



# Die Eventzeitung

GEBURTSTAGE, HOCHZEITEN & FIRMENEVENTS IN MÜNCHEN



Weberzeitung



Gewölbekeller der Location Kater Mikesch mit bayrischer Bankettbestuhlung

SEITEN 23-27  
WEINAUSWAHL

## PRÄMIERTE WEINE

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

Herzlich willkommen im Zentrum von München bei den Eventlocations „Oberangertheater“, „Magali“ und „Kater Mikesch“. Gerne möchten wir Ihnen diese drei wunderbaren Veranstaltungsorte vorstellen, Ihre Neugierde wecken

und Ihnen unser breites Portfolio an Möglichkeiten aufzeigen, sowohl für Events im geschäftlichen als auch im privaten Rahmen. Sie erhalten von uns auf den nächsten Seiten hierfür die wichtigsten Informationen als Entscheidungsgrundlage

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

SEITEN 11-18  
SPEISENAUSWAHL

## FEINE SPEISEN



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

## OBERANGERTHEATER

SEITEN 8-10

In der Münchner City gelegen, bietet Ihnen das „Oberangertheater“ die passenden Räume für Firmenevents, Hochzeiten, Geburtstage, Tagungen, Roadshows, Präsentationen, Shows, Messen, Weihnachtsfeiern, Theater sowie Events jeglicher Couleur ab circa 20 Gästen. Es besteht aus den beiden eigenständigen bzw. auch kombinierbaren Locations, dem „Oberangertheater“ und der „Magali“.

Günstige Raummieten, individuelle Getränkepauschalen, köstliche Speisen, eine moderne und umfangreiche Veranstaltungstechnik, eine variable Ausstattung, der schöner Outdoorbereich mit Innenhof und Sonnenterrasse, die zentrale Lage mit äußerst günstiger Verkehrsanbindung, die große Bühne und vieles andere mehr sprechen für sich.

Große Events  
mit bis zu  
**333 Gästen**

⇒ [www.oberangertheater.de](http://www.oberangertheater.de)



# Kater Mikesch



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

Vor 120 Jahren wurde noch an selber Stelle in einer Backstube allmorgendlich frisches Brot gebacken. Später eröffnete der berühmte Slibowitz-Keller und empfing alle Nachtschwärmer bis in die frühen Morgenstunden mit slawischem Pflaumenschnaps. Die Jahre zogen ins Land und der Slibowitzkeller wurde durch die Weinhandlung und das Veranstaltungslokal „Weinfassl im Lehel“ bzw. später „Enoteca im Lehel“ abgelöst. Die Enoteca schloss, und der „Kater Mikesch“ zog in die neu renovierten, traditionsreichen Räumlichkeiten ein, und gehört seitdem zu den beliebtesten, privaten Eventlocations in München.

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie hier bei uns in entspannter Atmosphäre mit feinen, hausgemachten Speisen und erlesenen Weinen aus unserer Weinkeller



begrüßen dürften. Schreiben Sie uns doch bei Interesse eine erste, unverbindliche Anfrage über unser Onlineformular auf der Webseite, - und wir senden Ihnen gerne ein kostenloses, individuelles Musterangebot zu. Auf diesem aufbauend, können wir gemeinsam einen passenden Besichtigungstermin vor Ort ausmachen.

➔ [www.kater-mikesch.com](http://www.kater-mikesch.com)

## Highlights Kater Mikesch

- + günstige Raummieten
- + bis morgens um 5 Uhr buchbar
- + moderne technische Ausstattung
- + top Öffentliche Verkehrsanbindung
- + variable Bestuhlungsmöglichkeiten
- + hauseigene Gastronomie
- + eigene Weinhandlung
- + Klimanlage u.v.a.m.



## CAFÉ-WEIN-BAR IM EG

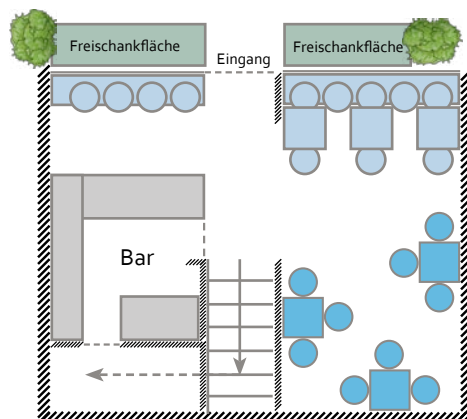
Der „Kater Mikesch“ empfängt Sie im Oberen Bereich mit einer hellen Café-Wein-Bar mit Wohlfühlambiente sowie einem kleinen Außenbereich den man bis kurz vor 23:00 Uhr mitnutzen kann. Bei Beginn der Veranstaltungen ist dies ein perfekter Ort um abends die letzten Sonnenstrahlen bei einem Aperitif und den

ersten Häppchen zu genießen. Ein paar Schritte sind es bis zur Bar, hinter der eine italienische Siebträger-Espressomaschine thront, und an der es erfrischende Drinks, köstliche Weine und allerhand perlende Leckereien zu bestellen gibt.

Zum Chillen und Seele baumeln lassen gibt es zudem ein paar Ledersessel an den Tischen am Fenster sowie bequeme Barhocker an Stehtischen.

### Lockere Bestuhlung zum Empfang in der Café-Weinbar

- mit Stehtischen ■ und Barhockern ●
- niedrigen Tischen ■ und Sesseln/Kissen ●



**Kater Mikesch**  
Thierschstraße 10  
80538 München

Telefon: 089-28856987  
Fax: 089-28856989  
E-Mail: [info@katermikesch.com](mailto:info@katermikesch.com)  
Web: [www.katermikesch.com](http://www.katermikesch.com)





# GEWÖLBKELLER IM UG

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

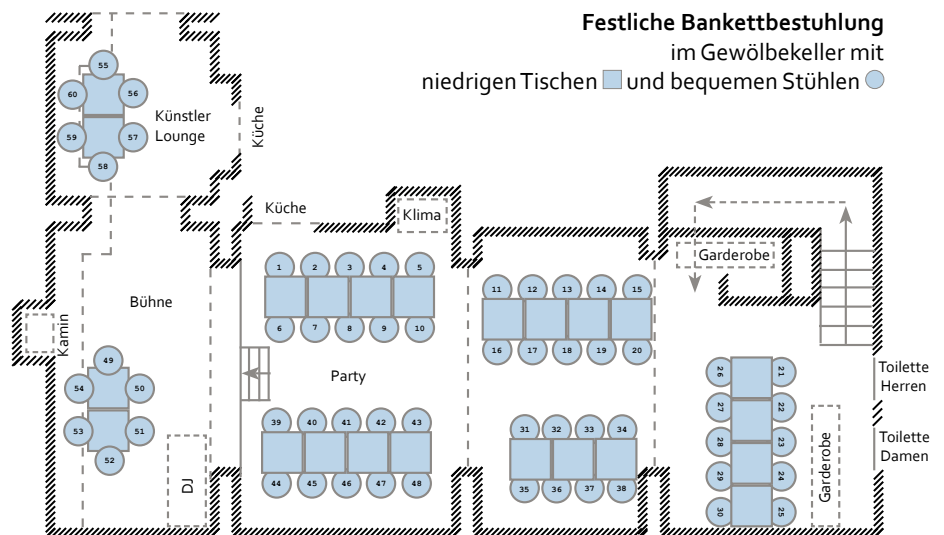
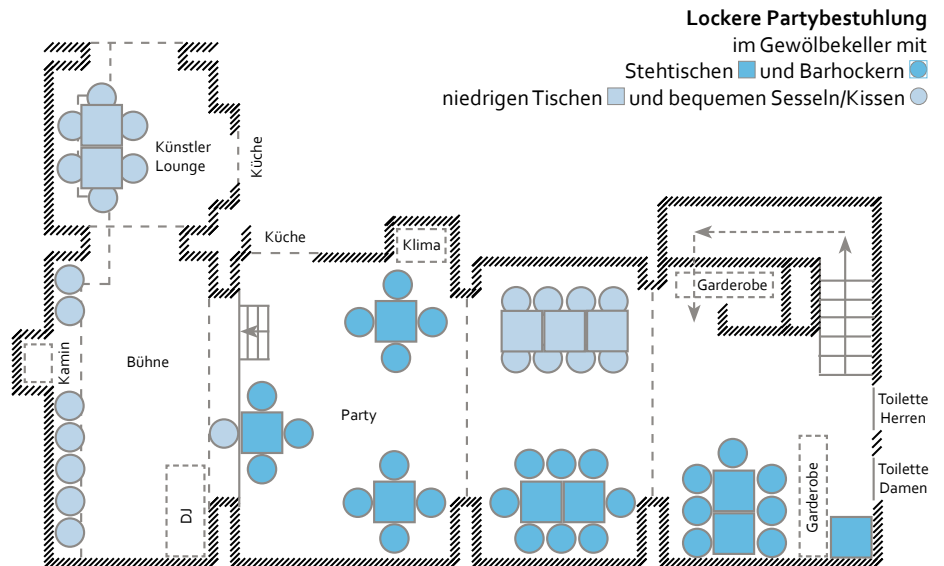


Bei Events im Kater Mikesch ist es häufig gesellig und ungezwungen entspannt. Die beliebteste Bestuhlungsvariante bei Geburtstagen und Get-Togethers ist deswegen auch die Party-&-Lounge-Bestuhlung mit einem Mix aus Stehtischen, bequemen Barhockern, niedrigen Tischen und Sesseln.

Zur späteren Stunde kann im Bereich vor der Bühne auch auf unnötiges Mobiliar verzichtet werden, um mehr

Bewegungsfreiheit zu schaffen. Auf der Bühne rund um den Kamin, in der Künstlerlounge sowie auch in der Café-Wein-Bar im Erdgeschoß befinden sich viele Sitzmöglichkeiten für alle diejenigen, die es gediegener angehen möchten.

Neben der lockeren Bestuhlung können wir Ihnen auch eine Block-, Revue-, U-Form-, Theater- oder Bankettbestuhlung anbieten.



## BANKETT

Diese Bestuhlung ist die klassische Dinnerbestuhlung bei Gesetzten Essen. Sie ist die bevorzugte Bestuhlung bei allen festlichen Anlässen. Bei ihr haben Sie in unserem Gewölbekeller eine maximale Kapazität von ca. 48/50 Sitzplätzen. Mit einem kleinen Umbau nach dem Bankett können wir Ihnen zu vorgerückter Stunde den vorderen Tischbereich auflösen und eine lockere Partyfläche mit seitlichen Stehtischen und Barhockern schaffen.





Geburtstag  
für z.B. **76,50€**  
pro Person

## FIRMENEVENT

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

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



## WEIHNACHTSFEIER

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

## MUSTERANGEBOT

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

Geburtstagsfeier für 50 Personen	Menge	Einzelpreis	Gesamt
<b>Raummiete Kater Mikesch</b> z.B. an einem Freitag für 6 Stunden, z.B. von 20:00 Uhr bis 02:00 Uhr	1	390,00€	390,00€
<b>Auf- und Umbau</b> auf locker-gemischte Bestuhlung Café-Wein-Bar und Gewölbekeller	1	59,90	59,90€
<b>Getränke</b> z.B. nach Verbrauch	1	1250,00€	1250,00€
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Mineralwasser</b> Petrusquelle Spritzig, Medium, Naturell</li> <li><b>Softdrinks</b> z.B. Coca Cola, Coca Cola Zero, Spezi, Bionade Holunder, Schweppes Wildberry ...</li> <li><b>Saftschorlen</b> Apfel, Johannisbeere, Orange, Maracuja</li> <li><b>Biere</b> Tegernseer Helles, Hopf Weißbiere, Russ´n, Rothaus Tannenzäpfle, Gösser Naturradler ...</li> <li><b>Weine</b> z.B. Grauburgunder, Grüner Veltliner, Zweigelt und Gropello (Alternative z.B. Getränkepauschale 33,90€ p.P, 6h)</li> </ol>			
<b>Speisen</b> z.B. Flying Buffet Menü	50	29,90€	1495,00€
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Olivenschälchen</b> Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot</li> <li><b>Bruschetta-Duett</b> „Classico“ und „Prosciutto“ (Bauernschinken) {oder vegan &amp; vegetarisch: „Zucchini“}</li> <li><b>Knusprig gegrillte Satée-Spießchen</b> in feiner Marinade und mit roter Thai-Chili-Sauce {oder vegan &amp; vegetarisch: Antipastispißchen}</li> <li><b>Panang Thai Curry mit Hühnchenfilet</b>, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse und Duftreis. {oder veganes / vegetarisches: Thai Curry}</li> <li><b>Pannacotta mit dunkelrotem Himbeersugo</b> {oder vegan &amp; vegetarisch: Waldfruchtsorbet}</li> </ol>			
<b>Servicepersonal</b> bei Flying Buffet 2 Personen à 6 Stunden	12	29,90€	358,80€
<b>Servicepersonal</b> bei Flying Buffet 1 Personen à 4 Stunden zur Essenszeit	4	29,90€	119,60€
<b>Türsteher</b> z.B. bei einem 50. Geburtstag 1 Personen à 5 Stunden (Mindestdauer)	5	29,90€	149,50€
Entspricht ca. 76,50€ pro Person mit Getränken für 25,00€, Speisen für 29,90€, Raummiete 9,00€ und Personal 12,60€.		<b>Gesamt:</b>	<b>3822,80€</b>



# Magali

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

Wir können uns in der Magali gut auf Ihre Bestuhlungswünsche einstellen und aus einem großen Repertoire das für Sie passende Mobiliar auswählen. Es stehen für Sie gepolsterte Stühle, Bankettische, Revuetische, Stehtische, Barhocker sowie bequeme Loungehocker und Loungetische zur Auswahl. Bei der Zusammenstellung



beraten wir Sie gerne. Übrigens, eine gemischte, lockere Bestuhlung mit Loungeecken, einem DJ-Pult und einem Flying Buffet ist den meisten Gästen am liebsten.

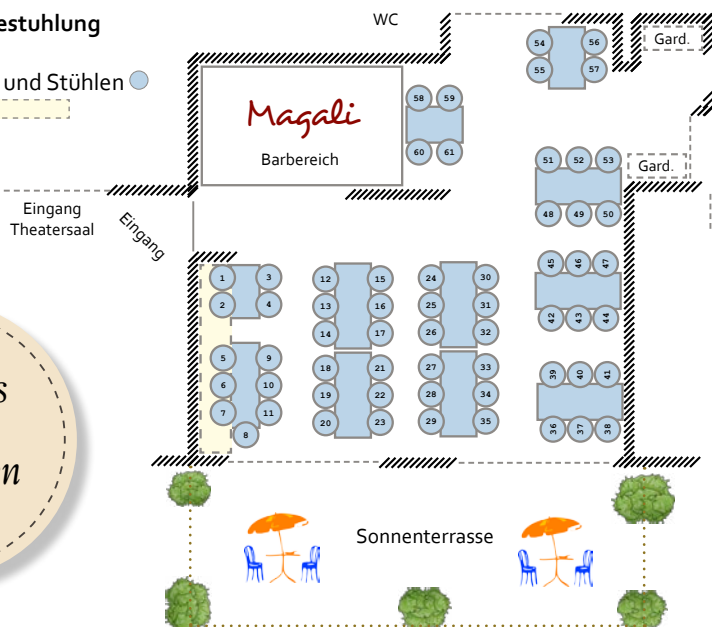
Vor unserer Eventlocation „Magali“ befindet sich eine große, nach Süden hin ausgerichtete Sonnenterrasse. Sie empfängt

Ihre Gäste mit bequemen Sitzmöbeln und bepflanzten Trögen. Eine große Markise sorgt bei Bedarf für die gewünschte Beschattung. Besonders zu Empfängen eignet sich die Terrasse wunderbar als erster Anlaufpunkt. Die großen Falt-Terrassentüren können bei angenehmer Witterung komplett geöffnet werden.

➔ [www.magali-location.com](http://www.magali-location.com)



**Festliche Bankettbestuhlung**  
in der Magali mit  
niedrigen Tischen und Stühlen  
und einer Sitzbank



Pür Events  
mit bis zu  
**60 Gästen**

**Highlights Magali**

- + günstige Raummieten ab 190,00€
- + bis morgens um 5 Uhr buchbar
- + großzügige Inklusivleistungen
- + moderne technische Ausstattung
- + sehr zentrale Lage mit U- & S-Bahn
- + Parkhaus direkt gegenüber
- + variable Bestuhlungsmöglichkeiten
- + hauseigene Gastronomie
- + günstige Getränkeflrates
- + große Sonnenterrasse mit Markise
- + inklusive Musik- und Lichtenanlage
- + auch für kleinere Gesellschaften
- + u.v.a.m.



# Magali



Raummiete  
ab 190,00€

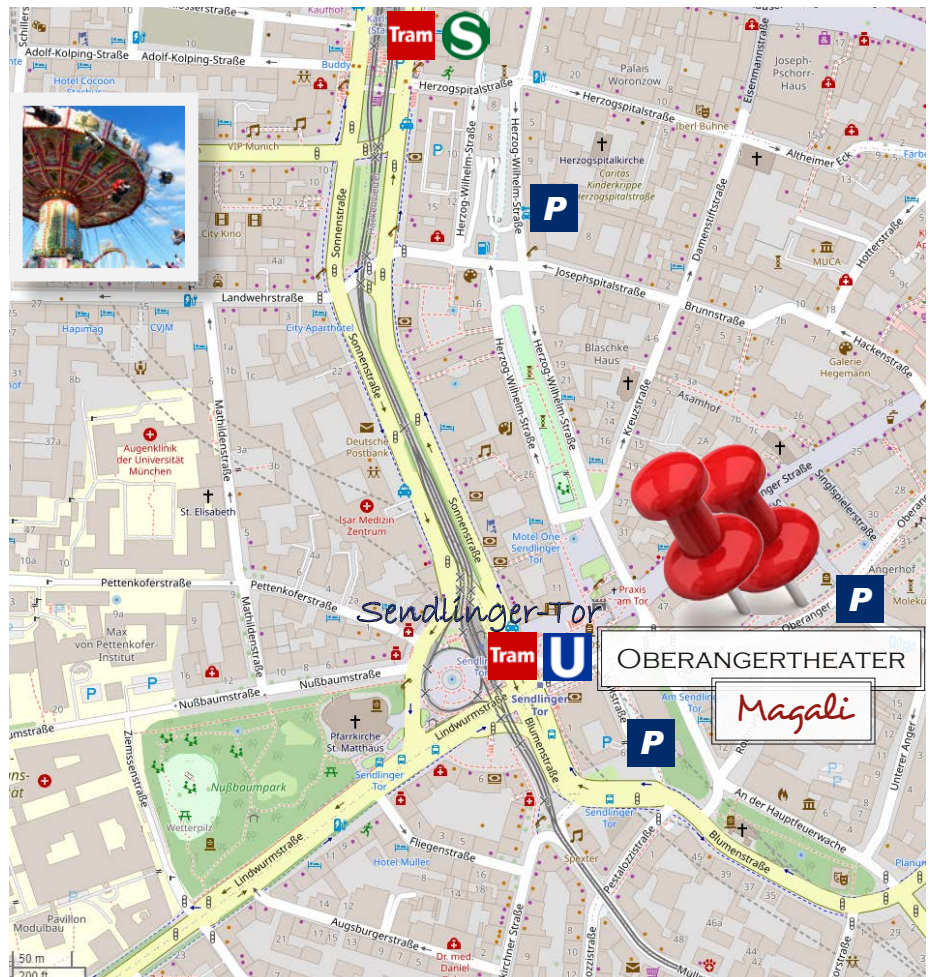


## LAGE DER LOCATIONS

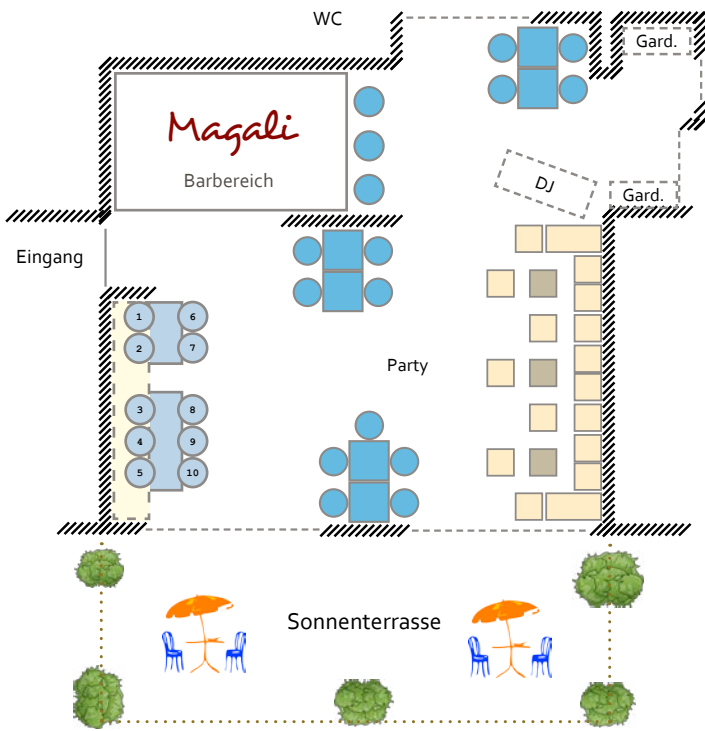
Mit den Öffentlichen Verkehrsmitteln sind unsere Locations vielfältig und einfach zu erreichen: S-Bahn-, U-Bahn- und Trambahnhaltestellen sind jeweils nur wenige Gehminuten entfernt. Mit den S-Bahnzügen (S1 & S8) ist nicht nur der Münchner Flughafen direkt und ohne Umsteigen zu erreichen, sondern auch der Münchner Haupt- und Ostbahnhof mit ihren weitreichenden internationalen und regionalen Verbindungen. Wenn Sie mit dem Auto anreisen, können Sie in einem der umliegenden Parkhäuser parken.

**Oberangertheater & Magali**  
Oberanger 38, 80331 München  
Telefon: 089-23259826  
Fax: 089-23702706  
[www.magali-location.de](http://www.magali-location.de)  
[www.oberangertheater.de](http://www.oberangertheater.de)

**Kater Mikesch**  
Thierschstraße 10, 80538 München  
Telefon: 089-28856987  
Fax: 089-28856989  
[info@katermikesch.com](mailto:info@katermikesch.com)  
[www.kater-mikesch.com](http://www.kater-mikesch.com)







**Lockere Partybestuhlung**  
 in der Magali  
 mit Stehtischen ■ und Barhockern ■  
 niedrigen Tischen ■ und bequemen Sesseln ●  
 Lounehockern ■■ und Loungetischchen ■■





# OBERANGERTHEATER

Unsere Eventlocation hat mehrere Veranstaltungsräume: Hierzu zählen das „Oberangertheater“ und die „Magali“. Zum Bereich des Theatersaals gehören der Wirtsgarten im Innenhof sowie auch der Zentralbereich mit der Hauptbar. An der „Magali“ schließt sich die große, nach Süden hin ausgerichtete Sonnenterrasse an, - ideal für den Empfang oder einen abendlichen Sundowner.

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

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

⇒ [www.oberangertheater.de](http://www.oberangertheater.de)



Oberangertheater Firmenevent mit Casinoabend und Roulettetischen



Oberangertheater Theatersaal mit Partybestuhlung, Bar und Stehtischen



# OBERANGERTHEATER



Beleuchteter Garten mit Winterstimmung



Oberangertheater Präsentation mit Gesetztem Essen bei Blockbestuhlung

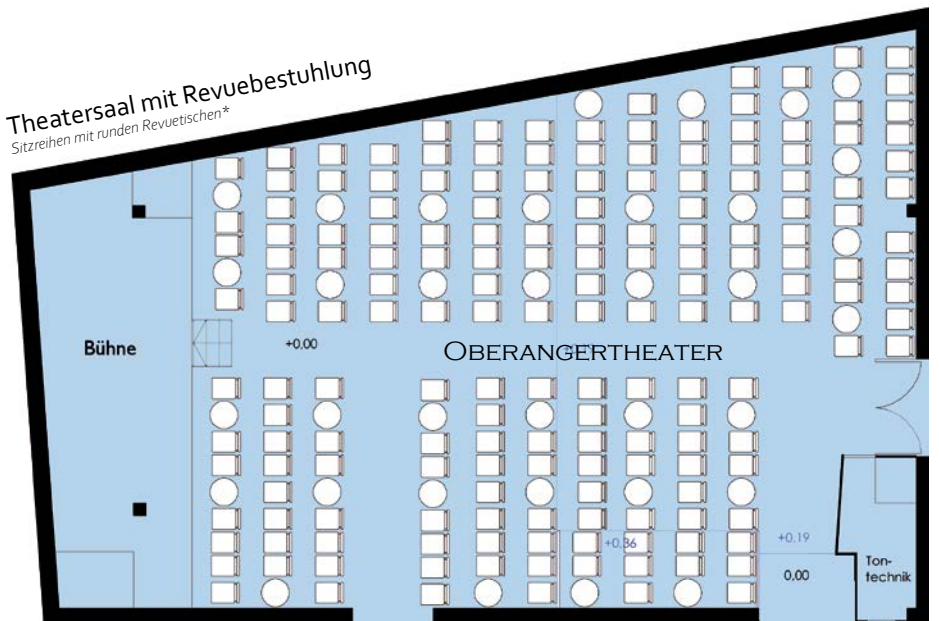
Der Theatersaal ist vielfältig nutzbar. Es stehen hierbei viele Bestuhlungsmöglichkeiten zur Verfügung: Bankett-, Revue-, Präsentations-, Party-, Konferenz-, Theater-, Messe-, Kino-, Parlament-, Block- und Loungebestuhlung.

Die lockere Bestuhlung ist die mit Abstand beliebteste Bestuhlungsalternative und häufig eine Kombination aus Stehtischen mit Barhockern, gemütlichen Loungeecken sowie einer zusätzlichen, weißen Bar. Ideal für gesellige Feiern unter Freunden, Familie oder Kollegen.

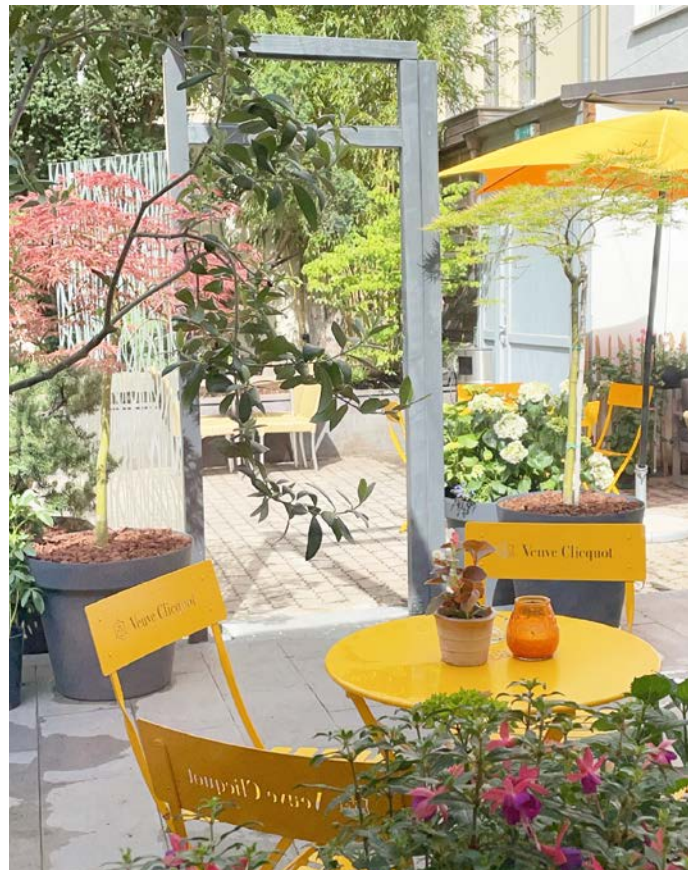
Die Bankettbestuhlung ist eine Variante bei festlichen Anlässen und Gesetztem Essen wie z.B. bei Hochzeiten.

⇒ [www.oberangertheater.de/downloads](http://www.oberangertheater.de/downloads)

Theatersaal mit Revuebestuhlung  
Sitzreihen mit runden Revuetischen\*



Oberangertheater Weihnachtsfeier mit Bankettbestuhlung im Saal



Oberangertheater Garten und Innenhof mit lockerer Gartenbestuhlung



# OBERANGERTHEATER

Manchmal sind unsere kleineren Locations „Kater Mikesch“ und „Magali“ einfach schon vergeben, - und so können wir Ihnen bei einer spontanen, kurzfristigen Anfrage unseren verkleinerten und halbierten Theatersaal für ca. 50 bis 90 Personen zu attraktiven Konditionen anbieten. Auch bei dieser Variante nutzen Sie Ihren Eventbereich exklusiv und ohne fremde Gäste.

Wir teilen hierfür den Theatersaal in zwei Hälften. Der eine Teil bleibt dunkel und der andere wird zu Ihrem bunten und stimmungsvollen Partybereich. Eine riesige Leinwand, die von hinten eingeleuchtet wird, sowie eine immergrüne Hecke mit einer Lichtergirlande sorgen für eine heimelige Atmosphäre.

Als Bestuhlung können wir Ihnen eine lockere Bestuhlung mit modernen Loungemöbeln, Barhockern, Stehtischen und gemütlichen Sofas oder eine festliche Bankettbestuhlung anbieten. Auf Wunsch kann man auch den schönen Gartenbereich hinzubuchen, - ideal für einen abendlichen Empfang oder ein entspanntes Zusammensein bei milden und sommerlichen Temperaturen.



Eingangsbereich mit neuer Garderobe



Trennleinwand, immergrüne Pflanzenhecke, Lichtergirlanden bei lockerer Partybestuhlung

- ### Highlights 1/2 Theatersaal
- + günstige Raummieten ab 390,00€
  - + DJ-Aufbau und Discolicht
  - + mobile, alluminierte Trennleinwand
  - + bunte Ambientebeleuchtung
  - + variable Bestuhlungsmöglichkeiten
  - + optional mit großem Garten
  - + auch für kleinere Gesellschaften
  - + ideal für 30 bis 80 Gäste



DJ-Anlage und Discolicht



Festliche Bankettbestuhlung

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



Gemütliche Sofaecken, Loungemöbel und Olivenbäume





# SPEISENKARTE

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

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

## 1. FLYING BUFFET

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

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

## 2. BUFFET

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

Zudem bietet ein Buffet eine etwas variabelere und häufig auch längere Essenszeit. Bei üppigen Buffets kann zudem ein Nachschlag für besonders hungrige Gäste miteinkalkuliert werden.

Beim Buffet wird allerdings meist auch deutlich mehr gegessen.

## 3. GESETZTES ESSEN

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

## SPEISEANGEBOTE

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

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

Die Mindestspeisenumsätze variieren je nach Eventtag und Location. Folgende Mindermengenzuschläge können sich bei geringeren Gästezahlen, unterschiedlichen Menükomponenten oder bei der Bestellung einer kleineren Speisenanzahl ergeben:

**Mindermengenzuschläge**  
bei weniger als 50 Portionen

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



## AMUSE GUEULES

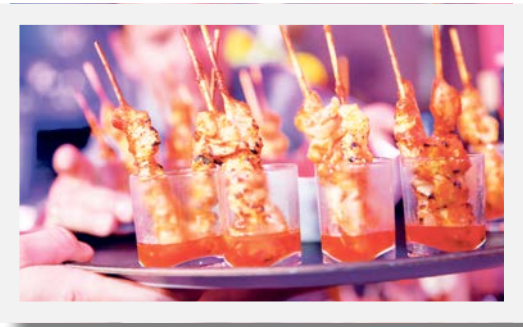
Symbol	Zeichenbedeutung
	Amuses Geules
	Flying Buffet
	Gesetztes Essen
	Buffet
	Vegetarisch
	Vegan
*	* Zutat kann bei veganen oder vegetarischen Speisen entfallen!

AMUSE GUEULES	Preis
zum Empfang und zum Teilen auf den Tischen. (Preis pro Person bei 50 Gästen)	
<b>Almendras tostadas</b> Geröstete, gesalzene Mandeln	2,80€
<b>Olivenschälchen</b> Eingelegte Oliven in Kräutern mit Ciabattabrot	2,60€
<b>Humus</b> mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot	3,80€
<b>Grissinis</b> mit feinem italienischen Parmaschinken	5,20€
<b>Amuses-Geules-Variation</b> Almendras tostadas, eingelegte Oliven, Humus und Ciabattabrot	5,80€





# VORSPEISEN



# CANAPÉES

FINGERFOOD als Flying Buffet und teilweise Buffet (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis	
<b>Satée-Spießchen</b> gebratene Hühnchenspieße in feiner Marinade und mit roter Thai-Sauce (2 Stück)	3,90€	-
<b>Laab Nua</b> lauwarmer thailändischer Hackfleischsalat mit Tomatenstückchen, Koriander und Chicorée	5,80€	6,50€
<b>Lachsrollchen</b> mit Dill-Frischkäse	4,70€	5,40€
<b>Guacamole im Weckglas</b> Avocado-creme mit Tomatenwürfeln, Röstzwiebeln und Grissinis	4,70€	5,40€
<b>Obatzda</b> mit bayrischer Brezn	4,70€	5,40€
<b>Speckdatteln</b> Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	3,90€	-
<b>Ziegenkäsepralinen</b> Feiner Ziegenkäse im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück)	4,30€	-
<b>Mini-Quiche</b> mit Spinat-Ricotta-Füllung, getrockneten Tomaten und Bergkäse	4,50€	-
<b>Mini-Quiche „Lorraine“</b> mit Speck und Zwiebeln	4,50€	-
<b>Mini-Fleischpflanzerl</b> auf Münchner Kartoffelsalat	4,70€	5,40€
<b>Gambas</b> in feiner Kokos-Ingwer-Sauce	7,90€	8,60€
<b>Lachs-Tartare im Weckglas</b> mit Wakame-Algensalat und Sesam	7,90€	8,60€
<b>Antpastispießchen</b> (2 Stück) mit Oliven, Artischocke, Pepperdew, Tomate	4,60€	5,30€



CANAPÉES & TRAMEZZINIS als Flying Buffet oder Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Stück)	Preis	
<b>Canapée „Helsinki“</b> mit geräuchertem Lachsfilet und Meerrettich	2,80€	2,80€
<b>Canapée „Parma“</b> mit aromatischem Parmaschinken	2,80€	2,80€
<b>Canapée „Kopenhagen“</b> mit Kräuterfrischkäse und frischem Schnittlauch	2,30€	2,30€
<b>Canapée „Mayrhofen“</b> mit Zillertaler Bergkäse und Birnenscheibe	2,80€	2,80€
<b>Canapée „München“</b> mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	2,30€	2,30€
<b>Canapéevariation</b> mit unterschiedlichen Canapées (3 Stück p.P.)	6,50€	6,50€
<b>Tramezzini „Marrakesch“</b> Feinpikanter Humus mit Chili, Salat und geröstetem Sesam	4,50€	4,50€
<b>Tramezzini „San Remo“</b> mit Radicchio und Basilikumcreme	4,80€	4,80€
<b>Tramezzini „Caprese“</b> mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	4,70€	4,70€
<b>Tramezzini „Trentino“</b> Italienischer Schinken, getrocknete Tomaten, würziger Bergkäse	4,60€	4,60€
<b>Tramezzini „Chicken-Curry“</b> mit Hühnchen, Ananas, Karotten, Currycreme und Lollo Bionda	4,90€	4,90€
<b>Tramezzini „Napoli“</b> mit Thunfisch, Ei, Cipolla Rossa und Blattsalat	4,80€	4,80€

# BRUSCHETTA & CO



BRUSCHETTAS, PANNINIS & FLAMMENKUCHEN ofenfrisch und knusprig gebraten als Flying Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis
<b>Bruschetta „Classico“</b> mit Tomate und Parmesan	2,80€
<b>Bruschetta „Prosciutto“</b> mit Bauernschinken und Parmesan	2,80€
<b>Bruschetta „Olio“</b> mit Oliventapenade und Parmesan	2,80€
<b>Bruschetta „Zucchini“</b> mit Zucchini, Pinienkernen und Aceto Balsamico	2,80€
<b>Panini „Formaggio e Verdura“</b> getoastete Brotecke mit Schafskäse, Paprika, Oliven und Zucchini-scheiben	4,60€
<b>Panini „Prosciutto e Formaggio“</b> getoastete Brotecke mit Bauernschinken, getrockneten Tomaten und würzigem Käse	4,60€
<b>Panini „Formaggio Caprino“</b> getoastete Brotecke mit Ziegenkäse und Rosmarinhonig	4,60€
<b>Tarte flambée traditionnelle</b> Flammkuchenstückchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	3,90€
<b>Tarte flambée végétarienne</b> Flammkuchenstückchen mit Frühlingzwiebeln, roter Paprika und Sauerrahm	3,90€



# SUPPEN

SUPPEN als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preise		
<b>Tom-Kha-Gai</b> 🌱🌿* Hühnchen*, Galgant, Kokos, Zitronengras, Koriander, Champignons	6,90€	8,80€	7,90€
<b>Tom-Kha-Gung</b> 🌱🌿* Garnelen*, Koriander Zitronengras, Galgant, Kokos, Champignons	7,90€	9,90€	8,90€
<b>Gelbe Linsensuppe</b> 🌱🌿 mit Kokosmilch	5,80€	7,80€	6,80€
<b>Minestrone</b> 🌱🌿* Italienische Gemüsesuppe mit mediterranen Gewürzen und Parmesan*	6,20€	8,20€	7,20€
<b>Gazpacho</b> 🌱🌿 kalte, spanische Tomatensuppe mit Rosmarincroûtons	5,80€	7,80€	6,80€
<b>Karotten-Curry-Suppe</b> 🌱🌿 mit Kokosmilch und Gartenkresse	6,20€	8,20€	7,20€
<b>Maronencremesuppe</b> 🌱 mit feiner Sherrynote	6,80€	8,90€	7,80€
<b>Champagnerkrautsuppe</b> 🌱 mit Thymian-Croûtons	6,20€	8,20€	7,20€
<b>Champignoncremesuppe</b> 🌱 mit Trüffelcroûtons	5,80€	7,80€	6,80€
<b>Gepfefferte Tomatencremesuppe</b> 🌱 mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse	5,80€	7,80€	6,80€
<b>Broccolicremesuppe</b> 🌱 mit Pfefferschäum und Mandeln	5,80€	7,80€	6,80€
<b>Apfel-Sellerie-Cremesuppe</b> 🌱 mit Trüffelcroûtons	5,80€	7,80€	6,80€
<b>Bayrische Griesnockerlsuppe</b> 🌱* Rinderbouillon* (oder Gemüsebrühe), Schnittlauch	5,80€	7,80€	6,80€
<b>Arabische Linsensuppe</b> 🌱🌿 mit orientalischen Gewürzen und Koriander	5,80€	7,80€	6,80€
<b>Kürbiscremesuppe</b> 🌱 mit stairischem Kerndlöl und gerösteten Kürbiskernen	6,60€	8,60€	7,60€

# PASTA

PASTAGERICHTE (Zwischengerichte) als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet (Preis pro Portion bei je 50 Portionen)	Preise		
<b>Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta</b> 🌱 Sahnesauce, Ruccola, Parmesan	11,90€	14,90€	13,90€
<b>Gefüllte Tortelloni mit Trüffel-Ricotta</b> 🌱 Sahne-Trüffelsauce und Parmesan	11,90€	14,90€	13,90€
<b>Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta</b> 🌱 Gemüse-Ratatouille, Ruccola, Parmesan	10,70€	13,70€	12,70€



# SALATE



SALATE & VORSPEISEN als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei 50 Portionen)	Preise		
<b>Falafel Salatbowl</b> 🌱🌿 Bunte Blattsalate, Rote Beere, frische Minze, Petersilie, Kichererbsen, Tomaten, Gurken, Limonen-Dressing & Ciabatta	11,60€	11,60€	12,60€
<b>Antipasti-Variation</b> 🌱🌿 mit gegrillten, eingelegten Paprika, Zucchini und Oliven, Balsamicozwiebeln, Artischocken und Peppadews	5,60€	8,60€	7,60€
<b>Mediterrane-Vorspeisen-Variation</b> 🌱 mit gegrillten und eingelegtem Gemüse, Bresaola, Mailänder Salami, Pecorino, Gorgonzola, Oliven	9,80€	11,80€	10,80€
<b>Bresaola-Carpaccio</b> mit Balsamico-Vinaigrette, Ruccola und gehobeltem Parmesan	6,80€	9,80€	8,80€
<b>Blattsalatvariation</b> 🌱🌿* mit Chicorée, Gemüsestückchen, Balsamico-Vinaigrette und Walnüssen (mit geröstetem Bauernpeck* +2€)	5,60€	8,60€	7,60€
<b>Yam Woon Sen.</b> Glasnudelsalat mit Frühlingszwiebeln, Ingwer, Staudensellerie, Cashews und Koriander (mit Garnelen* +4€)	5,60€	8,60€	7,60€
<b>Pennesalat</b> 🌱 mit Ziegenkäse, Paprika, Zucchini, getrockneten Tomaten und Pinienkernen	4,80€	-	6,80€
<b>Marokkanischer Couscous-Salat</b> 🌱🌿 mit Gemüsestückchen, Rosinen, Ananas und frischer Minze	5,60€	8,60€	7,60€
<b>Cocktailtomaten-Minimozzarella-Salat</b> 🌱 mit hausgemachtem Basilikumpesto.	4,50€	-	6,50€
<b>Orientalischer Kichererbsensalat</b> 🌱🌿 mit Tomatenstückchen, Paprika, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander	5,60€	8,60€	7,60€
<b>Tessiner Kartoffelsalat</b> 🌱🌿 mit Kapern und Oliven	3,90€	-	5,90€
<b>Caesar's Salad</b> 🌱* mit Romanasalat, Sardellen* Parmesan und Croûtons (mit Hühnchenstückchen* +4€)	-	9,80€	-



# HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN als Gesetztes Essen oder Buffet und teilweise auch als Flying Buffet. (Preis pro Portion bei 50 Portionen)	Preise		
<b>Panang Thai-Curry</b> 🌱🌿* mit Hühnchenfleisch*, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse, Sprossen und Duftreis	13,80€	13,80€	15,80€
<b>Chicken Teriyaki</b> mit Hühnchen in japanischer Soja-Honig-Marina- de, Gemüsestückchen und Duftreis	14,90€	14,90€	16,90€
<b>Massaman Thai-Curry</b> mit Rindfleischstreifen, Kokosmilch, Kardamon, Cashews, Kartoffelstückchen, Sprossen und Duftreis	14,90€	14,90€	16,90€
<b>Gaeng Ped Gung</b> 🌱🌿* Rotes Thai-Curry mit Garnelen*, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüsestückchen, Sprossen, Duftreis	15,90€	15,90€	17,90€
<b>Saltimbocca von der Maispoularde</b> mit Parmaschinken und Salbei, mediterranem Gemüse, Syrah-Thymian-Jus, Rosmarinkartoffeln	-	24,50€	26,50€
<b>Puteninvoltnis.</b> Putenrouladen gefüllt mit Bergkäse, Pesto, Parmaschinken, Tomaten, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln	19,70€	23,70€	25,70€
<b>Putenrahmgeschnetzeltes</b> mit Champignons und Butterspätzle	16,50€	18,50€	19,50€
<b>Gebrautes Entenbrustfilet</b> mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	19,70€	23,70€	25,70€
<b>Lachsfilet</b> auf Paprika-Zucchini-Zuckerschoten-Gemüse mit Duftreis und Zitronen-Weißwein-Sauce	19,70€	23,70€	25,70€
<b>Gebrautes Zanderfilet</b> an mediterranem Gemüsepotpourri, Mandelreis und Dill-Limonen-Sahnesauce	19,70€	23,70€	25,70€
<b>Bayrischer Schweinebraten</b> mit Biersauce und Kartoffelknödel (mit Krautsalat +2€)	-	16,90€	17,90€
<b>Schweinefilet-Medaillons</b> im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen	-	22,50€	24,50€
<b>Züricher Geschnetzeltes</b> vom Kalb mit Weißwein-Sahnesauce, Butterspätzle und Vichy-Vanille-Karotten	19,70€	23,70€	25,70€
<b>Saltimbocca vom Kalb</b> mit Parmaschinken und Salbei an Duftreis, mediterranem Gemüse und Syrah-Thmian-Jus	-	26,50€	-
<b>Rindergoulasch</b> mit bayrischen Serviettenknödeln und Preiselbeeren (mit Apfelblaukraut +2€)	16,80€	16,80€	18,80€
<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> mit Brokkoli-Mandelgemüse an Kartoffel-Cranberry-Thaler und Barbera-Rosmarin-Jus	-	29,60€	-
<b>Rinderfilet-Medaillons</b> mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel	-	34,40€	-
<b>Hirschragout</b> mit Preiselbeeren an Apfelblaukraut und Serviettenknödeln	21,20€	21,20€	23,20€
<b>Rahmschwammerl</b> 🌱 mit Semmelknödel und Petersilie	14,90€	14,90€	16,90€
<b>Pilzgoulasch</b> 🌱🌿* mit Serviettenknödeln, Preiselbeeren und Apfelblaukraut	16,50€	18,50€	19,50€
<b>Spinatknödel</b> 🌱 mit feinem Olivenöl, Meersalz und Parmesanspänen	13,80€	13,80€	15,80€



# KUCHEN



KUCHEN als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Portion bei 50 Portionen)	Preise		
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b> 🌱 im Weckglas	5,60€	7,60€	6,60€
<b>Französisches Schokotörtchen</b> 🌱 mit warmen Kern und Schlagobers	4,70€	4,70€	-
<b>Kater Mikesch Schokokuchen</b> 🌱 mit dunkler Schokolade und Mandelsplittern	4,90€	4,90€	4,90€
<b>Bayrischer Apfelstrudel</b> 🌱 Lauwarm mit Vanillesauce	4,70€	5,70€	5,70€
<b>Boston Cheesecake</b> 🌱 Käsekuchentörtchen mit warmen Kirschconfis und Crumble	5,90€	7,90€	6,90€





# FLYING BUFFET MENÜS

## DESSERTS

NACHSPEISEN als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis pro Person bei 50 Portionen)	Preise		
<b>Pannacotta</b> mit Vanille und dunkelrotem Himbeersugo	5,60€	7,60€	6,60€
<b>Espresso-Pannacotta</b> mit Valrhonaschokolade	6,50€	8,50€	7,50€
<b>Mousse au Chocolat</b> mit kleiner Fruchtdecoration	5,60€	7,60€	6,60€
<b>Weißer Mousse</b> mit Ananaschutney	5,90€	7,90€	6,90€
<b>Lebkuchenmousse</b> mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster	5,90€	7,90€	6,90€
<b>Crème Brûlée</b> mit feiner Vanillenote	7,20€	7,20€	-
<b>Himbeer-Mascarpone-Trifle</b> mit Bisquit und Buttercrumbles	5,90€	7,90€	6,90€
<b>Obstsalat</b> mit gerösteten Mandeln und Vanille	5,60€	7,60€	6,60€
<b>Waldbeertiramisu</b> mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren	5,90€	7,90€	6,90€
<b>Amarettotraum</b> Mascarponecreme mit Amarenakirschen auf Amarettini-Crumble	5,90€	7,90€	6,90€
<b>Waldfruchtsorbet</b> mit Waldbeeren und Minze	4,60€	4,60€	-

## SNACKS

MITTERNACHTSNACKS als Flying Buffet, Gesetztes Essen oder Buffet. (Preis bei je 50 Portionen)	Preise		
<b>Chili con Carne</b> mit Schmand und Pugliesebrot	4,70€	7,70€	5,70€
<b>Chili sin Carne</b> mit Gemüsestückchen und Baguette	4,90€	7,90€	5,90€
<b>Tortillachips</b> Warme Taccochips mit roter Salsa	-	-	2,50€
<b>Käseplatte</b> mit Trauben, Walnüssen, Feigensenf und Baguette	-	8,80€	5,80€
<b>Currywurst</b> mit Baguettesemmel	4,70€	7,70€	5,70€
<b>Popcorn</b> süß oder salzig in einer Kinobox	-	-	3,60€
<b>Gebrannte Mandeln</b> in der Spitztüte (100g)	-	-	4,50€

FLYING BUFFET - MENÜ #F1 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis
<b>Olivenschälchen</b> Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot <b>Bruschetta-Duett</b> „Classico“ (Tomate und Parmesan*) sowie „Prosciutto“ (Bauernschinken & Käse) <i>oder Bruschetta „Zucchini“</i> } <b>Knusprig gegrillte Satée-Spießchen</b> in feiner Marinade und mit roter Thai-Chili-Sauce <i>oder Antipastispießchen</i> } <b>Panang Thai-Curry</b> mit Hühnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronengras, frischem Gemüse und Duftreis <i>oder Panang Thai-Curry ohne Hühnchen</i> } <b>Pannacotta</b> mit dunkelrotem Himbeersugo <i>oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze:</i> }	29,90€ 

FLYING BUFFET - MENÜ #F2 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis
<b>Gepfefferte Tomatencremesuppe</b> mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse <i>oder Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot</i> } <b>Speckdatteln</b> Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel (2 Stück) <i>oder Antipastispießchen</i> } <b>Putenrahmgeschnetzeltes</b> mit Champignons und Butterspätzle <i>(oder Spinatkäsespätzle mit kleinem Salatbouquet</i> ) <b>Himbeer-Mascarpone-Trifle</b> mit Bisquit und Buttercrumbles <i>oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze:</i> }	29,90€ 

#FLYING BUFFET - MENÜ #F3 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis
<b>Obatzda</b> mit bayrischer Brezn <b>Mini-Fleischpflanzerl</b> auf Münchner Kartoffelsalat <b>Canapée „München“</b> mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln <b>Rahmschwammerl</b> mit Semmelknödel und Petersilie <b>Bayrischer Apfelstrudel</b> Lauwarm mit und Vanillesauce	29,90€  

FLYING BUFFET - MENÜ #F4 als Flying Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis
<b>Olivenschälchen</b> Eingelegte Oliven in Kräutern <b>Feinpikanter Humus</b> mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot <b>Arabische Linsensuppe</b> mit orientalischen Gewürzen und Koriander <b>Gebratenes Entenbrustfilet</b> mit Rotwein-Thymian-Jus, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>oder Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta</i> <i>Gemüse-Ratatouille, Ruccola, Parmesan</i> } <b>Mousse au Chocolat</b> mit kleiner Fruchtdecoration <i>oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze:</i> }	34,40€ 





# GESETZTE ESSEN MENÜS

GESETZTES ESSEN - MENÜ #G1	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	
<b>Griesnockerlsuppe</b> Rinderbouillon mit Schnittlauch <i>{oder Gemüsebouillon }</i> <b>Bayrischer Schweinebraten</b> mit Biersauce, Kartoffelknödel mit Krautsalat <i>{oder Käsespätzle mit kleinem Salatbouquet }</i> <b>Apfelstrudel</b> Lauwarm mit Vanillesauce	29,90€

GESETZTES ESSEN - MENÜ G2	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	
<b>Gepfefferte Tomatencremesuppe</b> mit Rosmarincroûtons und feiner Kresse <b>Saltimbocca von der Maispoularde</b> mit Parmaschinken und Salbei an mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln <i>{oder gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta Gemüse-Ratatouille-Sauce, Ruccola und Parmesan }</i> <b>Himbeer-Mascarpone-Trifle</b> mit Bisquit und Buttercrumbles <i>{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: }</i>	38,90€

GESETZTES ESSEN - MENÜ #G3	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	
<b>Apfel-Sellerie-Cremesuppe</b> mit Trüffelcroûtons <b>Schweinefilet-Medaillons</b> im Speckmantel an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelgratin und Prinzessbohnen <i>{oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Ruccola und Parmesan }</i> <b>Französisches Schokotörtchen</b> mit warmen Kern und Schlagobers <i>{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: }</i>	35,60€

GESETZTES ESSEN - MENÜ #G4	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit stairischem Kerndlöl und geröstetem Kürbiskernen <b>Rinderfilet-Medaillons</b> mit Rotweinjus, Kartoffelgratin und Bohnen im Speckmantel <i>{oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Ruccola &amp; Parmesan }</i> <b>Waldbeerentiramisu</b> mit Mascarpone, Bisquit und dunklen Waldbeeren <i>{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: }</i>	47,50€

# WEIHNACHTSMENÜS & FESTMENÜS

FESTTAGS- UND WEIHNACHTSESSEN - MENÜ #W1	Preis
als Flying Buffet. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit stairischem Kerndlöl und gerösteten Kürbiskernen <b>Speckdatteln</b> Datteln im knusprig gebratenen Speckmantel <i>{oder Humus mit Kichererbsen, Sesam und Ciabattabrot }</i> <b>Gebratenes Entenbrustfilet</b> mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln. <i>{oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Ruccola und Parmesan }</i> <b>Lebkuchenmousse</b> mit Spekulatiuscrumble und Zwetschgenröster <i>{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: }</i>	35,60€

FESTTAGS- UND WEIHNACHTSESSEN - MENÜ #W2	Preis
als Gesetztes Essen. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	
<b>Maronencremesuppe</b> mit feiner Sherrynote und glasierten Maronen <b>Gebratenes Entenbrustfilet</b> mit Rotwein-Thymian-Jus, karamellisiertem Apfelblaukraut und Serviettenknödeln <i>{oder gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen und Ricotta, Sahnesauce, Ruccola und Parmesan }</i> <b>Französisches Schokotörtchen</b> mit warmen Kern und Schlagobers <i>{oder Waldfruchtsorbet mit frischer Minze: }</i>	35,60€




# FRÜHSTÜCK, BRUNCH & PAUSEN


# BUFFETS

<b>FRÜHSTÜCKS- UND BRUNCHBUFFET #B1</b> in Buffetform (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 	<b>SNACKBUFFET #B4</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Frühstücks- und Brunchbuffet</b> Brezn, Kornspitz und Semmeln  Joghurt „Bircher Müsli“ & „Waldbeeren“  Croissants  Pain au Chocolat  Kleine Käsevariation  Butter, Honig & Marmelade  Kleine Wurst- & Schinkenplatte*  <b>Ergänzungen:</b> Bunte Brotzeiteier +1€  Griechischer Joghurt mit Walnüssen + 1€  Müsli und Cornflakes + 2€  Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille   + 3€ Lachs und Meerrettich-Sahne +3€ Wiener mit mittelscharfem Senf +3€ Bayerischer Leberkäs mit Senf +4€ Münchner Weißwurst mit bairischem Senf +5€	11,80€	<b>Olivenschälchen</b>   Eingelegte Oliven in Kräutern, mit Ciabattabrot <b>Gelbe Linsensuppe</b>   mit Kokosmilch <b>Laab Nüa</b> . thailändischer Hackfleischsalat aus Rindfleisch mit Tomatenstückchen, Thai-Basilikum, Frühlingszwiebeln, Koriander und Chicorée <i>{oder Chili Sin Carne   }</i> <b>Pannacotta</b> mit dunkelrotem Himbeersugo	17,90€
<b>KONFERENZPAUSE #B2</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 	<b>BAYRISCHES BUFFET #B5</b> in Buffetform (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 
<b>Süße Konferenzpause</b> Croissants  Kuchenstückchen  Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille  	11,80€	<b>Vorspeisen:</b> Obatzda, Camembert und Bergkäse  Bauernschinken und würzige Landjäger Dinkelbrot mit Frischkäse und Schnittlauch  Schmalzbrote mit Grießen und Röstzwiebeln Radieserl und frischer Radi   Brezn und Brot  (Griesnockerlsuppe +3€)  <b>Hauptspeisen:</b> Schweinebraten mit heller Biersauce Käsespätzle mit Röstzwiebeln  (Gebratenes Zanderfilet auf Mandelreis +5€)	 39,90€
<b>KONFERENZPAUSE #B3</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	<b>Preis</b> 	<b>Beilagen:</b> Blattsalatvariation mit Orangen-Joghurtdressing  Bayerische Kartoffelknödel  Krautsalat mit Speckwürfeln  <b>Nachspeisen:</b> Apfelstrudel mit Vanillesauce  Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille  	
<b>Herzhafte Konferenzpause</b> Butterbrezn & Brezn  Belegte Mini-Semmeln mit Lachs, Salami, Schinken und Käse Pannacotta mit dunkelrotem Himbeersugo	11,80€		




# BUFFETS

<b>MEDITERRANES BUFFET #B6</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis 
<b>Vorspeisen:</b> Antipastivariation mit eingelegten, gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen 🍆🥒, Borettane Zwiebeln in feiner Balsamico Vinaigrette 🍷🥒, Eingelegte Oliven in frischen Kräutern 🍷🌿, Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oliven 🍆, Cocktailtomaten-Minimozzarellasalat mit Basilikumpesto 🍆, Mailänder Salami und Parmaschinken, Ciabattabrot 🍞, (Tomatencremesuppe mit Rosmarincroûtons +3€ 🍆).	47,50€
<b>Hauptspeisen:</b> Saltimbocca von der Maispoularde mit Parmaschinken, Salbei und Syrah-Thymian-Jus, Spinatknödel mit feinem Olivenöl und Parmesansplittern 🍷, (Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce +5€).	
<b>Beilagen:</b> Mediterranes Gemüse 🍆🥒, Gebratene Rosmarinkartoffeln 🍷🥒, Penne al Olio 🍝, Salata Mista (Blattsalatvariation mir Ruccola, roten Zwiebeln, Oliven, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika, Balsamicovinaigrette) 🍷🌿	
<b>Nachspeisen:</b> Pannacotta mit Himbeersugo, Mousse au Chocolat 🍫, Macedonia di Frutta (Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille) 🍌🍷.	

<b>VON BANGKOK NACH BADEN-BADEN. BUFFET #B7</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis 
<b>Vorspeisen:</b> Curry Geflügelsalat mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Gemüsestückchen, Yam Woon Sen, Glasnudelsalat mit Sesamöl, Gemüsestückchen und Koriander 🌿, Gegrillte Satéespießchen in Erdnußmarinade mit roter Thai-Chili-Sauce, Laab Nüa, thailändischer Hackfleischsalat mit Rindfleisch mit Tomaten, Thai-Basilikum, Koriander, Chicorée, (Tom-Kha-Gai mit Hühnchenfilet, Galgant, Kokosmilch, Zitronengras, Koriander und Champignons +4€).	56,90€
<b>Hauptspeisen:</b> Gebratenes Roastbeef mit Barbera-Rosmarinjus, Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Zitronen-Weißwein-Sauce (Gemüsethaler mit Fetafrischkäse +3€ 🍆).	
<b>Beilagen:</b> Mandelreis 🍌🍷, Kartoffel-Cranberry-Taler 🍷, Paprika-Zucchini-Zuckerschotengemüse 🍷🥒, Blattsalatvariation mit Balsamico-Walnusz-Vinaigrette 🍷🌿.	
<b>Nachspeisen:</b> Himbeer-Mascarpone-Crumble 🍷, Schwarzwälder Kirschtorte im Weckglas 🍷, Badische Apfeltarte mit Streuseln 🍷.	



# FESTTAGSBUFFET & WEIHNACHTSBUFFET

<b>FESTTAGS- UND WEIHNACHTS-BUFFET #B8</b> in Buffetform. (Preis pro Person bei je 50 Portionen)	Preis 
<b>Vorspeisen:</b> Antipastivariation mit eingelegten, gegrillten Paprika, Zucchini und Auberginen 🍆🥒, Borettane Zwiebeln in feiner Balsamico Vinaigrette 🍷🥒, Eingelegte Oliven in frischen Kräutern 🍷🌿, Tessiner Kartoffelsalat mit Kapern und Oliven 🍆, Cocktailtomaten-Minimozzarellasalat mit Basilikumpesto 🍆, Mailänder Salami und Parmaschinken, Ciabattabrot 🍞, (Kürbiscresmesuppe mit stairischem Kerndöl und geröstetem Kürbiskernen +4€ 🍆).	58,90€
<b>Hauptspeisen:</b> Gebratenes Entenbrustfilet mit Rotwein-Thymian-Jus, Gefüllte Tortelloni mit Steinpilzen, Ricotta und Sahne-Pilz-Sauce 🍷, Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Limonen-Sauce.	
<b>Beilagen:</b> Karamellisiertes Apfelblaukraut 🍏, Bayerische Serviettenknödel 🍷, Mediterranes Gemüse 🍆🥒, Rosmarinkartoffeln 🍷🥒, Bunte Salatvariation mit Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette 🍷🌿.	
<b>Nachspeisen:</b> Schokoladenkuchen mit Mandelsplittern und kleiner Fruchtstückchen 🍫, Weiße Mousse au Chocolat mit Himbeersugo 🍷, Obstsalat mit gerösteten Mandeln und Vanille 🍌🍷.	

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

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

Alle Angaben sind ohne Gewähr. Preise gültig bis zum 01.01.2024 inkl. 19% MwSt bei den Getränken und Speisen. Änderungen vorbehalten. Preise nach dem 01.01.2024 zuzüglich eventueller, anteiliger Inflationssteigerungen. Bei Änderungen der MwSt. ändern sich die Preise entsprechend. Die finale Speisenbestellung muß spätestens 14 Tage vor dem Event fixiert werden.

# GETRÄNKEKARTE



## GETRÄNKE

Gerne präsentieren wir Ihnen unser umfangreiches Getränkeangebot aus dem Sie für Ihre Veranstaltung die passenden Wunschgetränke auswählen können. Dazu gehört auch unsere erlesene Weinauswahl, die wir nach unseren Entdeckungsreisen durch verschiedene Weinregionen der Alten Welt zusammengestellt haben. Sie finden dabei viele Weinraritäten von zumeist recht kleinen Weingütern, die mit viel Liebe zum Detail, großer Sorgfalt sowie engagierter Rücksichtnahme auf Natur und Landschaft ihre Weine keltern.


Für Ihre Veranstaltung können wir Ihnen verschiedene Möglichkeiten der Getränkeabrechnung anbieten. Sie können entscheiden, ob und auf welche Getränke Sie Ihre Gäste einladen möchten, ob Ihre Gäste bestimmte Getränke selbst übernehmen sollen oder ob Sie sie bis zu einem bestimmten Barumsatz einladen möchten. Gerne können Sie von uns auch Getränkebons erwerben, die Sie Ihren Gästen zur Verfügung stellen können. Egal zu welcher Variante Sie tendieren, wir beraten Sie gerne, benennen Ihnen den Mindestgetränkeumsatz für Ihren Wunschtermin und erläutern Ihnen die Vor- und Nachteile der unterschiedlichen Abrechnungskonzepte.

## GETRÄNKEPAUSCHALE

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

Verlängert sich Ihre Veranstaltung über die vorab festgelegte Dauer der Getränkepauschale, so können wir die Getränke Ihrer Gäste danach nach dem tatsächlichem Verbrauch abrechnen.

Möchten Sie bestimmte Getränke, neben der Getränkepauschale, durch Ihre Gäste bezahlen lassen oder lieber einzeln nach tatsächlichem Verbrauch übernehmen, so wäre dies auch kein Problem.

Getränkepauschale für 6 Stunden:	Preis je Person
<b>Erfrischungsgetränke:</b> Petrusquelle (Spritzig, Medium & Naturell) Coca Cola, Coca Cola Zero Spezi Original Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon, Wildberry Bionade Orange-Ingwer, Holunder, Zitrone-Bergamotte	33,90€
<b>Säfte &amp; Saftschorlen:</b> Orangensaft Naturtrübe Apfel-, Maracuja-, Johannisbeer- und Orangenschorle	
<b>Biere:</b> Tegernseer Hell Paulaner Alkoholfrei Gösser Naturradler Rothaus Tannenzäpfle Hopf Weißbier Hopf Alkoholfrei Hopf Russ'n Halbe	
<b>Weine z.B.:</b> Grüner Veltliner (Weingut Hirtl, Niederösterreich) Grauer Burgunder (Weingut Lang, Nahe) Zweigelt (Weingut Hirtl, Niederösterreich) Rosso Brolo (Cantina Marsadri, Lago di Garda, Italien)	
Ergänzungen zur Getränkepauschale:	Preis je Person
<b>(a) Heißgetränke:</b> Espresso, Espresso Macchiato, Espresso Doppio Cappuccino, Heiße Schokolade, Tee	2,00€
<b>(b) Liebhaberweine:</b> zusätzlich z.B. Lugana oder Riesling, Crianza oder Blaufränkisch und ein Rosé (je ein zusätzlicher Weiß-, Rosé- und Rotwein)	4,00€ 
<b>(c) Perlendes:</b> Secco Bavarese, Spritz mit Aperol, Hugo, Mimosa, Lillet Wildberry, Weißweinschorle	6,00€
<b>(d) Longdrinks:</b> Gin-Tonic, Campari-Orange, Whisky-Cola, Rum-Cola, Vodka-Red-Bull-Energy, Vodka-Tonic, Vodka-Lemon, Skinny Bitch	8,00€
<b>(e) Cocktails:</b> z.B. Caipirinha, Mojito, Cuba Libre, Sex on the Beach, Virgin Caipirinha (Voraussetzung: Longdrinkergänzung; andere oder weitere Cocktails je +1,00€)	5,00€
<b>(f) Spirituosen:</b> z.B. Williams, Obstler, Marille, Ouzo, Grappa, Ramazotti, Averna, Jägermeister, Haselnuß (Voraussetzung: Longdrinkergänzung)	4,00€
<b>Kinder-Getränkepauschale</b> Alkoholfreie Erfrischungsgetränke für Kinder von unter 16 Jahren	16,00€
<b>Verlängerung der Getränkepauschale</b> erste Stunde +5,00€, zweite Stunde +4,00€, dritte Stunden +3,00€. (buchbar nur vor dem Event für alle Gäste)	5,00€
<b>Große Partypauschale (Sonderpreis für 6 Stunden):</b> + Standardpauschale Softdrinks, Biere & Weine ... + Heißgetränke Espresso, Tee, Cappuccino ... + Perlendes Secco, Spritz, Hugo, Lillet Wildberry ... + Longdrinks Gin-Tonic, Vodka-Lemon, Rum-Cola ...	45,90€



# SOFTDRINKS

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

# SAFT & SCHORLEN

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

# HEIßGETRÄNKE

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



# BIERE

Biere		Preis
Tegernseer Hell (a)	0,33L	3,80€
Tegernseer Hell (a, nur im Oberangertheater)	0,4L	4,40€
Gösser Naturradler (a)	0,33L	3,80€
Paulaner Hell Alkoholfrei (a)	0,33L	3,80€
Rothaus Tannenzäpfle (a)	0,33L	3,80€
Hopf Weißbier (a)	0,5L	4,80€
Hopf Alkoholfreies Weißbier (a)	0,5L	4,80€
Hopf Russ´n Halbe (a)	0,5L	4,80€

# PERLENDES

Perlendes		Preis
Secco Bavarese	0,1L	3,90€
Weißweinschorle	0,2L	4,80€
Hugo (Secco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda)	0,2L	6,90€
Tocco ROSSO (Campari, Secco, Holundersirup, Minze, Limette) (1)	0,2L	6,90€
Lillet Wildberry (Lillet, Wildberry, Waldbeeren) (1,3,10,16)	0,2L	6,90€
Spritz mit Aperol (Secco, Aperol, Soda) (1,10)	0,2L	6,90€
Secco Bavarese	1L	34,90€
Valdo Prosecco Marca Oro	0,75L	36,90€
Valdo Rosé Brut	0,75L	38,90€
Lang Cuvée Pinot Brut	0,75L	45,60€
Veuve Clicquot Brut Champagne	0,75L	125,00€
Moët & Chandon Brut Imperial	0,75L	125,00€
Ruinart Rosé Champagne	0,75L	175,00€

# LONGDRINKS



Longdrinks		Preis
Rum Cola (Pampero Rum, Coca Cola) (1,9,16)		9,50€
Whisky Cola (Johnnie Walker Whisky, Coca Cola) (1,9,16)		9,50€
Gin & Tonic (Tanqueray Gin, Tonic Water) (10,16)		9,50€
Campari Orange (Campari, Orangensaft) (1)		9,50€
Screwdriver (Smirnoff Vodka, Orangensaft)		9,50€
Vodka Cola (Smirnoff Vodka, Coca Cola) (1,9,16)		9,50€
Vodka Lemon (Smirnoff Vodka, Bitter Lemon) (3,10,16)		9,50€
Vodka Tonic (Smirnoff Vodka, Tonic Water) (10,16)		9,50€
Skinny Bitch (Smirnoff Vodka, Soda)		9,50€
Moscow Mule (Smirnoff Vodka, Ginger Ale, Gurke) (10,16)		10,50€
Munich Mule (Tanqueray Gin, Ginger Ale, Gurke) (10,16)		10,50€
Jack Daniel´s Cola (Jack Daniel´s Whiskey, Coca Cola) (1,9,16)		10,50€
Vodka Red Bull Energy (Smirnoff Vodka, Red Bull Energy) (1,9,14,16)		10,50€
Cuba Libre (Pampero Rum, Coca Cola, Limetten) (1,9,16)		10,50€

# SPIRITUOSEN



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

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

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

Schnäpse vom Hödlhof		Preis
Williams	2cl	3,90€
Himbeere	2cl	3,90€
Marille	2cl	3,90€
Obstler	2cl	3,90€
Haselnuß	2cl	3,90€

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

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

# COCKTAILS



Cocktails	Preis
Bailey's Colada Bailey's Irish Cream, Sahne, Malibu, Ananassaft (1,9,16,18)	11,90€
Caipirinha Cachaça 51, Limetten, Rohrzucker, Soda (2)	11,90€
Malibu Sunrise Malibu, Orangen-, Ananas- & Limettensaft, Grenadine (1,2,16)	11,90€
Tequila Sunrise Tequila, Orangen-, Ananas- & Limettensaft, Grenadine (1,2,16)	11,90€

Cocktails mit Gin	Preis
Gin Fizz Tanqueray Gin, Zitronensaft, Soda (2)	11,90€
Long Island Iced Tea Gin, Tequila, Rum, Vodka, Zitronensaft, Cola (1,9,16)	11,90€
Rusty Poodle Gin, Maracujanektar, Minze, Limetten, Rohrzucker, Tonic (1,10,16)	11,90€
Singapore Sling Gin, Cherry Brandy, Bénédictine, Grenadine, Angostura, Limetten, Ananas (1,2,16)	11,90€

Cocktails mit Rum	Preis
Mai Tai Pampero Rum Blanco/Especial/ ñejo Selección 1938, Mandelsirup, Limettensaft, Ananassaft (1,2,18)	11,90€
Mojito Pampero Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker (2)	11,90€
Piña Colada Pampero Rum, Kokos, Sahne Ananassaft (18)	11,90€
Planter's Punch Pampero Rum, Grenadine, Sirup, Orangensaft (1,16)	11,90€

Cocktails mit Vodka	Preis
Caipirovka Smirnoff Vodka, Limetten, Rohrzucker, Soda (2)	11,90€
Sex on the Beach Smirnoff Vodka, Pfirsichlikör, Cranberry, Limettensaft, Zitronensaft (2,3,16)	11,90€
Swimming Pool Smirnoff Vodka, Blue Curaçao, Kokos, Sahne, Ananassaft (1,18)	11,90€
Touch Down Vodka, Apricot Brandy, Limettensaft, Zitronensaft, Grenadine, Maracujanektar (1,2,16)	11,90€

Alkoholfreie Cocktails	Preis
Dreamer Holunderblütensirup, Limettensaft, Zitronensaft, Maracujanektar, Grenadine (1,2,16)	7,50€
Virgin Rusty Poodle Maracujanektar, Minze, Limetten, Rohrzucker, Schwepes Tonic Water (10,16)	7,50€
Virgin Caipirinha Bionade Zitrone-Bergamotte, Soda, Limetten, Rohrzucker (2,3)	7,50€



# GETRÄNKEBONS



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

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

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

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



Getränkebon	Preis je Stück
1 Bon	3,90€



**Impressum und Herausgeber dieser Werbe-Eventlocation-Zeitung:** Oberanger Event GmbH, Oberanger 38, 80331 München. Geschäftsführer jeweils: Daniel Saladin und Jens Möbius. Kontakt unter 089-28856987 oder [daniel.saladin@katermikesch.com](mailto:daniel.saladin@katermikesch.com) oder per Fax unter 089-23707777. Alle Angaben ohne Gewähr. Preise gültig bis 01.01.2024. Änderungen möglich, insbesondere durch Inflationserhöhungen und bei Änderungen der MwSt.

Erfrischungsgetränke		Preis
Petrusquelle Gourmet Spritzig / Medium / Naturell	0,3L	1 Bon
Coca Cola (1,9,16)	0,3L	1 Bon
Coca Cola Zero (1,9,11,12,16)	0,3L	1 Bon
Schweppes Tonic Water (10,16) / Bitter Lemon / Wildberry (3,10,16)	0,3L	1 Bon
Spezi Original (1,9,16)	0,33L	1 Bon
Bionade Holunder / Orange-Ingwer / Zitrone-Bergamotte	0,33L	1 Bon
Red Bull Energy (1,9,14,16)	0,25L	1 Bon

Säfte & Saftschorlen		Preis
Orangensaft	0,2L	1 Bon
Naturtrübe Apfel- / Maracuja- / Johannisb.- / Orangenschorle	0,3L	1 Bon

Perlendes		Preis
Secco Bavarese	0,1L	1 Bon
Weißweinschorle auf Eis	0,2L	1 Bon
Hugo (Secco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda) (5)		2 Bons
Tocco Rosso (Campari, Secco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda) (1,5)		2 Bons
Spritz mit Aperol (Secco, Aperol, Soda) (1,5,10)		2 Bons
Lillet Wildberry (Lillet, Schweppes Wildberry, Waldbeeren) (1,5,10)		2 Bons

Biere		Preis
Tegernseer Hell (a)	0,33L	1 Bon
Gösser Naturradler (a)	0,33L	1 Bon
Paulaner Hell Alkoholfrei (a)	0,33L	1 Bon
Rothaus Tannenzäpfle (a)	0,33L	1 Bon

Heißgetränke		Preis
Espresso / Espresso Macchiato (8)		1 Bon
Cafè Americano / Cappuccino (8) / Milchkaffee (8)		1 Bon
Tee (verschiedene Sorten auf Anfrage) / Heiße Schokolade (8)		1 Bon

Liköre & Spirits		Preis
Averna / Becherovka / Baileys (1,2,9)	2cl	1 Bon
Jägermeister / Ramazotti	2cl	1 Bon
Cuervo Tequila Especial (1) / Cuervo Tequila Silver	2cl	1 Bon
Grappa Julia / Ouzo 12 / Molinari Sambuca / Smirnoff Vodka	2cl	1 Bon
Hödlhof Williams / Haselnuß / Himbeere / Obstler / Marille	2cl	1 Bon

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

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

## WEINGUT HIRTL

Poysdorf - Weinviertel - Niederösterreich

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

Anden fruchtbaren Hängendes Falkensteiner Hügellandes gedeihen die Trauben in besten Qualitäten, die zu ausgezeichneten Weinen mit einer erlesenen, regionaltypischen Sortencharakteristik führen.

# WEINKARTE

WUNDERBARE RARITÄTEN UND LIEBHABERWEINE 



### Grüner Veltliner Classic - 2023

Herrlich dezente Gelbtöne mit grünschimmernden Reflexen und frischen sowie komplexen Noten. Trocken, schlank mit angenehmer Säure, ausgewogen, leichtem Abgang und sommerfrischen und Obstaromen (alc. 11,5% vol.).

0,2L 7,90€

0,75L 27,90€

### Grüner Veltliner Kirchberg - 2023

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

0,2L 8,90€

0,75L 29,90€

### Chardonnay Exklusiv - 2021

Klares, helles Strohgelb. Fruchtig mit zarter Hauch von tropischen Früchten. Trocken und mannigfaltig. Ausgewogener charaktvoller Körper mit harmonisch eingebundenem Alkohol. Angenehmer Abgang. Wunderbarer Speisenbegleiter (alc. 12,5% vol.).

0,2L 8,90€

0,75L 29,90€

### Zweigelt Exklusiv - 2017

Sauber und ausgeprägt in der Nase, erinnert an dunkle Herzkirschen und reife Brombeeren, - feine Würze gepaart mit weichem Tannin und viel Frucht am Gaumen, kraftvoll und vollmundig, geschmeidiger Abgang. Prämierter Jahrgang (alc. 13,0% vol.).

0,2L 8,90€

0,75L 29,90€

### Blauburger Exklusiv - 2019

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

0,2L 9,50€

0,75L 34,90€

## BODEGAS MARCO REAL

Navarra - Spanien

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

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



### Tempranillo „Torres del Rio“ - 2011

Dunkles, kräftiges Blutrot mit dunkelviolettem Schleier. Aromen von reifen, roten Beeren mit untermalt von sanften Röstaromen nach getoastetem Bauernbrot und seidig-cremigem Kaffee. Voluminöser, fulminanter, geschmeidiger Abgang. Trocken (alc. 14,5% vol.).

0,75L 29,90€

### Syrah - 2014

In kräftigem Rubinrot und mit einem tiefgründigem, klassischem Bouquet. Wunderbare, komplexe, geradlinige Struktur, weiche Tannine. Langer, aromatischer Abgang. Trocken. Mehrere Monate im Eichenfaß gereift. Ein besonders edler Syrah (alc. 14,0% vol.).

0,75L 32,90€



**WEINGUT ANDREAS UNGER**  
Halbtorn - Burgenland

Weingärten rund um den Neusiedlersee bilden den Grundstein für das altherwürdige Weingut Unger. Die Lagen reichen von schottrig-warmen Böden im Seewinkel, über tiefgründige Südosthänge auf den letzten Abfällen des Wagrams, bis hin zu kühleren, höher gelegenen Lagen auf der Parndorfer Platte.

Die Basis für die wohlmundenden Weine sind die gepflegten Rebgrärten die sich im Familienbesitz befinden. Einige Parzellen sind 50 Jahre und mehr mit dem Boden, dem Klima und der Region verwurzelt. Sie sind auch der Ursprung der Lagenweine, die das Terroir perfekt über den Wandel der Jahrzehnte in jedem einzelnen Glas widerspiegeln.



**Blaufränkisch - 2019**

Intensives Rot und dunkle Brombeerfrucht mit feiner, sanfter Röstaromatik am Gaumen. Herrliche, strukturierte Tannine. Präsent, komplex und facettenreich. Handgelesen. Äußerst charmanter und begehrenswerter Speisenbegleiter. Trocken (alc. 13,5% vol.).

0,75L 32,90€

**Chardonnay - 2018**

Goldgelb strahlt er aus dem Glas, erste florale Noten in der Nase, danach treten klassische Nuancen in den Vordergrund. Dezent Zitrone, frisch gebackenes Bauernbrot. Am Gaumen samtig und weich. Nicht breit und massig, sondern schön intensiv und geradlinig. Sehr feine und geschmeidig eingebautes, zartes Säurespiel. Langer Nachhall mit viel Vorfreude auf das nächste Glas Trinkvergnügen. Trocken (alc. 13,0% vol.).

0,75L 31,90€

**Rosé Heideboden - 2022**

Harmonische und feine Eleganz am Gaumen. Frische, lebendige Struktur bei einer zugleich sehr entspannten Leichtfüßigkeit. Im Abgang langanhaltend mit einer dezenten, beerigen Fruchtnote. Zartrosa mit violetten Reflexen, gefühlvoller Duft. Eine gelungene Vermählung von sommerlichen, weißen Ribiseln und herblich-aromatischen Zwetschgen im Geschmack. Trocken (alc. 13,5% vol.).

0,75L 31,90€

**Merlot Distelwiese - 2017**

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

0,75L 38,90€

**Crianza - 2011**

Eine Mariage aus Tempranillo und Cabernet Sauvignon. Getrennt voneinander in französischen und amerikanischen Barriquefässern 12 Monate gereift. Dunkles Kirschrot mit Rubinschimmer am Glasrand. An der Nase mit einem Hauch von reifen Früchten. Wunderbare Primäraromen. Vollmundig, intensiv und komplex im Geschmack. Fruchttige Nuancen umspielen gekonnt die im Einklang stehende, untersetzte und harmonisch eingebundene Eichennote. Im Nachgeschmack lange anhaltend und geschmeidig. Trocken und elegant (alc. 14,5% vol.).

0,75L 29,90€



**WEINGUT LANG**  
Hergenfeld - Nahe

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

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

**Secco Bavarese - 2023**

Herrlich frischer und angenehmer Frizzante der schnell seine Liebhaber findet. Trocken ausgebaut mit sehr dezenten, floralen Nuancen am Gaumen. Die Süddeutsche Zeitung schwärmt in ihrer Kostprobe als SZ-Tipp hierzu: „(...) der deutsche Secco aus Rheinland-Pfalz prickelt gefährlich köstlich“ (alc. 12% vol.).

1L 34,90€



**Cuvée Pinot Brut Signatur - 2020**

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

0,75L 45,60€



**Weißer Burgunder - 2022**

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

0,2L 8,50€

0,75L 28,90€

**Grauer Burgunder - 2022**

Sanftes Gelb. Klarer, mineralischer Duft mit untermalten Noten von Honigmelone und Citrusfrüchten. Ausdrucksstark und ausbalanciert im Geschmack. Wunderbarer Begleiter zu festlichen Speisen. Besonders vielseitig und harmonisch auch in Kombination mit unterschiedlichsten Speisen. Wunderbare, vollmundige Trinkreife. Der Ausklang auf eine frische und sehr feine Art. Grauburgunder-Selektion. Trocken (alc. 13% vol.).

0,2L 8,50€

0,75L 28,90€

**Riesling „Phyllit“ - 2022**

Feingliedriger Riesling aus einer Premiurlage. Die Reben gedeihen hier auf den mineralischen Böden besonders prächtig und verleihen diesem Riesling eine charaktervolle, ausgewogene Aromatik. Von der Struktur her überaus feingeschliffenen und komplex. Elegant, sortentypisch und herrlich leicht verständlich und kombinierbar. Trocken (alc. 12,0% vol.).

0,2L 9,90€

0,75L 32,90€

**Grauer Burgunder Signatur - 2022**

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

0,75L 36,90€





**VIÑEDOS DE VILLAESTER**  
Zamora - Spanien

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

**Taurus Roble - 2016**



Zu 100% die elegante und bei uns seltene Rebsorte „Tinta de Toro“ („Stierblut“). Wunderbare vier Monate Reifezeit in französischen Eichenfässern. Die Farbe intensiv Blutrot mit dunkelvioletten Reflexen. Reife und vollmundige Fruchtnoten. Geschmeidige Eleganz und seidiger, langanhaltender Abgang. Trocken ausgebaut. Eine wirkliche Rarität für Entdecker und Weinliebhaber! (alc. 14,5% vol.).

0,75L 32,90€

**WEINGUT LANGENWALTER**  
Weisenheim am Sand - Pfalz

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

Die Weine sind ausgesprochen charaktvoll sowie terroirgeprägt und zeugen von handwerklicher Perfektion.



**Chardonnay - 2022**

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

0,2L 8,50€

0,75L 28,90€

**Grauer Burgunder- 2021**

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

0,75L 28,90€

**Sauvignon Blanc - 2021**

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

0,75L 28,90€

**Riesling „Weisenheimer Hahnen“**



Handgelesene Selektion. Höchste Terroir-Charakteristik. Vom Lössbodern. Helle, reife Fruchtnoten mit einem Hauch von alten Apfelsorten gepaart mit weißem Ribisl. Mit Struktur und herausragender Rieslingaromatik. Der sehr lange und mineralische Abgang rundet das Geschmackserlebnis leidenschaftlich ab. Trocken (alc. 13,0% vol.).

0,75L 35,90€



## CANTINA MARSADRI

Raffa di Puegnago (Brescia) - Lago di Garda

Die regionaltypischen Weine werden nach traditionellen Methoden kultiviert, und zeichnen sich durch einen herzlichen Charakter, einen wohldefinierten Körper und eine hohe Trinkfreudigkeit aus.

### Grappolo - 2022

Weißweincuvée vom valtenesischen Moränenhügel mit leichtem und frischem Geschmack. Authentisch mit sanften Fruchtnoten. Aus den Rebsorten Trebbiano di Lugana, Chardonnay und Garda Reising. Ein wunderbar, trinkfreudiger Begleiter für mediterrane Gerichte und legere Abende. Mit viel Fingerspitzengefühl traditionell ausbalanciert. Trocken (alc. 12,5% vol.)

0,2L 7,90€

0,75L 27,90€

### Lugana Brolo - 2022

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

0,75L 36,90€

### Marzemino Brolo - 2022

Dunkles Granatapfelrot. Mediterraner Duft mit intensivem Bouquet. Mit einem Goût von dunklen Bergblaubeeren und Heide-Wacholder. Geschmeidige Aromatik. Ausgewogene und intensive Würze. Vollmundig. Kräftig und reif am Gaumen. Trocken und unverschnörkelt natürlich. (alc. 13% vol.)

0,75L 32,90€

### Rosso Brolo - 2018

Ein wunderbar typischer, italienischer Cuvée aus den Rebsorten Gropello, Marzemino, Barbera und Sangiovese. Voller, geschmeidiger Beerenduft. Sehr ausgewogene Aromenkomposition mit reifer, adulter Struktur. Feine Untermalung mit zartschmelzenden und zartbitteren Aromen. Nuancen von frischen Mandeln. Trocken (alc. 13,0% vol.).

0,2L 8,90€

0,75L 29,90€

### Gropello Brolo - 2018

Kräftiges Rubinrot mit leuchtendem Schein. Mit Aromen von feinen Waldbeeren und Herzkirschen. Milder und sanfter Geschmack. Breitschultrige Grundstruktur. Ehrliche Harmonie und herrliche Sortencharakteristik. Trocken (alc. 13% vol.).

0,75L 31,90€

## WINZERHAUS STUR

Niederösterreich

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

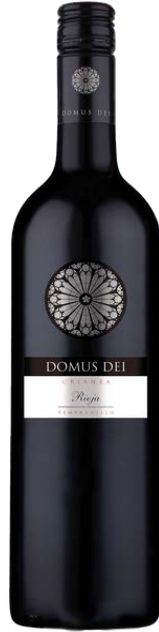


### Rosé Zweigelt - 2022 - bio

Zartes Warmrosa mit einem Duft von Preisbeeren und Waldbeerzuckerln. Klassische Kirscharomatik umspielt gekonnt mit sanften Wiesenkräutern im Hintergrund den Gaumen. Die Klaviatur aus Duft-, Frucht- und Kräuteraromen wird gefühlvoll und ausgewogen bis zum Abgang durchgespielt. Wunderbar legere Abendbegleitung. Trocken.

0,75L 29,90€





**BODEGAS DOMUS DEI**  
Rioja - Spanien

Es ist eine Herzensangelegenheit der Weinbaufamilie Belasco, das vor ein paar Jahren aus dem Dornröschenschlaf erweckte, uralte Weingut „Domus Die“ im Rioja wieder zu neuem Glanz zu verhelfen. Die Vorzeichen hierfür stehen gut. Phantastische Rebstöcke, unter anderem über 40 Jahre alte Tempranillo-Weingärten, bringen beste, aromatische und ausgewogene Trauben hervor, - und dies konstant Jahr für Jahr. Zusammen mit der weitreichenden, jahrzehntelangen Weinkellererfahrung entstehen temperamentvolle, typisch südländische, vollaromatische und dichte Premiumweine.

**Crianza - 2012**

In ein wunderschönes, dunkelrotes Samtkleid gehüllt und durch apostolische zwölf Monate in französischen und amerikanischen Eichefässern gesegnet. Rubinorter Tempranillo. Klare Aromen von dunklen Beeren und fein abgestimmte geröstete Mandeln. Sehr ausgewogener Geschmack. Milde Nougatnoten am Gaumen. Weicher, langanhaltender Abgang. trocken.

0,75L 32,90€

**Reserva - 2013**

Eine stierblutrote, geschmacksintensive Reserva aus der Tempranillo-Traube. Leichte Kupfernuancen zeigen sich im Kerzenlicht. An der Nase entfalten sich Aromen von dunklen Brombeeren, sanfter Vanille und zartschmelzender Schokolade. Der komplexe, mineralische Hintergrund zeigt sich dominant und bildet eine perfekte Basis für die weichen, abgerundeten und dichten Aromen im Vorspiel. Ein ausgesprochen harmonischer und intensiver Wein. Trocken.

0,75L 34,90€



**RESPIZ-HOF KÖLBL**  
Röschitz - Niederösterreich

Das charmante Weingut wird seit 1660 in bewährter Weinbautradition bewirtschaftet. Herrliche, in Familienbesitz befindliche Weingärten, bieten die wertvolle Grundlage für die äußerst gefälligen Weine.

Der Betrieb wird generationsübergreifend von den Eltern und deren Nachwuchs an den Ausläufern des Manhartsberges geführt. Böden, Klima und die umfangreiche, Weinbauerfahrung beeinflussen dabei entscheidend positiv die Weinqualität und führen zu besonders sortentypischen und facettenreichen, leicht zugänglichen Weinerlebnissen.

**Weißburgunder „Ried Hundspoint“**



Helles Weiß-Gelb. Trocken. Wunderbar geprägt durch den kalkreichen Lössboden: Mineralisch und sehr klassisch am Gaumen. Zarter Burgunderduft und leichte, sommerliche Wiesenkräuter in der Nase. Edler Abgang mit Finesse und Charakter. Besonders vielfältig passend und harmonisch (alc. 13% vol.).

0,2L 8,90€

0,75L 29,90€

**Zweigelt Rosé „Marktweg“ - 2021**



Zarthesles Rosé. Duft nach reifem Sommerobst. Frisch und überzeugend fein. Geschmacklich eine Mélange aus reifen, roten Herzkirschen und weißem Weinbergpfirsich. Sehr klassisch und schnörkellos. Vorzüglich schon als Aperitif und brilliant als Speisenbegleiter. Trocken (alc. 12% vol.).

0,2L 8,90€

0,75L 29,90€



## EXTRAS



Oberangertheater mit Bankettbestuhlung

Für Ihr Event können Sie unterschiedliche Räume exklusiv buchen. In der Übersicht finden Sie die passende Raummiete, in der viele Grundleistungen bereits inkludiert sind. Die Gesamtkalkulation Ihrer Veranstaltung setzt sich aus der „Raummiete“, den „Getränken“, den „Speisen“ und dem „Personal“ zusammen (siehe Musterangebot S. 4).

## RAUMMIETEN

Locations für 6 Stunden ab <sup>3</sup>	Raummieten						
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
Oberangertheater Theatersaal	690€	690€	690€	690€	790€	890€	490€
Oberangertheater Innenhof	+160€	+160€	+160€	+160€	+160€	+160€	+160€
Magali Eventlocation	190€	190€	290€	290€	290€	390€	190€
Magali Sonnenterrasse	+60€	+60€	+60€	+60€	+60€	+60€	+60€
Kater Mikesch mit Gewölbekeller	290€	290€	290€	290€	390€	390€	290€

## PERSONAL

Personal je Stunde	Preis
Servicekräfte und Barkeeper	29,90€
Türsteher Reinigungskräfte und Stagehands	29,90€
Techniker Veranstaltungsleiter und Köche	49,30€
Eventmanager und Küchenchefs	58,60€

## RAUMGRÖßEN & BESTUHLUNGEN

Oberangertheater und Magali ca. *	Maße				Bestuhlungsvariante			
	Fläche	Länge	Breite	Höhe	Locker	Theater	Revue	Bankett
Oberangertheater Theatersaal	199m <sup>2</sup>	18,6m	12,2m	4,6m	333	238	176	180
Oberangertheater Bar & Zentralbereich	25m <sup>2</sup>	6,0m	4,6m	3,1m	25	-	-	-
Oberangertheater Wintergarten & Garten	100m <sup>2</sup>	9,9m	10,1m	~	120	60	50	60
Magali Eventlocation	65m <sup>2</sup>	8,1m	7,9m	3,1m	60	35	25	60
Magali Sonnenterrasse	35m <sup>2</sup>	3,7m	9,5m	~	60	40	30	40
Theater & Magali Innen zzgl. Nebenfl.	290m <sup>2</sup>				max. 393 Personen			
Kater Mikesch Eventlocation	Maße				Bestuhlungsvariante			
	Fläche	Länge	Breite	Höhe	Locker	Theater	Revue	Bankett
Kater Mikesch Gewölbekeller + Bühne	70m <sup>2</sup>	13,4m	4,6m	3,1m	60	60	60	60
Kater Mikesch Café-Weinbar	30m <sup>2</sup>	6,6m	5,3m	3,0m	30	20	20	16
Kater Mikesch Freischankfläche	5m <sup>2</sup>	6,9m	0,7m	~	20	-	-	-
Kater Mikesch Innen zzgl. Nebenflächen	100m <sup>2</sup>				max. 80 Personen			



Alle Angaben ohne Gewähr. \*Bei den Größenangaben (Fläche, Länge, Breite, Höhe, Personenzahl) handelt es sich um Circa- & Maximalangaben unter bestimmten Voraussetzungen. Preise gültig bis 01.01.2024, danach Änderungen z.B. durch Inflationserhöhungen und Mehrwertsteueränderungen möglich. <sup>3</sup>Vor und an Feiertagen sowie in der Adventszeit gelten andere Tarife. Die Angaben erheben nicht den Anspruch auf Vollständigkeit. <sup>2</sup>Auszug aus der Technikkliste. Impressum und Herausgeber dieser Werbe-Eventlocation-Zeitung: Oberanger Event GmbH, Oberanger 38, 80331 München. Geschäftsführer jeweils: Daniel Saladin und Jens Möbius. Kontakt telefonisch unter 089-2885697 oder per E-Mail unter daniel.saladin@katermikesch.com oder per Fax unter 089-2370777. Alle Angaben ohne Gewähr.