



Veranstaltungsmappe

Herbst/Winter 2020

Herzlich willkommen im Isartaler Brauhaus!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Hause.

Wir würden uns sehr freuen Ihr Fest ausrichten zu dürfen.

Für eine persönliche Besprechung Ihres Festtages oder Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung und beraten Sie auch gerne bei der Auswahl Ihres Menüs.

Für die Zusammenstellung eines Menüs können Sie aus nachfolgenden Speisen wählen.

Wir freuen uns auf Sie!

**Herzlichst
Ihr Brauhaus-Team**



Brauereiführung + Feier

Erleben Sie eine kompetente und interessante **Brauereiführung** mit unserem Braumeister Basti durch unsere Hausbrauerei. Es wird Ihnen anschaulich erläutert, was zum Brauen benötigt wird und wie man aus Wasser Bier macht.



Für einen **Termin** kontaktieren Sie uns bitte per Mail **info@isartaler-brauhaus.de** oder telefonisch unter **089-79 89 61**.

Bis 6 Personen bieten wir die Führung zur **Pauschale von 100 €** an.

Jede weitere Person kann für **13,90 €** teilnehmen. Die Führung dauert **ca. 30 Minuten** und Sie genießen dabei **ein frisch gebrautes Stationsweizen (0,5l)**.

Damit alle Teilnehmer die Führung genießen und alle Informationen gut verstehen können, empfiehlt es sich bei **Gruppen über 20 Personen**, die Führung in zwei (oder mehrere) Durchgänge aufzuteilen. Bitte berücksichtigen Sie das bei Ihrer Planung.

Sollten Sie die Brauereiführung mit einem anschließendem **Mittag- oder Abendessen verbinden** wollen, beraten wir Sie hierzu sehr gerne. Auch im Rahmen **einer Betriebs- oder auch Familienfeier** bieten wir Ihnen gerne unsere Brauereiführung an.

Die Führung ist auch in **englischer Sprache** buchbar (bitte bei Ihrer Anfrage angeben).

Menüvorschläge **Aperitifs**

Bellini Prosecco mit weißem Pfirsichmark	0,2 l
Hugo Prosecco mit Holunder, Minze und Limette	0,2 l
Aperol Sprizz	0,2 l
Prosecco mit Holundersirup	0,1 l
Haferl Glühwein	0,2 l
Virgin Hugo (alkoholfrei) mit Holunder, Minze, Limette und Wasser	0,2 l
Crodino (alkoholfrei) Bitteraperitif	0,1 l
Prosecco	0,75 l
Riesling Sekt trocken	0,75 l
Taittinger Reserve Brut	0,75 l
Ruinart Rose Champagner	0,75 l

Menüvorschläge Vorspeisen

Wir bitten Sie, sich auf nur ein Gericht festzulegen.

Feldsalat mit Brot- und Speckkrusterl

winterliche **Blattsalate** mit gebratenen
Entenbrüstchen, Nüssen und Orangenfilets

Duett vom Lachs

mit Räucherlachs, hausgemachtem Graved Lachs,
Honig-Senf-Dip, Sahnekren und Reiberdatschi

Vitello Tonato

Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme,
Kapern und Baguette

mariniertes **Rote Beete Carpaccio**

mit gratiniertem Ziegenkäse und Baguette

Carpaccio vom Hirschrücken

mit Himbeerdressing und sautierten Pilzen

dreierlei **Wildpasteten**

vom Reh, Wildschwein und Fasan
mit Cumberland-Soße und Baguette

Menüvorschläge **Suppen**

Wir bitten Sie, sich auf nur ein Gericht festzulegen.

cremige **Schwammerlsuppe**
von frischen bayrischen Schwammerl

Tomatencremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons

Grießnockerlsuppe
mit Gemüsewürfel

klare **Ochsenchwanzsuppe**
mit Sherry

pikante **Wildrahmsuppe**
mit Maronikrapferl

Menüvorschläge Hauptgänge 1

rosa gebratenes **Hirschfilet**
auf Sauerkirschsoße, mit Speckrosenkohl,
beschwipsten Pflaumen und Erdäpfel-Selleriepüree

geschmortes **Rehschäufel**
mit Wacholdersoße, hausgemachten Spätzle
und gerösteten Schwammerl

Hubertusteller
vom Hirsch, Wildschwein und Fasan
mit Speckrosenkohl, Rotweinbirne und Kroketten

saftiges, gegrilltes **Kalbskotelett**
mit frischen Schwammerln in Kräuterrahm
und Linguine

Lendensteak „Florentiner Art“,
mit Tomatenwürferl und Knoblauch gratiniert,
Blattspinat und Rosmarinerdäpfeln

geschmortes **Ochsenbackerl**
in Rotweinsoße, mit glasiertem Gemüse
und Erdäpfelpüree

zarter gegrillter **Kalbstafelspitz**
mit Erdäpfel-Selleriepüree und winterlichem Gemüse

gegrillter **Filetteller**
vom Rinds- und Kalbsfilet mit Cognac-Pfeffersoße,
frischem Gemüse und Erdäpfeltaler

Menüvorschläge Hauptgänge 2

¼ gegrillte **Mastgans**
mit Erdäpfelknödel,
Blaukraut oder Selleriesalat

½ gegrillte **Bauernente**
mit Erdäpfelknödel und Blaukraut

zarte **Lammkoteletts**
mit Speckbohnen und Braterdäpfeln

gegrillter **Fischteller**
von Edelfischen mit Scampi,
Petersilienerdäpfeln und Blattspinat

Duett vom Knödel
(Spinat und rote Beete)
mit brauner Butter, Parmesan und Blattsalat

Filet vom Loup de Mer
mit Gemüserisotto und Safranschaum

gegrilltes **Zanderfilet**
in der Erdäpfel-Kräuterkruste
auf Rote-Bete-Gemüse und Krenschäum

gegrilltes **Steak vom Norwegischen Lachs**
mit gebratenen Shrimps, Hummersoße,
frischem Gemüse und Reis

Menüvorschläge Desserts

Wir bitten Sie, sich auf nur ein Gericht festzulegen.

„Winterzauber“ weihnachtliche Dessertvariation

hausgemachter **Blätterteig-Kletzenstrudel**
mit saftiger Marzipan-Nuss-Füllung auf lauwarmen
Sauerkirschragout und Eierlikörschaum

hausgemachte **Crème Brûlée**

Marillenknoedel mit Zimtbröseln auf Orangen-Vanillesoße

hausgemachtes **Lebkuchenparfait**
mit lauwarmen Glühweinpflaumen und Zimtcreme

Waldbeerengrütze # mit hausgemachtem Sauerrahmeis

kleiner karamellisierter **Kaiserschmarrn** mit Vanilleeis

dreierlei **Mousse au Chocolat** mit marinierten Heidelbeeren

Topfenockerl mit Butterbrösel und Zwetschgenröster

Windbeutel mit Bayrisch Creme gefüllt auf Schokolandesoße

Käseauswahl

kleine Auswahl von inländischen und französischem Käse
mit Trauben, frischer Landbutter und Baguette

Menüvorschläge **Veganes Menü**

Vorspeise

Blattsalate

mit gegrillten Austenpilzen und gerösteten Cashewnüssen

Hauptgerichte

pikantes **Gemüsecurry**
mit Kokosmilch und Erdäpfeln

oder

Gemüselasagne

mit Tomatensugo und Pesto

Desserts

Sorbet-Variation

mit frischen Früchten

oder

Kokos Panna cotta

mit frischem Mangosalat



Allgemeine Geschäftsbedingungen 1

für Bewirtungsverträge im Isartaler Brauhaus

A. Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Bewirtungsverträge und alle Vorbestellungen größerer Gruppen mit gastronomischer Versorgung, die in unseren Räumlichkeiten stattfinden.

B. Vertragsabschluss und Vertragspartner

1. Durch die Annahme der Reservierung des Kunden durch unser Haus kommt der Vertrag zustande. Es steht uns frei, die Reservierung schriftlich zu bestätigen oder das individuell erstellte Angebot unterschrieben vom Kunden zurückzuverlangen.

2. Unser Haus und der Kunde selbst sind die Vertragspartner. Falls ein Dritter im Auftrag des Kunden den Vertrag geschlossen hat, haftet dieser mit dem Kunden als Gesamtschuldner für alle Vereinbarungen des Bewirtungsvertrages.

C. Leistungen, Bezahlung, Zuschläge

1. Wir verpflichten uns die vom Kunden reservierten Plätze bereitzuhalten und die vereinbarten Leistungen zu erbringen.

2. Der Kunde ist verpflichtet, die vereinbarten und geltenden Preise für die in Anspruch genommenen Leistungen zu zahlen. Dies gilt auch für vom Kunden veranlasste Leistungen und Auslagen unseres Hauses an Dritte.

3. Für evtl. anfallende GEMA-Gebühren und die Anmeldung der Musikreihenfolge sind Organisatoren von Musikveranstaltungen selbst verantwortlich.

4. Die Berechnung der Veranstaltungskosten erfolgt auf Basis des vereinbarten Menüs und der angemeldeten Personenzahl und den zusätzlich anfallenden Kosten für Sonderleistungen, wie Menükarten, Tischdecken und Stoffservietten, größerer Umbauarbeiten und spezieller Dekoration. Anpassungen der Personenzahl können bis max. 7 Werktage vor der Veranstaltung vorgenommen werden. Der Kunde/Veranstalter haftet für alle zusätzlichen Bestellungen seiner Gäste, wie z. B. Getränkebestellungen.

zusätzliche Leistungen:

Menükarten	pro Stück 3,50 €
Tischdecken & Stoffservietten	pro Gast 1,50 €
Dekoration	nach Aufwand
größere Umbauarbeiten	25,00 € pro Mitarbeiter/Stunde

5. Wir behalten uns das Recht vor, zum Zeitpunkt des Vertragsabschluss oder zu einem anderen vereinbarten Zeitpunkt (spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung) eine Vorauszahlung oder Sicherheitsleistung zu verlangen. Die Vorauszahlung ist in der Höhe von 50% der erwarteten Rechnungssumme und spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung vom Kunden zu leisten. Wenn keine individuelle Regelung getroffen wurde steht unserem Haus ein Rüchtrittsrecht zu, falls die Vorauszahlung nicht fristgerecht geleistet wird. Die restlichen 50% inkl. der zusätzlich entstanden Kosten, wie z. B. Getränken, sind direkt nach der Veranstaltung fällig.

6. Bei Überschreitung unserer regulären Öffnungszeiten, berechnen wir eine Nachtpauschale, je nach gebuchter Räumlichkeit.

Nachtzuschlag ab 24 Uhr:

Restorationssalon	150,00 € pro Stunde
Isartalstube/Mittelstube/Braustube	65,00 € pro Stunde
gesamte Location	235,00 € pro Stunde



Allgemeine Geschäftsbedingungen 2

für Bewirtungsverträge im Isartaler Brauhaus

7. Die Ausstellung einer Rechnung ist mit einer vorausgegangen schriftlichen Bestätigung unter Angabe der genauen Rechnungsanschrift möglich.

8. Die vereinbarten Preise für bestellte Leistungen schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein. Der vereinbarte Gesamtpreis kann von unserem Haus nachträglich geändert und in Rechnung gestellt werden, wenn der Kunde nach Vertragsabschluss Änderungen an der Personenzahl der zu bewirtenden Personen, oder der zu erbringenden Leistung von unserer Seite wünscht, z. B. Änderungen an der Menüzusammenstellung, und unser Haus dem zustimmt.

9. Wir akzeptieren Barzahlung und Zahlung per EC-Karte. Bei Kreditkartenzahlung behalten wir uns bei Summen über 1000 € vor, ein Disagio von 3% der Gesamtsumme mitzubelasten.

D. Stornierung/Abbestellung durch den Kunden oder Nichtinanspruchnahme

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit unserem Haus geschlossenen Bewirtungsvertrag muss schriftlich erfolgen und bedarf auch der schriftlichen Zustimmung von unserer Seite. Erfolgt diese ordentliche Stornierung nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag in jedem Fall zu begleichen, auch wenn der Kunde die vertraglichen Leistungen nicht in Anspruch nimmt.

2. Wird eine Veranstaltung 7 Tage oder weniger vor dem Reservierungszeitpunkt vom Kunden storniert bzw. bei Nichterscheinen des Kunden, wird der volle Endpreis berechnet. Bei einer Stornierung.

3. Reservierte Tische oder Räume werden bis 30 Minuten nach dem schriftlich vereinbarten Reservierungszeitpunkt für den Auftraggeber freigehalten, und nach Ablauf dieser Frist an andere Gäste freigegeben. Es besteht dann kein Anspruch seitens des Kunden mehr.

E. Rücktritt unseres Hauses

1. Sollte nach verstreichen einer angemessenen Nachfrist, die vereinbarte Vorauszahlung für eine Veranstaltung nicht geleistet werden, sind wir ebenfalls zum Rücktritt vom geschlossenen Vertrag berechtigt.

2. Wir sind berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag außerordentlich zurückzutreten, z. B. im Falle höherer Gewalt oder anderen von unserem Haus nicht zu vertretenden Umständen. Das ist gegeben wenn begründeter Anlass besteht, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses oder unserer Gäste gefährdet; oder falls Plätze unter irreführenden oder falschen Angaben wesentlicher Tatsachen, z.B. in der Person des Kunden oder des Zwecks, reserviert wurden.

3. In den oben genannten Fällen eines berechtigten Rücktritts von unserer Seite, besteht für den Kunden kein Recht auf Schadensersatz.

F. Schlussbestimmungen

1. Änderungen oder Ergänzungen der Bewirtungsverträge und dieser Geschäftsbedingungen müssen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.

2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist Pullach im Isartal.

3. Es gilt deutsches Recht.

4. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam oder nichtig sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.