



TRADITION UND FAMILIE TRIFFT
GASTFREUNDSCHAFT

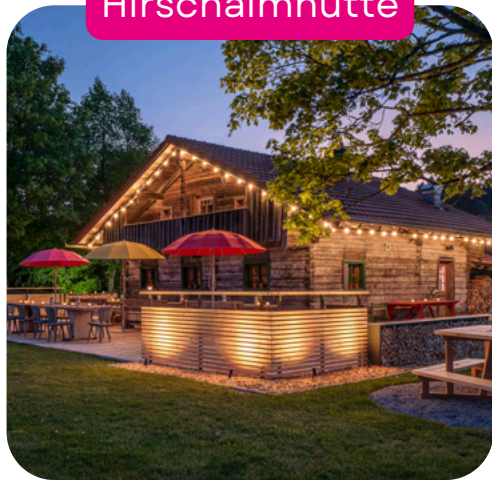
für Momente, die in
Erinnerung bleiben.



Ihre Feier im
BERGHOTEL MAIBRUNN

So geht feiern im BERGHOTEL MAIBRUNN

Hirschalmhütte



70 Personen mit Terrasse

Hirschalmhütte



40 Personen innen

Ludwig II



45 Personen

Inspiration und Atmosphäre auf jedem
Quadratmeter.

Jägerstüberl



24 Personen

Carpe Diem



70 Personen

Kleine Nische



14 Personen



Menüauswahl



Stellen Sie Ihr Wunschmenü individuell zusammen und wählen Sie die Anzahl der Gänge. Unsere saisonale Küche setzt auf frische, regionale Produkte.



Vorspeisen - 16 € je Vorspeise pro Person

Kalbscarpaccio

Kräuter-Salsa Verde | Limette | Parmesan | Vogerlsalat

Erbsen-Panna-Cotta

Spargel | Erbsen | Cocktailtomaten

Frühlingsrollen

Frühlingsgemüse | Teriyaki | Sesam-Crème-fraîche | Radieschen | Kresse

Kaninchenrücken

Morcheln | Erbsen | junge Karotten | Verjus

Gebeizte Bachforelle von der Donaufischerin

Meerrettich | Apfel | Gurke | gepickelte Zwiebeln | Buttermilch

Suppen - 9 € je Suppe pro Person

Spargelschaumsuppe

Spargelragout | Kartoffelstroh

Bärlauchschaumsuppe

Speck | Zwiebeln | Kartoffeln

Geflügelkraftbrühe

Perlhuhn-Ravioli | Liebstöckel | Wurzelgemüse

Erbsenschaumsuppe

Speck | Minze | Kartoffeln

Tomatenessenz

Passionsfrucht | Traubentomaten | Basilikumöl

Zwischengänge - 14 € je Zwischengang pro Person

Strudel vom Gänger Spargel

Parmesan | Räucherlachs | frittierte Wachteleier
Limette | Petersilie | Buttersauce

Frühlingssalat

Baby Leaf | grüner Spargel | Avocado | Erdbeeren | Ingwer

Gebratener Baby-Senf Kohl

Zitrussalat | Kirschtomaten

Meerbarbe und Bärlauch - 16 € pro Person

Risotto | grüner Spargel | Wildkräuter

Dialog vom Saibling von der Donaufischerin

Pflanzerl | geräuchert | Spargel | Rhabarber | Radieschen | Zitrus



Hauptgänge - 30 € je Hauptgang pro Person

Freiland Poulardenbrust in Aromen gebraten

Peperonata | Fregola Sarda

Kalbsfilet in Sherrysauce - 40 € pro Person

Keniabohnenbündel | junge Karotten | Schmelztomaten

Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf

Karpfen von der Donaufischerin in Thymianbutter gebraten

Spargel | Kräuterrisotto

Strohschweinefilet in Maibockbiersauce

grüner Spargel | Kartoffelstrudel

geröstete Urkarotten in geräucherter Pistazienbutter

Kräuterricotta | Orangenblütenhonig | Estragon | Dill | Ofenkartoffeln

Dessert - 12 € je Dessert pro Person

Topfenmousse

Erdbeer-Rhabarber-Salat

Erdbeertiramisu

Schokolade | Mascarpone

Cappuccinoparfait

Beeren | Cantuccini

Erdbeer-Minz-Salat

Mascarponecreme

Schokoladenvariation

dunkles und weißes Mousse au Chocolat | Lavaküchlein

Karamell | Erdbeerchip





Vorspeisen - 18 € je Vorspeise pro Person

Beeftatar

Schnittlauchcreme | Eigelb | Radieschen | Brotchip | Senfsaat

Quinoasalat

Apfel | Mango | Avocado | getrocknete Tomaten | Ingwer | Microsalat

Thunfischtataki

Gurken | Wasabi | Sesam | Sojamayonnaise | Wildkräutersalat

Blumenkohl-Panna-Cotta

gepickelter Blumenkohl | Frisée | Radieschen | Eismeergarnelen

Lachssashimi

Buttermilch | Estragon | Gurken | Kaviar | Microsalat

Suppen - 9 € je Suppe pro Person

Karotten-Kokosnuss-Schaumsuppe

Gewürz-Blätterteigsticks | Kerbel

Pfifferlingcremesuppe

Speck | Kartoffel | Petersilie

Rinderkraftbrühe

Ochsenmaultaschen | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Gazpacho

Melone | Sauerrahm | Estragon

Weißer Tomatenkraftbrühe

Ricotta-Kräuter-Ravioli | Concassée

Zwischengänge- 14 € je Zwischengang pro Person

Zucchini Cannelloni

Zitronen-Basilikum-Ricotta | Zucchiniblüte | Pinienkerne | Kirschtomaten

Gurkensalat

Stachelbeeren | Himbeeren | Kräuter | Pistazien

Babyleafsalat

Pfifferlinge | Radieschen | Avocado

Gebratene Jakobsmuscheln

Speck | Selleriepüree | Ahornsirup | Petersilie

Kalbsfiletlaiberl in Kräuterjus - 22 € pro Person

Gemüseperlen | Kartoffelstampf



Hauptgänge - 30 € je Hauptgang pro Person

Poularden Cordon bleu

wilder Brokkoli | Karotten | Kartoffel-Kräuterpüree

Bayerische Rinderlende in Thymiansauce

Pfifferlinge | Lauch | Kirschtomaten | Kartoffelgratin

Zanderfilet von der Donaufischerin in grober Senfsauce

Babyblattspinat | Rosmarinkartoffeln

Strohschweinefilet in Pfifferlingrahmsauce

junge Karotten | Lauch | Bandnudeln

Rotes Thai-Curry (scharf)

gebratenes Gemüse | Basmatireis

Dessert - je 12 € je Dessert und Person

Zitronentarte und Sommerbeeren

Himbeeren | Brombeeren | Baiser

Limettenhalbgefrorenes

Ananas | Pistazien | Passionsfrucht

Crème Brûlée

Karamellküchlein | Vanilleeis

Schokoladenbrownie

Salted Karamelleis | Beerenvariation

Griechischer Joghurt

Sommerbeeren | Granola | Honig





Herbst

Vorspeisen - 16 € je Vorspeise pro Person

Kürbisvariation

gepickelt | gebraten | Püree
Linsen | Ingwer | Orangen | Öl | kandierte Kerne

Ziegenfrischkäsemousse

Rote Bete Tatar | Estragonöl | Meerrettichespuma

Waldpilzstrudel und Hirschschinken

gepickeltes Wurzelgemüse | Birnen | Parmesancreme | Microsalat

Geräuchertes Saiblingstatar von der Donaufischerin

Avocado | Meerrettich | Dill | Apfel | Buttermilch

Zum gemeinsamen genießen - 24 € pro Person

Rindertatar – geräucherte Misomayonnaise
Pinsabrot – Waldpilze | Burrata | Rucola
gebackenes Risotto – Eigelbcreme
Steinpilzvelouté

Suppen - je Suppe 9 € pro Person

Waldpilzschaumsuppe

Speck | Kartoffeln | Kerbel

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe

Butternut | Pistazien

Rinderkraftbrühe

Pfannkuchenstreifen | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Petersilienwurzelcremesuppe

Eismeergarnelen | Öl | Petersilienwurzelchips

Kartoffelvelouté

Speck | Majoran | Wurzelgemüse | geröstetes Baguette

Zwischengänge - 16 € je Zwischengang pro Person

Rehravioli in Chorizo-Beurre blanc

Haselnuss | Apfel | Petersilienöl

Kartoffelstrudel und Steinpilze

Schnittlauchcreme | Brombeeren

geräucherte Kräuterseitlinge

Erdäpfelkäse | Vogerlsalat | Ahornsirup



Zwischengänge - 16 € je Zwischengang pro Person

Herbstsalat

gepickelter Kürbis | Kumquats | Birnendressing | kandierte Kerndl

Meerbarbenfilet

scharfe Tomatensauce | Zucchini spaghetti

Hauptgänge - 36 € je Hauptgang pro Person

Barbarie Entenbrust in Brombeersauce

Blaukraut | Rosenkohlblätter | Kartoffel-Kürbis-Schupfnudeln

Dialog vom Hirsch aus dem hauseigenen Hirschgehege

Rücken in Kräuterkruste | Keule in Preiselbeerjus | gebratene Birnen
Rosenkohlblätter | Kartoffel-Sellerie-Püree

Rinderfilet in Rotweinjus - 42 € pro Person

Waldpilze | Portweinschalotten | Kartoffel-Sellerie-Püree

Wallerfilet von der Donaufischerin in Meerrettichkruste

Paprikagemüse | Kartoffelgnocchi

Waldpilze in Rahmsauce

Serviettenknödel | Petersilie

Dessert - je Dessert 12 € pro Person

Kürbistarte

Vanille | Schokolade | Himbeeren

Apfelstrudel

Vanillesauce | Schlagsahne

Mousse au Chocolat dunkel & weiß

rote Grütze | Passionsfruchtsorbet

Halbgefrorenes vom Butternutkürbis

Kürbiscreme | Ingwer | Apfel | Pistazien | Preiselbeercrumble

Birnenkücherl

Vanilleeis | Zimt | Zucker

Käsebuffet vom regionalen Käse

Brot | Baguette | Trauben | Walnüsse | hausgemachtes Chutney



Vorspeisen - je Vorspeise 16.50 € pro Person

Zandervariation von der Donaufischerin

geräuchertes Mousse | Rote Bete | gebeizt | Wasabi-Honig-Creme

Hirschtatar

Sojaeigelb | Schwarzwurzelsalat | Jalapeño
schwarze Walnuss | Schnittlauch

Rote Bete Ravioli mit Feta-Cashewfüllung

Granny Smith | Kräuter | gelbe Bete | Microsalat

Entenlebermousse

Quittenchutney | Brioche

Birnentatin und Rehschinken

Feldsalat | Parmesan | Haselnuss | Honig

Suppen - je Suppe 9 € pro Person

Ochsenkraftbrühe

Wurzelgemüse | Champignons | Rinderfilet | Kräuter

Entenkraftbrühe

Wurzelgemüse | Kartoffelravioli | Thymian

Steckrübencremesuppe

geräucherte Ente | Granny Smith | geröstete Steckrüben

Topinamburschaumsuppe

Bündnerfleisch | Topinamburchips | Petersilie

Maronencremesuppe

Apfel | Thymian | Croûtons

Zwischengänge - je Zwischengang 14 € pro Person

Gebratener Winterspargel

gezupfte geräucherte Ente | karamellisierte Schalotten

Jakobsmuscheln

getrocknete Tomaten | Karotten | Ingwer | Kumquats
Kapern | Zucchini | Zitronen

Rehrücken - 22 € pro Person

Kartoffel-Sellerietarte | Ingwer | Preiselbeerjus



Zwischengänge - je Zwischengang 14 € pro Person

karamellisierte Ziegenkäse

ofengeröstetes Gemüse | Kräuteröl | Pinienkerne

Eismeergarnelengeröstl

Pak Choi | Wantan | rote Bete Sprossen | Curry-Ingwerschaum

Hauptgänge - je Hauptgang 38 € pro Person

Hirschrücken aus dem eigenen Gehege in Kräuterjus

Spitzkraut | Selleriepüree | Cranberry smashed Kartoffeln

Dialog vom Entenbraten in Balsamico-Kirschsaure

Brust und Keule | Blaukraut | gefüllter Kartoffelknödel

Winterkabeljau in Dijonsenschaum

junger Spinat | Rosmarinkartoffeln

geschmorte Ochsenbacken in Burgundersauce

ofengerösteter Rosenkohl | Ahorn-Karotten | Kartoffel-Selleriepüree

geschmortes Rote Bete Risotto

Ziegenfrischkäsetaler | Estragon

Dessert - je Dessert 14 € pro Person

Hausgemachter Apfelstrudel in Vanillesauce

Karamellisiertes Tonkabohnenparfait

Rotweinbirnen | Walnusskrokant

Quittentarte Tatin

Rotweingewürzsauce | Vanilleeis | Schlagsahne

Haselnuss Crème Brûlée

Kakieis | Orangenküchlein

Lavaküchlein

zweierlei Kirschen | Pistazieneis





Vorspeisen - je Vorspeise 18 € pro Person

Pikante Garnelen und Zitrone

Orangenchicorée | Pumpernickelchip | Microsalat

Rosa Kalbstafelspitz

Currykarotten | Kräuter Crème Fraîche | Linsensalat

Wachtelravioli in Geflügel-Madeirasauce

Auberginen-Trüffelmousse | Pilze | Kräuter

Yellowfin Thunfisch

Paprika-Algensalat | Wasabi | Sesamchip

Teriyaki-Kräuterseitlinge

gebackenes Eigelb | Erdäpfelkäse | junger Lauch | gepickelte rote Zwiebel

Suppen - je Suppe 9 € pro Person

Krustentierschaumsuppe - 16 € pro Person

Hummerravioli | Kerbel

Pastinakenschaumsuppe

Petersilie | Trüffel | Kartoffeln

Ochsenschwanzkraftbrühe

Grießnockerl | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Entenkraftbrühe

Apfel | Speck | Pfannkuchen | Schnittlauch

Kartoffelvelouté

Parmaschinken | Brotchip

Zwischengänge- je Zwischengang 14 € pro Person

Asiatische Maultaschen

Süßkartoffeln | Zitronengrasschaum | Pak Choi

Jakobsmuscheln in Vermouthschaum

Rote Bete Carpaccio | Orangengel | Quittenchutney

gebackenes Eigelb

Mousselinekartoffeln | Forellenkaviar | Kresse

Gebratene Entenleber in Balsamicojus

Winterapfel | Röstzwiebeln | Kartoffelpüree

Seeteufelfilet in Safransauce - 22 € pro Person

junger Spinat | Linsen



Hauptgänge - je Hauptgang 34 € pro Person

Rinderlende in Rotweinsauce

Portweinschalotten | Kräuterseitlinge | Kartoffelgratin

Pochiertes Heilbuttfilet

Zitronengras | junger Lauch | Kräuterrisotto | Parmesanchip

Barbarie Entenbrust in Brombeersauce

Blaukraut | Bratapfel | Kartoffelplätzchen

Dialog vom Weidekalb

Rahmbraten | Filet | Rosenkohlblätter | Karotten | Herzoginkartoffeln

Gemüsestrudel in Kräuterschaum

Schmortomaten | Bergkäse

Dessert - je Dessert 12 € pro Person

Bratapfel

Mandelcrumble | Baiser | Preiselbeeren | Vanilleeis

Mohnbrownie

weiße Schokolade | salted Karamelleis | Winterapfel

Lebkuchenparfait

Kirschen | Kaki | Baileys

Vanille Crème Brûlée

weihnachtliche Früchte | Mandelküchlein

Limettenparfait und Mangomousse

Ananaschutney | Granatapfel | Pistazien



Bayerisches Büffet

Vorspeisen

Erdäpfelkäse | gepickelte Zwiebeln

Obazda | Laugengebäck

geräuchertes Forellenfilet von der Donaufischerin

Petersilie | Meerrettich | Brotchip

Rindertafelspitz

Kürbiskernöl | Radieschen | Gurken

Rohkost- und marinierte Salate

geröstete Kerndl | Sprossen | Croûtons | verschiedene Dressings

65 €
p.P.

Suppe

Kartoffelcremesuppe

Speckkrusteln | Majoran | geröstetes Brot

jeweils 3 Hauptgänge und 4 Beilagen zum auswählen

Schweinekrustenbraten in König-Ludwig Dunkelbiersauce

Kalbsbraten in cremiger Sahnesauce

Entenbraten in Brombeersauce

Zanderfilet von der Donaufischerin in grüner Veltlinersauce

Rahmpilze

Käsespätzle

Bergkäse | Gouda

Semmelknödel | Salzkartoffeln | Kartoffelknödel

Spätzle | Bayerisch Kraut | Blaukraut | Sauerkraut | Marktgemüse

Dessert

Bayerisch Creme | Himbeeren

Apfelkücherl | Zimt | Zucker

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Mandeln | Rosinen | Apfelmus

Obstplatte und Beeren

Bergkäse

Trauben | Walnüsse | Chutney | Roggenbrot

Italienisches Büffet

Vorspeisen

Antipasti

Gemüse | Tintenfisch | Meeresfrüchte
Vitello tonnato | Kirschtomaten | Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapern
Italienischer Landschinken | Melonen | Basilikum
Crostini | Tomaten | Zwiebeln | Basilikum
Minipizza Salami | vegetarisch | Käse

Rohkost- und marinierte Salate

geröstete Kerndl | Sprossen | Croûtons | verschiedene Dressings

Suppe

Minestrone

mediterranes Gemüse | Pesto

jeweils 3 Hauptgänge und 4 Beilagen zum auswählen

Ossobuco Gremolata

Rinderlende am Stück gebraten

Doradenfilet in Aromen gebraten

Gemüselasagne

Spaghetti | Tomatensauce | Gorgonzolasauce

Kartoffelgnocchi | Rosmarinkartoffeln | Bouillonkartoffeln
Fregola Sarda | Marktgemüse



70 €
p.P.

Dessert

Panna Cotta

Limoncello Sauce

Tiramisu

Profiteroles dunkel | weiß

Obstplatte und Beeren

Gorgonzola

pochierte Birne | Walnüsse | Chutney | Ciabatta

Französisches Büffet

Vorspeisen

geräucherte Fische

Meerrettich-Crème Fraîche
Kapern | rote Zwiebeln

gebeizter Lachs

Rote Bete | Dill-Senf-Sauce

Kaviareier

Geflügelleberpralinen

Chutney

Charcuterie Platte

Aufschnitte | Käsespezialitäten

Oktopussalat

Paprika | Oliven | Zwiebeln

Rohkost und marinierte Salate

geröstete Kerndl | Sprossen | Croûtons
verschiedene Dressings

Knoblauchbaguette

Suppen - 1 Suppe zum Auswählen

Französische Zwiebelsuppe

Käsecroûtons

Krustentiercremesuppe

Eismeergarnelen | Aioli

jeweils 3 Hauptgänge und 4 Beilagen zum auswählen

Coq au vin

Poularde | Speck | Champignons | Zwiebeln | Rotwein

Bœuf à la Mode

Wurzelgemüse | Rotwein

Wolfsbarschfilet in Aromen gebraten

Safran

Garnelen

gebratene Zitrone | Kapern

Quiche Lorraine

Lauch | Bergkäse

Kartoffelgratin | Fondant-Kartoffeln | Kartoffelstampf

Reis | Ratatouille | Marktgemüse



**75 €
p.P.**

Dessert

Crème Caramel

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat

Éclairs mit Vanillemousse

Obstplatte und Beeren

Französische Käseplatte

Trauben | Walnüsse | Chutney | Baguette

Grillbüffet

Vorspeisen

Rohkost und marinierte Salate

geröstete Kerndl | Sprossen | Croûtons
verschiedene Dressings

ingelegtes Gemüse

Kräuter | Olivenöl

gebackene Zwiebelringe

Tomate-Mozzarella

Basilikum | Balsamicoessig | Oliven

Kräuter-Hummus

Chili | Oliven | Kirschtomaten

zum Grillen

Grillkäse

Puten-Curry Steak

Schweinerückensteak - Paprika-Knoblauch

Rinderlendensteak

Rosmarin-Knoblauch-Pfeffer

Nürnberger Bratwürstel



60 €
p.P.

Beilagen

gefüllte Ofenkartoffel

Grilltomaten

Maiskolben

4 Saucen zum auswählen

hausgemachte BBQ Sauce

Curryketchup

Pflaumenketchup

Tzatziki

Ketchup für grown ups

Sriracha Mayonnaise

Knoblauchmayonnaise

Guacamole

Baconmarmelade

Kräuterquark

Chimichurri

Ajvar

Mango-Chili Chutney

Dessert

Zitronentarte

Apfelkücherl

Obstplatte

frische Erdbeeren

Reindl-Essen

Vorab

Schmalzbrot und Schnittlauchbrot

Suppen

Kartoffelcremesuppe
würzige Speckwürfel | Kräuter

Aus dem Reindl am Tisch serviert

Schweinebraten

Entenbraten

Natursauce

Kartoffelknödel | Bayerisch Kraut

60 €
p.P.

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel
Vanillesauce



Casserole-Essen

Vorspeise

Marinierte und Rohkostsalate

geröstete Kerndl | Baguette | Sprossen
verschiedene Dressings

wählen Sie Ihr Lieblingsgulasch

Hirschgulasch

Rehgulasch

Rindergulasch

Gemüsegulasch

mit Semmelknödel oder Spätzle

65 €
p.P.

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Apfelmus | Mandeln | Rosinen

Zusätzliche Beilagen je 3 € pro Person

Kartoffelknödel

Bayerisch Kraut

Blaukraut



Fingerfood

Fingerfood - 4 € pro Stück

Gefüllte Laugensemmel mit

Räucherlachs

Roher Schinken

Basilikumpesto

Mindestabnahme 21 Stück (7 Stück pro Sorte)

Mini Cheeseburger

Mindestabnahme 20 Stück

Mini Brioche mit Hotdog

Mindestabnahme 20 Stück

Bruschetta mit Tomate und Basilikum - 5 € pro Stück





Getränke



Getränke

Aperitifs - je 7,50 € pro Weißweinglas

Aperol Sprizz

Sarti Sprizz

Limoncello Sprizz

Lillet Wildberry

Hugo

Crodino (alkoholfrei)

zum Anstoßen

Glas Sekt - pro angefangene Flasche 42 €

mit Himbeeren oder Heidebeeren garniert

Glas Kolonne Null (alkoholfrei) - pro angefangene Flasche 42 €

Glas Champagner Rosé - pro Glas 21 €

Morize Brut Reserve - pro Glas 10 €

Glas Orangensaft - pro angefangene Karaffe 12 €

Tegernseer Helles im Steinkrug - pro angefangene Flasche 5 €

Weizen im 0.1 l Weizenglas - pro angefangene Flasche 5 €

Fass Bier zum Selbstanstich (30 Liter) - 160 €

für die kalte Jahreszeit - 5.50 € pro Krug

Glühwein

Beerenpunsch (alkoholfrei)

Wein

Die Auswahl der Weine kann speziell für Ihre Veranstaltung zusammengestellt werden. Gerne können Weine auch selbst mitgebracht werden, hierfür wird pro Flasche ein Korkgeld von 25 € gerechnet.





Zusatzleistungen



Zusatzleistungen

Dekoration

Dekoration kann selbst mitgebracht werden oder gegen Aufpreis vom Haus organisiert werden.

Kuchen und Torten

Kuchen und Torten dürfen ebenfalls selbst mitgebracht werden.

Hierfür wird ein Tellergeld mit 5 € pro Person gerechnet.

Alternativ können Sie gerne eine Auswahl an Torten, Kuchen, Petit Fours und Macarons der Konditorei Krönner bei uns bestellen.
(Tellergeld entfällt)



Freiluftambiente

Feuerschale - 50 € pro Stück

Heizpilze - 80 € für 3 Stück

Stehtische mit Hussen - 30 € pro Tisch

Stuhlhussen - ab 10 €

Musik

Für Veranstaltungen mit öffentlicher Musikknutzung wird eine GEMA-Gebühr erhoben. **Diese beträgt 100 €**

Raummiete für die Hirschalmhütte

300 €

Endreinigung 200 €

Servicepauschale

Das reguläre Veranstaltungsende ist mit 24.00 Uhr festgelegt. Eine Verlängerung ist nach vorheriger Absprache möglich. Ab 24.00 Uhr wird für das Personal jede angefangene Stunde mit 80 € berechnet.

Ansprechpartner

Johanna Hamberger-Moder

Claudia Weber



Salettl



Salettl

Après Ski Partys am Skilift Grün Maibrunn

Das Salettl bietet den idealen Rahmen für stimmungsvolle Après-Ski-Partys in gemütlicher Hüttenatmosphäre. Mit seinem rustikalen Charme, flexibler Raumgestaltung und moderner Technik eignet es sich perfekt für ausgelassene Feiern nach einem aktiven Skitag. Ob DJ-Party, Live-Musik oder private Veranstaltung – das Salettl verbindet alpine Gemütlichkeit mit lebendiger Partystimmung und schafft ein unvergessliches Erlebnis für Gäste.

Raummiete

300 € inklusive Service, Verpflegung nach Verbrauch

Exklusiv zu buchbar - Preis nach Absprache

Grillstation

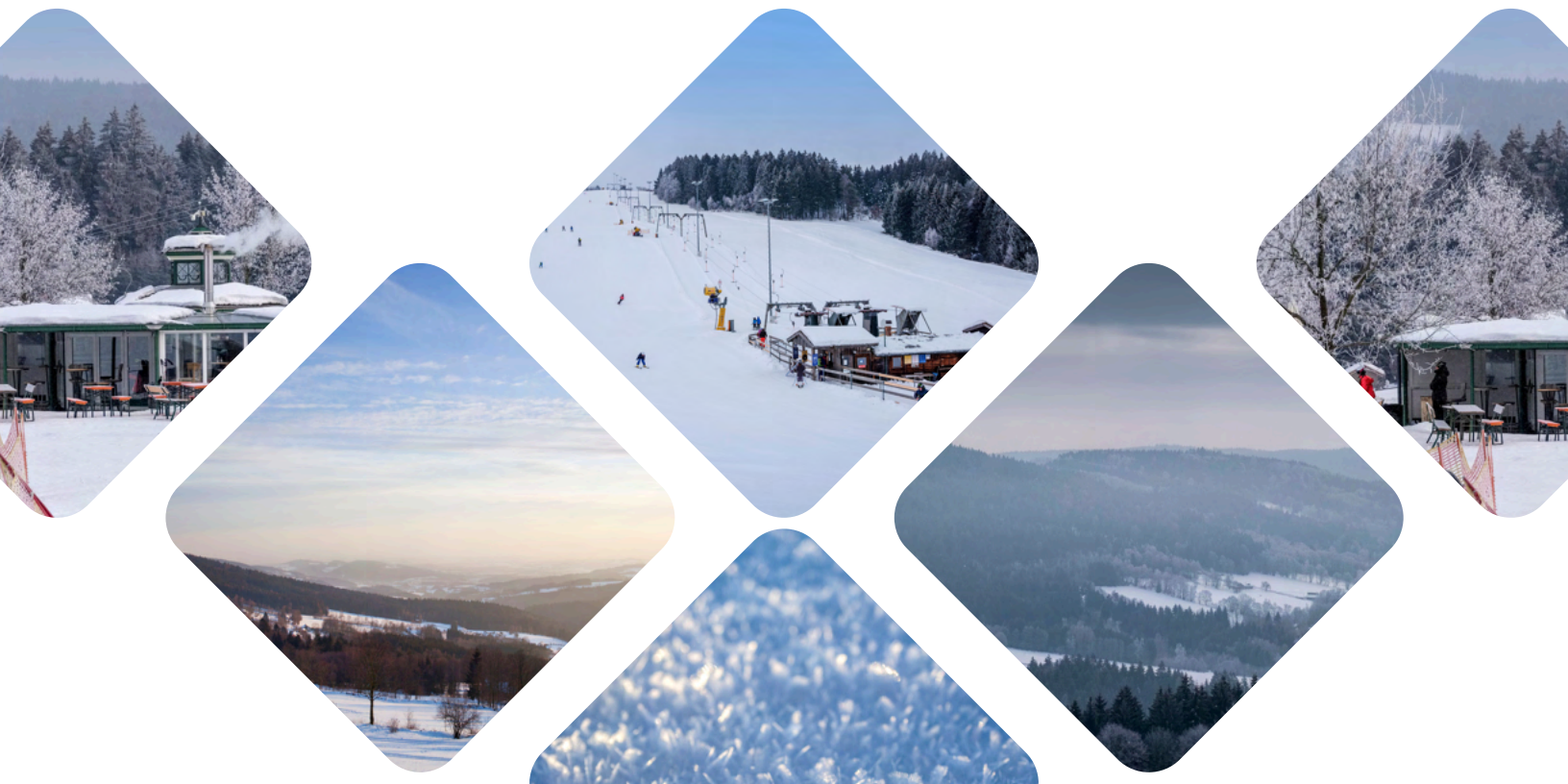
Feuerschale

Heizstrahler

DJ

Zeitraum

Das Salettl ist in den Wintermonaten fix buchbar und steht insbesondere für Après-Ski-Partys zur Verfügung. In den Sommermonaten ist eine Buchung auf Anfrage möglich.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

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 zusammen-hängenden 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, SERVICEPAUSCHALE

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 7 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. Das Ende einer jeden Veranstaltung ist mit 24.00 Uhr anzusetzen.
7. Wir berechnen für Ihre Veranstaltung grundsätzlich keine Personalkosten. Lediglich erlauben wir uns ab 24.00 Uhr folgendes Personal zu berechnen: 80 Euro pro angefangener Stunde
8. Raumänderungen bleiben dem Hotel vorbehalten.
9. Nach vorheriger Absprache auch länger möglich.

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, zusätzlich 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 Hotel 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.

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.



BERGHOTEL MAIBRUNN

Maibrunn 1 | 94379 St. Englmar
09965 8500 | info@berghotel-maibrunn.de