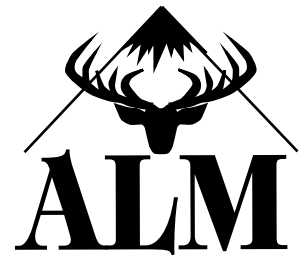


Hochstr. 71 | 85757 Karlsfeld | 08131 3909420

Buchungsanfrage



Vorname

Nachname

Straße und Hausnummer

PLZ/Ort

Firma

Email

Telefonnummer

Wann wollen Sie bei uns feiern?

Menüwunsch

Personenanzahl

Ihre Wünsche

Glühweinempfang (Okt-Feb)

Sektempfang

Cocktailempfang

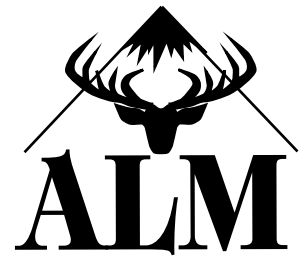
Appetizer zum Empfang

Dj

Fotobox

Datum und Unterschrift

Appetizer



Häppchen

Weißbrot oder Vollkornbaguette
wahlweise mit

- Mailänder Salami
- Räucherlachs mit Sahne-Merrettich
- Parmaschinken
- Obatzter mit Schnittlauch

€ 3,50 pro Stück

Leckerbissen im Glas

Cherrytomaten, Mini Mozzarella und Basilikum € 3,50

Bunter Hirtensalat mit Schafskäse

und gerösteten Croûtons € 3,30

Garnelenspieße mit frischem Koriander € 4,10

Fingerfood

Chicken Wings, Frühlingsrollen, Käsebällchen,
Mozzarellasticks, uvm.

Preis auf Anfrage

Bayerisches Buffet



Brotzeit

Gemischte Brotauswahl
Bauernspeck
Obatzter
Griebenschmalz
Bayerischer Krautsalat
Fleischpflanzerl
Kalter Braten
Vogelersalat

Hauptgerichte

Bayerischer Ochsenbraten mit Naturjus
Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße
Knusprige Bauernente mit Orangensoße

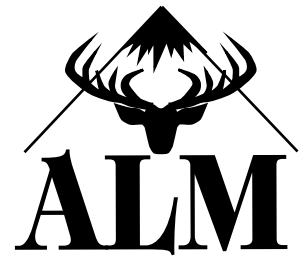
Beilagen

Kartoffelknödel
Semmelknödel
Blaukraut
Spätzle
Marktgemüse
Preiselbeeren

Was Süßes

Dampfnudel mit Vanillesoße
Bayerischcreme mit Fruchtspiegel
Apfelkücherl mit Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis
Apfelstrudel mit Vanillesoße

BBQ Buffet



Starter

Amerikanische Mais-Paprikasuppe
Brot und Baguette
Nachos
Caesar Salad
Coleslaw

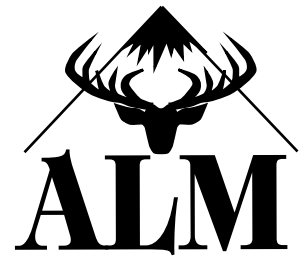
Vom Grill

Baked Potato mit Sour Creme
Gemüsespieße
Maiskolben
Camembert in Folie
Lachssteak mit Zitrone und Kräuter in Folie
Bratwürstl
Käsekrainer
Schweinenackensteaks
Rinderminutensteaks
Dips und Grillsoßen

Cakes

Cheescake
Lavacake mit Vanilleeis

Mediterranes Buffet



Antipasti

Parmaschinken mit Honigmelone
Mailänder Salami
Vitello Tonnato
Marinierte Zucchini und Paprika
Büffelmozzarella mit Tomaten

Hauptgerichte

Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
Putenschnitzel umhüllt mit Parmesan-Ei
Lachssteak mit Basilikumkruste

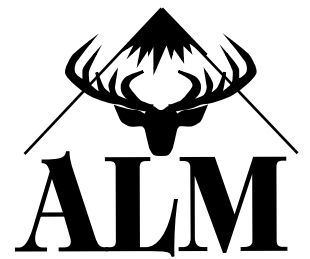
Beilagen

Bandnudeln
Kräutersoße
Arrabiata-Soße
Kräuterkartoffeln
Kräuterrisotto
Mediterranes Gemüse

Dolci

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten
Panna Cotta auf Himbeerspiegel
Profiterole

Getränkekarte



Heißgetränke

Espresso ¹	2,20
Cappuccino ¹	3,50
Haferl Kaffee ¹	3,50
Milchkaffee ¹	3,50
Latte Macchiato ¹	3,50
Heiß oder kalte Schokolade	3,20
Schokolade mit Sahne	3,60

Tee ¹	2,90
<i>Schwarzer Tee, Pfefferminz Tee, Kamillen Tee, Früchte Tee, Grüner Tee</i>	

Schuss Rum extra	2,50
------------------	------

Bierspezialitäten

	0,5l
Münchner Hell	3,70
Münchner Hell Alkoholfrei	
Dunkel	3,70
Radler	3,70
Hefeweißbier	3,90
Hefeweißbier Leicht	3,90
Hefeweißbier Alkoholfrei	3,90
Hefeweißbier Dunkel	3,90
Ruß	3,90

	0,33l
Fürstenberg Pilsener	3,40

Alkoholfreie Getränke

	0,4l
Coca Cola ^{1,2}	3,50
Coca Cola Light ^{1,2,3}	3,50
Valencia Zitronenlimo ⁴	3,50
Fanta ^{2,4}	3,50
Apfelsaftschorle ⁴	3,80
Wolfra Orangenschorle	3,40
Tafelwasser	3,20
Paulaner Spezi ^{1,2}	3,50
Fruchtschorle	3,80
<i>Maracuja, Rhabarber, Johannisbeer</i>	

	0,2l
Schweppes Bitter Lemon	3,20
Schweppes Tonic Water	3,20

	0,75l
Adelholzener still	5,30
Adelsholzener classic	5,30

Getränkekarte



Aperitif

	0,2l
Aperol Spritz	5,80
Hugo	5,80
Lillet Wildberry	5,80

Weine

Weißwein

	0,2l
Grüner Veltliner	4,80
Pinot Grigio	5,20
Chardonnay	5,20

	0,75l
Chardonnay	18,50

Roséwein

	0,2l
Spätburgunder	5,20

Rotwein

	0,2l
Blauer Zweigelt	4,80
Merlot	5,20
Cabernet Sauvignon	5,20

	0,75l
Cabernet Sauvignon	18,50

Weinschorlen

	0,5l
Weißweinschorle	5,80
Rotweinschorle	5,80

Cocktails

Alkohohaltig

	0,3l
Pina Colada	8,50
Caipirinha	8,50
Tequilla Sunrise	8,50
Cuba Libre	8,50
Wodka Lemon	8,50
Gin Tonic	8,50

Alkoholfrei

	0,3l
Alm Cocktail ^{z,2}	6,80
Ananassaft, Orangensaft, Marakujasaft, Zitronensaft, Grenadine	

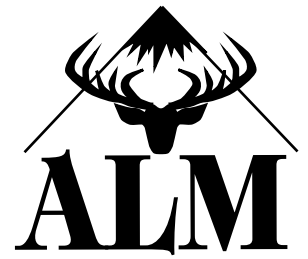
Sekt und Champagner

	0,1l
Prosecco	3,50

	0,75l
Moet Chandon	95,00

Weitere Weine und Champagner
auf Anfrage. Wir beraten Sie gerne.

Organisation Ihres Events



Personenanzahl

Anlass

Termin

Xsk Ck nd_l e
l _af Tc p saf

60 Minuten Paket

Glühweinpfang	Glühwein- oder Sektempfang	€ 9,50 p.P.
Sektempfang	Cocktailempfang	€ p.P.
Cocktailempfang	Appetizer zum Empfang	€ p.P.
Appetizer zum Empfang		

Appetizer

Häppchen	€ 3,50 pro Stück
Leckerbissen im Glas	auf Anfrage
Fingerfood	auf Anfrage

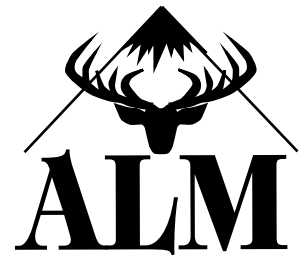
Buffets

Bayerisches Buffet	€ 38,50 p.P.
BBQ Buffet	€ 40,50 p.P.
Mediterranes Buffet	€ 42,50 p.P.

Mitternachtssnack

- Weißwurst mit Butter und Breze € 6,50
- Käseplatte mit Traube und Hausbrot € 8,00
- Gulaschsuppe mit Huasbrot € 6,50

Organisation Ihres Events



Zusätzliche Ausstattung

Alm Deko	inklusive
individuelle Raum-/Tischdeko	auf Anfrage
Stehtische inkl. Tischdecken	inklusive
Leinwand + Beamer	€ 50,00 einmalig
Funkmikrofon	inklusive
Aux für Iphone, etc.	inklusive
Individuelle Menükarte	auf Anfrage
Feuerschale	€ 20,00 je nach Witterung möglich

Was können Sie dazu buchen?

Fotobox inkl. Requisiten	auf Anfrage
Fotograf	auf Anfrage
DJ	auf Anfrage
Nagelstock	inklusive

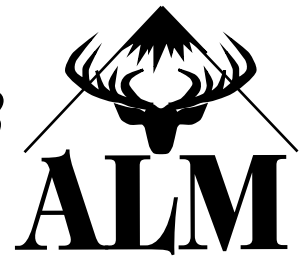
Sonstiges

Verlängerungsstunde ab 1 Uhr	200,00€ pro Stunde
Security	auf Anfrage

Besondere / Individuelle Wünsche

Datum und Unterschrift

Allgemeine Informationen & AGB



Allgemeine Informationen

Unsere Alm bietet Platz für maximal 60 Personen.

Alle Preise im Angebot sind brutto inklusive Mehrwertsteuer in Euro zu verstehen.

Die Preise für Kinder lauten:	0-3 Jahre	€ 0,00
	4-6 Jahre	€ 5,00
	7-12 Jahre	€ 14,50

Für die Nutzung unserer Alm setzen wir einen Mindestumsatz von € 2500,00 voraus. Sollte dieser Mindestumsatz nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als Raummiete. In den Monaten November und Dezember erhöht sich der Mindestumsatz auf € 3500,00 .

Wenn Sie Kuchen bzw. Dessert nicht von uns beziehen berechnen wir Ihnen Tellergeld in Höhe von € 2,50 pro Person.

Die Alm steht bis 1 Uhr zur Verfügung. Sollten Sie jedoch länger feiern wollen, können Sie die Zeit erweitern. Je Stunde mehr € 200,00 .

Unsere AGB's sind Bestandteil des Angebots.

Die genaue Gästeanzahl muss bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung angegeben werden. Diese Gästezahl ist bindend. Eine Änderung und Stornierung sind dann nicht mehr möglich.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Durch die Unterschrift des Auftraggebers gilt die Veranstaltung als verbindlich vereinbart.

Der angegebene und unterschriebene Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Mehrungen und Getränkeumsatz werden nach dem tatsächlichen Anfall in Rechnung gestellt.

Bei Bestellung sind 50% des Mindestumsatzes als Vorauszahlung vom Auftraggeber zu leisten. Der Auftragnehmer ist berechtigt die Veranstaltung abzusagen, wenn die Vorauszahlung nicht spätestens 30 Tage vor der Veranstaltung geleistet wird. Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig. Eine andere Zahlweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.

Der Auftraggeber verpflichtet sich, alle Beschädigungen oder Änderungen an der Alm und an der Einrichtung auf eigene Kosten in den ursprünglichen Zustand zurückzuführen.

Ich habe die Informationen und die AGB's verstanden und akzeptiert.

Datum

Unterschrift