



# Feiern im Augustiner am Wörthsee



Augustiner am Wörthsee

*by Familie Weiß*





**Ein Fest, welches Sie und Ihre Gäste nie vergessen werden.  
Das Augustiner am Wörthsee Team freut sich, Ihr Gastgeber zu sein und  
Ihnen Ihre Traumfeier zu organisieren und umzusetzen.**

Freuen Sie sich auf einen festlich gedeckten Saal, ein motiviertes und höfliches Team, das Ihre Gäste verwöhnt, kulinarisches Handwerk der Extraklasse und Erinnerungen, die Ihnen und Ihren Gästen für immer erhalten bleiben.

Wir selbst haben schon viele Veranstaltungen hier im Augustiner am Wörthsee ausgerichtet und sind der Meinung: „Es gibt nichts Schöneres.“





# Willkommen am Wörthsee

**Wir freuen uns sehr, dass Sie Interesse haben, diesen besonderen Tag in unserem Haus zu feiern.**

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir für Sie einen Überblick unserer Angebote zusammengestellt. Außerdem finden Sie auch einige nützliche Tipps, um Ihre Veranstaltung gut zu planen.

Eine persönliche Beratung und individuelle Gestaltung der Feier sind uns sehr wichtig. Wir beraten Sie gerne.







## **Wir vertrauen unseren erfahrenen Partnern.**

Um dem feierlichen Anlass angemessen zu komplementieren, arbeiten wir mit erfahrenen Floristen und Dekorateurinnen zusammen.

Durch unsere langjährige Erfahrung können wir Ihnen in fast allen Bereichen den passenden Partner präsentieren. Von der edlen Tortenmanufaktur für eine aussergewöhnliche Torte, über die musikalische Rahmgestaltung, bis zur Übernachtungsmöglichkeit und Shuttleservice.





# Empfang

## **Der Empfang. Der Aperitif.**

Das bayrisch rustikale Haus, der herrliche Seeblick und das leise Rauschen des Gewässers im Hintergrund machen es zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Großzügige Innenräume garantieren auch bei niedrigeren Temperaturen einen Empfang, in dessen Erinnerungen Sie und Ihre Gäste lange noch schwelgen werden.





## Ihre Räumlichkeiten.

Unsere Veranstaltungsräume bieten Platz zum Feiern für bis zu 180 Personen. Für die kleinen Gäste ist eine große Grünfläche zum Toben und Spielen aus dem Festsaal direkt einsehbar.

Ob Liveband, DJ oder Fotobox... Es ist alles möglich. Auch lässt sich der Saal zu später Stunde zur einladenden Tanzfläche verwandeln, um noch einmal so richtig den Tag ausklingen zu lassen.



**Augustiner am Wörthsee**

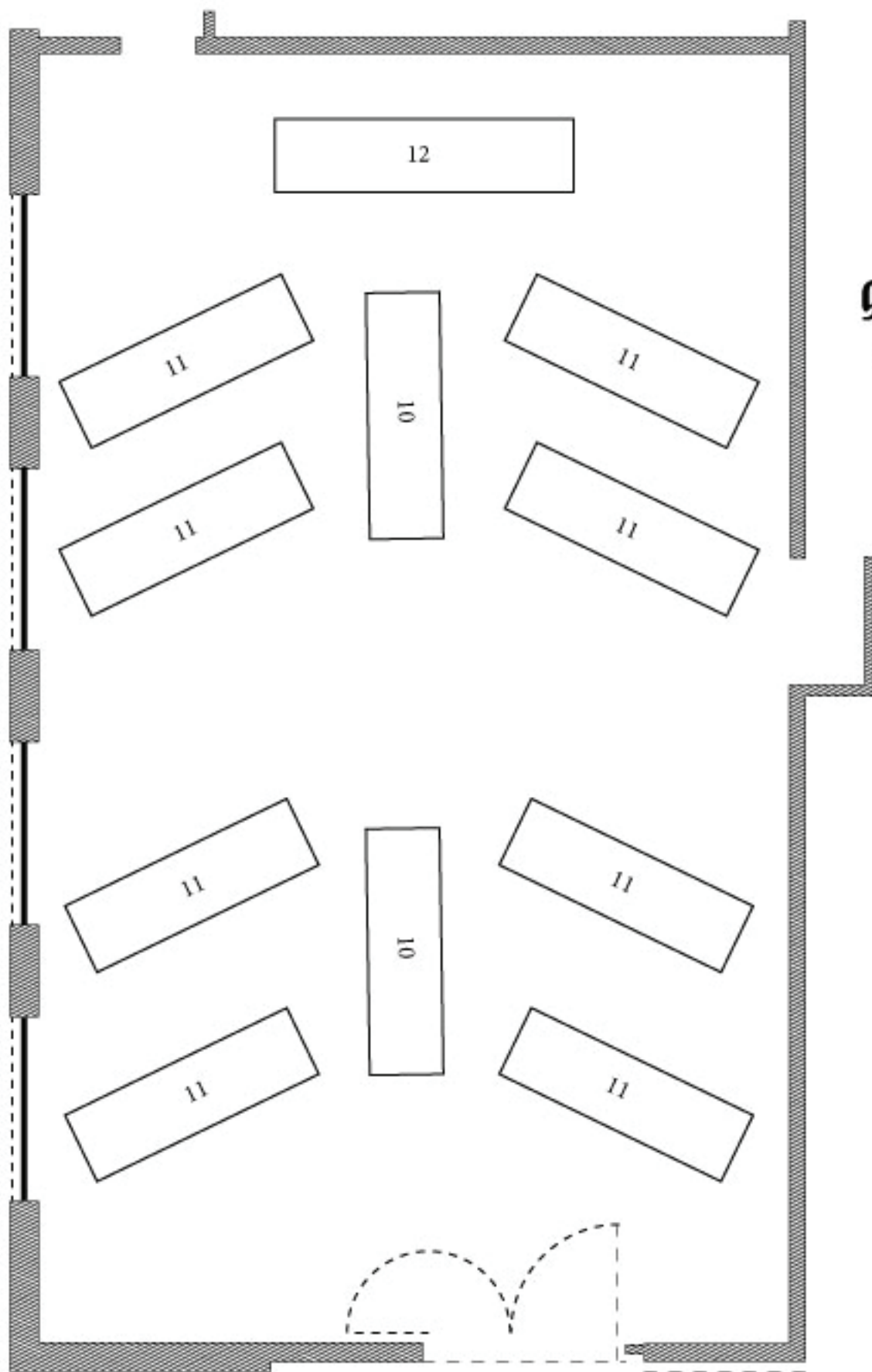
by Familie Weipf



Beispiel im  
**Saal Nord**  
für 76 Personen

Beispiel im  
**Saal Süd**  
für 76 Personen





Beispiel im  
**großen Saal**  
für 130 Personen





# Menü



## **Ihr Menü. Perfekt auf Sie abgestimmt.**

Die Zusammenstellung eines Menüs erfordert ein gewisses Fingerspitzengefühl, um neben der richtigen Reihenfolge ein dem Gästekreis angepasstes und der Jahreszeit entsprechendes Menü zu servieren.

Gerne beraten wir Sie mit kreativen Ideen und laden Sie zu einem persönlichen Gespräch herzlich ein. Es ist uns ein Anliegen, Ihren individuellen Wünschen zu entsprechen!



**Augustiner am Wörthsee**

*by Familie Weip*



# Menüvorschläge

## Menüvorschlag 1

**Festtagssuppe mit dreierlei Einlage**  
(Gemüse- & Pfannenkuchenstreifen, Grießnockerl)

\*\*\*

**Knusprige Spanferkelkeule vom Buchenholzgrill**  
mit Kartoffel-Kerbelpüree und Senfspitzkohl

\*\*\*

**Lauwarmer Topfenstrudel**  
mit Himbeeren und hausgemachtem Vanilleeis

39,90€ p. Person

## Menüvorschlag 2

**Tatar vom hausbeizten Lachs**  
mit Avocado-creme, Kartoffelrösti und Honig - Senfsauce

\*\*\*

**Basilikumschaumsuppe**  
mit hausgemachten Ricottaravioli

\*\*\*

**Rosa Roastbeefranchen**  
mit Kartoffelrisotto und Speckbohnen

\*\*\*

**Gefüllte Marillenknödel**  
in Amarettinibrösel mit Johannisbeersauce und Vanilleeis

54,90€ p. Person





## Bayrisches Sharing Menü

**Auf Bierbankerl in der Mitte des Tisches serviert:**

### Bayrisches Vorspeisenbrettl

mit regionaler Auswahl an Käse, Salami und Schinken, Essiggurkerl,  
Griebenschmalz, Obazda & Radiserlfrischkäse,  
dazu mini Laugengebäck & Bauernbrot

\*\*\*

**Vom Buchenholzgrill frisch auf den Tisch:**

### Resche Grillhendl

& Augustiner Spießbraten,

dazu

Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

Schmorsauerkraut & Semmel- und Kartoffelknödel

Augustiner Dunkelbiersauce

\*\*\*

### Bierbankerldessert:

karamelisierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott,  
Zwetschgen-Aprikosenröster & Vanilleeis

43,90€ p. Person





## Internationales Sharing Menü

Auf Bierbankerl in der Mitte des Tisches serviert:

### Gegrilltes Antipastigemüse

mit altem Balsamico, Basilikumpesto & Grana Padano,

### Italienischer Landschinken

mit Cantaloupe – Melone im Weckglas,

### gegrillte Riesengarnelen

mit Knoblauch, frischer Petersilie & Chili,

dazu zwei Aufstriche und ofenfrisches Bauernbaguette

\*\*\*

### Piccata vom Kalbsrücken

### Saltinbocca von der Hähnchenbrust

dazu

### Cremige Safranpolenta

Hausgemachte Nudeln in Tomatensauce & Ratatouille

### Hausgemachte Zwiebelsauce

\*\*\*

### Süßes Finale:

Timarisu mit frischen Beeren

Zitronentarte im Glas serviert

Obstdisplay

49,90€ p. Person



Augustiner am Wörthsee

by Familie Wolf



# Buffetvorschläge

## Das schnelle Grillbuffet für Ihr Event

Vom Spießbratengrill frisch serviert:

**Resche Grillhendl & Augustiner Spießbraten,**

dazu

**Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat,**

**Schmorkraut & Kartoffelknödel,**

**Augustiner Dunkelbiersauce**

\*\*\*

**Frischer Obstsalat mit drei hausgemachten**

**Eissorten zur Wahl, z.B.:**

- Joghurt - Honig - Dattel - Feigeneis
- Gesalzene Erdnuss – Karamelleis
  - Stracciatella Eis
  - Vanilleeis
- Milkschokoladeneis
- Mango Sorbet (Vegan)
- Erdbeer Sorbet (Vegan)
- Kokos Eis (Vegan)

28,90€ p. Person





## Das „viel Auswahl“ Grillbuffet

Ofenfrisches Baguette, marinierte Oliven (Vegan)

& Aglio Olio

\*\*\*

Frisch vom Augustiner Spießbraten auf Buchenholz gegrillt:

Resche Bierbrathendl

Augustiner Spießbraten

und rosa Entrecote

Vegane Bratwurst vom EXTRA Grill (Vegan)

dazu:

Ofenkartoffeln (Vegan) mit Sourcream

Pikanter Cous Cous Salat (Vegan)

Lauwarmer Kartoffel – Gurkensalat (Vegan)

Nudelsalat mit Basilikumdressing und Kirschtomate (Vegan)

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Maiskolben vom EXTRA Grill (Vegan)

Verschiedene Grillsaucen (1 Stk. davon Vegan)

& Kräuterbutter

38,90€ p. Person





# Weinauswahl

## Aus Österreich Weißweine & Rotweine

Grüner Veltliner	31,20 € / 0,75 l
Zweigelt	26,90 € / 0,75 l

## Aus Deutschland Weißweine & Roseweine

Grauer Burgunder	24,90 € / 0,75 l
Riesling	25,90 € / 0,75 l
Rosé	24,90 € / 0,75 l
Cuvee Saugeil	31,90 € / 0,75 l

## Aus Italien Weißweine & Rotweine

Lugana D.O.C.	34,90 € / 0,75 l
Sauvignon blanc	24,90 € / 0,75 l
Cabernet Sauvignon	23,90 € / 0,75 l
Roter Cuvée	26,90 € / 0,75 l
Primitivo	28,90 € / 0,75 l
Sorraie rosso	26,90 € / 0,75 l
L'UM rosso	30,90 € / 0,75 l
Prosecco	24,90 € / 0,75 l



## Aperitif im Sommer

A´ Bierol, Bayrischer Sommer Hugo,

Aperitif der Saison 7,90 € / 0,2l

## Aperitif im Winter

A´ Bierol , Bayrischer Winter Hugo,

6,90 € / 0,2l

Punsch (alkoholfrei), Glühwein 3,90 € / 0,2l

## Aperitifpauschale

Prosecco, Wasser, Orangensaft

und zwei Crostini (nach Tagesangebot)

halbe Stunde/Person 11,90 €

mit A´ Bierol und Bayrischem Hugo 13,90 €

## Snacks zum Aperitif

Brezenstangerl mit hausgemachtem Bierbazda 2,90 €

Hausgebackenes Bierbrot

mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln 2,90 €

Kräutertopfen auf ofenfrischem Baguette 2,90 €

Tatar vom Bayrischen Weideochsen

auf geröstetem Bauernbrot 3,90 €

## Singerfood

Gebackene Riesengarnele

mit Mango-Ingwerchutney 4,90 €

Backhendlstücke

auf Kartoffel-Gurkensalat 3,90 €

Hausgebeizter Gewürzlachs

mit Avocado und Steinofenbaguette 3,90 €



Augustiner am Wörthsee

by Familie Weiß



## Ausstattung etc.

<b>Kleines Gedeck</b> (Stoffservietten)	1,50 € / Person
<b>Großes Gedeck</b> (Stoffservietten und Tischdecke)	2,00 € / Person
<b>Kerzenleuchter, silberfarben</b> inkl. 1 Spitzkerze	2,00 € / Stück
<b>Weißer Teelichter</b> mit LED-Leuchte oder Teelicht	2,00 € / Stück
<b>Menükarte mit Augustiner Siegel</b>	2,00 € / Stück
<b>Tellergeld Hochzeitstorte</b>	2,50 € / Person
<b>ZELTE von Mastertent groß</b> ( 8 auf 4Meter) inkl. Auf- & Abbau	500,00 €
<b>Bier aus dem Holzfass</b> zum Selberzapfen	260,00 € / 30 l
<b>Kuchenbuffet hausgemacht</b> (Apfelstreusel- , Zwetschge-Aprikose- , Florentiner- & Erdbeerkuchen Saison)	7,90 € / Person

**Aus HACCP Gründen ist es nicht möglich selbst gebackene  
Kuchen & Torten mit zu bringen!**



## Gut zu wissen...

Ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr werden pro angefangene Stunde 300,00 € Nachtzuschlag für den großen Raum berechnet, für den halben Saal und das Seestüberl 150,00 €.

Sperrstunde ist um 02.00 Uhr.

Die Türen zur Terrasse müssen ab 22.00 Uhr wegen den Anwohnern geschlossen bleiben und die Veranstaltung in den Saal umziehen.

Natürlich können Sie Ihre eigene Dekoration mitbringen und am Veranstaltungstag ab 10.00 Uhr dekorieren, am Vorabend nach Vereinbarung.

## Unsere Terrassen

Die beiden Terrassen (große 300er 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 60 € 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 ein freiwilliges Trinkgeld von 6,0 % für unser Service-, Küchen-, und Reinigungsteam zu erheben. Sollten Sie mit unserer Vereinbarung nicht einverstanden sein geben Sie uns bitte Bescheid.



## Unsere Partner

### Wedding Music

Dj Thomas Engelmann

0178/8575677, info@wedding-music.de

### Hotel Ammi / Familie Salic

Billerberg 1, 82266 Inning am Ammersee

Tel.: 08143/9919840, info@hotel-ammi.de

### Hotel Jacklhof

Dorfstrasse 16, 82237 Wörthsee

Tel.: 08153/98100, info@jacklhof.de

### Cafe 'am See

Hauptstrasse 59, 82234 Weßling

Tel.: 08153/1663, www.cafe-wessling.de

### Tortenfee

Am Hartholz 17, 82239 Alling

Tel.: 08141/82354, info@tortenfee.de

### Barbara Stiegler

Untere Seefelderstrasse 7, 82234 Weßling

Tel.: 0175/9512314

www.einfachblumen.de

### Blumenstüberl

Floristin Veronika Kahl

Münchner Str. 30, 82237 Wörthsee

Tel.: 08153 9535428

Email: info@blumenstueberl.net

### Augustiner am Wörthsee

Seepromenade 1

82237 Wörthsee

Email: office@augustineramwoerthsee.de



Augustiner am Wörthsee

by Familie Wolf