vegetarisch]

Beilagen: [vegetarisch]

Blaukraut

Wok-Gemüse

Semmel und Kartoffelknödeln

Butterspätzle

Kartoffelgratin

Dessert:

Mousse au Chocolat [vegetarisch]

Bayrisch Crème, Himbeermarksauce

Sandwaffeln, Vanilleeis [vegetarisch]

Fruchtsalat [vegan]

Bayrisches Käsebrett mit Walnussbrot

Buffetpreis pro Person

61,30

Menüs zur Eigenkomposition

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus.

Eine vegetarische / vegane Alternative wird von unserer Küche tagesaktuell

zubereitet! Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mit!

Vorspeisenbrett pro Person

Augustiner Vorspeisenbrett [wird tischweise serviert] 20,30

mit knackige Radieserl, Schnittlauchbrot, Keller-Kas, Räucherfisch,
gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Regensburger Handwurst, *½ Portion:*

kalter Leberkäse, würzige Pfefferbeißer, Emmentaler, pikanter Hummus,
niederbayrisches Schwarzgeräuchertes, Chiemgauer Landbutter, 10,15
kleine Fleischpflanzerl und Kräuterfrischkäse, fein garniert mit Tomaten,
Essiggurke und gekochtem Ei, Hausbrot, Breze

Suppe pro Portion

Tafelspitzbrühe mit Griesnockerl und Schnittlauch 5,80

Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch 5,80

Paprika-Lauch-Creme Suppe mit Olivenpesto [vegan] 6,40

Gemüsecremesuppe mit Crouton [vegetarisch] 6,40

Menüs zur Eigenkomposition

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus.

Eine vegetarische / vegane Alternative wird von unserer Küche tagesaktuell

zubereitet! Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mit!

Vorspeise	pro Portion
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße und Salatbouquet	17,30
Räucherforelle-Avocado-Tatar an Honig-Senfsauce und Walnussbrot	16,25
Rote-Bete Tatar mit geröstetem Körnerbrot [vegan]	13,90
Vitello Tonnato vom bayrischen Milchkalb und Baguette	17,20
Knusprige Backhähnchenstücke auf Kartoffel-Feldsalat	17,40
Wrap-Röllchen mit Rucola-Frischkäse, getrockneten Tomaten [vegetarisch]	12,90

Menüs zur Eigenkomposition

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus.

Eine vegetarische / vegane Alternative wird von unserer Küche tagesaktuell

zubereitet! Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mit!

Hauptgang	pro Portion
Kürbisrisotto mit Blumenkohl und getrockneten Tomaten [vegetarisch]	16,70
Zucchini gefüllt mit Tomaten-Gemüsebrunoise auf sautierten Austernpilzen [vegan]	18,60
Paprika gefüllt mit Gemüsereis und Feta auf Tomatenragout [vegetarisch]	16,70
Lachsfilet gebraten mit Kräuterbutter, Dampfkartoffeln und Tagesgemüse	22,90
Spinat-Ricotta Mezze Lune auf Blattspinat mit Tomatenwürfeln und Parmesanspäne [vegetarisch]	16,70
Zanderfilet gebraten in Butter, auf Blattspinat und Perlgraupenrisotto	24,40
Forellenfilet gedünstet mit Gartendill, auf Perlgraupenrisotto mit Kräuterrahmsoße und gebratenem Brokkoli	25,40
Kalbsrahmbraten [ab 15 Personen] mit gebratenen Pilzen, Butterspätzle und buntem Gemüse	23,00
Beluga-Bolognese im Wildreis Ring, veganem Sauerrahm und Süßkartoffelchips [vegan]	17,60
Kalbshaxe glasiert, mit geschmortem Wurzelgemüse, Natursoße und Semmelknödel	24,00
Krautwickerl auf Sellerie-Trüffel-Püree auf warmen Tomatenconfit [vegan]	23,90

Menüs zur Eigenkomposition

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus.

Eine vegetarische / vegane Alternative wird von unserer Küche tagesaktuell

zubereitet! Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mit!

Wild

pro Portion

*Aus der Jagd von unseren Stammgästen Willhelm Belschner und Erich Schulthess, Revier Nesselschwang und aus der Jagd seiner Durchlaucht Prinz Maximilian von Fürstenberg. Sowie aus den Jagden verschiedenster Stammgäste. **Kein Zuchtwild.***

Rehbraten geschmort mit Wacholdersoße, gebratenen Pilzen, Blaukraut, Broccoli, Mandelbällchen und Preiselbeeren 26,20

Rehgulasch in Barolosauce mit Preiselbeer-Kräuter-Taler, Blaukraut, Speck-Rosenkohl und Preiselbeeren 25,00

Wilderer Teller mit Reh-, Hirsch- und Wildschweinmedaillons dazu Blaukraut, Preiselbeeren und Eierspätzle 21,30

Bayerische Klassiker im Reindl tischweise serviert

Augustiner Schmankerlplatte mit den besten Stücken von Spanferkel, Haxe, Ente, Würstl, Sauerkraut, Gartengemüse und Kartoffelknödel 31,50

Haxnpfanne mit Ente, Kalbs- und Schweinehaxnstücke mit Semmelknödel, Natursoße, buntem Gemüse und Blaukraut 30,00

Geflügelpfanne mit den besten Stücken der Gans, Ente, Hendl, Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut und buntem Gemüse 34,40

Unsere Spezialität, ab 60 Personen: 22,20
Ganzes gefülltes Spanferkel mit handgedrehtem Kartoffelknödel, Dunkelbiersoße und deftigem Speckkrautsalat

Menüs zur Eigenkomposition

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus.

Eine vegetarische / vegane Alternative wird von unserer Küche tagesaktuell

zubereitet! Bitte teilen Sie uns die gewünschte Anzahl mit!

Dessert	pro Portion
Mousse au Chocolat mit Sahne und Schokoladenspänen	9,10
Weißbirtiramisu mit Fruchtspiegel und frischen Beeren	9,90
Kaiserschmarrn-Tiramisu mit bayerischer Vanillecreme	8,80
Mango – Sago – Pudding mit Früchten [vegan]	8,50
Fruchtsalat mit Zitronensorbet [vegan]	8,10
Apfel-Nussragout mit Zitronensorbet [vegan]	9,20

Dessertpfanne: **wird tischweise serviert**

Bayrischer Dessertpfanne mit Apfelkücherl, Millirahmstrudel, Kaiserschmarrn, Vanilleeis und Sahne	p.P. 14,80 ½ Portion: 7,40
---	--

Unser Getränkeangebot



Aperitif

Prosecco, Crémant & Champagner

San Simone Prosecco Frizzante DOC	0,1	4,0
Gino Brisotto San Simone – Friaul	0,75	24,90
Crémant de Limoux Cuvée 1531 Brut	0,75	36,20
Sieur d'Arques – Languedoc		
Crémant de Limoux Cuvée 1531 Brut	0,75	36,20
Domaine Morize Père & Fils – Champagne		
Morize Rosé Champagner	0,75	65,00
Domaine Morize Père & Fils – Champagne		
Morize Rosé Champagner rosé	0,75	75,00
Domaine Morize Père & Fils – Champagne		

Bierfass – zum selbst anzapfen

Augustiner Bräu Edelstoff im Holzfass	30 Liter	Liter / 9,00
	50 Liter	Liter / 9,00
Aperol Spritz	0,2	8,50
<i>Prosecco, Aperol, Sodawasser, Orangenschnitz</i>		
Bellini Cocktail	0,2	8,50
<i>Prosecco, Pfirsich</i>		
Hugo Cocktail	0,2	8,50
<i>Prosecco, Soda, Holunderblüten-Sirup, Minze</i>		
Crodino Spritz [alkoholfrei]	0,2	7,50

Getränke

Augustiner Biere

Augustiner Edelstoff vom Holzfass	0,5 Maß	4,50 9,00
Augustiner Dunkel vom Fass	0,5 Maß	4,50 9,00
Augustiner Weißbier	0,5 Maß	4,65 9,30
Augustiner Pils	0,3	4,00
Augustiner Hell [alkoholfrei]	0,5 Maß	4,50 9,00

Biere

König Ludwig Hefeweißbier dunkel	0,5	4,65
König Ludwig Weißbier alkoholfrei	0,5	4,65
König Ludwig Weißbier leicht	0,5	4,65

Biermischgetränke

Radler [Augustiner Edelstoff, Zitronenlimonade]	0,5 Maß	4,50 9,00
Ruß'n [Augustiner Weißbier, Zitronenlimonade]	Maß	9,30

Mineralwasser

Adelholzener Classic oder naturell	0,2 0,75	2,90 6,50
------------------------------------	-------------	--------------

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola - Coca Cola zero – Fanta	0,3	4,30
Zitronenlimonade	0,5	4,30
Cola-Mix	0,5	4,50
Apfelsaftschorle	0,5	4,30
Johannisbeersaftschorle	0,5	4,30
[BIO] Rhabarbersaftschorle von Adelholzener	0,5	4,30
Schlör Apfelsaft	0,4	4,90
Schlör Orangen-, Johannisbeersaft	0,4	4,90

Original SCHWEPPEs

SCHWEPPEs Bitter Lemon	0,2	3,90
SCHWEPPEs Tonic Water	0,2	3,90
SCHWEPPEs Ginger Ale	0,2	3,90

Getränkepaket (4h)

- | | | |
|---|----------------------|------------------|
| - Ein Getränk zum Empfang
[weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet] | pro Person
+ 1h / | 39,00
+ 10,00 |
| - Alkoholfreie Getränke | | |
| - Augustiner Biere | | |
| - Hauswein weiß /rot | | |
| - Ein Heißgetränk und ein Obstler 2cl | | |

Weinkarte

Weisswein

Müller-Thurgau, Qualitätswein, trocken, Weingut Brennfleck, Franken, Deutschland	0,7	26,50
Weißburgunder vom Kalk, Qualitätswein, trocken, Weingut Gunderloch, Rheinhessen, Deutschland	0,7	29,20
Rheingau Riesling, Qualitätswein, trocken, Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland	0,7	43,50
Grauburgunder, Qualitätswein, trocken, Weingut Stefan Rinklin, Baden, Deutschland	0,7	43,50
Sauvignon Blanc, Qualitätswein, trocken, Weingut Tement, Süsteiermark, Österreich	0,7	48,50
Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken, Weingut Josef Dockner, Kremstal, Österreich	0,7	27,50
Chardonnay, Qualitätswein, trocken, Weingut Gerhard Markowitsch, Süsteiermark, Österreich	0,7	32,00
Lugana, DOC, trocken, Weingut Bulgarini, Lombardei, Italien	0,7	33,20
Pinot Grigio, IGT, trocken, Weingut Endrizzi, Trentino, Italien	0,7	33,00
Chardonnay, IGT, trocken, Weingut Endrizzi, Trentino, Italien	0,7	29,00

Roséwein

Pinot Noir Rose, Qualitätswein, trocken, Weingut Markus Molitor, Mosel, Deutschland	0,7	29,50
--	-----	-------

Weinkarte

Rotwein

Grundstock Cuvée, Qualitätswein, trocken, Weingut Lutz Grundstock, Rheinhessen, Deutschland	0,7	38,50
Höhenflug Spätburgunder, Qualitätswein, trocken, Weingut Hensel, Pfalz, Deutschland	0,7	47,50
Spätburgunder, Qualitätswein, trocken, Weingut Stefan Rinklin, Baden, Deutschland	0,7	45,50
Blauer Zweigelt, Qualitätswein, trocken, Weingut Hannes Reeh, Burgenland, Österreich	0,7	33,50
Merlot, DOC, trocken, Weingut San Simone, Friaul, Italien	0,7	27,90
Cabernet Sauvignon, DOC, trocken, Weingut Endrizzi, Trentino, Italien	0,7	28,90
Serpaiolo Rosso, IGT, trocken, Weingut Endrizzi, Toskana, Italien	0,7	29,90

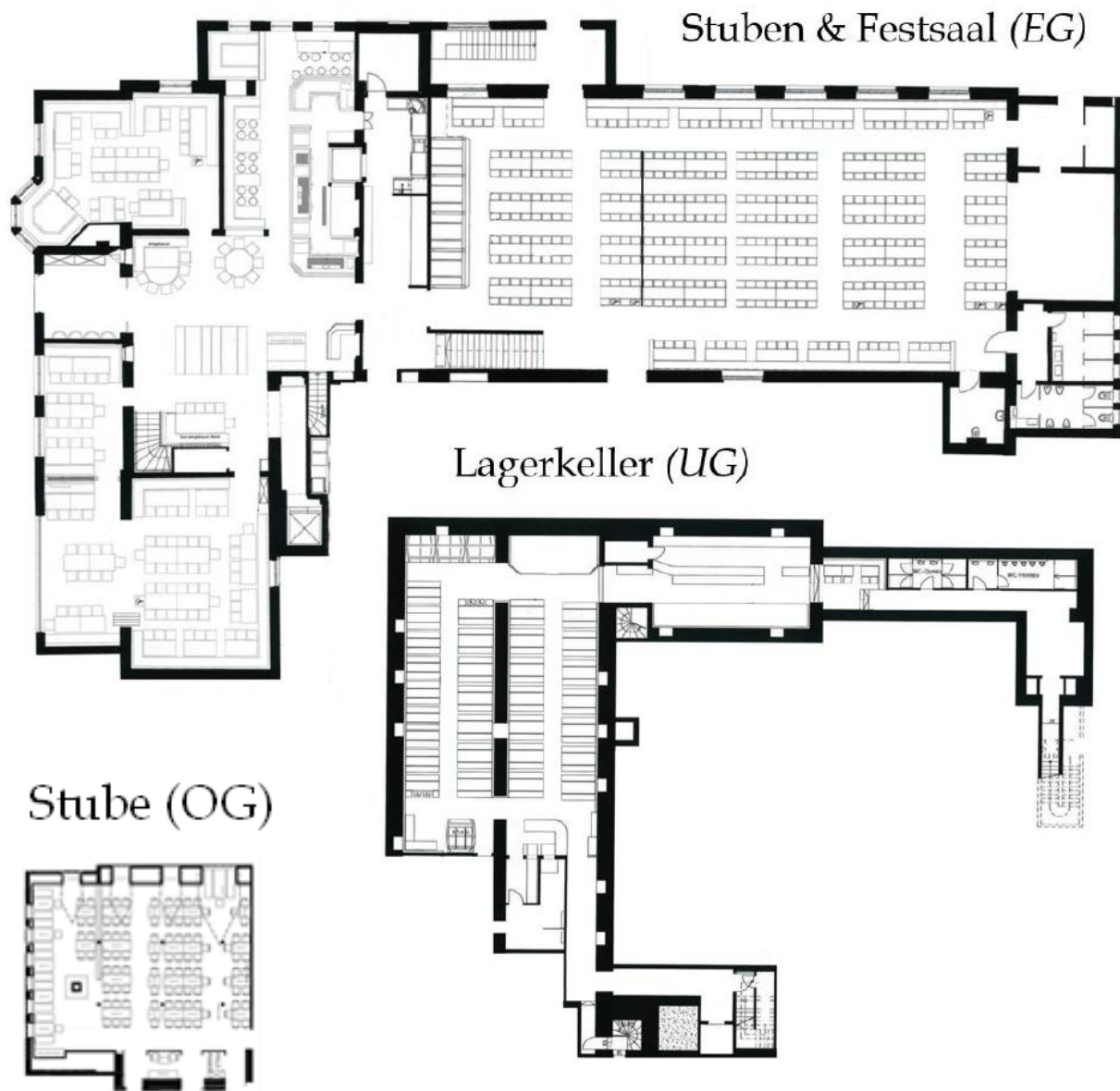
Unsere Räumlichkeiten

Räumlichkeit				Umsatzgarantie	Bemerkung
Festsaal	510	176	600	20.000,00	Terrasse zu buchbar
Alter Lagerkeller	300	-	320	8.000,00	Kein Außenbereich
→ Lagerkellerröhre	150	-	160	4.000,00	Kein Außenbereich
Jagdstube	110	-	120	3.700,00	Terrasse zu buchbar
→ Kleiner Teil	30	-	35	1.200,00	Terrasse zu buchbar
→ Großer Teil	80	-	85	2.500,00	Terrasse zu buchbar
Wildererstube	25	-	25	800,00	Terrasse zu buchbar
Bürgerstube	120	-	130	4.500,00	Kein Außenbereich

Winterzauber (November – März)

Räumlichkeit	Personenzahl	Umsatzgarantie	Bemerkung
Schäferwagen	max. 12 Personen	300,00	Einheitliches Package
Austragshütte	max. 50 Personen	400,00 – 1.200,00	Einheitliches Package
→ Kleine Hütte	max. 20 Personen	450,00	Einheitliches Package
→ Große Hütte	max. 30 Personen	1.200,00	Einheitliches Package
→ Große Hütte	max. 50 Personen	1.200,00	Einheitliches Package
Eisstockhütte	max. 100 Personen	4.000,00	-
Eisstockbahn	max. 12 Personen	38,00/Stunde/Bahn	7 Bahnen / á 25m Natureis
Eisstock		5,00/Stück/Spieler	

Raumplan



Bildergalerie



Unser Dictionary

Anzahlung

Bei Veranstaltungen sind wir berechtigt, bei Vertragsschluss eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung in Höhe der Umsatzgarantie (bzw. Menüpreis) zu verlangen.

Dekoration / Blumen

Schymanski Deko & Event
Muldenstraße 1F
82237 Wörthsee

Handy: 0172/8854723

Email: info@schymanski-event.de

Endabrechnung

Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne Abzug innerhalb von 14 Tagen.

Garderobe

ab 350,00

Korkgeld

Das Einbringen von Getränken ist nicht gestattet. In Ausnahmefällen und nach vorheriger Rücksprache fallen folgende Kosten an:

Weine	0,75	30,00
Champagner	0,75	60,00

Mehrwertsteuer

Alle Preise in unserer Bankettmappe verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Menükarten

Stück 3,50

Mobiliar

Barelement	ab	250,00
Stehtisch	ab	15,00

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns die finale Gästezahl spätestens 48 Stunden vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.

Unser Dictionary

Personalkosten

Unser Serviceteam steht Ihnen, nach vorheriger Absprache, auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten zur Verfügung. Ab 01:00 Uhr erheben wir einen Nachzuschlag pro Stunde / Mitarbeiter von 35,00€.

Probeessen

Ein entgeltliches Probeessen ist möglich. Eine Reservierung hierfür ist notwendig.

S-Bahn / Anreise

Sie erreichen uns mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:
S1 – S8, Haltestellen Hauptbahnhof oder Hackerbrücke

Set Up

„Standard Set Up“ (Mitteldecke, Papierserviette)	kostenfrei
„Stoffserviette“ (Tischdecke weiß, Stoffserviette weiß)	pro Person 2,50

Speisenauswahl

Lassen Sie uns Ihre Menüauswahl spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung zukommen. Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus. Eine vegetarische / vegane Alternative wird von unserer Küche tagesaktuell zubereitet!

Stuhlhussen (weiß)

Stück 10,00

Straßenbahn / Anreise

Sie erreichen uns mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:
Straßenbahnen 16 und 17, Haltestelle Hopfenstraße

Stoffservietten

Stück 1,00

Teller- / Gabelgeld

Das Einbringen von Speisen ist nicht gestattet. In Ausnahmefällen und nach vorheriger Rücksprache berechnen wir 2,50€ pro Gast.

WLAN (Hotspot)

kostenfrei

Technik

Haustechnik Festsaal

pauschal auf Anfrage

Haustechnik Bürgerstube

pauschal auf Anfrage

Licht- & Tontechniker

pauschal auf Anfrage

Mietequipment

Präsentationstechnik

TV – Screen (Bildschirm) pauschal 100,00

Beamer und Leinwand pauschal 180,00

Tontechnik

Aktivbox inkl. Mikrofon Stück 80,00

Entertainment (Unsere Empfehlung)

Band

Harthauser Musi GbR <https://harthauser-musi.de/>

Wuidara Pistols GbR <https://wuidara-pistols.de/>

Happy Bavarians ® <https://www.happy-bavarians.de/>

DJ

Event DJ <https://www.dj-marcel-schneider.com/>

Meeting & Tagung

Meeting und Seminar Stuben

95 m² Meeting und Konferenzbereich

Ausstattung:

- Tontechnik inkl. Mikrophon
- TV Screen
- Tageslicht
- Klimatisiert



Pauschalen:

halbtags (10:00 – 15:00 Uhr)

- Raummiete und Bereitstellungskosten für den Tagungsraum
- Technik (Tontechnik inkl. Mikrophon, TV Screen)
- Tagungsblöcke und Stifte
- Mineralwasser während der Tagung
- Vormittagspause mit Kaffee/Tee, frischem Obst und variierenden Snacks
- Mittagessen nach Wahl des Küchenchefs
- 1 Softgetränk zum Mittagessen

ab 30 Personen 64,90€ pro Person

ganztags (10:00 – 18:00 Uhr)

- Raummiete und Bereitstellungskosten für den Tagungsraum
- Technik (Tontechnik inkl. Mikrophon, TV Screen)
- Tagungsblöcke und Stifte
- Mineralwasser während der Tagung
- Vormittagspause mit Kaffee/Tee, frischem Obst und variierenden Snacks
- Mittagessen nach Wahl des Küchenchefs
- 1 Softgetränk zum Mittagessen
- Nachmittagspause mit Kaffee/Tee frischem Obst und einer süßen Auswahl

ab 30 Personen 84,90€ pro Person