

▶ EVENT | FEIERN | HOCHZEIT

BANKETTMAPPE



Bankettmappe | Allgemein

- ◆ Herzlich Willkommen bei uns am Pucher Meer, eine der Top Eventlocations im Westen von München!

Die Location am Pucher Meer betreiben wir als saisonale Tagesgastronomie mit Biergarten und Beach-Bar, sowie als ganzjährige Eventlocation mit direkter Lage am See. Mit unserer gastronomischen Kompetenz, verschiedenen Betrieben und der Erfahrung als Eventagentur, beraten wir Sie ganzheitlich und individuell.

Lassen Sie sich von uns inspirieren und verbringen Sie unvergessliche Stunden an einem besonderen Ort! Wir sind als kompetenter Partner an Ihrer Seite und machen Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis. Wir freuen uns auf Sie,

Nina & das Pucher Meer Team

Unsere weiteren Betriebe



Bankettmappe | Impressionen Location



Bankettmappe | Impressionen Location



Bankettmappe | Location | Mietpreise

Unsere Räumlichkeiten können Sie wie folgt buchen:

Rondell Seeblick inkl. Terrasse & Bestuhlung
Mietpreis (inkl. Service- & Barpersonal):

bis 50 Personen
450,00 €

Gesamtlocation inkl. Terrasse & Bestuhlung
Mietpreis (inkl. Service- & Barpersonal):

bis 120 Personen
650,00 €

Zeltbereich

Auf Anfrage

Sonstiges

Licht & Technik

(Ton-Anlage, Bose Sound Boxen MID-High, LAN Hub, Laser, umlaufende LED Lichtbänder, Moving Heads)

inklusive Raummiete

GEMA

50,00 € pauschal

Reinigung

150,00 € pauschal

Für das Reinigen der Veranstaltungsräume nach Benutzung von Konfetti erlauben wir uns eine erhöhte Reinigungspauschale von zusätzlich 250,00€ zu erheben.

Der Aufbau/ Dekoration kann am Tag der Feier ab 10:00 Uhr erfolgen. Wenn verfügbar, kann der gebuchte Raum bereits am Vortag hinzugebucht werden, hier fallen 50% der Raummiete an.



Bankettmappe | Empfang | Kaffee & Kuchen

Aperitif / Empfang

Gerne rechnen wir die Getränke zum Empfang nach Verbrauch ab.

Alternativ bieten wir eine Pauschale an, gültig für 60 Minuten:

- inklusive Prosecco, Pils 0,25l, Orangensaft, Wasser still/prickelnd, Grissini 8,50 € pro Person

Kaffee & Kuchen

Wir bieten keine hausgemachten Kuchen an, gerne können Sie aber Kuchen mitbringen oder liefern lassen.

- Tellergeld für mitgebrachten/gelieferten Kuchen 2,50 € pro Person

Heißgetränke können nach Verbrauch abgerechnet werden.

Alternativ bieten wir eine Pauschale an:

- inklusive Heißgetränke, Wasser still/prickelnd, Tellergeld 8,50 € pro Person



Unsere regionalen Konditor-Empfehlungen:

- www.cafe-wiedemann-ffb.de (FFB)
- www.nesbach-schwalber.de (FFB)
- www.tortenfee.de (Alling)



Bankettmappe | Getränke

Wasser

Tafelwasser	1 l	5,50 €	
Grander Wasser	1 l	5,50 €	

Schorlen

Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja, Holunder	0,2 l	2,50 €	
	0,4 l	3,80 €	

Bier

Pucher Meer Lieblingsbier	0,5 l	3,90 €	
Holzkirchner			
Weißbier / Russ	0,5 l	3,90 €	
König Ludwig			
Pils	0,25 l	2,50 €	
Warsteiner			
Dunkles Bier	0,5 l	3,90 €	
König Ludwig			

Heißgetränke

Kaffee / Tee		2,50 €	
Cappuccino	3,20 €		
Espresso		2,20 €	

Prickelndes

Le Contesse Frizzante Veneto			
Prosecco	0,1 l	3,90 €	
Prosecco	0,75 l	21,50 €	
Hugo	0,2 l	6,50 €	
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €	
Inge Spritz	0,2 l	6,50 €	
Lillet Wildberry	0,2 l	6,50 €	



Dies ist ein Auszug aus der
Getränkekarte. Änderungen
vorbehalten !



Bankettmappe | Weine

WEISSWEIN

Bianco – Spanien – 100% Verdejo		0,75 l	21,50 €
MARTHA Selektion Weiss – Deutschland	0,75 l	24,50 €	

ROTWEIN

Tinto – Spanien – 100% Tempranillo	0,75 l	21,50 €
MARTHA Selektion Rot - Deutschland	0,75 l	24,50 €

ROSÉWEIN

Rosé – Spanien – 100% Tempranillo	0,75 l	21,50 €
MARTHA Selektion Rosé - Deutschland	0,75 l	24,50 €



Bankettmappe | Getränkepauschalen

6-Stunden-Pauschale:

• inklusive Wasser still/prickelnd, Softdrinks, Heißgetränke, Bier, „Mesta“-Bankettweine (weiß, rot, rosé), Hugo Spritz, Aperol Spritz, Prosecco

34,50 € pro Person

• inklusive Wasser still/prickelnd, Softdrinks, Heißgetränke, Bier, „Mesta“-Bankettweine (weiß, rot, rosé), Hugo Spritz, Aperol Spritz, Prosecco, Lillet Wildberry, Inge Spritz, Longdrinks/Cocktails, eine Schnaps-Runde

39,50 € pro Person

8-Stunden-Pauschale:

• inklusive Wasser still/prickelnd, Softdrinks, Heißgetränke, Bier, „Mesta“-Bankettweine (weiß, rot, rosé), Hugo Spritz, Aperol Spritz, Prosecco

38,50 € pro Person

• inklusive Wasser still/prickelnd, Softdrinks, Heißgetränke, Bier, „Mesta“-Bankettweine (weiß, rot, rosé), Hugo Spritz, Aperol Spritz, Prosecco, Lillet Wildberry, Inge Spritz, Longdrinks/Cocktails, eine Schnaps-Runde

46,50 € pro Person



Alternativ berechnen wir die Getränke gerne nach Verbrauch ab.

• **Kinder/Teenager (7 -15 Jahren) 14,50 € pro Kind - nur gültig bei Buchung von Getränkepauschalen -**



Bankettmappe | Speisen | Catering

► **Seit Jahren mit uns gemeinsam erfolgreich ...**

Unsere Partnerschaft mit dem Spitzenkoch Lars Hackbarth

Lars Hackbarth bietet seit mehr als 15 Jahren höchste Küchenkompetenz mit einer persönlichen Note und begleitet uns schon seit Jahren mit seiner Leidenschaft und Perfektion. Sein und unser Anspruch ist es, die Erwartungen der Gäste zu übertreffen – Lars Hackbarth überzeugt durch eine frische Küche mit natürlichem Geschmack und Kreativität, welche er bei den verschiedensten Betrieben (Königshof, der Käfer-Gruppe, auf dem Luxuskreuzfahrtsegelschiff Sea Cloud) und mit uns gemeinsam unter Beweis stellen konnte. Gemeinsam konnte die MAHAVI Group schon viele tolle Caterings mit Lars organisieren und durchführen... Lassen Sie sich und Ihre Gäste überraschen !



**Bei den Buffet-Brutto-Preisen sind folgende Leistungen bereits inklusive :
Bestuhlung, Gedeck, das Service-, Bar- und Küchenpersonal, sowie hauseigene
Dekoration.**

Bankettmappe | Speisen | Impressionen



Bankettmappe | Speisen | BAYERISCHES BUFFET

Die Buffets können nicht untereinander kombiniert werden. Sollten Sie jedoch Sonderwünsche haben, so stellen wir Ihnen sehr gerne Ihr persönliches Buffet zusammen.

Vorspeisen

Semmelknödel-Carpaccio mit gebratenen Waldpilzen
 Mini-Fleischpflanzerl mit Senf
 Kartoffel-Gurkensalat mit frischen Kräutern
 Bayerischer Wurstsalat mit Paprika und roten Zwiebeln
 Tomatensalat mit Frühlingslauch
 Bayerischer Obatzda mit Radi & Radieserl
 Brotauswahl mit Laugengebäck, Bauernbrot & Vollkornbrot (auch Brotkörbe auf den Tischen), dazu Sauerrahmbutter & Kräuterfrischkäse

Hauptgerichte

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck-Croûtons
 Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse & Röstzwiebeln
 Bayerischer Schweinebraten mit kräftiger Dunkelbiersauce, dazu hausgemachte Semmelknödel
 Gemüsepfanne mit Kräutern

Desserts

Warme Apfelkücherl mit Zimtzucker
 Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeersauce
 Frischer Obstsalat mit Äpfeln, Melone, Pfirsich, Ananas und Weintrauben

BAYERISCHES BUFFET
ab 40 Personen

42,50 €
pro Person

Inklusive MwSt, Geschirrpauschale & Küchenpersonal

Kindert/Teenager (7 -12 Jahren) pauschal 14,50 €



Bankettmappe | Speisen | **MEDITERRANES BUFFET**

Die Buffets können nicht untereinander kombiniert werden. Sollten Sie jedoch Sonderwünsche haben, so stellen wir Ihnen sehr gerne Ihr persönliches Buffet zusammen.

Vorspeisen

Parmaschinken & Mailänder Salami, dazu Cavaillon-Melone & Grissini
 Garnelencocktail im Glas mit Melone und Limetten-Dressing
 Zweierlei Kirschtomaten mit Mini-Büffelmozzarella, dazu Basilikum & Olivenöl & Aceto Balsamico
 Mariniertes Antipastigemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze)
 Toskanischer Brotsalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesan & Kräuter
 Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfischsauce & Bergkapern
 Knackige Blattsalate, weiße Bohnen, Oliven, Tramezzini-Croûtons, Prosecco - & Estragon-Dressing
 Verschiedene Brotsorten wie Foccaciabrot, dunkles Baguette & Bauernbrot (auch Brotkörbe auf den Tischen)

Hauptgerichte

Tomatencremesuppe mit Thymian-Croûtons
 Ravioli z.B. mit Steinpilz-, Spinat-Ricotta- oder Tomaten-Mozzarella-Füllung, dazu gehobelter Parmesan
 Kross gebratenes Filet vom Loup de Mer, dazu Proseccoschaum, frischer Blattspinat mit Schalotten & Muskat, Rosmarinkartoffeln mit Fleur de Sel
 Mediterranes Rind mit Rosmarin & Thymian, rosa gegart bei Niedertemperatur, dazu Portweinjus, knackiges Gemüse, mit frischen Kräutern & Olivenöl

Desserts

Hausgemachte Panna Cotta mit fruchtiger Himbeersauce
 Klassisches Tiramisu mit Amaretto

MEDITERRANES BUFFET
ab 40 Personen

46,50 €
pro Person

Inklusive MwSt, Geschirrpauschale & Küchenpersonal

Kindert/Teenager (7 -12 Jahren) pauschal 14,50 €



Bankettmappe | Speisen | INTERNATIONALES BUFFET

Die Buffets können nicht untereinander kombiniert werden. Sollten Sie jedoch Sonderwünsche haben, so stellen wir Ihnen sehr gerne Ihr persönliches Buffet zusammen.

Vorspeisen

Ofenfrische Flammkuchen mit roten Zwiebeln, Feta & Honig, sowie Rucola, getrockneter Tomate & Mozzarella
 Zartes Roastbeef (kalt) mit Curry-Remoulade
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
 Süßkartoffelsalat mit Lauchzwiebeln
 Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven, Zwiebeln
 Wraps mit Humus, Aubergine & Pinienkernen
 Salatbuffet mit Blattsalaten, Paprika, Gurken, Karotten, Pinienkernen, Sonnenblumenkernen, Kidneybohnen & Kichererbsen, dazu Estragon- und Joghurt-Dressing
 Brotauswahl u.a. mit Vollkornbrot, hellem und dunklem Baguette
 (auch Brotkörbe auf den Tischen), dazu Sauerrahmbutter & Olivenöl

Hauptgerichte

Orangen-Karotten-Ingwer-Suppe
 Ravioli mit Feige-Ricotta-Füllung & Parmesan
 Lachsfilet aus dem Zitronengras-Dampf, Kräuteröl & Blattspinat mit Muskat & Schalotten
 Poulardenbrust mit Zitrone & Thymian, dazu mediterranes Gemüse & Ofenkartoffeln mit Sauerrahm & Kräutern

Desserts

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
 New York Cheesecake

INTERN. BUFFET
ab 40 Personen

47,50 €
pro Person

Inklusive MwSt, Geschirrpauschale & Küchenpersonal

Kinder/Teenager (7 -12 Jahren) pauschal 14,50 €



Bankettmappe | Speisen | GRILLBUFFET (nur von Mai bis September)

Salate & Vorspeisen

Süßkartoffelsalat mit Lauch
 Cous Cous Salat mit Paprika
 Kartoffel-Gurkensalat
 Original Cole-Slaw-Salat
 Tomatensalat mit Mini-Mozzarella
 Nudelsalat mit grünen Erbsen & Tomaten
 Griechischer Bauernsalat mit Parmesan
 Focaccia & Olivenbrot, dazu Sauerrahmbutter & Kräuterfrischkäse

Hauptgerichte

Bayerisches Entrecôte im Ganzen gegrillt
 Kleine Nürnberger, Käsekraier & scharfe Bratwurst
 „Jerk Chicken“ Hähnchenkeule mit Koriander & Mango-Salsa
 Würzige Schweinenackensteaks „kreolisch“
 Fischfilet mit Zitronengras & Limonen-Salsa
 Gegrillte Tomaten mit Käse
 Grillgemüse wie Aubergine, Paprika & Karotte
 Baked Potatoes mit Sour Cream

Desserts

Ananas, Pfirsiche & Banane vom Grill
 Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

Die Buffets können nicht untereinander kombiniert werden. Sollten Sie jedoch Sonderwünsche haben, so stellen wir Ihnen sehr gerne Ihr persönliches Buffet zusammen.

dazu Saucen & Dips

z.B. Mango-Salsa, Koriander-Chimichurri,
 BBQ, Curry, Heinz-Ketchup, Kräuterbutter, Senf

GRILLBUFFET
 ab 40 Personen

52,50 €
 pro Person

Inklusive MwSt, Geschirrpauschale & Küchenpersonal

Kinder/Teenager (7 -12 Jahren) pauschal 14,50 €



Bankettmappe | Speisen | PUCHER MEER BUFFET

Salate & Vorspeisen

Spicy Hähnchenkeulen (Unterkeule)
mit Chili Dip und Koriander
Panzanella Brotsalat mit Kirschtomaten,
Zucchini, Pinienkernen & Parmesan
Knackige Blattsalate
dazu Gurken, Tomaten, Paprika & Croûtons
Hausdressing, Olivenöl & Balsamico
Focacciabrot, mit Meersalz und Oliven

Hauptgerichte

Ravioli mit Steinpilz-, Spinat- und Ricottafüllung
oder Tomate-Mozzarellafüllung
dazu gehobelter Parmesan
Schweinerücken „Sous-Vide“ gegart mit Pfefferrahmsauce
Rosmarinkartoffeln & Gemüse der Saison

Desserts

New York Cheesecake im Glas
mit fruchtiger Himbeersauce
Kirschscheiterhaufen mit Mandeln und Vanille

Die Buffets können nicht untereinander kombiniert werden. Sollten Sie jedoch Sonderwünsche haben, so stellen wir Ihnen sehr gerne Ihr persönliches Buffet zusammen.



Pucher Meer BUFFET
ab 40 Personen

39,50 €
pro Person

Inklusive MwSt, Geschirrpauschale & Küchenpersonal

Kinder/Teenager (7 -12 Jahren) pauschal 14,50 €

👉 **Käseauswahl** 7,90 € pro Portion

verschiedene Käse mit Ziegenfrischkäse & Tessiner Feigensauce,
dazu eine Brotauswahl & gesalzene Butter

👉 **Brotzeitbrett** 7,90 € pro Portion

verschiedene Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten
mit Aufstrichen, Radi / Radieserl,
dazu Brotauswahl & gesalzene Butter

👉 **Suppen** 6,90 € pro Portion

Gulaschsuppe

Asiatische Kokos-Zitronengras-Suppe

Kartoffelsuppe mit Würstl

Chili con Carne mit Baguette & Crème Fraîche

👉 **Currywurst** 7,90 € pro Portion

mit hausgemachter Spezialsauce & Baguette



Bankettmappe | Sonstiges | Empfehlungen

🔹 Feuerschale

Gerne stellen wir Ihnen bei guter Witterung eine Feuerschale mit Feuerholz zur Verfügung.
Wir verrechnen Pauschal 50,00 € für den Abend

🔹 Freie Trauung

Bei schönem Wetter auf der Terrasse, bei schlechter/kalter Witterung Indoor.
Wir stellen Bierbänke für Ihre Gesellschaft bereit, gerne auch mit Bierbankhussen,
Preis auf Anfrage (man rechnet mit 5 Gästen pro Bank).

🔹 Blumen / Floristik

Blumeninsel | Ulrike Herla, Dachauerstr. 11, FFB, www.blumeninsel-ffb.de

Aroserie | Anke Renners, Leonhardspl. 8, FFB, www.aroserie.de

🔹 Fotografie

Anne Kaiser Photography, www.anne-kaiser.com

🔹 Band / DJ

Sie suchen noch die passende Band oder einen DJ ? Dann sprechen Sie uns an.
Gerne stellen wir einen Kontakt her !



Bankettmappe | Sonstiges

◆ Kinder

Kinder bis einschließlich 6 Jahre sind kostenfrei. Bei Buchung von Pauschalen berechnen wir Kinder wie folgt:

Getränke: Kinder/Teenager zwischen 7 und einschließlich 15 Jahren bezahlen € 14,50.

Essen: Kinder/Teenager zwischen 7 und einschließlich 12 Jahren bezahlen € 14,50.

◆ Sperrzeit

Am Pucher Meer können Sie bis 3:00 Uhr feiern, von Sonntag bis Donnerstag fällt ab 24 Uhr, am Freitag und Samstag fällt ab 1 Uhr ein Nachtzuschlag von 200,00 € pro Stunde an. Bitte teilen Sie uns ein voraussichtliches Ende mit, so dass wir unser Personal entsprechend einplanen können.

◆ Nachtruhe

Ab 01:00 Uhr sollte die Musik auf gedämpfte Lautstärke geregelt werden.

Der Aufenthalt im Biergarten ist ab 23:00 Uhr nur gestattet, wenn sich die Gäste leise verhalten.

Musikalische Darbietungen sind im Außenbereich nur bis 23:00 Uhr erlaubt.

◆ Bezahlung

Wir berechnen die verzehrten Getränke und Speisen nur auf Gesamtrechnung.

Die genannten Preise sind Brutto Preise.



► **Ansprechpartner Büro**

Analena Haider

MAHAVI GmbH

Schöngesingerstrasse 7

82256 Fürstenfeldbruck

Telefon 0049 (0)8141 35 48 770

Fax 0049 (0)8141 35 48 771

Mail event@puchermeer.com

Web www.puchermeer.com

► **PUCHER MEER**

Augsburger Straße 80

82256 Fürstenfeldbruck

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage 😊
Herzliche Grüße von Ihrem Pucher Meer Team