HOTEL

BAUER

RESTAURANT

MENÜVORSCHLÄGE
WINTER 2024

Liebe Gäste!

Herzlichen Dank für Ihre freundliche Anfrage.

Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Haus entschieden haben und stehen Ihnen selbstverständlich gerne bei der Organisation für Ihre Feier mit Rat und Tat zur Seite.
Um einen reibungslosen, festlichen Ablauf Ihrer Feier gewährleisten zu können, bitten wir Sie, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.
Die folgenden Menüvorschläge beinhalten ein ganzjähriges Angebot und sollen Ihnen als Empfehlung und Anregung dienen.

Gerne werden wir über unser Angebot hinaus Ihre individuellen Wünsche berücksichtigen und Ihnen saisonale Vorschläge unterbreiten und stehen Ihnen hierfür gerne zu einem ausführlichen Gespräch zur Verfügung.

Wir bitten Sie um eine Terminvereinbarung für Bankettabsprachen unter Telefon +49 (0) 89 9098-401 oder per Email an info@bauerhotel.de

Kaminstube

Zirbelstube

Jagdstube

Aus folgenden Räumlichkeiten können Sie für Ihre Feierlichkeit wählen:

Kaminstube	45 Personen
Wintergarten	34 Personen
Zirbelstube	30 Personen
Jagdstube	30 Personen
Karl Valentin	90 Personen
Herzog Max	40 Personen
Karl Valentin, Herzog Max und Luitpold	200 Personen
Ganghofer	40 Personen
Ludwig Thoma und Ganghofer	80 Personen

Zur Begrüßung…

gerne bieten wir Ihnen klassische Aperitifvarianten für Ihren Stehempfang an:

Aperol Spritzz		€ 8,50
Lillet Wild Berry		€ 8,50
Hausmarke Rilling Hochgewächs Württemberg	0,7 l	€ 35,00
„Weißduftig"(alkoholfreier Prisecco), Manufaktur Jörg Geiger	0,7 l	€ 35,00
„Rotfruchtig" (alkoholfreier Prisecco), Manufaktur Jörg Geier	0,7 l	€ 35,00
Prosecco Spumante Extra Dry, Bertoldi	0,7 l	€ 38,00
Pinot Rosé Cuvée Brut, Bertoldi	0,7 l	€ 38,00
Cremant de Limoux "Les Graimenous" AC, Domaine J. Laurens	0,7 l	€ 45,00
Cremant de Limoux "Rosé N°7" AC, Domaine J. Laurens	0,7 l	€ 45,00
Champagne Moet et Chandon Brut Imperial	0,7 l	€ 119,00
Champagne Veuve Cliquot Ponsardin Brut	0,7 l	€ 139,00
Gosset Grand Reserve Brut, MaisonGosset, Ay	0,7 l	€ 145,00
mit frischen Fruchtpürees	0,5 l	€ 19,00
mit Holunderblütenlikör	2 cl	€ 2,00

Auswahl kleiner Häppchen zum Empfang

Grissini	€ 2,30
Grissini mit Parmaschinken	€ 4,50

Crostinis mit

Tomatencreme, Oliven und Peccorino	€ 3,80
Bergbauernschinken	€ 5,00
Frischkäse, Frühlingszwiebeln und Datteln	€ 3,80
Geräuchertem Forellenfilet	€ 4,80

Canapés mit

Salami und gefüllten Oliven	€ 3,80
Parmaschinken mit getrockneten Tomaten	€ 4,80
Kleiner Reiberdatschi mit gebeiztem Lachs und Dillsenf	€ 4,80
Ziegenkäse und Granatapfel	€ 4,80
Tatar vom Rind	€ 4,80
Lachs im Crêpemantel	€ 4,80

Bayrische Schmankerl zum Aperitif:

Baguette mit Radieserlquark	€ 3,20
Butterbrezn	€ 3,80
Obatzdn-Krusteln	€ 4,50
Mini Leberkäse auf Laugenstangerl	€ 4,50
Minibratwurstsemmel	€ 4,50
Mini Fleischpflanzerl auf Malzbaguette	€ 4,50

Kaminstube

Menü zum selbst Zusammenstellen:

Salate & Vorspeisen

Gezupfte Blattsalate mit Speck und gebratenen Champignons und Schwarzbrotkrusteln	€ 16,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Quittenspalten auf Rote Beete Carpaccio	€ 16,50
Feldsalat mit Feigen, Parmaschinken, Gorgonzola und karamellisierten Walnüssen	€ 19,80
Angebratenes Beef Tatar mit Trüffelcreme und Pilzen	€ 19,80
Vitello Tonnato– feinster Kalbsrücken mit einer Sauce von Thunfisch und Kapern mit Salatstrauß	€ 16,50
Hausgebeizter Graved Lachs, Kartoffelrösti und Apfel-Meerrettich-Creme	€ 16,50
Gratinierte Scampis mit Kräutersauce und Salatsträußerl	€ 24,50

Suppen

Aufgeschäumte Apfel-Selleriesuppe	€ 9,50
Kräftige Tafelspitzbrühe wahlweise mit Pfannkuchenstreifen, Kalbsbrätstrudel, Leberknödel, Tiroler Speckknödel oder Grießnockerl	€ 8,80
Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl	€ 9,50
Karotten-Orangen- Rahmsuppe	€ 9,50

Zwischengerichte und vegetarische Hauptgänge

Kürbisrisotto mit gegrilltem Herbstgemüse und Feta	€ 21,00
Trüffeltortelloni mit Babyspinat und italienischem schwarzen Trüffel	€ 24,30
Gebratene Blutwürste auf Champagnerkraut, Äpfel und Röstzwiebeln	€ 18,80
Kaspressknödel auf cremigem Spinat und Kräuterseitlinge	€ 18,80
Linguini mit Wintertrüffel	€ 23,40

Jagdstube

Feines vom Fleisch

Braten vom Spanferkel mit Schmorgemüse, Speckkrautsalat und zweierlei Knödel	€ 24,50
Glasierte Kalbshaxe aus dem Rohr, in Rosmarinjus mit Wintergemüse und zweierlei Knödel	€ 26,80
Böfflamott vom bayrischen Weideochsen mit Karottenrahmgemüse und zweierlei Knödel	€ 26,80
Perlhuhnbrüstchen ‘‘Winzer Art‘‘, glasierte Weintrauben, Speck mit Rahmsauerkraut und Stampfkartoffeln	€ 28,80
Original Wiener Schnitzel mit Gemüse vom Markt, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 32,00
Rösch gebratene Bauernente aus dem Ofen mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	€ 36,00
Medaillons vom Strohschwein in der Kräuterkruste auf Pommery Senf Sauce mit Wintergemüse und Pommes Dauphine	€ 28,00
Niedrigtemperatur gegartes Roastbeef vom Black Angus mit Sauce Bearnaise, Speckbohnen und Bratkartoffeln	€ 32,00
Rinderfilet medium gebraten mit Sauce Cafe de Paris, Speckbohnen und Gratinkartoffeln	€ 48,00

Zirbelstube

Wild aus den Revieren Notzing und Isen

Bœuf Bourguignon vom Hirsch mit Rosenkohl und Schupfnudeln	€ 32,00
Hirschbraten oder geschmorte Rehkeule in Wacholder-Preiselbeersauce mit Blaukraut und Walnussspätzle	€ 32,00
Züricher Geschnetzeltes aus der Rehkeule mit hausgemachten Spätzle	€ 32,00
Medaillons vom Rehrücken in Wacholderrahm, Steinpilzen, Preiselbeerbirne, Brokkoli und Schupfnudeln	€ 46,00

Feines vom Fisch

Filets von Forelle und Saibling mit Limonen-Kapernbutter, Petersilienwurzel-Karottengemüse und Kräuterkartoffeln	€ 28,00
Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Champagnersauce und gemischtem Gemüse	€ 32,00
Schottisches Lachsfilet mit Orangensauce, Blattspinat und cremigem Risotto	€ 32,00

Wintergarten

Süßspeisen

Eierlikörtiramisu	€ 9,50
Bayrisch Creme mit Himbeersauce	€ 10,80
Crème brûlée mit Cassissorbert	€ 10,00
Zwetschgen-Sauerrahmparfait mit gebratener Vanille-Grießschnitte	€ 10,80
Schokoladentarte mit Rotweinfeigen und Tonkabohneneis	€ 10,80
Apfelkücherl mit Vanillesauce und hausgemachtem Vanilleeis	€ 10,80
Mousse von dunkler Schokolade und beschwipsten Zwetschgen	€ 10,80
Kürbisparfait mit Orangen-Kumquartragout	€ 10,90
Abgeschmolzene Topfenknödel mit Zwetschgenröster	€ 10,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 14,00
Bauers Dessertteller	€ 18,00
Auswahl von Rohmilchkäse aus dem Tölzer Kasladen mit Feigensenf und Walnussbrot	€ 16,00

Kuchenauswahl aus unserer eigenen Konditorei

Bayerischer Käsekuchen (12 Stück)	Stück á	€ 5,00
Apfelstreuselkuchen (12 Stück)	Stück á	€ 5,00
Bisquitroulade mit Waldbeerenfüllung (12 Stück)	Stück á	€ 5,00
Bisquitroulade mit Marillenfüllung (12 Stück)	Stück á	€ 5,00
Himbeerkuchen (12 Stück)	Stück á	€ 5,00
Schwarzwälder Kirschtorte (16 Stück)	Stück á	€ 6,70
Sacherschnitte (16 Stück)	Stück á	€ 6,70
Käsesahne Torte (16 Stück)	Stück á	€ 6,70
Portion Sahne		€ 1,20

Dazu bieten wir Ihnen eine Kaffeepauschale
(inklusive Teespezialitäten, Filterkaffee) € 7,00

Mitternachtssnacks

Gulaschsuppe mit Hausbrot	€ 9,50
Berliner Currywurst mit Pommes Pont-Neuf	€ 10,60
Käseauswahl vom Brett mit roten Trauben, Fassbutter und frischem Baguette	€ 16,00

Alle Preise sind in EURO angegeben.
Diese Preisliste ist gültig ab Januar 2024
Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Wichtige Hinweise & Informationen für Ihre Veranstaltung im Hotel Bauer

1. Bankettvertrag

Das Hotel Bauer fasst alle besprochenen Punkte in Form einer Auftragsbestätigung zusammen. Wir bitten Sie, diese unterschrieben an uns zurückzusenden.
Diese Auftragsbestätigung ist für beide Seiten bindend.

2. Mitbringen von Speisen & Getränken

Wir bitten um Verständnis, dass das Mitbringen von Speisen & Getränken nur nach Absprache mit dem Hotel Bauer erlaubt ist. (Tellergeld 3,50 € pro Person für Kuchen und Torten/ Korkgeld 25,00 € pro Weinflasche und 40,00 € pro 0,5l Spirituosenflasche)
Bei selbst mitgebrachten Speisen und Getränken übernimmt das Hotel Bauer keinerlei Haftung.

3. Menü/ a la carte

- Menüs (**mit maximal zwei Hauptgerichten zur Wahl**) empfehlen wir Ihnen ab einer Personenzahl von 15 Personen
- Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei der Menüauswahl einen Umsatz von 40,00 Euro pro Person benötigen. Andernfalls entstehen zusätzliche Raumkosten, die sich aus der Differenz Ihres Menüs zu 40,00 Euro ergeben.
- a la carte können Sie gerne bis maximal 15 Personen speisen, wobei wir hier eine verkleinerte Karte zusammenstellen.

4. Speisenauswahl und -anzahl

Damit wir Ihnen die Speisen in bester Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 14 Tage und die genaue Anzahl der Gäste, welche als Abrechnungsgrundlage dient, spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.
Wir möchten Sie bitten, für alle Gäste nur je eine Vorspeise und ein Dessert auszusuchen.
Bei den Hauptspeisen bieten wir Ihnen gerne an, sich für zwei verschiedene Varianten zu entscheiden und uns vorab die Menge der gewünschten Hauptgänge zu melden.
Am Tag der Veranstaltung ist es nicht mehr möglich, die Speisen umzubestellen.

5. Speisen- und Personenänderungen

Sollte sich die uns spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung vorliegende verbindliche Gästezahl um mehr als 10% von der ursprünglich vereinbarten Personenanzahl verringern, erlauben wir uns Stornogebühren in Rechnung zu stellen. Wenn durch die Verringerung der Personenzahl die Raumauslastung nicht mehr gegeben sein sollte, erlauben wir uns eine anteilige Raummiete in Rechnung zu stellen, wenn die Raumnutzung weiterhin allein gewünscht wird.
Wir bitten um Verständnis, dass auch bestellte und am Veranstaltungstag nicht abgenommene Speisen von uns in Rechnung gestellt werden.

6. Zusätzliche Leistungen / Sonderwünsche

Zusätzliche Leistungen wie Aufbaukosten, Blumen, zusätzliche Tischwäsche, Kerzenleuchter und Hausmeisterstunden usw., werden extra und nach Aufwand berechnet.

Wir erlauben uns, für frisches Brot, Kräuterfrischkäse und Butter einen Gedeckpreis von 5,00 Euro pro Person zu erheben.

Bei Bankettveranstaltungen in unserem Festsaal berechnen wir einen Grundgedeckpreis von 25,00 € pro Tisch sowie eine Raummiete von 1.500,00 €
Für Reservierungen in unseren Stuben möchten wir darauf hinweisen, dass die Reservierung für ca. 5 Std. ausgerichtet ist (Mittagessen & Kaffee/ Kuchen oder Kaffee/ Kuchen & Abendessen). Falls Sie den Raum länger benötigen, wird eine Raummiete anfallen.

Gerne bieten wir Ihnen auch Stuhlhussen inklusive farbigem Band zu 9,00 Euro pro Stück für Ihre Feier in unseren Festsälen an.
Wir bitten um Ihr Verständnis dafür, dass wir selbst mitgebrachte Hussen nicht akzeptieren.

Menükarten können wir Ihnen als längliche Klappkarte (DIN A5) à 5,50 Euro anbieten. Für handbeschriftete Tischkärtchen berechnen wir pro Stück 2,50 Euro.

7. Rauchen

Das Rauchen ist grundsätzlich im ganzen Haus untersagt.

8. Ansprachen und Reden

Bei Veranstaltungen müssen Ansprachen bzw. Aufführungen in Form eines Ablaufplanes zeitlich möglichst genau festgelegt sein.
Dieser sollte uns 7 Tage vor der Veranstaltung schriftlich vorliegen.
Bei Spielen und Darbietungen Ihrer Gäste beachten Sie bitte, dass aufgrund unserer Räumlichkeiten jeglicher Gebrauch von offenen Flüssigkeiten (Wasser o.ä.) und offenes Feuer (Wunderkerzen, Tischfeuerwerke, Teelichter ohne Glas, Stumpenkerzen ohne Glasuntersetzer) nicht erlaubt sind.
Etwaige Schäden, die dadurch entstehen, gehen zu Lasten des Auftraggebers.
Feuerwerke sind grundsätzlich nicht gestattet.

9. Tischplan

Dieser wird individuell zusammen mit dem Veranstalter erstellt und ist nach Unterschrift für beide Seiten bindend.

10. Änderungen

Absprachen, egal ob mündlich oder schriftlich, bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

11. Haftung

Für Beschädigungen haftet der Veranstalter.

12. Lärmschutz

Ab 22:30 Uhr müssen aus Lärmschutzgründen Fenster und Türen geschlossen sein und die Lautstärke der Musik angepasst werden.
Im Außenbereich darf ab 22:00 Uhr keine Musik mehr gespielt werden.

13. Preise

Geringfügige Preisänderungen sind vorbehalten, die Tagespreise variieren je nach Saison. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für unsere Mitarbeiter im Service (Aufräumarbeiten) ab 24 Uhr und für unsere Mitarbeiter in der Küche ab 23 Uhr (falls benötigt) pro Person und Stunde 45,- € berechnen. Das Servicepersonal ist für 9 Stunden inklusive (ab Dienstbeginn), danach berechnen wir 45,00 € pro Stunde/ Mitarbeiter

14. Bankettmappen-Änderung

Wir weisen Sie darauf hin, dass unsere Bankettmappe ständig aktualisiert wird und Änderungen nicht ausgeschlossen sind. Mit dem Erscheinen dieser Bankettmappe sind alle bisherigen Menüvorschläge & Preise ungültig.

15. Feuerwerk

Ist grundsätzlich nicht gestattet.

Stornobedingungen

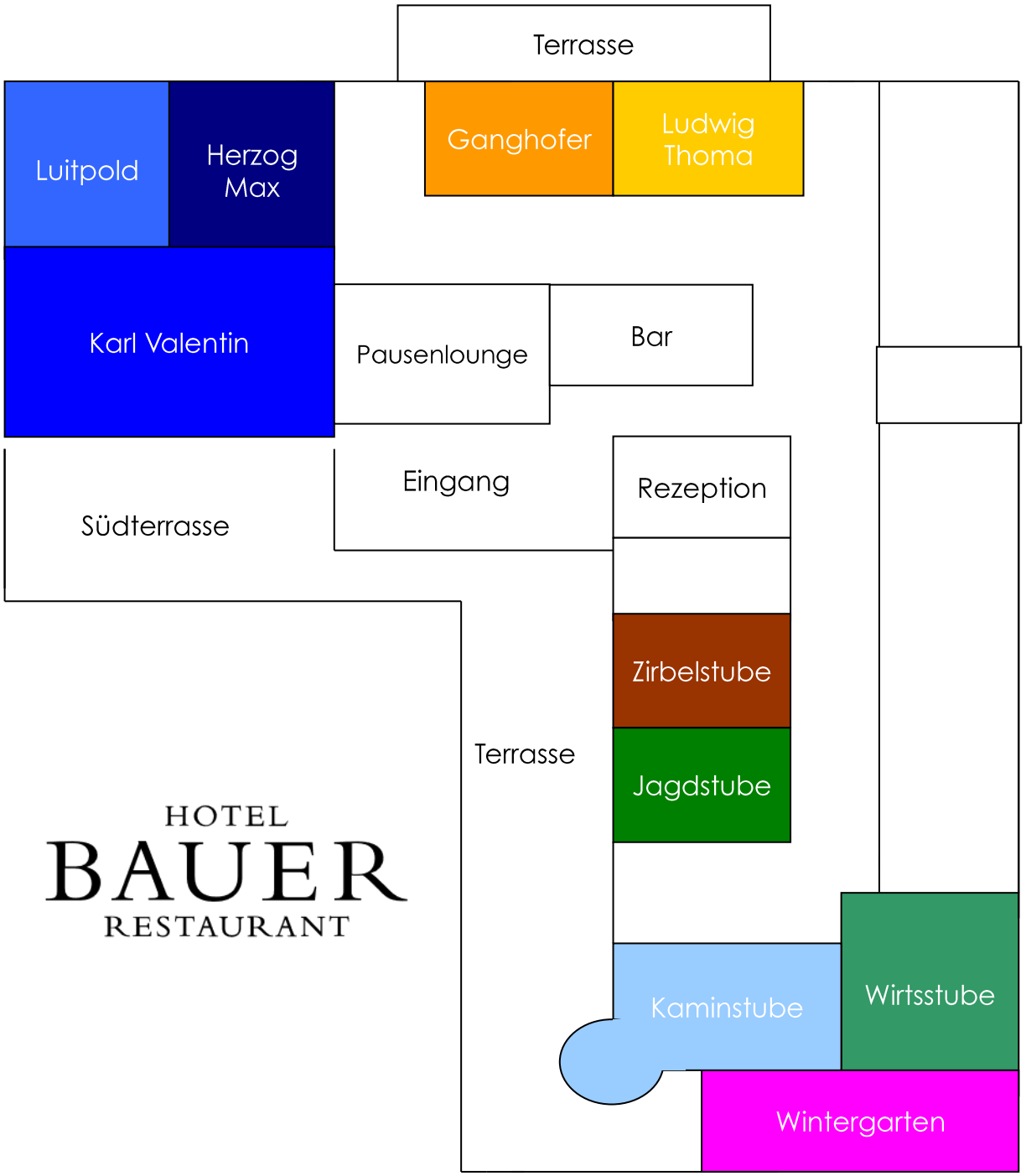
1. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis Veranstaltung x Teilnehmerzahl.

2. War für das Menü noch kein Preis vereinbart oder kein Menü ausgewählt, wird ein Betrag von 45,- € zugrunde gelegt.

3. Für Nutzung unserer Räumlichkeiten ohne F&B-Umsatz wird eine Raummiete in Rechnung gestellt.
   Raummieten:
   Die fünf Tagungsräume mit 63 m^2 bis 271 m^2 bieten Platz für bis zu 200 Personen.

bis 73 m^2	€ 500,00
bis 141 m^2	€ 1.000,00
bis 271 m^2	€ 3.000,00

Unsere Tagungs- und Banketträume



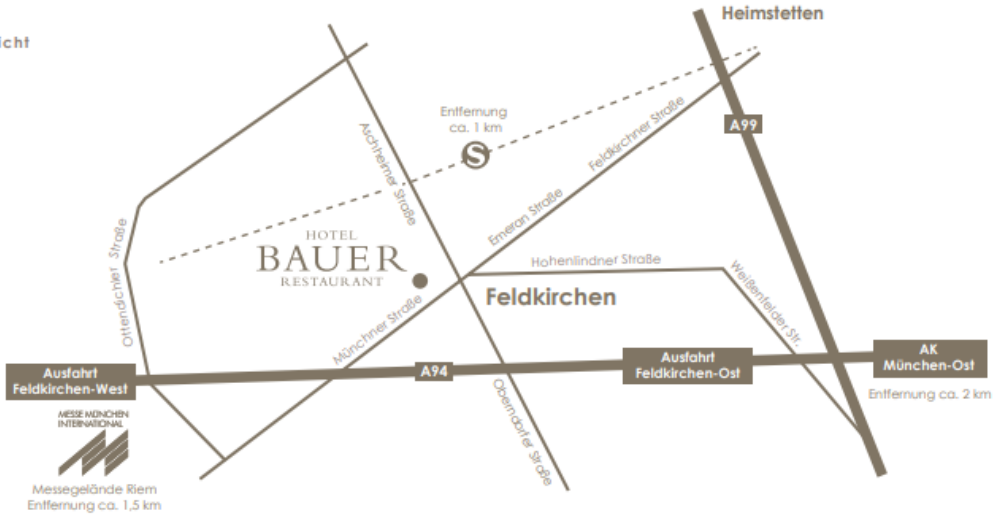
HOTEL
BAUER
RESTAURANT

Kurze Wege zur Messe, in die Stadt und zum Flughafen

Übersicht

Im Hotel Bauer Restaurant wohnen und tagen Sie in bester Lage: Zur Messe München und zum Internationalen Congress Center München benötigen Sie auf der Münchner Straße nur drei Minuten. Am Flughafen Franz-Josef Strauß in Erding sind Sie in ca. 20 Minuten und die Münchner Innenstadt erreichen Sie bequem und schnell mit der S-Bahn. Das Wichtigste aber: Alle Wege führen zum Bauer Hotel & Restaurant, egal woher Sie kommen. Denn Sie fahren einfach von der A99 (Ostumgehung München) auf die A94 Richtung München und dann in Feldkirchen-Ost ab – wenn Sie von Passau kommen, verlassen Sie die Autobahn in Feldkirchen-West. Dann finden Sie das Hotel Bauer Restaurant ganz leicht im Zentrum von Feldkirchen.

Nahansicht



Hotel Bauer Restaurant || Münchner Straße 6 || 85622 Feldkirchen
Tel +49 89 90 98-0 || Fax +49 89 90 98-414 || info@bauerhotel.de || www.bauerhotel.de