



# Bankettmappe

UNVERGESSLICHE FESTE



# Ein Fest zu feiern, heißt den Himmel auf die Erde zu bringen

Liebe Gäste,

herzlichen Dank für Ihre Anfrage, unser größtes Anliegen ist es Ihnen einen unvergesslichen Tag an unserem schönen Wörthsee zu gestalten. Im Augustiner am Wörthsee wird bereits seit 1927 ausgiebig und gut gefeiert. Dabei liegt uns Ihr Wohl besonders am Herzen.

Unsere Küche hat den Augenmerk auf erstklassige Produkte möglichst regional und biologisch. Wir legen Wert auf einen jahreszeitlichen Bezug der Speisen. Daher haben wir Menüs aus den Vier Jahreszeiten. Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam ein für Sie passendes Menü zusammen. Ganz besonders sind unser Mom's-Table-Menüs. Ein bisschen wie zu Hause ankommen.

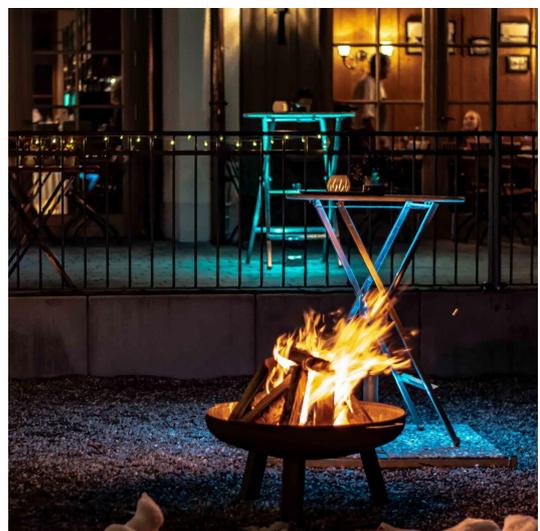
Auf Allergien können wir reagieren und Alternativen anbieten.

Freuen Sie sich auf einen für Sie gedeckten Saal, ein freundliches und motiviertes Team, kulinarisches Handwerk der feinen Kochkunst und Erinnerungen, die Sie hoffentlich lange begleiten werden.

Gerne wollen wir Ihnen einige grundlegende Informationen und Eckdaten unseres Augustiner am Wörthsee zur ersten Vorbereitung an die Hand geben. Für Ihre Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Ihre Familie Petrone





# Räumlichkeiten

für Ihre Festtafel:



bis 25  
Personen

⇒ **Seestüberl** ⇐



100-180  
Personen

⇒ **Großer Saal** ⇐



bis 90  
Personen

⇒ **Raum Steinebach** ⇐



bis 90  
Personen

⇒ **Raum Walchstadt** ⇐

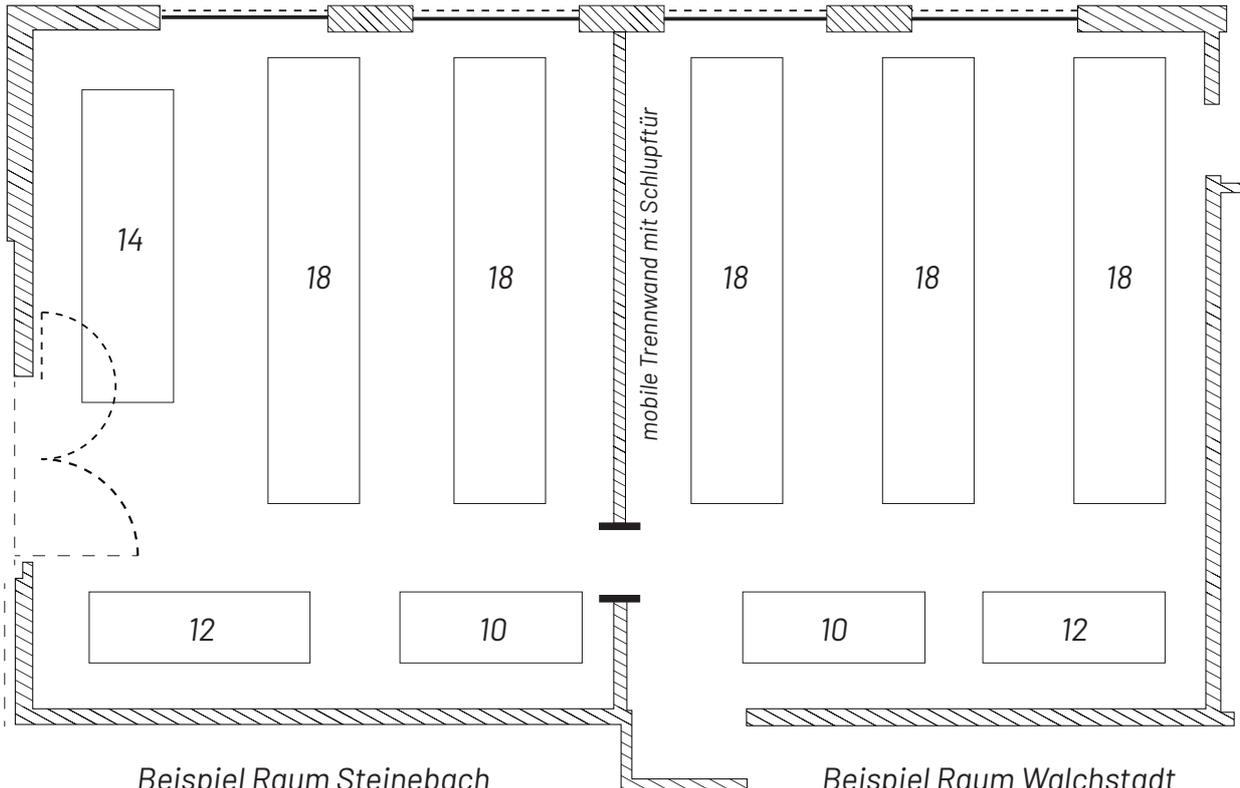
Gerne können unsere Räumlichkeiten auf Wunsch auch kombiniert werden.

Mit Vergnügen unterstützen wir Sie mit der Dekoration für Ihre Veranstaltung, hierzu stehen wir mit Floristen und Dekorateurs in Kontakt, die Ihrer Feier den perfekten Schliff geben.

Auch unterstützen wir Sie gerne dabei, wenn Sie eine musikalische Untermalung für Ihren besonderen Tag wünschen, hierzu haben wir Kontakte zu einigen lokalen Bands oder DJs.

Sollten Sie Hotelzimmer benötigen, so bitten wir Sie uns rechtzeitig zu kontaktieren.

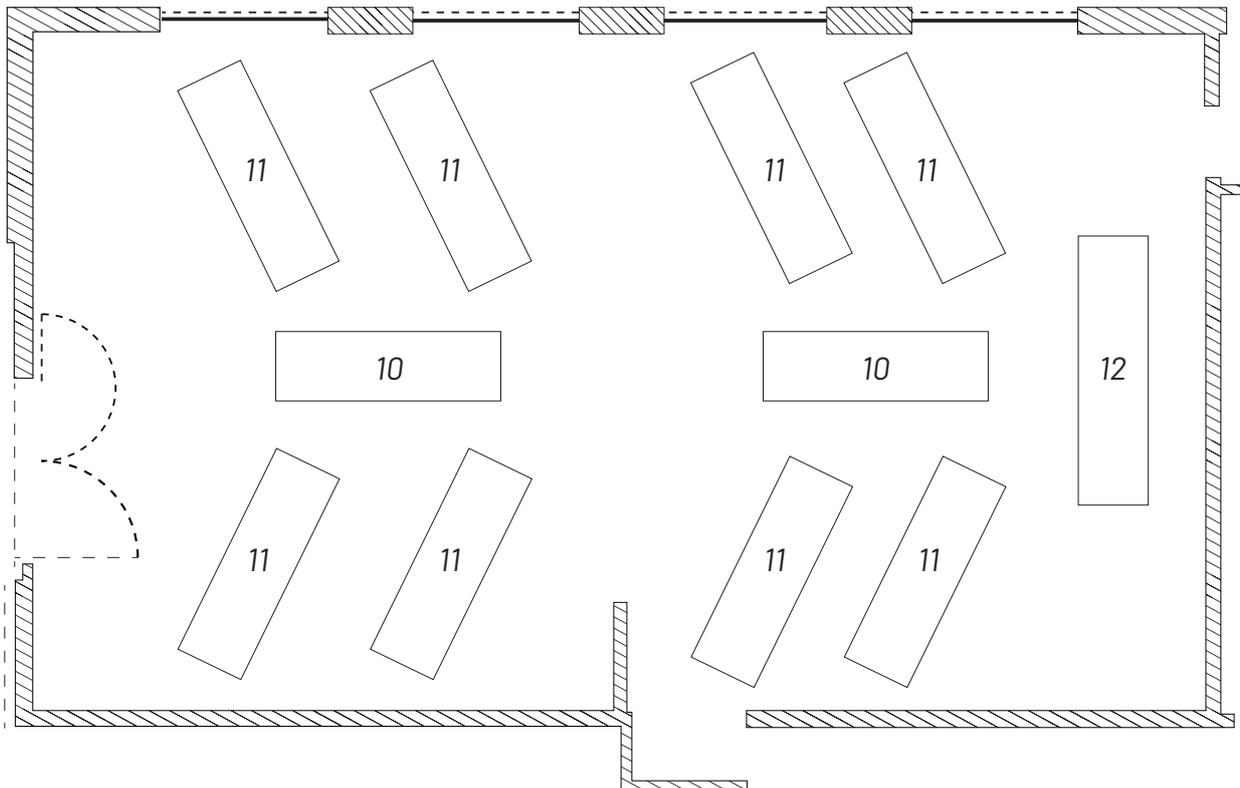
Fensterfront zum See



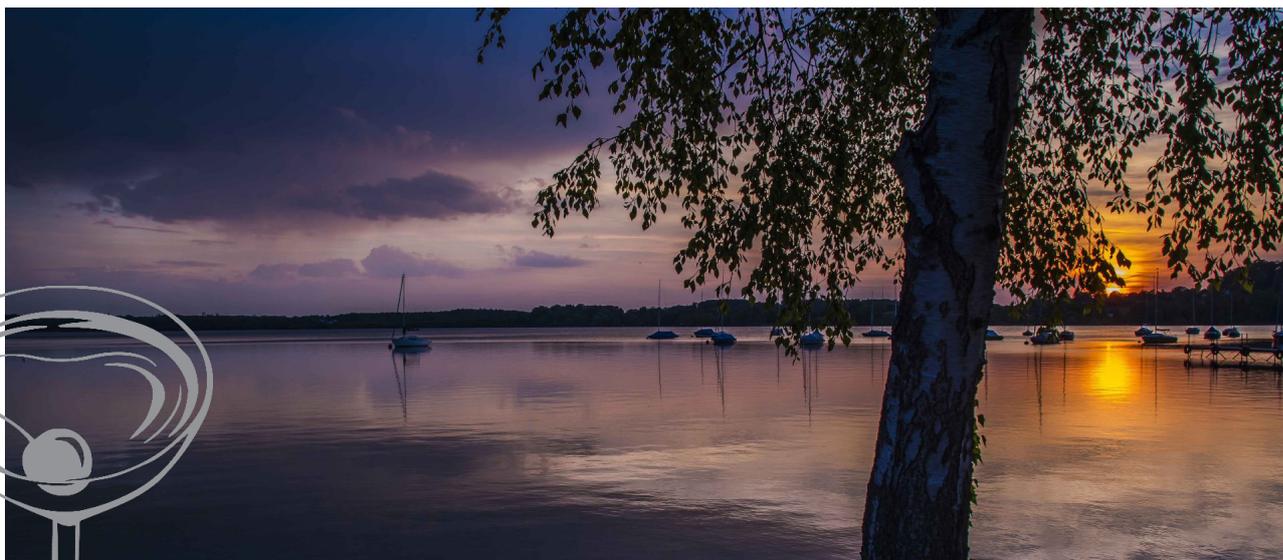
Beispiel Raum Steinebach  
für 72 Personen

Beispiel Raum Walchstadt  
für 76 Personen

Fensterfront zum See



Beispiel Großer Saal für 120 Personen



## Aperitivo mit Seeblick

### APERITIF IM SOMMER

A´ Bierol   0,2l	7,90 €
Bayrischer Sommer Hugo   0,2l	7,90 €
Aperitif der Saison   0,2l	7,90 €

### APERITIF IM WINTER

A´ Bierol   0,2l	7,90 €
Bayrischer Winter Hugo   0,2l	7,90 €
Punsch (alkoholfrei)   0,2l	4,20 €
Glühwein   0,2l	4,20 €

### APERITIFPAUSCHALE

Prosecco, Wasser, Orangensaft und zwei Canapés (nach Tagesangebot)   halbe Stunde/Person	13,90 €
mit A´ Bierol und Bayrischem Hugo   halbe Stunde/Person	15,00 €
Augustiner-Bier aus dem Holzfass zum Selberzapfen   30 Liter	260,00 €

### SNACKS ZUM APERITIF

½ Brezenstangerl mit hausgemachtem Bierbazda	4,00 €
Feines Bauernbrot mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln	3,50 €
Bio - Radieserlschmand auf ofenfrischem Baguette	3,50 €
Bio Roastbeef vom Bayrischen Bio Weideochsen auf geröstetem Bauernbrot	4,50 €

# Kulinarische Umrahmung

Bei Festlichkeiten und Veranstaltungen ab 10 Personen bitten wir Sie um Verständnis für eine einheitliche Speisenfolge. Gerne stellen wir Ihnen individuell Ihr ganz persönliches 3-,4- oder 5-Gang Menü zusammen. Nachfolgend einige Menüvorschläge:

## ➤ Frühling ➤

### Bärlauch-Suppe

Kresse

### Spargel Risotto

Spinat | Kirschtomaten

### Rinderlende

Grüner Spargel | Kartoffelgratin | Hollandaise

### Rhabarber Mousse

Erdbeeren

## ➤ Herbst ➤

### Consommé

Pfannkuchen | Gemüse

### Trüffelpasta

Wintertrüffel

### Brasato Piemontese

Polenta | Gemüse

### Zwetschgenknödel

Beerenröster

## ➤ Sommer ➤

### Gazpacho

Basilikum

### Pulpo gegrillt

Bulgur | Aioli

### Saltimbocca

Parmaschinken | Salbei

### Erdbeer Tiramisu

Kakao | Amaretto

## ➤ Winter ➤

### Maronensuppe

Zimtschaum

### Ammerseer Saiblingfilet

Kohlrabi | Räuchersud

### Böfflamott

Knödel | Blaukraut

### Bayerisch Creme

Waldbeerengrütze

55,90 € p. Person



# Mom's Table

für das besondere Sharing Erlebnis:

## ⇒ Bayrisch ⇒

### Bayrisches Vorspeisenbrettl

mit regionaler Auswahl an Käse, Salami und Schinken

Essiggurkerl

Griebenschmalz

Obazda &

Radieserlschmand

dazu Mini-Laugengebäck &

Bauernbrot

### Rinderbraten vom heimischen Rind

1/4 Backhendl &

Kartoffel-Krautstrudel

dazu

Kartoffel-Gurkensalat

Kartoffelknödel

Spätzle

Apfelblaukraut

Gemüse der Saison

Augustiner Biersauce

### Dessert aus dem Reindl:

karamelisierter Kaiserschmarrn

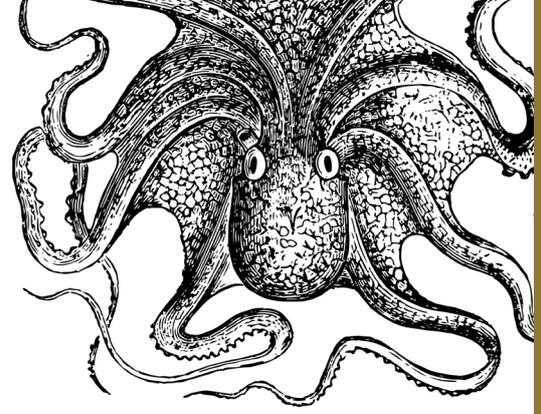
Zwetschgen-Aprikosenröster &

Eis-Marillenknödel



43,90€ p. Person

## 👉 *International* 👈



### **Vorspeisen (im Glas)**

Fünf Stück zu Ihrer Auswahl:

Vitello tonnato

Parmaschinken mit Honigmelone

Gegrillter Pulpo auf Bulgursalat

Falafel auf Gewürzjoghurt

Mariniertes Antipastigemüse

Caprese

Forelle geräuchert auf Rote Bete Salat

Roastbeef auf Waldorfsalat

Gegrillte Riesengarnele mit Knoblauch, frischer Petersilie und Chilli

Baba Ganoush (Auberginencreme)

Weißes Bohnenmousse mit Harrissa

Mozzarella in süß-saurer Soße mit Pfirsich

Zitronen-Fenchel -Fleischbällchen

dazu hausgemachtes Brot

### **Toskanischer Schweinebraten**

**Saltimbocca alla romana**

**Spinatknödel mit Rucola und Parmesan oder**

**Lasagne „dello chef“ (auch vegetarisch/vegan)**

dazu

Polenta mit schwarzem Trüffel

Rosmarinkartoffeln

Mediterranes Gemüse

### **Süßes Finale**

Dessert (im Glas oder Schälchen), drei Stück zu Ihrer Auswahl:

Panna Cotta mit Beerengrütze

Tiramisu

Mousse au chocolat

Bayerisch Creme mit frischen Früchten

Obstsalat

52,90€ p. Person

# Spezialmenü

für Ihren besonderen Event ab 100 Personen:

## **Festtagssuppe vom Tafelspitz**

mit Frittaten

## **Schweinebraten**

mit Kartoffelknödel und Krautsalat

*oder*

## **Gemüsestrudel**

auf Parmesanschaum (auch vegan möglich)

## **Hausgemachte Apfelkücherl**

mit Vanilleeis

35,50€ p. Person

## **Vegetarisch/Vegan**

## **Carpaccio von der Ringelbeete**

mit Thymianhonig, Walnüssen und Feldsalat

## **Mediterranes Ofengemüse**

auf Trüffelpolenta

## **Weißer Schokolade**

trifft Zitrone

42,90€ p. Person

## **Das besondere Grillerlebnis**

**Spanferkel** *oder* **Wildschwein** am Spieß gegrillt

Preise auf Anfrage

Gerne können Sie mit uns einen Termin zu einem Probeessen und/oder einer Weinprobe vereinbaren. Bitte fragen Sie uns nach unseren umfangreichen Vorschlägen für Ihr individuelles Menü, BBQ, Buffet oder Fingerfood. Auch für ein Flying Buffet haben wir viele Vorschläge für Sie. Bei der Kombination der einzelnen Gänge, sowie im Hinblick auf die Auswahl exklusiver Weine, stehen wir Ihnen gerne bei einem Beratungsgespräch zur Seite.

# Ausstattung

für Ihre Feier im Augustiner am Wörthsee:

## Festliches Gedeck

(weiße Tischdecke und Stoffserviette)

2,50 € p.P.

## Festliches Gedeck klein

(weiße Stoffserviette)

2,00 € p.P.

## Tellergeld

(Hochzeitstorte, eigenes Kuchenbuffet)

2,50 € p.P.

## Kuchenbuffet

(hausgemachte Kuchen)

7,50 € p.P.

## Menükarten

(individuell auf Ihren besonderen Tag angepasst)

2,00 € p.P.

## Korkgeld (gerne dürfen Sie Ihren Lieblingswein zu Ihrer Feier mitbringen)

0,75 l

18,00 € pro Flasche

1,5 l

26,00 € pro Flasche

## Kerzenglas mit Teelicht

2,00 € pro St.

## Silberner Kerzenständer mit Stabkerze

3,50 € pro St.

## Augustiner-Bier aus dem Holzfass zum Selberzapfen | 30 Liter

260,00 €

## Deko-Paket „Deluxe“

auf Anfrage

(gerne dekorieren wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und die festliche Tafel ganz nach Ihren Vorstellungen)

Nur Badetücher verleihen wir keine...

Fleischmann's Strand- und Sportbad „Wörth“  
Steinebach (Obb.)



# Gut zu Wissen

für ein entspanntes Feiern:

## »Unsere Terrassen«

Die beiden Terrassen (große „300-er“-Terrasse & hintere Kiesterrasse) können zu einer Raummiete von 1500,00 € in den Monaten März, April, Mai sowie Oktober & November ab 18:00 Uhr für Ihre Veranstaltung angemietet werden.

In den Sommermonaten Juni, Juli und August beträgt die Raummiete für beide Terrassen 2500,00 € ab 18:00 Uhr.

Die hintere Kiesterrasse stellen wir ab einem Mindestumsatz im Saal von 70,- € pro Person ohne Raummiete zur Verfügung. Wenn Sie den Mindestumsatz erreichen bzw. überschreiten fällt keine Raummiete mehr an. Sollten Sie den Mindestumsatz unterschreiten, wird die Differenz zum Mindestumsatz als Raummiete verbucht.

## »Trinkgeldpauschale«

Wir erlauben uns auf den Brutto-Gesamtumsatz eine freiwillige Trinkgeldpauschale von 6% für unser Service- und Küchenteam zu erheben. Sollten Sie mit dieser Vereinbarung nicht einverstanden sein, lassen Sie es uns bitte vor der Veranstaltung wissen.

## »Das Kleingedruckte«

Wir bitten Sie als Garantie für Ihre Veranstaltung, 50% der vorläufigen Angebotssumme auf unser Konto zu überweisen. Der Zahlungseingang gilt als Auftragsbestätigung.

Bei starker Verschmutzung, halten wir es uns offen eine Reinigungspauschale von 250,00 € zu berechnen.

Lärm und laute Musik muss im Augustiner am Wörthsee ab 24:00 Uhr vermieden werden.

Sperrstunde ist im Augustiner am Wörthsee um 02:00 Uhr.

Ab 22:00 Uhr müssen die Türen zur Straße und zum Biergarten geschlossen gehalten werden und die Gäste müssen in unseren Innenraum umziehen.

Natürlich können Sie Ihre eigene Dekoration mitbringen und am Veranstaltungstag ab 10:00 Uhr dekorieren, am Vorabend nach Vereinbarung.

I N D E X .

# Unsere Partner

für die perfekte Partyplanung:

## Blumenschmuck:

**Einfach Blumen**

**Barbara Stiegler**

0175 / 951 23 14

info@einfachblumen.de

**Blumenpavillion**

**Udo Holländer**

08153 / 16 21

E-Mail: kontakt@blumenpavillion-  
hollaender.de

## Torten und Kuchen:

**Aenishänslin – Café am See**

**Alexandra und Tobias Aenishänslin**

08153 / 1663

E-Mail: mail@cafe-aenishaenslin.de

**Tortenfee**

<https://www.tortenfee.de/>

## Fotografie:

**Florian Hagena**

0173 / 57 77 136

**Reik Photographie**

**Angela Reik**

0176 / 11 04 30 26

## Musik:

**DJ Ulla**

0171 / 26 62 129

**DJ Marius Wollstadt**

0176/43895683

## Livemusik:

**Alfons Schönwetter**

post@fonsiundband.de

0152/56370940

## Hotels:

**Il Plonner**

Gautingerstraße 52

82234 Weßling

08153 / 916127

**Jaklhof**

Dorfstraße 16

82237 Wörthsee

08153 / 98100

**Sepperlwirt**

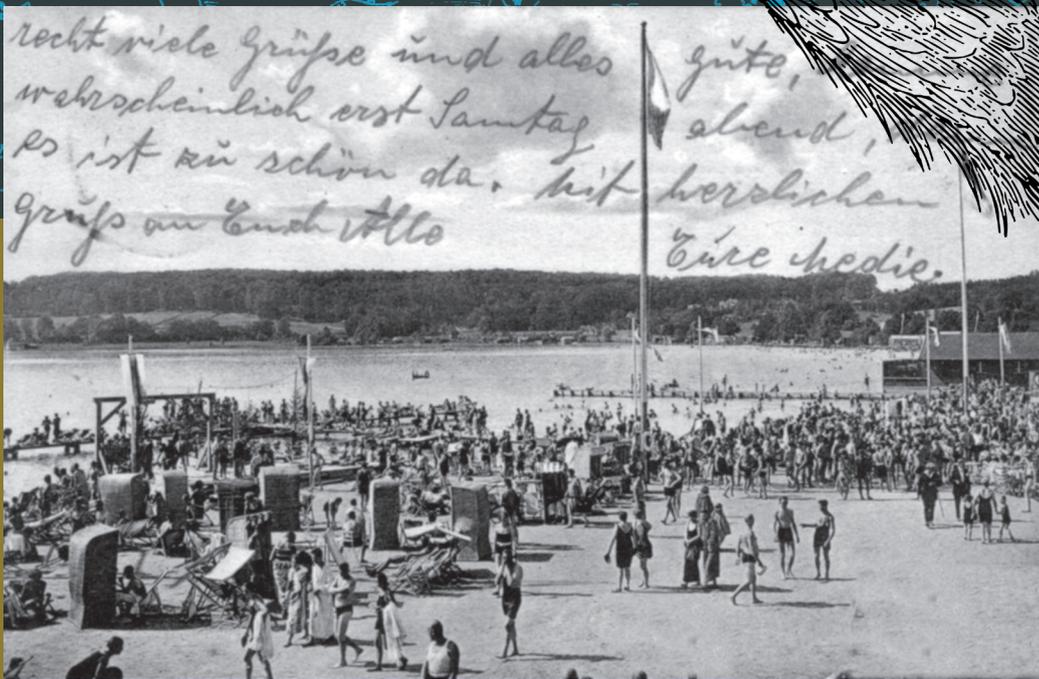
Dorfstraße 35

82229 Seefeld

08153 / 3406



... denn es ist zu schön da.



### Augustiner am Wörthsee

Seepromenade 1 • 82237 Wörthsee • Tel.: 0 8153 98 79 091  
E-Mail: [office@augustineramwoerthsee.de](mailto:office@augustineramwoerthsee.de)  
[www.augustineramwoerthsee.de](http://www.augustineramwoerthsee.de)

