



# Menü- und Büffetvorschläge für Familien- und Firmenfeiern 2011 / 2012

## **Der Frühling in Maibrunn ...**

Menüs

Seite 1 - 2

Spargelbüffet

Seite 2

## **Der Sommer in Maibrunn ...**

Menüs

Seite 3

Grillbüffet

Seite 4

## **Der Herbst in Maibrunn ...**

Menüs

Seite 5 - 6

Jagdbüffet (ab 20 Personen)

Seite 6

## **Der Winter in Maibrunn ...**

Menüs

Seite 7

Zusatzleistungen zu Menüs/Büffet

Seite 8

Zum Sektempfang in Maibrunn

Seite 9

Spanferkelessen (ab 20 Personen)

Seite 9

Bayerisches Büffet (ab 20 Personen)

Seite 10 - 11

Italienisches Büffet (ab 20 Personen)

Seite 12

Hochzeitsbüffet (April – August)

Seite 13

Hochzeitsbüffet (September – März)

Seite 14

Hüttengaudi (Herbst & Winter)

Seite 15

Hüttengaudi (Frühling & Sommer)

Seite 16

Fondue in der Hirschalmhütte

Seite 17

## **Advent & Weihnachten in Maibrunn ...**

Weihnachtsbüffets

Seite 18 - 19

Weihnachtsmenüs

Seite 20 - 21

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Seite 22



## **Der Frühling in Maibrunn ....**

### **Menü I**

Cremesuppe vom Bärlauch  
mit Spargelspitzen und Croutons

\*\*\*\*\*

Zarter Kalbsbraten in Sherryrahmsauce  
mit Schupfnudeln und Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu mit Vanilleschaum  
und eingelegtem Rhabarber

**29,00 Euro pro Person**

### **Menü II**

Bunter Gartensalat mit Rucola, Sprossen  
und Brotcroutons in Apfel-Bärlauch-Dressing

\*\*\*\*\*

Schweinefiletmedaillons  
in Champignon-Soße mit Brezenplätzchen und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Katalania espuma  
mit marinierten Erdbeeren

**30,00 Euro pro Person**

### **Menü III**

Frühlingssalat mit wilder Kresse  
gehobeltem Pecorino und Cocktailtomaten  
in weißer Balsamicovinaigrette

\*\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet in Kräutersauce  
mit Wurzelgemüestifften  
und Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Holunderblütenmousse mit Rhabarber-Sorbet  
und frischen Erdbeeren

**34,00 Euro pro Person**

### **Menü IV**

Aromatische Schaumsuppe  
von Frühlingsbergkräutern

\*\*\*\*\*

Gebratenes Kalbsrückensteak  
in Morchelsoße  
mit Buttergemüse und Herzoginkartoffeln

\*\*\*\*\*

Halbgefrorenes von Vanille  
mit marinierten Erdbeeren

**36,00 Euro pro Person**

vom 15. April bis 01. Juni

### **Spargelessen in Maibrunn**

(ab 20 Personen)

#### Vorspeise

Baguette und Kräutersauerrahm am Tisch  
Vitaminreiche Salatauswahl  
Spargelsalat mit Wachteleiern  
Eingelegtes Roastbeef mit Balsamico und Kräutern  
Pochierter Atlantic-Lachs  
Landmetzgerschinken  
Gefüllte Eier mit Saiblingskaviar  
Spargel Romanoff mit Erdbeermarinade  
Spargelterrinen

#### Suppe

Weißer Spargelcremesuppe mit seinen Spitzen

#### Hauptgang

Weißer Spargel vom Spargelhof Gänger  
Butterkartoffeln  
Kleine Kalbsschnitzel mit Zitrone  
Putenvoltini in Salbeibutter  
Medaillons vom Schweinefilet in Morchelsoße  
Neue Kartoffeln  
Kleine Eieromelettes  
Aufgeschlagene Buttersoße  
Geschmolzene Butter

#### Dessert

Rhabarbertiramisu  
Omelette Surprise auf Fruchtspiegel  
Marinierte Erdbeeren mit Minze  
Käsebrett mit Trauben

**42,00 Euro pro Person**

## Der Sommer in Maibrunn ....

### Menü I

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Gemüsestreifen und Wildkräutern

\*\*\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet  
in Pfefferrahmsouße  
mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Brûlé von der Tonkabohne  
mit Salat von frischen Erdbeeren

**34,00 Euro pro Person**

### Menü II

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Schnittlauch

\*\*\*\*\*

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
in Fassbutter gebraten mit knackigem Gärtnersalat und Preiselbeeren

\*\*\*\*\*

Geeister Kaiserschmarrn  
in Nougatsouße, frische Himbeeren

**32,00 Euro pro Person**

### Menü III

Bunter sommerlicher Blattsalat  
mit Tomaten, Gurken und Croutons  
in Rucola-Pfirsich-Dressing

\*\*\*\*\*

Cordon Bleu vom Atlantik-Lachs mit Zucchinischuppen  
Garnelen-Tomaten-Füllung, Champagnersouße  
Reistimbale und Zuckerschoten

\*\*\*\*\*

Sorbetvariation  
mit frischen Früchten und Beeren

**32,00 Euro pro Person**

### Menü IV

Mediterraner Brotsalat  
mit Tomaten, Avocado, Oliven, rote Zwiebel, Rucola

\*\*\*\*\*

Saltimbocca von der Maispoulardenbrust  
in Limonensouße  
mit feinen Bandnudeln und Brokkoli

\*\*\*\*\*

Tiramisu „Sommerkuss“  
Weißes Schokoladenmousse mit Kokosnussbiscuit in Mangosouße

**36,00 Euro pro Person**



vom 01. Juli bis 01. September

**B B Q Party (Grillfest)**

(ab 20 Personen)

Vorspeise

Hausgemachtes Baguette mit Kräuterbutter  
Erlesene Salate  
Eingelegtes mediterranes Gemüse  
Meeresfrüchtesalat in Limetten-Minz-Marinade  
Senfeier mit Paprika  
Buffalo Chickenwings  
Flußkrebse in Cocktailsoße  
Roastbeef mit Balsamico und Rosmarin  
Knoblauch-, Kräutersauerrahm-, Chilli-, und Currydip

Zum Grillen

Rinderlendensteaks  
Putenbruststeaks  
Schweinerückensteaks  
Bratwürstel  
Pfeffrige Spareribs  
Ofenkartoffeln, Maiskolben  
Grilltomaten, Marktgemüse

Dessert

Eispokale mit verschiedenen Fruchtsoßen  
Apfelkücherl mit Vanillesoße  
Zitronencreme- Brûléé  
Salat von frischen Saisonfrüchten

**30,00 Euro pro Person ohne Garnelen zum Hauptgang**

und

**42,00 Euro pro Person mit Garnelen zum Hauptgang**

## **Der Herbst in Maibrunn ....**

### **Menü I**

Winzerpastete  
mit kalter Traubensoße  
\*\*\*\*\*

Ragout vom Berghirsch  
mit böhmischen Knödel, gerösteten Pilzen und Wildpreiselbeeren  
\*\*\*\*\*

Pochierte Zimtbirne mit Walnusseis  
**27,00 Euro pro Person**

### **Menü II**

Mousse vom geräucherten Bergwassersaibling  
mit seinem Kaviar im gebeiztem Lachsmantel  
\*\*\*\*\*

Kotelette vom Milchkalb  
in Pfifferlingrahmsoße  
mit Kartoffelgnocchi und frischem Brokkoli  
\*\*\*\*\*

Champagnerparfait  
mit gratinierter Ananas  
**38,00 Euro pro Person**

### **Menü III**

Terrine von der Gänsestopfleber  
mit Aprikosenchutney und Melbatoast  
\*\*\*\*\*

Zart geschmorter Rinderbraten  
in Rotwein-Schalottensoße  
Kartoffelpüree und Bohnenbündel  
\*\*\*\*\*

Gebratene Pfirsiche im Blätterteig  
mit Tahiti-Vanilleeis, Fruchtsoßenspiegel  
**36,00 Euro pro Person**

### **Menü IV**

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis  
mit steirischem Öl und Kräutern

\*\*\*\*\*

Viertel Entenbraten in Beifuss-Soße, Preiselbeeren  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

\*\*\*\*\*

Zwetschgentarte  
mit Walnusseis und Marsala-Sabayon

**30,00 Euro pro Person**

Vom 01. September bis 01. November

### **Jagdessen**

(ab 20 Personen)

#### Vorspeise

Walnussbrot mit Butter und Schmalz am Tisch  
Vitaminreiche Salatauswahl

Hirsch- und Wildschweinsalami

Entenleberparfait mit Brombeer-Chutney

Hirschpflanzerl mit Orangen-Blaukraut Salat

Wildschweinterrine mit Cranberry-Chutney

Eingelegte Balsamicofische

Mariniertes Gemüse mit Kräutern und Knoblauch

Waldpilzsalat mit Kürbiskernöl

Hirschroastbeef mit Preiselbeersahne

#### Suppe

Waldpilzessenz

mit Schinkenschöberl und Kräutern

#### Hauptgang

Ragout vom Reh mit Wurzelgemüse

Steaks aus dem Hirschschlegel in Cassissoße

Geschmorte Wildhasenkeule in Wachholderrahmsoße

Semmelknödel, Kartoffelknödel

Kartoffelkürbisgratin und hausgemachte Eierspätzle

Apfelblaukraut, Spitzkraut, Speckrosenkohl

#### Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Mohn

Salat von frischen Saisonfrüchten

Zwetschgenbuchteln mit Vanilleesoße

Käseplatte mit Äpfeln, Trauben und Walnüsse

**42,00 Euro pro Person**

## **Der Winter in Maibrunn ....**

### **Menü I**

Cremesuppe von Rosenkohlblättern  
mit Speck und Croutons

\*\*\*\*\*

Glasierter Beinschinken vom Hirsch  
in Rosmarin-Honigsoße mit Apfelblaukraut und Maronenpüree

\*\*\*\*\*

Topfenknödel  
mit Vanilleeis und Fruchtspiegel

**25,00 Euro pro Person**

### **Menü II**

Französische Zwiebelsuppe  
mit Safran und Käsecroutons

\*\*\*\*\*

Konfierte Entenkeule  
mit Bohnenbündel und Kartoffel-Sellerie-Püree

\*\*\*\*\*

Halbgefrorenes vom Dresdner Stollen  
mit Zwetschgenröster

**28,00 Euro pro Person**

### **Menü III**

Zwiebel-Speckkuchen  
mit Kräuter-Cremefraiche und Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Gefüllter Ochsenschwanz in RotweinsöÙe  
Wintergemüse

\*\*\*\*\*

Bratapfelmousse  
mit Glühweimantel und Cantuccini

**32,50 Euro pro Person**

### **Menü IV**

Buttermilchterrinen  
mit geräuchertem Lachs und Saiblingskaviar

\*\*\*\*\*

Schweinefilet „Nelson“ in Madeira-Jus  
mit Schupfnudeln und Wintergemüse

\*\*\*\*\*

Lebkuchenmousse auf winterlichen Früchten  
PunschsoÙe und Orangencreme

**36,00 Euro pro Person**

**Folgende vegetarische Menüpunkte ließen sich kombinieren:**

Schaumsuppe vom Muskatkürbis  
und Williamsbirne

\*\*\*\*\*

Kartoffelgratin  
mit gebratenem Tofu  
und Mandelbrokkoli

\*\*\*\*\*

Dessert passend zum Menü  
der Veranstaltung

**Folgende Zusätze wären optional noch zu buchbar:**

(Bei einem Menü/Büffet ab 20 Personen)

**Kaiserschmarrn aus der großen Pfanne**

mit zweierlei Kompott  
und Vanillesoße

**8,50 Euro pro Person**

Für die spätere Stunde....

**feurige Gulaschsuppe**

**6,00 Euro pro Person**

oder

**Käsebrett**

mit Trauben, Walnüssen, Salzbutter und Brotkorb  
dazu hausgemachtes Chutney oder Relish

**9,50 Euro pro Person**

oder

**Schinken-/ Wurstplatte**

mit Griebenschmalz, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Salzbutter  
Brotkorb

**10,50 EUR pro Person**



## **Zum Sektempfang in Maibrunn ....**

### **Canapes**

- ~ Hausgebeizten Lachs mit Dill-Senf-Soße
  - ~ Rinderroastbeef mit Sahne-Meerrettich
  - ~ Italienische Salami mit Oliven-Creme-Fraiche
    - ~ Leberpastete mit Kräutern
    - ~ Emmentaler mit Essiggemüse
- 2,50 EUR pro Stück**

### **Bruschetta**

- ~ Tomaten und Basilikum
  - ~ Lachstatar mit Schnittlauch
  - ~ Hirschpflanzerl mit Cumberlandsoße
- 2,50 EUR pro Stück**

### **Löffel Empfang**

alle oben genannten Gerichte werden auf kleinen Löffeln angerichtet  
**2,50 EUR pro Stück**

Das ganze Jahr erhältlich  
**Spanferkelessen**  
ab 20 Personen

Kartoffelsalat  
Semmelknödel  
Sauerkraut  
Spanferkelbraten in Biersoße  
**20,00 Euro pro Person**

**Spanferkelessen mit Salatbuffet**  
(10 verschiedene Salate)  
**26,00 Euro pro Person**

**Spanferkelessen mit Getränkepauschale**  
ohne Salatbuffet  
**48,00 Euro pro Person**  
**Spanferkelessen**  
**mit Getränkepauschale**  
**und Salatbuffet**  
(10 verschiedene Salate)  
**54,00 Euro pro Person**



## **Bayerisches Buffet I** (ab 20 Personen)

### Vorspeise

Brotkorb mit hausgemachtem Bauernbrot und Schmalz  
Geräucherte Bayerwaldforelle mit Sahnemeerrettich und Kren  
Rote Beeteterrine mit Meerrettich  
Wurstsalat von Regensburgern  
Rauchschinken mit Gewürzgurken  
Mariniertes Rindfleisch mit Kürbiskernöl  
Diverse Salate

### Hauptgang

Hirschgulasch, Schweineschulter knusprig gebraten  
Wiesenhendl im Ganzen gebraten  
Hechtklößchen in Dillsoße  
Zweierlei Knödel  
Butterkartoffeln, Marktgemüse  
Sauerkraut, Blaukraut, Eierspätzle

### Dessert

Buchteln mit Vanillesoße  
Joghurtcreme mit Bachminze  
Apfel-Zimt-Auflauf mit Vanillesoße  
Bayrisch Creme mit Himbeermark  
Salat von frischen Früchten

**28,00 Euro pro Person**



## **Bayerisches Buffet II** (ab 20 Personen)

### Vorspeise

Hausgemachtes Bauernbrot mit Butter und Schmalz  
Geräucherter Saibling und Forelle  
Variation von regionalen Fischen in Kräutermeerrettichsoße  
Gekochte Kalbszungen an Champignonsalat  
Tatar mit Zwiebeln und Kräutern  
Marinierte Rinderschulter mit kleinen Tomaten und Gewürzen  
Schinkenplatte fein garniert, Fleischpfanzerl  
Schweinsbackerlsülze mit Radieschenvinaigrette  
vitaminreiche Salate  
Schwarzgeräuchertes

### Suppe

Bayerische Kartoffelsuppe  
mit Speckkrusteln und Kresse

### Hauptgang

Glasierte Kalbshax'n, Krustenbraten  
Ausgelöstes Backhendl  
Rehragout  
Zanderfilet an Rote-Beete-Gemüse  
Blaukraut, Sauerkraut  
Zweierlei Knödel  
Marktgemüse  
Gratinierte Sahnkartoffeln

### Dessert

Topfenpalatschinken mit Vanillesoße  
Mohnbuchteln mit Vanillesoße  
Eisbombe mit Fruchtmark  
Bayrisch Creme  
Salat von frischen Früchten  
Käse mit Trauben, Nüssen und Brotkorb

**34,00 Euro pro Person**



## Der Frühling und Sommer in Maibrunn ....

### Italienisches Buffet

(ab 20 Personen)

#### Vorspeise

Hausgemachtes Ciabatta  
Vitaminreiche Salatauswahl  
Marinierte Rinderhüfte in Balsamico und Rosmarin  
Arrosto Rosmarino  
(marinierter Schweinenacken mit Knoblauch und Rosmarin)  
Meeresfrüchtesalat in Limetten-Minz-Vinaigrette  
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico und virgin Olivenöl  
Vitello tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischsoße)  
Eingelegte Paprika, Zucchini, Auberginen und Austerpilze  
Eingelegte marktfrische Fische in weißem Balsamico, Kräutern und virgin Olivenöl

#### Suppe

Fischsuppe mit Oliven und Crevetten

#### Hauptgang

Piccata Milanese (Kalbsschnitzel im Parmesan-Ei-Mantel)  
Lasagne al forno  
Osso Bucco di cremolata  
Saltimbocca (Kalbsschnitzel in Parmaschinken und Salbei)  
Doradenfilets mit Zuccinigemüse  
Hausgemachte Pizza  
Gemüseauswahl  
Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelgnocchis  
Spaghetti  
Tomaten-, Gorgonzola-, Bolognese-

#### Dessert

Panna Cotta  
Crème Katalania mit Erdbeeren  
Ricotta-Crème Bruleé mit Waldbeeren  
Tiramisu und Tartufo Nero  
Salat von frischen Früchten  
Käse mit Trauben und Nüssen

**38,00 Euro pro Person**



von April bis August in Maibrunn .....

## **Hochzeitsbuffet**

(ab 20 Personen)

### Vorspeise

Vitaminreiche Salatauswahl  
Landbraten mit Rucola, Parmesan und Cocktailtomaten  
Ziegenkäseterrine mit Saisongemüse  
Gefüllte Eier mit Saiblingkaviar  
Edelfische in weißem Balsamico  
Spargel in weißer Tomatenmarinade mit Kräutern  
Avocado in Orangen-Senf-Dip  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Eingelegte Shrimps  
Marinierte Rinderhüfte in Balsamico und Rosmarin  
Antipastigemüse in verschiedene Essig und Öl eingelegt  
mit mediterranen Kräutern

### Suppe

Kraftbrühe vom Freiland-Bio-Hendl  
mit Wurzelgemüse und Fadennudeln

### Hauptgang

Maispoularde im Ganzen  
mit Limette und Pfeffer glaciert  
saftiger Kalbsschlegel mit Grappa und Salbei mariniert  
Doradenfilets und Scampo auf geröstetem Gemüse in Olivenöl  
Butterreis, Kartoffelplätzchen, Rosmarinkartoffeln  
Marktgemüse

### Dessert

Erdbeeren mit Minze  
Panna Cotta  
Eispokale mit verschiedenen Soßen

**38,00 Euro pro Person**

von September bis März in Maibrunn....

## **Hochzeitsbuffet**

(ab 20 Personen)

### Vorspeise

Vitaminreiche Salatauswahl  
Winzerpastete mit Sandorn-Trauben-Relish  
Terrine von Schwarzwurzeln und Süßkartoffeln mit Seranoschinken  
Hirschroastbeef mit Preiselbeer-Chutney  
Pochierter und gebeizter Lachs in Dill-Senf-Soße  
Eingelegter Rindertafelspitz mit Kernöl und Balsamico  
Mediterranes Gemüse mit Kräutern und Virgin Olivenöl  
Geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich  
Ziegenkäseterrine  
Gefüllte Paprikaeier  
Gefüllte Riesenchampignons mit Ratatouille und Parmesan

### Suppe

Minestrone mit Kürbiskern-Pesto

### Hauptgang

Geschmortes vom Hirsch in Preiselbeersöße  
Rosa gebratene Rinderlende in Thymianjus  
Konfierte Ente in Beifusssoße  
Bergwasser-Saiblingsfilet in Zitronenbutter  
Dampfkartoffeln, Böhmisches Knödel  
Spätzle, buntes Gemüse

### Dessert

Zwetschgenbuchteln in Vanillesoße  
Elsässer Apfeltarte  
Hochzeitseisbombe mit Cognac flambiert, Fruchtcoulis  
Salat von frischen Früchten  
Dunkles Schokoladenmousse  
Käsebrett mit Trauben und Nüssen

**38,00 Euro pro Person**



vom 01. September bis 28. Februar in Maibrunn ....

## **Hüttengaudi im Herbst & Winter**

(ab 20 Personen)

Zur Begrüßung einen hausgemachten lauwarmen Honigwein

### **Menü I**

#### **- Das wilde Menü -**

Hirschessenz mit Morcheln, Wurzelgemüse  
und Kräutern

\*\*\*\*\*

Rehragout  
mit Brezenknödel und Apfelblaukraut

\*\*\*\*\*

Mohnbuchteln  
mit Lavendeleis und Vanillesoße

**30,00 Euro pro Person**

### **Menü II**

#### **- Das Enten Essen -**

Abgeschmolzene Brotsuppe  
mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch

\*\*\*\*\*

Viertel knuspriger Entenbraten in Natursoße  
mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Preiselbeeren

\*\*\*\*\*

Bratapfelmousse  
in Glühweimantel, mit Rumeis

**30,00 Euro pro Person**

oder

inklusive Getränkepauschale  
(Bier, Weißwein, Rotwein, Prosecco und alkoholfreie Getränke)

**58,00 Euro pro Person**

- für einen Zeitraum von 4 Stunden-  
Verlängerung -> pro Person 6,00 Euro pro Stunde



vom 01.März bis 01.September in Maibrunn ....  
**Hüttengaudi im Frühling & Sommer**  
(ab 20 Personen)

Zur Begrüßung einen hausgemachten Holunderblütenwein

**Menü I**

Bunter Gartensalat  
mit Pfirsich-Sektdressing, Croutons und Sprossen  
\*\*\*\*\*

Gefüllte Maispoulardenbrust  
in Trüffelglace  
mit Kartoffel-Sellerie-Canneloni und Mandelbrokkoli  
\*\*\*\*\*

Charlotte von Himbeeren  
an Schokoladensöße  
**30,00 Euro pro Person**

**Menü II**

Cremesuppe von saisonellen Kräutern  
mit Olivenöl und Croutons  
\*\*\*\*\*

Filet vom Jungschwein in Schwammerlsoße  
mit Brotbrätling und Marktgemüse  
\*\*\*\*\*

Joghurt-Erdbeerterrinen im Crepé-Mantel  
mit Ananaseis und Himbeeren  
**30,00 Euro pro Person**

oder  
inklusive Getränkepauschale  
(Bier, Weißwein, Rotwein, Prosecco und alkoholfreie Getränke)  
**58,00 Euro pro Person**

- für einen Zeitraum von 4 Stunden-  
Verlängerung -> pro Person 6,00 Euro pro Stunde



## **Fondue Bourguignon**

(in der Hirschalmhütte, bis max. 30 Personen)

Zarte Rinderfiletstreifen  
Magere Putenbruststreifen  
Schweinefiletstreifen  
Pellkartoffeln  
Magerer, dünn geschnittener Schinken, Oliven  
Mixed Pickles, Cornichons, Senfgurken  
fünf verschiedene Soßen  
frisches Stangenweißbrot

### Dessert

Ofenfrischer Milchrahmstrudel  
an Vanillesoße  
mit Rotweinbuttereis

**35,00 Euro pro Person**



## **Advent & Weihnachten in Maibrunn....**

### **Weihnachtsbuffet I**

(ab 20 Personen)

(in der Hirschalmhütte oder im Restaurant)

#### Vorspeisen:

Brotkorb mit hausgemachtem Brot und Schmalz  
Gefüllte Schinkenröllchen mit mariniertem Gemüse  
Räucherfische mit Sahnemeerrettich  
Mariniertes Bauernbrat'l mit Knoblauchvinaigrette  
Hirschterrine mit Preiselbeeren  
Vitaminreiche Salatauswahl

#### Hauptgänge:

Entenbraten mit Blaukraut und gefüllten Kartoffelknödeln  
Wildragout mit Mandelbrokkoli, Preiselbeeren und Eierspätzle  
Mit Honig glasierter Schinken mit Sauerkraut und Serviettenknödel

#### Desserts:

Gratinierte Crêpes Suzette mit Gewürzorange  
Scheiterhaufen mit Vanillesoße und roter Grütze  
Creme Brûlée mit frischen Früchten  
Mit Marzipan gefüllter Bratapfel

**Preis: 28.00 Euro pro Person**



**Weihnachtsbuffet II**  
(ab 20 Personen)  
(in der Hirschalmhütte oder im Restaurant)

Vorspeisen:

Brotkorb mit hausgemachten Brot und Obazda  
Niederbayerische Bauernpastete mit Dörrobst  
Galantine vom Maishähnchen mit Trauben Konfit  
Pochierte Lachsforelle und Räucherfische  
Eingelegtes gegrilltes Gemüse mit altem Balsamico  
Vitaminreiche Salatauswahl

Suppe:

Maronencremesuppe mit Kirschwasser parfümiert

Hauptgänge:

Gänsebraten mit Blaukraut und gefüllten Kartoffelknödel  
Glasierte Kalbshaxe mit Bierkraut und Semmelknödel  
Rehsauerbraten mit Speckrosenkohl und Spätzle

Desserts:

Mousse vom Gewürzkaffee mit frischen Früchten  
Karamellisierter Apfeltarte mit Rosinen und Nüssen  
Rohmilchkäse mit Trauben, Brotkorb und Relish

**Preis: 34.00 Euro pro Person**

## Menüs für Advents- und Weihnachtsfeiern

### **Menü I**

Feldsalat in Kartoffelvinaigrette  
mit hausgeräuchertem Hirschschinken und Wildpreiselbeeren  
\*\*\*\*\*

Gefüllte Spanferkelkoteletts nach Nelson-Art  
mit Böhmischem Knödeln und glasiertem Spitzkraut  
\*\*\*\*\*

Wachhauer Mariellenstrudel  
in Tahiti-Vanillesoße  
**30,00 Euro pro Person**

### **Menü II**

Carpaccio vom Thunfisch  
in Limetten-Olivenöl-Marinade an Feldsalat  
\*\*\*\*\*

Geschmorte Rinderbacken  
in Barolosöße mit Rahmwirsing und Kartoffel-Selleriepüree  
\*\*\*\*\*

Dreierlei Weihnachts Panna Cotta  
mit altem Balsamico  
**30,00 Euro pro Person**

### **Menü III**

Carpaccio vom Kalbskopf mit Garnelen  
und Rucola in Kräutervinaigrette  
\*\*\*\*\*

Gefüllte Maispoulardenbrust  
in Trüffelglace  
mit Kartoffel-Selleriecanelloni und Brokkoli  
\*\*\*\*\*

Tonkabohnen Creme Brulee  
mit Zitronen-Verbene-Sorbet und Waldbeeren  
**30,00 Euro pro Person**

### **Menü IV**

Maronencremesuppe  
mit Schweizer Kirschwasser parfümiert  
\*\*\*\*\*

Viertel gebratene Ente in Beifußsoße  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel  
\*\*\*\*\*

Mohnbuchteln mit Lavendeleis  
in cremiger Rumsöße  
**35,00 Euro pro Person**

### **Menü V**

Tatar vom hausgeräucherten Atlantik-Lachs  
mit Pumpernickel und Gurken-Carpaccio

\*\*\*\*\*

Konfierte Kaninchenkeule  
mit glasiertem Wurzelgemüse und Gänsestopfleberravioli

\*\*\*\*\*

Charlotte vom Dresdner Stollen  
mit Kirschsorbet in Lebkuchensoße

**35,00 Euro pro Person**

### **Menü VI**

Gebratene Jakobsmuscheln  
mit Buschtomaten-Risotto und Koriander

\*\*\*\*\*

Hirschfilets  
in Maccadamianuss-Rosinenkruste  
mit Portweinkraut und Vanillnudeln

\*\*\*\*\*

Mango Espuma  
mit Himbeeren und Rotweinbutterreis

**38,00 Euro pro Person**

### **Menü VII**

Entenstopfleberterrine  
mit Marillenrelish und Pfeffer

\*\*\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet  
in Morchelsoße  
mit Schupfnudeln und Wintergemüse

\*\*\*\*\*

Clementinen  
zart-knusprig

**45,00 Euro pro Person**

### **Menü VIII**

Kanadischer Hummer  
in Zitrusburreblanc mit Baguette

\*\*\*\*\*

Wolfsbarschfilet  
mit französischer Blutwurst  
und Oliven-Kartoffelstampf

\*\*\*\*\*

Lebkuchenmousse  
mit weißer Schokolade und Gewürzorange

**45,00 Euro pro Person**

## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

### Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett und Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen des Hotels.
2. Die Unter- oder Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen oder Vitrinen sowie die Einladung zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels.
3. Geschäftsbedingungen des Veranstalters finden nur Anwendung, wenn diese ausdrücklich schriftlich vereinbart wurden.

### Vertragsabschluss, -partner, -haftung

1. Der Vertrag kommt durch die Antragsannahme (Bestätigung) des Hotels an den Veranstalter zustande; diese sind die Vertragspartner.
2. Ist der Kunde/Besteller nicht der Veranstalter selbst oder wird vom Veranstalter ein gewerblicher Vermittler oder Organisator eingeschaltet, so haften diese zusammen mit dem Veranstalter gesamtschuldnerisch für alle Verpflichtungen aus dem Vertrag.
3. Die Haftung des Hotels ist, soweit es sich nicht um wesentliche Vertragspflichten (Kardinalspflichten) im leistungstypischen Bereich handelt, beschränkt auf Schäden, die auf Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit des Hotels, seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen zurückzuführen sind; dies gilt nicht im Falle der Haftung für Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit. Der Veranstalter ist verpflichtet, das Hotel rechtzeitig auf die Möglichkeit der Entstehung eines außergewöhnlich hohen Schadens hinzuweisen.

### Leistung, Preise, Zahlung

1. Das Hotel ist verpflichtet, die vom Veranstalter bestellten und vom Hotel zugesagten Leistungen zu erbringen.
2. Der Veranstalter ist verpflichtet, die für diese Leistungen vereinbarten Preise des Hotels zu zahlen. Dies gilt auch für in Verbindung mit der Veranstaltung stehende Leistungen und Auslagen des Hotels an Dritte.
3. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 4 Monate und erhöht sich der vom Hotel allgemein für derartige Leistungen berechnete Preis, so kann der vertraglich vereinbarte Preis angemessen, höchstens jedoch um 10 % erhöht werden.
4. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug ist das Hotel berechtigt, Verzugszinsen gem. § 288 BGB zu berechnen. Die Geltendmachung eines weiteren Schadens bleibt vorbehalten.
5. Das Hotel ist berechtigt, jederzeit eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen. Die Höhe der Vorauszahlung und die Zahlungstermine können im Vertrag schriftlich vereinbart werden.
6. Bei Veranstaltungen, die über Mitternacht hinausgehen, berechnet das Hotel eine Pauschale von EUR 100,-, soweit das berechnete Entgelt nicht bereits eine Zeitdauer über Mitternacht hinaus berücksichtigt.

7. Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten.

### Rücktritt des Hotels

1. Wird die Vorauszahlung auch nach Verstreichen einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht geleistet, so ist das Hotel zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
2. Ferner ist das Hotel berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, falls beispielsweise
  - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
  - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, des Veranstalters oder Zwecks, gebucht werden;
  - das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme erhält, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist;
  - ein Verstoß gegen oben Geltungsbereich Absatz 2 vorliegt.
3. Das Hotel hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen und die Gegenleistungen des Vertragspartners unverzüglich zu erstatten.
4. Es entsteht kein Anspruch des Veranstalters auf Schadensersatz gegen das Hotel, außer bei vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten des Hotels, seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen.

### Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)

1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Hotel berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Hotel berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett x Personenzahl. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebotes zugrunde gelegt.
4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

### Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5 % muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Hotels.
2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5 % wird vom Hotel bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5 % zugrunde gelegt.

3. Im Fall einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
4. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % ist das Hotel berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies für den Veranstalter unzumutbar ist.
5. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Hotels die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Hotel zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Hotel trifft ein Verschulden.

#### Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zu Deckung der Gemeinkosten berechnet.

#### Technische Einrichtung und Anschlüsse

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters.
2. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Überlassung dieser Einrichtungen frei.
3. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes des Hotels bedarf dessen schriftlicher Zustimmung. Durch Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen des Hotels gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit das Hotel diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstehenden Stromkosten darf das Hotel pauschal erfassen und berechnen.
4. Der Veranstalter ist mit Zustimmung des Hotels berechtigt, eigene Telefon-, Telefax- und Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann das Hotel eine Anschlussgebühr verlangen.
5. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete des Hotels ungenutzt, kann eine Ausfallvergütung berechnet werden.
6. Störungen an vom Hotel zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtungen werden nach Möglichkeit sofort beseitigt. Zahlungen können nicht zurückbehalten oder gemindert werden, soweit das Hotel diese Störungen nicht zu vertreten hat.

#### Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen

1. Mitgeführte Ausstellungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen bzw. im Hotel. Das Hotel übernimmt für Verlust, Untergang oder Beschädigung keine Haftung, außer bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz des Hotels, seines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen.
2. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, hierfür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Wegen möglicher Beschädigungen ist die Aufstellung und Anbringung

von Gegenständen vorher mit dem Hotel abzustimmen.

3. Die mitgebrachten Ausstellungs- oder sonstigen Gegenstände sind nach Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen. Unterlässt der Veranstalter das, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zu Lasten des Veranstalters vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs Raummiete berechnen. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der eines höheren Schadens vorbehalten.

#### Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. – besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.
2. Das Hotel kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften) verlangen.

#### Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrags, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist der Sitz des Hotels.
3. Ausschließlicher Gerichtsstand - auch für Scheck- und Wechselstreitigkeiten- ist im kaufmännischen Verkehr der Sitz des Hotels. Sofern ein Vertragspartner die Voraussetzung des §38 Absatz 1 ZPO erfüllt und keinen allgemeinen Gerichtsstand im Inland hat, gilt als Gerichtsstand der Sitz des Hotels.
4. Es gilt deutsches Recht.
5. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen unwirksam oder nichtig sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.