



Veranstaltungsangebot Bräustüberl Grünbach

Sehr geehrter Kunde und Gast,

mit Kreativität, Flexibilität und Vielseitigkeit möchten wir Sie und Ihre Gäste begeistern. Hohe Qualitätsstandards bei den Produkten und unserer Serviceleistung sind für uns selbstverständlich.

Taufe, Kommunion, Firmung, Hochzeit, Familien- und Firmenfeier. Wir sind Ihr zuverlässiger Partner für die Planung und Durchführung Ihres großen Moments.

In verkehrsgünstiger Lage, direkt an der B388 finden Sie unser idyllisches Bräustüberl. Abseits der Hektik der Großstadt. Lassen Sie Ihre Seele atmen unter der fürsorglichen und fachlichen Betreuung unserer Mitarbeiter.

Bei jeglicher Veranstaltung liegt die ganze Konzentration der Organisatoren beim Wohlbefinden der Gäste. Überlassen Sie es uns, die Voraussetzungen dafür zu schaffen.

Wir sorgen für das leibliche Wohl Ihrer Gäste!

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten, möchten wir Sie bitten, Ihre Bestellung mindestens 5 Werktage vor Veranstaltung zu fixieren.

Gerne steht Ihnen unsere Chefin, Frau Jutta Heimrath für ein persönliches Gespräch nach Terminvereinbarung zur Verfügung.

Machen Sie Ihre Veranstaltung zu unserer Aufgabe!
Ihr Bräustüberl Team

Bräustüberl Grünbach
Graf-Seinsheim-Str. 21
85461 Bockhorn - Grünbach

Tel: 0 81 22 – 95 98 440
E-Mail: info@bräustüberl-grünbach.com



Räumlichkeiten & Equipment

Für Ihre individuelle Veranstaltung bieten wir Ihnen die unterschiedlichsten Räumlichkeiten.

Raummiete	pro Tag
Gaststube	€ 120,00
Seinsheim Stüberl	€ 80,00
Malztenne (ab 2017)	€ 150,00
Malztenne (ab 2017) ohne Verzehr	€ 300,00

Meeting/Tagung einmal anders gewünscht?

Nicht im klassisch, sterilen Rahmen, sondern in gemütlichen Räumen mit ausgezeichneter Bewirtung?

Dann kommen Sie zu uns! Leinwand, Beamer, Flipchart und Moderationskoffer haben wir im Haus. Alles Weitere organisieren wir gerne für Sie.

Equipment	pro Tag
Flipchart	€ 10,00
Flichartblock	€ 12,00 (10 Blatt)
Pinnwand	€ 10,00
Miete Moderatorenkoffer	€ 25,00
Miete Beamer	€ 50,00
Leinwand	€ 20,00
Multimediawagen	auf Anfrage
Mikrofon	auf Anfrage
Lautsprecher	auf Anfrage
Kopie DIN A4	0,40 € / Stück
Internetzugang W-LAN	auf Anfrage

Die oben aufgeführten Preise gelten nur für im Haus vorhandene Tagungstechnik. Wir sind gerne behilflich, weitere Technik extern anzumieten. Bitte teilen Sie uns rechtzeitig Ihre Wünsche mit.



Räumlichkeiten & Wünsche

Feste festlich feiern in Bayern.

Mitten im Landkreis Erding gelegen, einer der schönsten Regionen in Bayern, befindet sich unser Bräustüberl Grünbach.

Für Ihre privaten oder geschäftlichen Feierlichkeiten bieten Ihnen unsere Räumlichkeiten ein stilvolles Ambiente.

Urig und gemütlich, die Gaststube, im klassischen Brauhaus Stil, für bis zu 70 Personen geeignet. Oder wie wäre es mit unserem Seinsheim Stüberl.... besonders pfiffig und chic, für bis zu 30 Personen? Stilvoll und echt gastlich – Bayerisch eben.

Sommerzeit ist Biergartenzeit! Genießen Sie unseren schönen Garten mit altem Baumbestand und viel natürlichem Schatten. Ist uns Petrus wohlgesonnen, was spricht dagegen, im Garten zu feiern? Nichts, ganz genau! Dass haben Sie sich immer schon gewünscht? Dann wird selbstverständlich im Garten gefeiert.

Der richtige Rahmen für Feste und Veranstaltungen aller Art: Das Bräustüberl Grünbach!

Wir sind der Treffpunkt für jeden Anlass. Besuchen Sie uns und entdecken die Geschmacksvielfalt aus heimischen Produkten in Kombination mit besten biologischen Lebensmitteln. Natürlich auf Wunsch gerne auch Feines aus aller Welt. Sprechen sie uns an. Wir verwöhnen Sie herzlich gerne!

Sie haben einen besonderen Wunsch? Sie suchen das Außergewöhnliche?

Wir haben die Mitarbeiter um diese Wünsche zu erfüllen, denn das Besondere ist unsere Spezialität. Unser Küchenchef, Tobias Trappentreu, steht Ihnen gerne für eine persönliche Beratung zur Verfügung.

Anbei haben wir eine kleine Auswahl an Speisen für Sie zusammengestellt.

Gerne modifizieren wir mit Ihnen gemeinsam die einzelnen Bausteine und erarbeiten Ihnen ein ganz spezielles Angebot nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen.

Das Bräustüberl GrünbachMehr als Sie erwarten!



Standard-Tagespauschale

Bereitstellung Veranstaltungsraum mit Tageslicht

Tagungstechnik mit 1 Multimediatisch, 1 Leinwand, 1 Pinnwand und 1 Flipchart

Softgetränke ganztags im Tagungsraum (Adelholzener Wasser & Voelkel Säfte)

1 Getränk zum Mittagessen, inkl. Bier

1 Kaffeespezialität nach dem Mittagessen

Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee, Tee, Joghurt und Obst

Mittagessen: 3-Gang-Menü mit 2 Hauptgängen zur Auswahl ODER ab 15 Personen: Lunchbuffet mit vielen frischen Kleinigkeiten, jeweils von unserem Küchenchef zusammengestellt

Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee, Tee und Gebäck

€ 48,00 pro Person und Tag

Erweitern Sie Ihre Tagungspauschale gerne um ein Abendessen als Abschluss.

Ein Menü exklusiv von unserem Küchenchef Tobias Trappentreu für Sie zusammengestellt. Sie haben die Wahl.....

€ 78,00 pro Person und Tag

Unsere Pauschalen setzen sich aus fest kalkulierten Bausteinen zusammen.

So lässt sich Ihre Veranstaltung einfach, transparent und individuell zusammenstellen.

Auf den folgenden Seiten bieten wir Ihnen die Möglichkeit diese Bausteine auszutauschen.

Entweder innerhalb der Pauschale oder gegen einen kleinen Aufpreis.

Bausteine Kaffeepause

Gesunde Pause

Kaffee, Tee, Gemüsesticks mit Kräuter-Dip und Müsli-Riegel

Süße Pause

Kaffee, Tee, Muffins und Eiskonfekt

+ € 3,00 pro Person

Kaffeehaus Pause

Kaffee, Tee, hausgemachte Kuchen und Torten

+ € 4,00 pro Person

Süß trifft Salzig Pause

Kaffee, Tee, Butterbrezen und Plundergebäck

+ € 2,00 pro Person

Bayerische Pause

Weißbier 0,33l, Weißwürste und Brezen

+ € 5,50 pro Person

Französische Pause

Kaffee, Tee, Petit Fours und Buttercroissant

+ € 6,00 pro Person

Power Pause

Kaffee, Tee, Tomatensaft, Bircher Müsli, Bananen

+ € 4,00 pro Person

Sommer Pause

Eiskaffee oder Eisschokolade, frische Beeren

+ € 4,00 pro Person

Winter Pause

Glühwein (wahlweise mit oder ohne Alkohol), Lebkuchen und Christstollen

+ € 5,00 pro Person



BRÄUSTÜBERL
GRÜNBACH

Gemeinsam Werte leben
Traditionell & Innovativ



Bausteine Kaffeepause

	klassisch	gemischt	exklusiv
 Halbes Brötchen	€ 2,20/Stück	€ 2,60/Stück	€ 3,00/Stück
 Baguette-Raute oder Bagel	€ 3,20/Stück	€ 3,60/Stück	€ 4,00/Stück
 Kornbrotecke	€ 3,20/Stück	€ 3,60/Stück	€ 4,00/Stück
 Canapé	€ 2,50/Stück	€ 3,00/Stück	€ 3,50/Stück

Unsere klassischen Beläge:

- Sortierter Wurstaufschnitt, Haussalami, Gekochter Schinken,
- Junger Gouda, Emmentaler, Frischkäse, Radieserl-Quark mit Schnittlauch
- Mild geräuchertes Forellenfilet usw.

Unsere gemischten Beläge:








- Schwarzwälder Schinken, Italienische Salami, Rosa gebratenes Roastbeef
- Kräuterfrischkäse mit Schnittlauch, Bergkäse, Camembert, Mozzarella mit Tomaten
- Graved Lachs, Nordmeer-Shrimps-Cocktail

Unsere exklusiven Beläge:







- Luftgetrocknete Salami, Parma Schinken, Serrano Schinken, Rosa gebratenes Roastbeef, Hirschschenkel
- Brie, Morbier, Gorgonzola, Petrella mit Radieschen und Schnittlauch
- Geräuchertes Aal-Filet, Garnelen, Graved Lachs, Regionaler Fisch – hausgeräuchert

Bausteine Menükomponenten

Suppe






-  Rote Beete Süppchen / Meerrettichschaum
€ 4,00
-  Steckrübenessenz / Ochsenchwanzravioli
€ 5,20
-  Rinderkraftbrühe / Brätstrudel
€ 4,40
-  Steinpilzessenz / Olivenölspaghetti
€ 6,80
-  Klare Tomatenessenz / Kerbelnockerl
€ 6,20
-  Maronen-Cappuccino / Milchschaum / kandierte Orange
€ 5,80
-  Parmesancremesuppe / Garnele / frittierter Rucola
€ 6,40

Vorspeise





-  Hausgebeizte Lachsforelle / Avocado-Salat / Kartoffelstroh
€ 9,20
-  Bündner Fleisch / Waldorfsalat / Vogerlsalat
€ 11,80
-  Kalbstatar / Pumpnickel-Taler / Schwarzwurzelsalat
€ 14,60
-  Tomatenterrine / Basilikum-Gelee / Parmesan-Cannelloni
€ 9,80
-  Flusskrebsragout gratiniert „Kräuter + Tomate“ / Chiabatta
€ 12,80
-  Frühlingsrolle gefüllt mit Wokgemüse + Shitake / Papaya Chutney
€ 9,00

Bausteine Menükomponenten

Fisch






-  Saiblingsfilet Brotmantel / Grüne Ackerbohnen / Beurre Blanc
€ 14,60
-  Zanderfilet Zitronenbutter / Rucola-Spinat / Lewanzen
€ 16,40
-  Riesengarnelen Zitronengrasspieß (U5) / Salat / Knoblauch-Kräuter-Baguette
€ 23,40
-  Seezunge im Ganzen gebraten / Kapernbutter / Offenes Ravioli Mangold-Maracuja
€ 26,80
-  Edelfischragout / Blätterteighaube / Oliven-Walnuss-Bruschetta
€ 22,70

Vegetarisch

-  Kichererbsen-Curry / Pitabrot
€ 7,80
-  Haselnussschupfnudeln / Tomatenpesto / Blattsalat
€ 10,60
-  Kartoffelstrudel / Rahmwirsing / Kresse
€ 10,20
-  Waldpilzrisotto / Gefüllte Zucchini Blüten
€ 12,60
-  Spaghetti / Cocktailtomaten / Rucola / Pinienkerne / Parmesan
€ 11,40

Bausteine Menükomponenten

Fleisch

-  Piccata Hühnerbrust / Tagliatelle / Tomatensugo / Salat
€ 14,60
-  Schweinefilet Kräutermantel / Pfefferkirschen / Williamskartoffeln
€ 13,80
-  Wildentenbrust Parmaschinkenmantel / geschmorter Kürbis / Selleriepüree / Feige
€ 19,20
-  Perlhuhnbrust gebraten / Vanille-Orangen-Jus / Mini-Paprika / Risotto „Nero“
€ 16,40
-  200g Rinderfilet im Kräuterheu / Kaspressknödel / Wildkräutersalat
€ 24,70

Dessert

-  Mohncreme / Kischragout / Mandelsabayone
€ 6,20
-  „Gabel Kaffee“ / Espresso-Eis / Kaffee Crème brûlée / Macchiato-Shot
€ 8,40
-  Kokosklebreis / Birne
€ 6,70
-  Tee Variation / Tee-Creme / Schoko-Tee-Mousse / Tee-Ganache
€ 9,80
-  Limetten Parfait / Orangen-Ragout
€ 6,40
-  Panna Cotta / Himbeermark / Früchte
€ 6,20



BRÄUSTÜBERL
GRÜNBACH
Gemeinsam Werte leben
Traditionell & Innovativ

Buffetauswahl

Schmankerl-Brunch

Kaffee / Tee / Säfte / Bio-Prosecco
Bircher Müsli / Naturjoghurt / Fruchtjoghurt / Obstsalat
Marmelade / Honig / Nutella
Rührei / Spiegelei
Wiener / Weißwürste / Debreziner
Käse / Wurst / Schinken
Gebeizter Saibling
Butter / Brezen / Brotauswahl

Kartoffelcremesuppe

Salatauswahl / Dressing / Topping
Spanferkelsülze / Meerrettich / Feldsalat
Brezen-Salat / Frühlingslauch / Kirschtomaten
Radi-Carpaccio / Tafelspitz / Bärlauchpesto
Biergarten-Salat / Radieserl
Karotten-Steckerlfisch / Zitronenschmand

Schmankerl vom Schwein
Gemischte Knödel / Sauerkraut / Bayerisch' Kraut
Lachsforelle im Pergament
Bayerisches Kartoffel-Linsengemüse
Rinderlende im Almwiesenheu gegart
Gemüsemikado / Kartoffelecken

Zwetschgenkücherl / Vanillesauce
Panna Cotta von Heu & Kamille / Apfelkompott
Palatschinken / Joghurteis / Nüsse

€ 34,80 pro Person
ab 30 Personen



Buffetauswahl

Business-Lunch

Garnelensalat
Tomate-Mozzarella
Schwarzgeräuchertes / Waldorfsalat
Bayerischer Brotsalat
Blattsalat / Dressing / Topping

Mango-Kokos-Suppe

Asiatische Wok-Pfanne
Huhn / Gemüse / Sprossen
Geschmortes vom Lamm / Pepperonata / Polenta

Crème brûlée Braugerste / Apfelragout
Erdbeertiramisu

€ 24,80
ab 25 Personen



Buffetauswahl

Flying

Frischkäse-Mousse / Pumpernickel Taler
Crêpe-Röllchen / Lachs / Crème fraîche
Antipasti-Lasagne / Rucola-Pesto / Chiabatta
Paprika-Kaltschale
Roastbeef-Röllchen / Grüner Spargel

Ochsenschwanzravioli / Ratatouille
Mangalitza Schwein / Wirsing / Mini-Speckknödel
Saibling / Weißes Bohnenpüree / Wildkräuter
Polentataler / Paprika / Olive

Nougat-Mousse / Quitten Chutney
Sorbet „Grüner Apfel“
Käsekuchen Parfait

€ 39,60 pro Person
ab 25 Personen



BRÄUSTÜBERL
GRÜNBACH

Gemeinsam Werte leben
Traditionell & Innovativ

Buffetauswahl

Bayerische Schmankerl

Regionaler Räucherfisch / Sahne-Meerrettich
Haxerlsülze / Feldsalat
Carpaccio Semmelknödel / Apfelblaukraut / Preiselbeer-Dressing
Speckkrautsalat / Kartoffelsalat
Blattsalate / Dressing / Topping
Obazda / Griebenschmalz / Bauernbrot / Brezen

Gefüllte Rinderbrust
Bohnenpfanne
Lachsforelle Pergament
Tomate-Lauch / Kartoffelgratin
Spanferkel Krustenbraten
Bayerisch Kraut / Brezenknödel

Weißbier-Parfait
Bayrisch 'Creme / Himbeermark
Apfelkücherl / Vanilleeis

€ 28,90 pro Person
ab 25 Personen



BRÄUSTÜBERL
GRÜNBACH
Gemeinsam Werte leben
Traditionell & Innovativ

Buffetauswahl

Grillspezialitäten

Rohkostsalat
Tomate / Gurke / Kraut
Blattsalat
Dressing / Topping
Griechischer Bauernsalat / Farmersalat / Nudelsalat
Vitello Tonnato / Kapernbeeren
Melone / Parmaschinken
Brotauswahl

Bratwurst rot / weiß
Schweinenacken mariniert

Entrecôte
Lammkotelette
Spare-Ribs
Lachssteak
Scampi-Spieß
Dips / BBQ-Sauce

Grilltomate
Maiskolben
Gemüsespieß
Ofenkartoffel / Sour Cream
Kartoffelecken
Djuvec Reis

Caramel-Creme
Mousse au Chocolat
Erdbeer-Rhabarber-Ragout

€ 38,50 pro Person
ab 25 Personen



BRÄUSTÜBERL
GRÜNBACH
Gemeinsam Werte leben
Traditionell & Innovativ

Buffetauswahl

Mediterran

Antipasti

Balsamicozwiebel / Paprika / Champignon / Zucchini / Aubergine
Vitello Tonnato / Kapernbeeren
Roastbeef / Oliven / getrocknete Tomaten
Dattel im Speckmantel
Blattsalat / Dressing / Topping
Bulgursalat
Salzbutter / Chiabatta

Süßkartoffelcremesuppe
Chorizo / Frühlingslauch

Osso Bucco „Barolo“ / Rosmarinratatouille / Gorgonzola-Gnocchi
Paella / Huhn / Meeresfrüchte
Doreadenfilet / Romanaherzen / Perlgraupen

Moussaka

Salbei Panna Cotta
Cassata Siciliana
Crema Catalana

€ 37,50 pro Person
ab 25 Personen



BRÄUSTÜBERL
GRÜNBACH
Gemeinsam Werte leben
Traditionell & Innovativ

Buffetauswahl

Herbstzeit

Rehpastete / Preiselbeer-Gelee
Rote Beete Crème brûlée / Quitten Chutney
Waldpilzterrine / Waldorfsalat
Feldsalat / Kartoffeldressing
Zucchini-Blüte / Gemüsecreme
Butter / Walnussbrot

Kürbiscreme
Eigene Einlage / Wildschwein gebacken

Quiche / Steckrübe / Pfifferling / Kräuter-Schmand
Zanderfilet / Linse / Pastinaken-Gratin
Wildragout / Portweinbirne / Haselnusspätzle
Entenbrust / Steinpilz / Wirsingroulade

Maronen Mousse / Apfel-Kardamon-Gelee
Pflaumenparfait / Vanillebiskuit
Kaiserschmarrn / Sabayon

€ 41,00 pro Person
ab 25 Personen



BRÄUSTÜBERL
GRÜNBACH
Gemeinsam Werte leben
Traditionell & Innovativ

Buffetauswahl

International

Sushi „regional“

Ente / Saibling / Gemüse

Blini / Kaviar / Crème fraîche

Rucola / Kirschtomate / Pinienkerne / Parmesan

Serrano Schinken / Melone

Wachtelgalantine / Feigen Chutney

Butter / Chiabatta / Baguette

Hummbisque

Enchilada / Avocado-Dip

Lammhüfte / Cous Cous Salat

Sate-Spieße / Erdnuss / Basmatireis

Saiblingsfilet / Nudelrisotto

Gebackene Banane / Papaya

Schokokuchen / flüssiger Kern / Erdbeer-Crumble

Obstspiegel

Internationale Käseauswahl

€ 42,50 pro Person

ab 25 Personen



Menüauswahl

Menü I

Rinderkraftbrühe
Leberknödel / Schnittlauch

Resche Schweinshaxe
Semmelknödel / Speck-Krautsalat

Apfelkücherl
Vanilleeis / Johannisbeeren

€ 22,40

ab 15 Personen

Menü II

Geräuchertes Forellenfilet
Vogersalat / Senf-Dill Vinaigrette

Steckrübensuppe
Kräuteröl / Kresse

Bierbratl
Geschmorte Bierzwiebeln / Kartoffel-Gurkensalat

Bayerisch ' Crème
Himbeermark

€ 25,20

ab 15 Personen



BRÄUSTÜBERL
GRÜNBACH
Gemeinsam Werte leben
Traditionell & Innovativ

Menüauswahl

Menü III

Rindertatar

Gerösteter Pumpernickel / Tomaten Espuma

Perlhuhnbrüstchen gefüllt

Paprika-Orangen-Gemüse

Polenta

„Bananensplit“

Bananencreme / Schokoladen Sorbet / Mandelcaramel / Sahnetropfen

€ 34,80

ab 15 Personen

Menü IV

Cremesüppchen Steckrübe

Geräucherte Entenbrust / Birne

Rehrücken

Wacholderjus

Rosenkohlblätter / Maiscrêpe

Rosmarineis / Karamellisierte Apfelbällchen

Pistazienhippe

€ 32,60

ab 15 Personen



Menüauswahl

Menü V

Vitello Tonnato
Kapernbeeren

Saltimbocca Zander
Parmesan-Cannelloni / Olivencreme
Wildkräuter

Trilogie "Erdbeere"
Sorbet / Gebackenes / Schnitte

€ 31,20
ab 15 Personen

Menü VI

Rinderkraftbrühe
Schinkenschöberl / Gemüsestreifen / Kräuter

Schweinefilet Speckmantel
Pfefferkirschen
Walnussgratin

Kaffee Crème brûlée
Vanille Parfait
Espresso Shot

€ 25,90
ab 15 Personen



Menüauswahl

Menü VII

Meerrettich Mousse
Schwarzbrot-Bergkäse-Taler
Gegrillte Salatherzen

Cremesüppchen Schwarzwurzel
Gebratene Chorizo

Lammkrone „Kräuterkruste“
Ratatouille / Williamskartoffeln

Rotweinbirne / Brioche
Marzipaneis

€ 35,40
ab 15 Personen

Menü VIII

Saibling gebeizt
Rote Beete / Kartoffel / Tomate

Mangosüppchen
Zitronengras / Flusskrebse

Kalbslende Kräuterkruste
Romanesco / Brezenknödel Soufflé

Tonkabohnencreme
Pflaumen Sorbet / Brüssler Waffel

€ 39,70
ab 15 Personen



Menüauswahl

Menü IX

Süßkartoffel-Sushi

Parmaschinken

Carpaccio Thunfisch

Reisbällchen / Mango Chutney

Klare Tomatenessenz

Sesamöl-Spaghetti / Entenleber Wan Tan

Seezunge & Jakobsmuschel

Frisée / Passionsfrucht

Champagnersorbet

Rinderfilet „Sous Vide“

rückwärts gegart

Baumkuchen / Dattel-Zwiebel-Konfit

Trilogie Mango

Eis / Creme / Tarte

Schokoladen-Ravioli

€ 73,00

ab 15 Personen



BG



BRÄUSTÜBERL
GRÜNBACH

Gemeinsam Werte leben
Traditionell & Innovativ

Menüauswahl

Menü X

VEGAN

Paprika-Couscous
Birnen-Rucola-Pesto

Miso-Suppe
Tofu / Grüner Spargel

Gebratene Nudeln
Zitronengras-Curry

Cocos Panna Cotta
Ananas

€ 28,00
ab 15 Personen



Kreativ & Besonders

...Sie suchen nach einer Anregung für Ihre Veranstaltung? Anbei haben wir ein paar Ideen für Sie gesammelt. Gerne entwickeln wir mit Ihnen gemeinsam das passende Konzept.

Wie wäre es mit:

- o Einem Weißwurstessen für die ganze Familie...
- o Einem traditionell Bayerischen Buffet mit frisch gezapftem Grünbacher Weißbier, untermalt von Zithermusik in unserer Gaststube....
- o Einem Krimi Dinner, bei dem keiner weiß, ob es nicht sein letztes Dinner ist...
- o Einem Spanferkelessen mit leckeren Knödeln und Salaten....
- o Dem Besten von Gans und Ente in unserem Seinsheim Stüberl....
- o Einem Grillbuffet in unserem schönen Garten....
- o Mit einer imaginären Reise nach Spanien? Mit Flamenco-Tänzerin und Live Musik, ein tolles Erlebnis.....
- o uvm.

Detaillierte Angebote, über was Ihr Herz begehrt,
erstellen wir sehr gerne für Sie!

Genießen Sie einfach Ihre Freizeit, wir helfen Ihnen den richtigen Rahmen zu schaffen. Wie Sie es gerne möchten - Wir sind immer für Sie da. Organisieren zuverlässig Ihre Veranstaltung und sorgen für einen erfolgreichen und reibungslosen Ablauf.

Für eine Besichtigung der Räumlichkeiten und Rückfragen stehen wir Ihnen nach Terminvereinbarung selbstverständlich zur Verfügung.

Wir sind bequem mit dem Auto erreichbar. Direkt an der B388 zwischen Erding und Taufkirchen/Vils.



Unser Kleingedrucktes

Genauere Angaben sind für uns sehr wichtig:

- Besteller
- Anlass
- Veranstaltungstag
- Veranstaltungsraum
- Uhrzeit, mit genauem Zeitablauf und Ende der Veranstaltung (max. bis 02:00 Uhr)
- Personenanzahl
- Bewirtungsart
- Besonderheiten
- Kleinigkeiten
- Rechnungsanschrift, evtl. mit Kostenstelle

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der derzeit geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die genannten Preise sind ab dem 01.05.2016 gültig.
Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

Bitte helfen Sie uns mit möglichst genauen Angaben, damit unser Team zu Ihrer Zufriedenheit arbeiten kann!

Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne für ein persönliches Gespräch zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie vorher telefonisch einen Termin, damit unserer Chefin Frau Jutta Heimrath sich für Sie Zeit nehmen kann – Recht herzlichen Dank!



Unser Kleingedrucktes

Bestellung / Reservierung

Die Bestellung / Reservierung Ihrer Veranstaltung können Sie uns persönlich oder per Email übermitteln.

Diese sollte bei uns so früh wie möglich, spätestens mit 5 Werktagen Vorlauf vorliegen, da wir sonst keine korrekte Bereitstellung garantieren können.

Wir bitten Sie Ihre Bestellung korrekt und vollständig aufzugeben, dann können wir Ihre Vorstellungen auch wunschgemäß umsetzen. In Verbindung mit Ihrer Agenda werden wir die von Ihnen gewünschten Zeiten gerne einhalten.

Veranstaltungsbedingungen

Unsere Küche fertigt die von Ihnen bestellten Speisen nach der bestellten Personenzahl. Der Auftraggeber verpflichtet sich, die genaue Anzahl der Teilnehmer bis spätestens fünf Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen.

Wir behalten uns die Zurückweisung von Veranstaltungen unter uns nicht zumutbaren Bedingungen vor.

Abrechnung / Zahlungsbedingungen

Die Abrechnung der Veranstaltung erfolgt bei bestellten Speisen auf der Grundlage der von Ihnen angegebenen Personenzahl.

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach dem tatsächlichen Verzehr oder pauschal, wie vorab vereinbart.

Sollten Sie sich für eine Pauschale entscheiden, wird diese auf Grundlage der von Ihnen bestellten Personenanzahl abgerechnet.

Die Bezahlung erfolgt ihrerseits bitte unverzüglich und ohne jeden Abzug nach Rechnungserhalt, in bar oder per Überweisung, spätestens innerhalb von 14 Tagen.

Nicht im Angebot enthaltene Artikel werden nach individueller Absprache und Angebot zusätzlich berechnet.

Bitte beachten Sie dazu unsere ABGs, diese sind auf unserer Internetseite jederzeit einsehbar!