

*Eure
schönste Zeit*



Heiraten im Augustiner am Wörthsee



Augustiner am Wörthsee

by Familie Wolf



Liebes Brautpaar!

**Die Braut, die sich am Wörthsee traut, eine Feier, die Sie nie vergessen.
Das Augustiner am Wörthsee Team freut sich, Ihr Gastgeber zu sein und Ihnen
Ihre Traumhochzeit 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 feierten unsere eigene Hochzeit im Jahr 2003 hier im Augustiner am Wörthsee und sind der Meinung: „Es gibt nichts Schöneres.“

Sagen Sie „Ja“



Augustiner am Wörthsee
by Familie Weip



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 Ihren Hochzeitstag gut zu planen.

Eine persönliche Beratung für jedes Hochzeitspaar und individuelle Gestaltung der Hochzeitsfeier sind uns sehr wichtig. Wir beraten Sie gerne.

Ihre
Familie Weiß





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 Hochzeitstorte, über die musikalische Rahmengestaltung, bis zur Übernachtungsmöglichkeit und Shutteservice.



Empfang

Ihr Empfang. Ihre Traumhochzeit.

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.



Augustiner am Wörthsee

by Familie Weipf



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.



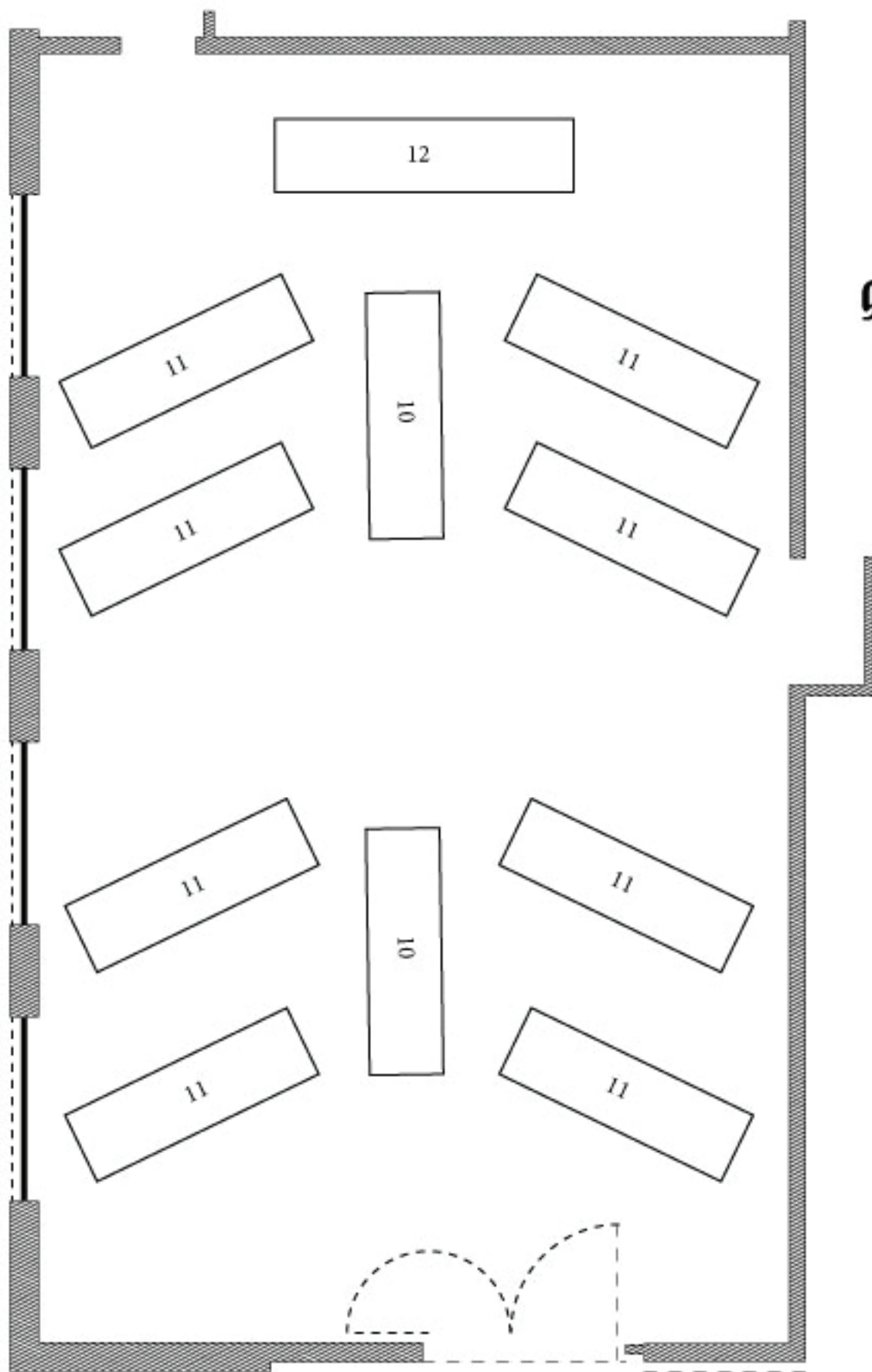
Augustiner am Wörthsee

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 Avocadocreme, 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



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 & Roséweine

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,

Punsch (alkoholfrei), Glühwein

6,90 € / 0,2l

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 €



Ausstattung etc.

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

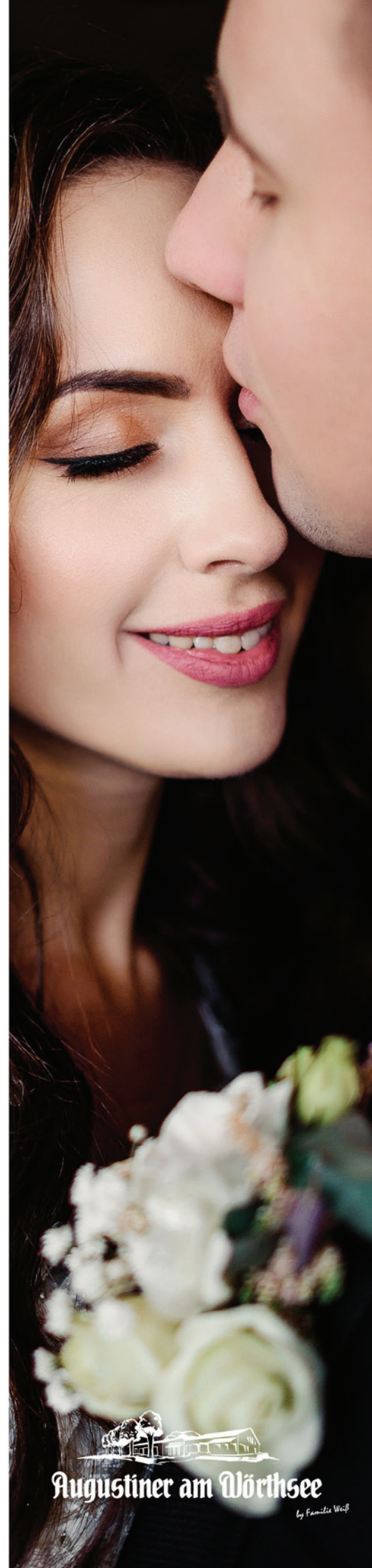
Die beiden Terrassen (große 300er Terrasse & hintere Kiesterrasse) können zu einer Raummiete von 1500,00 € in den Monaten März, April, Mai sowie Oktober & November ab 18.00 Uhr für Ihre Veranstaltung angemietet werden.

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

