BANKETTMAPPE 2020

RESTAURANT BIERGARTEN EVENTLOCATION

AUGUSTINER
SCHÜTZEN
GARTEN

Augustiner-Bräu München
gegründet 1328

HISTORIE

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde das herrschaftliche Anwesen als neue Heimat der „Königlich Privilegierten Hauptschützengesellschaft München“ errichtet. Namhafte Münchner Persönlichkeiten und nicht zuletzt historisch und politisch bedeutende Mitglieder des Hauses Wittelsbach verkehrten durch die Jahrhunderte hinweg in der Hauptschützengesellschaft.

Heute befindet sich auf der weitläufigen und von alten Bäumen umgebenen Anlage im Herzen Sendlings unser Restaurant mit Festsaal und großzügigem Biergarten namens „Augustiner Schützengarten“.

Unsere Gäste verwöhnen wir mit frischer, bayrisch-österreichischer Küche mit regionalen und saisonalen Spezialitäten.
Unsere Highlights sind immer wieder die kulinarischen Ausflüge in die mediterrane Küche.

In unserem herrschaftlichen Haupthaus können Sie die Jahrhunderte alte Tradition in jedem Detail spüren – und wer einmal im prunkvollen und beeindruckenden Festsaal stand, wird ihn nie wieder vergessen. Genauso wird es Ihnen mit der herzlichen bayrischen Wirtshaus- Atmosphäre in unseren Gaststuben oder der lauschigen Kitzalm gehen, die Ihnen ideale Bedingungen für Ihre traditionelle, elegante oder moderne Feier bieten.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen schon jetzt viel Vergnügen, guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns.

Ihr Gastgeber
Christian Schretzlmeier

HERZLICH WILLKOMMEN IM AUGUSTINER ♥ SCHÜTZENGARTEN

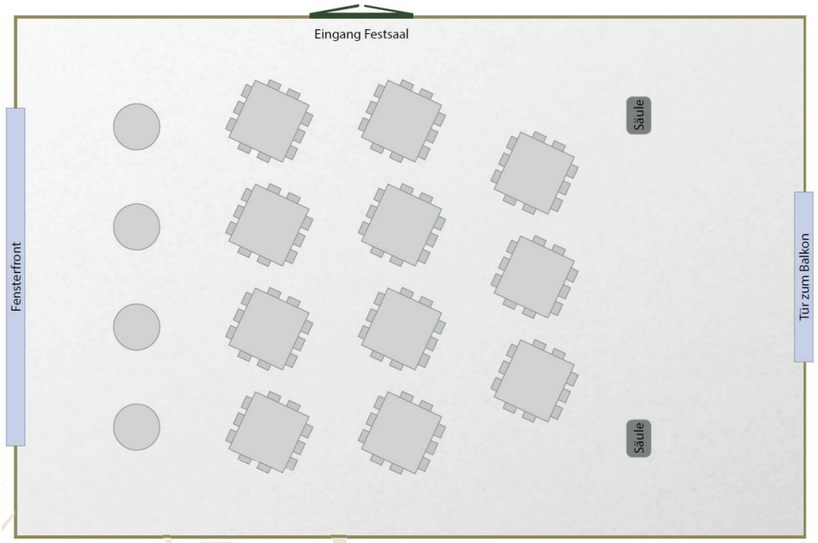
DER FESTSAAL

Unser historischer und denkmalgeschützter Festsaal wurde bereits im 19. Jahrhundert errichtet und präsentiert sich in seiner einzigartigen Form. Er ist das Schmuckstück unseres Hauses.

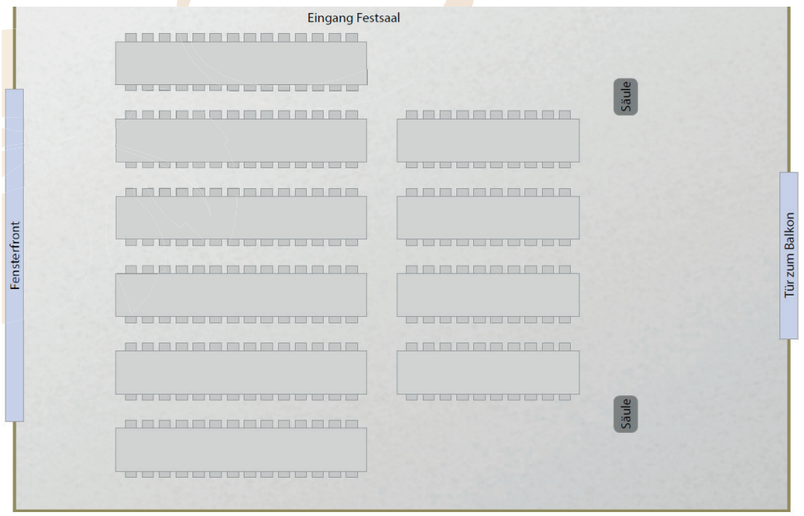
Durch seine hohe, kuppelförmige Decke, die vielfältigen Ornamente und den prunkvollen Deckenlüster ist ein Hauch des Majestätischen geblieben, das dem Saal einmaliges Flair verleiht.

Der historische Festsaal bietet den idealen Rahmen für Hochzeiten, Galadiners und Firmenfeiern aller Art mit bis zu 300 Gästen.
Das weitläufige Foyer eignet sich besonders für Stehempfänge als Einstimmung auf einen unvergesslichen Abend.

TISCHPLAN FESTSAAL



Rundtische für 110 Personen



Längstafeln für 250 Personen

DIE KITZALM

Unsere Kitzalm begrüßt Sie im modernen, lichtdurchfluteten Anbau an unser Haupthaus und bietet aufgrund der Fensterfront einen bezaubernden Blick in unseren großen Biergarten.

Die bodentiefen Fenster kann man je nach Belieben ganz oder teilweise öffnen und den Raum somit nach außen vergrößern.

Die direkt angrenzende Terrasse ist mit einem Glas-Vordach versehen, so dass Sie diese auch bei leichtem Sommerregen für Ihren Stehempfang nutzen können.

Die urige und doch moderne Kitzalm eignet sich speziell für Geburtstagsfeste und Familien- oder Firmenfeiern mit bis zu 100 Personen.

DAS SCHÜTZENZIMMER

Unser traditionelles Schützenzimmer ist ein separater Raum mit direktem Zugang zur Gaststube, dem Herz unseres Gasthauses. Klein aber fein präsentiert sich der traditionsreiche

Nebenraum:
Die Wände sind mit alten Schießscheiben bestückt, was dem urigen Zimmer mit den hölzernen Vertäfelungen und der liebevollen Dekoration eine besonders gemütliche Atmosphäre verleiht.

Das Schützenzimmer ist ideal geeignet für kleinere Familienfeiern und Stammtische oder Meetings und Workshops bis zu 50 Personen.

IHRE VERANSTALTUNG

Feiern Sie Ihren großen Tag im Augustiner Schützengarten – Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste

Bei Ihnen läuten die Hochzeitsglocken?
Sie planen eine Geburtstagsfeier oder wollen Ihre Kunden / Mitarbeiter mit einem außergewöhnlichen Event verwöhnen?
Dann lassen Sie doch den Augustiner Schützengarten für die entsprechende Atmosphäre sorgen!

Wir geben Ihren Vorstellungen Gestalt – von der Zusammenstellung des festlichen Menüs bis hin zur Tischdekoration und zum Rahmenprogramm.

Wir sind bekannt für unsere Liebe zum Detail und fühlen uns verpflichtet, Ihren Ansprüchen mehr als gerecht zu werden, um Ihnen und Ihren Gästen ein unvergessliches Fest zu bereiten.

Unsere Gerichte stimmen wir gerne individuell auf Ihre Vorlieben und Bedürfnisse ab.
Wir planen sorgfältig und liebevoll und bieten Ihnen selbstverständlich stets einen herzlichen und effizienten Service.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihre Anfrage!

DER EMPFANG

EMPFANG „PROSECCO“
mit Prosecco und Prosecco-Orange

EMPFANG „HUGO“
mit Prosecco, Hugo und Aperol Spritz

EMPFANG „SCHNITT VOM HOLZFASS“
mit Augustiner Bier Hell aus dem traditionellen Holzfass.
Das Fass wird exklusiv für Sie angezapft und beim Empfang präsentiert.

FINGERFOOD

OFENFRISCHES MINI-LAUGENGEBÄCK
- Obazda mit roten Zwiebeln und Schnittlauch
- Allgäuer Emmentaler mit Trauben
- Südtiroler Bergschinken mit Essiggemüse
- Kräuterfrischkäse und Kresse-Mix

BAUERNBROT
- Apfel-Griebenschmalz
- Radieserl-Frischkäse
- Gesalzene Butter und Schnittlauchröllchen

CANAPÉS
- Rosa gebratenes Roastbeef und Remouladensauce
- Parmaschinken und Cornichons
- Geräucherte Entenbrust mit Apfelkren
- Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
- Geräucherter Lachs mit frischem Kren
- Eismeer-Shrimps, Ananas und Cocktail-Creme

SPINAT-CORNETTOS
- Frischer Rinder-Tatar mit Zitronenpfeffer
- Frischlachs-Tatar mit Wasabi-Creme

VEGETARISCHES
- Gemüse-Sticks mit Kräutercreme

DER GEDECKTE TISCH

Von traditionell über dezent bis festlich: Wir bieten für jeden Anlass die passende Tischgestaltung.

In unserem Festsaal sorgen eigens angefertigte Stuhlhussen für eine besonders festliche Atmosphäre bei Hochzeiten oder Galadiners.

Unsere Tischwäsche ist perfekt auf unsere Räumlichkeiten abgestimmt und kann auf Wunsch auch individuell für Sie gestaltet werden.

Wir sind für Ihre Ideen und Vorstellungen offen und beraten Sie natürlich auch gerne bei diesem Thema!

- Tischdecken aus edlen Stoffen
- eigens angefertigte Stuhlhussen
- Stoffservietten
- Kerzendekoration
- Blumenschmuck

u.v.m.

MENÜVORSCHLAG

FRÜHLING / SOMMER

MENÜ ANGUSLENDE

Fisch-Boullion mit Nockerl von der geräucherten Forelle im eigenen Sud

* * *

Rosa gebratene Anguslende mit Kartoffelgratin und Sommergemüse

* * *

Weißes Mousse au Chocolat an Orangenkompott

MENÜ IBERICO-FILET

Melonen-Carpaccio mit Schafskäse-Nockerl

* * *

Sous-vide gegartes Iberico-Filet an Rosmarin-Jus
Grillgemüse und Kräuterpolenta

* * *

Süßer Erdbeersalat mit Vanilleeis

MENÜ SAIBLING

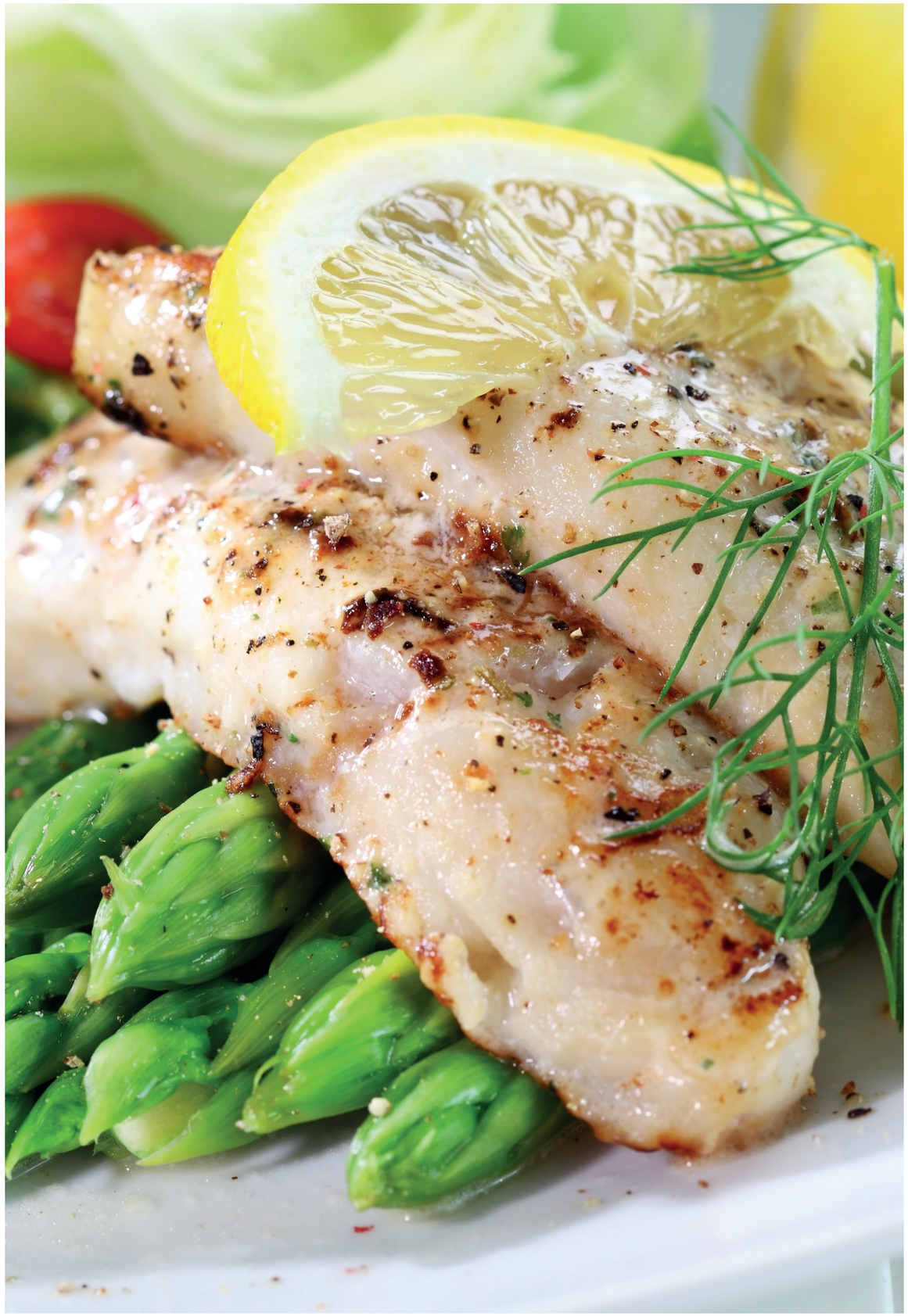
Riesengarnelen auf grünem Papaya-Chili-Salat

* * *

Saiblingsfilet auf Erbsen-Minz-Püree und Grillgemüse

* * *

Nougat-Mousse auf Kirschkompott



MENÜVORSCHLAG

HERBST/WINTER

MENÜ BRATEN-REINDL

Brotzeitbrettl
Zweierlei Schinken, Salamipralinen, Pfefferbeißer
Griebenschmalz, Obadza, gekochte Landeier, zweierlei Käse
Radieserl, Essiggurken dazu Butter, Brezen und Schwarzbrot

* * *

Enten- und Krustenbraten im Reindl serviert
dazu Kartoffel- und Semmelknödel und Apfelblaukraut

* * *

Hausgemachte Apfelkücherl, ofenfrischer Topfenstrudel
und Marillenknödel im Reindl serviert
mit Zwetschgenröster, Apfelkompott und Vanillesauce

MENÜ BAUERNGANS

Feldsalat mit Birnen-Frischkäsepralinen und Pflaumen-Vinaigrette

* * *

Bauerngans an Thymian-Portwein-Jus im Reindl serviert
dazu zweierlei glacierte Vanille-Karotten und Walnuss-Spätzle

* * *

Flambierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus im Reindl serviert

MENÜ BAUERNENTE

Tatar von der Lachsforelle mit Gemüsespaghetti und Dill-Schmand

* * *

Ofenfrische Bauernente an Orangensauce im Reindl serviert
dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

* * *

Ofenfrischer Schokokuchen mit flüssigem Kern
mit Marsala-Sabayone und Pflaumen-Zimt-Eis

HAUSGEMACHT

Augustiner Schützengarten „Hausgemacht" – das gibt's nur bei uns

Sie wollen sich vor der Weihnachtsfeier noch sportlich betätigen und sich so noch mehr Appetit auf unsere Köstlichkeiten machen?

Dann sind unsere Eisstockbahnen genau das Richtige für Sie!
Spielen Sie mit bis zu 12 Personen pro Bahn und wärmen Sie sich an unserem freistehenden Feuerkorb mit Glühwein und Schmankerl.

Eine besondere Gaudi ist unsere „Bayerische Olympiade", bei der Sie von der Spickerbude über Nägel-Einschlagen bis zum Baumstamm-Sägen Ihre Kräfte messen können.

Sprechen Sie uns gerne darauf an und buchen Sie eine oder mehrere Stationen für sich und Ihre Gäste.

- Eisstockschießen
- Wintergaudi
- Am Lagerfeuer
- Bayerische Olympiade
- Maßkrugstemmen
- Baumstammsägen
- Traktorfahren
- Büchsenwerfen
- Wett-Nageln

KONDITIONEN

GETRÄNKE

Empfang „Prosecco“	5,90 € pro Person	Prosecco Bertoldi Brut und alkoholfrei
Empfang „Lillet“ im Sektglas	6,50 € pro Person	Prosecco, Lillet Wild Berry und alkoholfrei
Empfang „Champagner“	69,00 € pro 0,75l	Delamotte Blanc de Blancs Brut
Empfang „Champagner“	145,00 € pro 1,5l	Delamotte Blanc de Blancs Brut
Empfang „Crémant blanc	45,00 € pro 0,75l	Crémant d'Alsace Blanc de Blanc Brut
Empfang „Crémant rosé“	49,00 € pro 0,75l	Crémant d'Alsace Rosé Brut
Empfang „Schnitt vom Holzfass“	250,00 € (30l)	pro 30l inkl. Ganter, Schlegel und Zapfzeug

RÄUME

Mindestumsatz Festsaal	7080,50 €	
Aufwandspauschale Festsaal	1190,00 €	Auf- und Abbau, Endreinigung
Mindestumsatz Kitzalm	2320,50 €	
Mindestumsatz Schützenzimmer	1130,50 €	

SET UP - DETAILS

Stuhlhusse	8,33 € pro Stuhl	
Gedeck „Stoffserviette“	3,57 € pro Person	Tischdecken, Stoffservietten und Besteck
Gedeck „Papierserviette“	2,38 € pro Person	Tischdecken, Papierservietten und Besteck
Stehtisch inkl. Husse	32,48 € pro Tisch	
Kinderstuhl	7,50 € pro Stuhl	

TECHNIK / EQUIPMENT

Bühnenpodest (2m x 1m)	59,50 €	pro Element
Tonanalage inkl. Mischpult	297,50 €	Yamaha DXS15 und DXR12
Mikrofon (kabellos)	59,50 €	
Leinwand (345cm x 203cm)	95,20 €	AV Stumpfl Monoblox 32 (16:9)
Beamer	83,30 €	Epson EH-TW6700, Full HD Beamer, HDMI

AGB

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN UND STORNOFRISTEN

1. Bestätigung Ihrer Buchung

1.1. Der unterschriebene Veranstaltungsablauf/ Function Sheet gilt als feste Buchung, sobald dieser unterschrieben an die ASG Gastronomie GmbH zurückgeschickt wurde. Ebenfalls gelten Veranstaltungen als fest reserviert, die von beiden Seiten per E-Mail bestätigt wurden.
1.2. Sollten Sie eine feste Reservierung nicht einhalten können, ist eine Stornogebühr für den nicht erbrachten Mindestumsatz bzw. den nicht erbrachten kalkulierten Umsatz für die Nichterfüllung der erfolgten Leistung zu erheben.

2. Stornobedingungen für Veranstaltungen

Zeitpunkt der Stornierung vor Veranstaltung und
kostenfreie Stornierung in %
früher als 6 Monate 100 %
später als 6 Monate 80 %
später als 3 Monate 50 %
später als 2 Monate 10 %
später als 1 Monat keine

3. Personen Stornierungsmitteilung

3.1. Nach Bestätigung des Angebots kann die Anzahl der Personen noch angeglichen werden. Die Stornobedingungen fallen lediglich an, sollte die Veranstaltung vollständig storniert werden. Zusatz: Oder wenn die Anzahl erheblich reduziert wurde – Definition „erheblich" siehe unten
3.2. Ab beidseitiger Bestätigung der Veranstaltung können bis 4 Werktage vor Veranstaltung bis zu 50% der besprochenen Gästezahl kostenlos storniert werden. Bei mehr als 50% der stornierten Gästeanzahl fallen 50% des Menüpreises der nicht anwesenden Personen an. Bis 3 Werktage vor Veranstaltung werden 50% des Menüpreises der nicht anwesenden Personen berechnet. Bis 2 Werktage vor der Veranstaltung werden 75% des Menüpreises der nicht anwesenden Personen berechnet. Am Tag der Veranstaltung werden 100% des Menüpreises der nicht anwesenden Personen berechnet.

4. Haftung

4.1. Soweit die Haftung der ASG Gastronomie GmbH ausgeschlossen oder beschränkt ist, gilt dies auch für Angestellte, Arbeitnehmer, Vertreter und Erfüllungsgehilfen des Unternehmens.
4.2. Die Haftungsbeschränkungen und –ausschlüsse gelten nicht für Ansprüche, die wegen arglistigen Verhaltens der ASG Gastronomie GmbH entstanden sind, sowie bei einer Haftung für garantierte Beschaffenheitsmerkmale, für Ansprüche nach dem Produkthaftungsgesetz sowie Schäden aus der Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit.

5. Anzahlung

Bei einer verbindlichen Buchung behält sich die ASG Gastronomie GmbH vor, ein Deposit in Höhe von 50% des Mindestumsatzes, fällig 60 Werktage vor Veranstaltungsbeginn in Rechnung zu stellen. Bitte beachten Sie, dass wir uns bei erheblichen Zubuchungen erlauben, den Betrag der Depositzahlung anzupassen.
Bei Vorauszahlungen per Auslandsüberweisung gehen anfallende Bankgebühren zu Lasten des Kunden. Eine entsprechende Depositrechnung wird vom Augustiner Schützengarten erstellt und an Sie nach der Veranstaltungsbestätigung zugesendet.
Bei nicht fristgerechtem Eingang der Vorauszahlung ist der Augustiner Schützengarten berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten. Das Deposit wird bei der finalen Rechnungslegung in Abzug gebracht bzw. verrechnet.
Der Restbetrag ist sofort nach Erhalt der Rechnung ohne jeden Abzug fällig. Die Endabrechnung wird nach der Veranstaltung erstellt und ist bis 10 Tage nach Rechnungserhalt ohne Abzug zu begleichen.
Die Anzahlung bezieht sich lediglich auf den Mindestverzehr. Bei der Anzahlung nennen Sie eine voraussichtliche Personenzahl und eine Rechnungsadresse. Drei Werktage vor der Veranstaltung wird die endgültige Personenzahl verbindlich benötigt. Geringe Schwankungen können zu diesem Zeitpunkt noch einbezogen werden und auf Kulanzbasis, nicht mit dem prozentualen Preis der Stornobedingungen berechnet werden.
Sollte in der Anzahlung von einer zu hohen Personenzahl ausgegangen worden sein und die Korrektur rechtzeitig sein, so wird der Überschussbetrag am Tag der Veranstaltung mit den anderen Kostenpunkten (Getränke etc.) verrechnet.

6. Allgemeines

6.1 Der Auftraggeber darf Speisen und Getränke zum Verzehr nicht mitbringen. Hier greifen keinerlei Nebenabsprachen.
6.2. Die ASG Gastronomie GmbH behält sich die Ausübung ihres Hausrechts ausdrücklich vor.
6.3. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen der ASG Gastronomie GmbH haben vorrangig Geltung vor den allgemeinen Geschäftsbedingungen des Veranstalters.

AUGUSTINER
SCHÜTZEN
GARTEN

Augustiner Schützengarten
Zielstattstraße 6
81379 München-Sendling
Tel.: +49 (0) 89 - 724 680 88
info@augustiner-schuetzengarten.de
www.augustiner-schuetzengarten.de

Entfernung zum Augustiner Schützengarten
vom Hauptbahnhof München: ca. 20 Minuten
vom Flughafen München: ca. 50 Minuten
von der Messe München (ICM): ca. 30 Minuten
vom MOC Veranstaltungszentrum: ca. 35 Minuten