

# Adventsspezialitäten 2018

**Heiße Getränke zur kalten Jahreszeit, 0,2 l zu je 3,80 €:**

*Heidelbergglühwein oder alkoholfreier Fruchtpunsch*

**"Meraner Apfel-Punsch"**

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

**Wir empfehlen:**  
**Weihenstephaner**  
**Winter-Festbier**  
**0,5 l 3,80 €**

## Vorspeisen

**Carpaccio von der Bayerischen Kalbslende**

*mit Steinpilzfarce gefüllt, Fenchel-Orangensalat verfeinert mit Orangensenf-Kaffee-Dressing*

12,50 €

**Advents-Vorspeisen-Potpourrie**

- Ziegenkäse im Filoteig auf grünem Tomatenchutney
- Carpaccio von Rote Beete, hausgeräucherte Lachsschnitte, Wasabimousse
- Maronicrèmesuppe mit Kirschwasserschäum

11,90 €

\*\*\*\*\*

## Suppen

**Enten-Consommé serviert mit Gemüsewürfeln**

*mit Entenbonbon im Filoteig*

5,20 €

**Maronicrèmesuppe mit Kirschwasser und Zimt**

4,20 €

\*\*\*\*\*

## Hauptspeisen:

**Schweinefilet-Medaillons mit Pflaumenfüllung an Portweinsauce**

15,90 €

**Duett von Kalbs- und Rinderfilet im Speckmantel mit Steinpilzrahmsauce**

21,50 €

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

14,70 €

**Rehrücken mit Nusskruste und Preiselbeersauce**

24,90 €

**Loup de Mer kross gebraten an Safran-Weißwein-Soßenspiegel, Steinpilzrisotto und Brokoliröschen**

16,90 €

**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 Schlutzkrapfen**

*auf Steinpilzrahmbeet, 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.
- 2.1.2. Bei Nichterscheinen von Gästen werden pro Person 15,00 € in Rechnung gestellt.

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

- 2.2.1. Bitte teilen Sie uns drei Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl mit.
- 2.2.2. Bei Nichterscheinen von Gästen werden pro Person 100% des bestellten Menüs in Rechnung gestellt.

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

Für die Reservierung eines bestimmten Raumes gelten folgende Garantieumsätze für Speisen und Getränke:

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.