

# Adventsspezialitäten 2017

**Heiße Getränke zur kalten Jahreszeit, 0,2l zu je 3,50 €:**

**Heidelbergglühwein oder alkoholfreier Fruchtpunsch**

**"Meraner Apfel-Punsch"**

*Apfelsaft, Weißwein, Rum, Zimt, Amaretto, Mini-Apfel*

**Wir empfehlen:**  
**Weihenstephaner**  
**Winter-Festbier**  
**0,5l 3,60 €**

## Vorspeisen

**Steinpilz-Tiramisu mit Madeira-Gelée,**

*an Rinderlenden-Carpaccio im Pfeffermantel, dazu Salatbouquet und Walnuss-Dressing*

12,50 €

**Advents-Vorspeisen-Potpourrie**

• Hangeräucherter Hirschschinken mit Feigen-Chutney

• Steinpilz-Tiramisu mit Madeira-Gelée

• Maronicrèmesuppe mit Kirschwasserschaum

11,90 €

\*\*\*\*\*

## Suppen

**Ochsenschwanz-Consommé mit Brättnockerln**

*und frischen Gemüsewürfeln, verfeinert mit Madeira*

4,90 €

**Maronicrèmesuppe mit Kirschwasserschaum**

4,20 €

\*\*\*\*\*

## Hauptspeisen:

**Schweinefilet-Medaillons mit Pflaumenfüllung an Portweinsauce**

15,90 €

**Duett von Kalbs- und Rinderfilet im Speckmantel mit Steinpilzrahmschwammel-Sauce**

21,50 €

**Knusprige Barbarie -Entenkeule an Grand-Marnier-Orangenspiegel**

14,70 €

**Rehrücken mit Nusskruste und Preiselbeersauce**

24,90 €

**Zander, Lachs und Riesengarnele mit Riesling-Weißwein-Sauce**

18,90 €

**Beilage zu allen Hauptgerichten:**

**Saisonales Gemüse oder Apfelblaukraut sowie Kartoffelgratin**

## **Weihnachtsreindl (ab zwei Personen)**

*Entenbaxerl und Entenbrust mit Preiselbeer-Birne, Blaukraut, Kartoffelknödel und Entenjus, pro Pers.* 16,80 €

**Hausgemachte Nudeltaschen (veg)**

*mit Bergkäse-Füllung auf Steinpilzragout, dazu Nussbutter und Parmesan*

12,80 €

\*\*\*\*\*

## Desserts:

**Lebkuchen- und Spekulatiusmousse**

*auf Glühweinspiegel mit marinierten Aprikosen und Granatapfelkernen*

7,90 €

**Nougatparfait im Schokomantel mit Amarena-Kirschfüllung,**

*dazu Schattenmorellensugo, Amarena-Espuma und Vanillespiegel*

8,70 €

# **Allgemeine Geschäftsbedingungen des Bräustüberls Weihenstephan für Adventsbuchungen**

Aus organisatorischen Gründen und aufgrund des hohen Reservierungsaufkommens während der Adventszeit, bitten wir Sie, folgende Punkte zu beachten.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis!

## **1.) Speisenauswahl bei Gruppenreservierungen:**

- Gruppen bis zu 15 Personen: á la carte-Service möglich
  - Gruppen von 16 bis 40 Personen: Vorherige Speisenauswahl erforderlich
- Wenn die gewünschten Gerichte bei den Teilnehmern **vorab nicht abgefragt** werden können:

- *einheitliche Vorspeise / Suppe (wenn gewünscht)*
- *Auswahl von bis zu drei verschiedenen Hauptspeisen zuzügl. eines vegetarischen Gerichts aus der Standard- bzw. Adventskarte (bitte außer Hax'n und panierten Schnitzeln auf Grund der zu langen Produktionszeit)*
- *einheitliche Nachspeise (wenn gewünscht)*

Wenn die gewünschten Gerichte bei den Teilnehmern **vorab abgefragt** werden können:

- *zwei verschiedene Vorspeisen (wenn gewünscht)*
- *Auswahl von bis zu drei verschiedenen Hauptspeisen zuzügl. eines vegetarischen Gerichts aus der Standard- bzw. Adventskarte (bitte außer Hax'n und panierten Schnitzeln auf Grund der zu langen Produktionszeit)*
- *zwei verschiedene Nachspeisen (wenn gewünscht)*

- Bei größeren Gruppen muss eine individuelle Reservierungsvereinbarung mit der Restaurantleitung getroffen werden.

## **2.) Berechnung bei Nichterscheinen bzw. Reduzierung der Personenanzahl:**

### **2.1.) Bei Reservierungen **ohne** eine Vorbestellung der Speisen (á la carte-Service):**

- 2.1.1. Bitte teilen Sie uns drei Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl mit.
- 2.1.3. Bei Nichterscheinen von Gästen werden 80 % der reduzierten Personenanzahl mal 15,00 € in Rechnung gestellt.
- 2.1.3. Bei komplettem Nichterscheinen werden 100 % der reservierten Personenanzahl mal 15,00 € in Rechnung gestellt.

2.2.) Bei Reservierungen **mit** einer Vorbestellung der Speisen:

2.2.1. Bei Mitteilung einer Reduzierung der Personenanzahl:

- Am gleichen Tag werden 50% der reduzierten Personenanzahl mal des vereinbarten Menüpreises in Rechnung gestellt.

2.2.2. Bei einer Reduzierung der Personenanzahl bzw. einem Nichterscheinen, ohne eine vorab erfolgte Mitteilung, werden die Anzahl der nicht erschienenen Personen mit 100% des Menüpreises in Rechnung gestellt.

### 3.) **Garantieumsatz:**

Für die Reservierung eines bestimmten Raumes gelten folgende Garantieumsätze:

Korbinianstüberl	012 Plätze	220,00 €
Kutscherstüberl	022 Plätze	430,00 €
Weißbierstüberl	036 Plätze	600,00 €
Barockstube	040 bis max. 85 Plätze (inkl. Hochschulst.)	1.500,00 €
Stephanskeller	230 Plätze	3.800,00 €
Berghütt'n	080 Plätze (zuzügl. 120,00 € Nebenkosten-Pauschale)	1.500,00 €
"Weihenstephaner am Dom"	120 Plätze	3.500,00 €

### 4.) **Veranstaltungsverlängerung nach 24:00 h:**

Eine Verlängerung der Veranstaltung muss im Vorfeld schriftlich beantragt und mit der Direktion vereinbart werden.

Eine Verlängerung ist grundsätzlich kostenpflichtig.

### 5.) **Bezahlung:**

5.1.) Die Rechnung für Speisen, Getränke, Dekoration etc. muss am Ende der Veranstaltung bezahlt werden.

Eine eventuelle Rechnungsstellung muss im Vorfeld abgesprochen und von der Direktion genehmigt werden (grundsätzlich erst ab 35 Personen möglich).

5.2.) Bei großen Gruppenreservierungen müssen 60 % des Circa-Umsatzes spätestens 14 Tage vor Veranstaltung als à conto Zahlung geleistet werden.

5.3.) Bei Vereinbarung einer Rechnungsstellung ist selbige binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

### 6.) **Erfüllungsort und Gerichtsstand:**

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Bräustüberls Weihenstephan.

Bei Fragen stehen Ihnen unsere Restaurantleiter bzw. unsere Geschäftsleitung jederzeit gerne zur Verfügung.

Die Reservierung erhält erst nach Unterschrift Ihre Gültigkeit.

Mit der Reservierung akzeptieren Sie die hier niedergeschriebenen AGBs.