



Veranstaltungsmappe

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 Philip Widmann 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 15,00€ teilnehmen. Die Führung dauert **ca. 30** Minuten und Sie genießen dabei **ein frisch gebräutes Stationsweizen (0,33l)**.

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	7,00 €
Hugo Prosecco mit Holunder, Minze und Limette	0,2 l	7,00 €
Aperol Sprizz	0,2 l	6,50 €
Prosecco mit Holundersirup	0,1 l	4,80 €
Haferl Glühwein	0,2 l	4,20 €
Virgin Hugo (alkoholfrei) mit Holunder, Minze, Limette und Wasser	0,2 l	4,80 €
Crodino (alkoholfrei) Bitteraperitif	0,1 l	3,80 €
Prosecco	0,75 l	21,00 €
Riesling Sekt trocken	0,75 l	24,00 €
Taittinger Reserve Brut	0,75 l	89,00 €
Ruinart Rose Champagner	0,75 l	95,00 €



Buffetvorschläge

Bayerisches Schmankerl – Buffet

Ab 40 Personen

Vorspeisen:

Auf den Tisch finden Sie Vorspeisen Brettl eingedeckt mit:

Südtiroler Speck, dünn aufgeschnitten
Kalttem Braten und Pfefferbeißern, kleinen Kalbspflanzerl
Bergkäse und Emmentaler Würfel
Radieserl, Radi (diesen nur während der heimischen Saison) und
Essiggurkenfächer,
Obazda, Griebenschmalz und Butter

Dazu ein klassisches Salatbuffet mit:

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika,
Croutons und Speck, Kartoffelsalat, Krautsalat,
Zweierlei Dressing mit Haus- und Joghurt-Dressing

Hauptspeisen:

Schweinebraten mit Kartoffelknödel
Resche Bauernente auf Apfelblaukraut
Ofenfrischer Leberkäse

Dessert:

Bayrisch Creme mit Himbeermark
warmer hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis
Frischer Obstsalat



Buffetvorschläge

Buffet Diesseits und Jenseits der Alpen

Ab 40 Personen

Vorspeisen:

Gemischte Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika,
Croutons und Speck,
Kartoffelsalat, Krautsalat,
Kalter Braten mit Meerrettich,
Südtiroler Speck, dünn aufgeschnitten,
Gemischte Antipasti (Paprika, Zucchini, Auberginen Pilze),
Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto,
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichschaum,
Kalbstafelspitz, dünn aufgeschnitten, mit Thunfischsauce,
Zweierlei Dressing mit Haus- und Balsamico-Dressing

Hauptspeisen:

Schweinebraten mit Kartoffelknödel,
Piccata Milanese von der Pute auf Tomatenspaghetti,
Gegrilltes Wolfbarschfilet auf Ratatouille mit Butterkartoffeln

Dessert:

Tiramisu,
Yoghurtmousse mit Kirschkompott,
Walnuss Panna Cotta auf Karamellsauce

Buffetvorschläge

Isar - Buffet

Ab 40 Personen

Vorspeisen:

Marinierter Tafelspitz in Kernöldressing,
Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella und frischem Basilikum,
Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
Shrimps-Cocktail mit Ananas und Champignons,
Hausgebeizter Lachs,
Roastbeef mit Remouladensoße,
Vitello Tonnato - fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce,
Blattsalate mit zweierlei Dressing, Rohkostsalate,
Butter, Griebenschmalz, Bayerische Brotauswahl

Hauptspeisen:

Gegrilltes Wolfbarschfilet auf Bouillabaisse-Gemüse mit Safranschaum
Ochsenlende im Ganzen gebraten mit Rotwein-Schalotten Sauce
dazu Gemüse und Kartoffelgratin,
Schupfnudel-Gemüse-Gröstl

Dessert:

Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet
warmer hausgemachter Apfelstrudel
zweierlei Schokoladenmousse
Frischer Obstsalat

Buffetvorschläge

König Ludwig - Buffet

Ab 40 Personen

Vorspeisen:

Schmalz, Butter, Obatzda, Radi, Radiserl,
Schnittlauchbrote

Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedener Rohkost, Salaten
und Blattsalaten der Saison mit verschiedenen Dressings

Hauptspeisen:

Vitello Tonnato - fein aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Rauchwürste, Räucherlachs, geräucherte Saiblings Filets
Shrimps Salat, mariniertes Tafelspitz in Kernöl - Dressing
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensoße
Brotkorb mit Brezn, Hausbrot und gemischten Partysemmeln
Ente, Spanferkel, Kalbshaxe, Bayrisch Kraut, Apfelblaukraut
Semmel- und Kartoffelknödel

Dessert:

Apfelkücherl in Zimt und Zucker gewendet mit Vanilleeis
Strudelvariationen mit Vanillesoße
Bayrisch Creme
Schockoladenmousse
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenrösti



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 Gemüsewürferl

klare **Ochsenschwanzsuppe**
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, Rotweibirne und Kroketten

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

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

geschmortes **Ochsenbackerl**
in Rotweinssoße, 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**

Marillenknödel mit Zimtbröseln auf Orangen-Vanillesoße

hausgemachtes **Lebkuchenparfait**
mit lauwarmen Glühweinflaumen und Zimtcreme

Waldbeerengrütze # mit hausgemachtem Sauerrahmeis

kleiner karamellierter **Kaiserschmarrn** mit Vanilleeis

dreierlei **Mousse au Chocolat** mit marinierten Heidelbeeren

Topfenockerl mit Butterbrösel und Zwetschgenröster

Käseauswahl

kleine Auswahl von inländischem 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 Basmatireis

oder

Gemüselasagne

mit Tomatensugo und Pesto

Desserts

Sorbet-Variation

mit frischen Früchten

oder

Kokos Panna cotta

mit frischem Mangosalat

Weinkarte Weißwein 0,75 l

Gemischter Satz Zuschmann-Schöfmann, Weinviertel, Niederösterreich	22,50 €
Iphöfer Kalb Winzerkeller Iphofen, Franken, Deutschland	21,50 €
Kamptaler Terrassen Weingut Bründelmayer, Kamptal, Niederösterreich	28,50 €
Oberbergener Baßgeige Weingut Franz Keller, Baden, Deutschland	27,00 €
Rheingau Riesling Weingut Robert Weil, Rheingau, Deutschland	27,50 €
Grüner Veltliner Zeisen Roman & Adelheid Pfaffl, Weinviertel, Niederösterreich	22,50 €
Chardonnay Kerschbaum Weingut Josef Schmid, Kremstal, Niederösterreich	27,50 €
Sauvignon blanc, Steirische Klassik Erich & Walter Polz, Südsteiermark, Österreich	36,00 €
Pepino Josef Schmid, Kremstal, Österreich	19,50 €
Heideboden weiß Hannes Reeh, Burgenland, Österreich	23,50 €
Weißburgunder, Steirische Klassik Sattlerhof, Südsteiermark, Österreich	23,50 €

Weinkarte **Rotwein 0,75 l**

Chianti Classico San Leonino, Castellina in Chianti, Italien	23,50 €
Brunello di Montalcino Val die Suga, Toskana, Italien	63,00 €
Serpaiolo Rosso Endrizzi, Toskana, Italien	19,50 €
Rosso di Montalcino Val die Suga, Toskana, Italien	35,00 €
Primitivo di Manduria Sessantanni San Marzano, Apulien, Italien	48,50 €
Réserve du Château Pey La Tour, Bordeaux, Frankreich	26,50 €
Rosso di Montepulciano Valdipiatta, Montepulciano, Italien	21,50 €
Vieux Clocher Arnoux & Fils, Châteauneuf du Pape, Frankreich	59,00 €
Sela Rioja Bodegas Roda, Rioja, Spanien	42,00 €



Allgemeine Geschäftsbedingungen 1

für Bewertungsverträge im Isartaler Brauhaus

A. Geltungsbereich

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Bewertungsverträge 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 Bewertungsvertrages.

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 3,50 €
Dekoration	nach Aufwand
größere Umbauarbeiten	30,00 € pro Mitarbeiter/Stunde

5. Wir behalten uns das Recht vor, zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses 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 Rücktrittsrecht 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.

zusätzliche Leistungen:

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



Allgemeine Geschäftsbedingungen 2

für Bewertungsverträge im Isartaler Brauhaus

7. Die Ausstellung einer Rechnung ist mit einer vorausgegangenen 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 Bewertungsvertrag 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 Bewertungsverträge und dieser Geschäftsbedingungen müssen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwirksam.
2. Erfüllungs- 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.