

Meckatzer Bräu-Engel

Prälat-Götz-Str. 17

87439 Kempten

Tel. 0831-59039470

www.meckatzer-braeu-engel.de

braeuengel@yahoo.com

Kümmern Sie sich um
Ihre Gäste,
..... wir kümmern uns um den Rest.

Sehr geehrter Gast,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeiten bei uns im Bräu-Engel auszurichten.

Schon heute versichern wir Ihnen, alles daran zu setzen, dass Ihr Fest für Sie und Ihre Gäste ein rundum positives Erlebnis wird.

Um einen reibungslosen Ablauf der Feier zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, sich für ein gemeinsames, einheitliches Menü zu entscheiden.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen.

Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke beraten wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Ihre Wirtsfamilie

Susanne Zinner & Christian Scholze

**Zum Begrüßung / Aperitif
Bei schönem Wetter im Freien**

Prosecco Spumante	Fl.	0,75 l	17,80
Henkel Trocken	Fl.	0,75 l	21,50
Champagner Veuve Clicquot	Fl.	0,75 l	59,00

oder unser Klassiker

Spritz - Hugo`s - Prosecco-Aperol - Lillet - Weissbier-Hugo - Kir Royal
Je Glas 5,50

Dazu kleine Häppchen

Kleine Schnittlauch- Schmalz- und Frischkäsehäppchen	pro Person	2,50
Tomaten-Mozzarellaspießchen mit frischem Basilikum	pro Person	2,50
Räucherlachstatar mit Sahnemeerrettich	pro Person	3,50
Mini-Fleischpflanzerl am Spieß mit Dipp	pro Person	2,50
Rindertatarhäppchen mit roten Zwiebeln	pro Person	5,00
Gemügesticks mit Creme fraîche	pro Person	3,00
Scampi-Spieße mit Limette	pro Person	4,50
Gefüllte Datteln im Speckmantel	pro Person	3,50

Zum Kaffee

Haferl Kaffee (Eilles) 3,20
Espresso 2,20
Cappuccino 3,20
Großes Glas Eilles Tee 2,80

Hausgemachte Kuchen	Stück 2,60
Sahnetorten	Stück 3,20

Gerne können Sie auch Ihren eigenen Kuchen selbst mitbringen.
Wir berechnen dafür ein Teller geld von 1,50

Unsere Menüvorschläge für Ihre Veranstaltung

Vorspeisen

Tafelspitzsülzerl mit kaltgepresstem Kernöl	9,80
Ruccolasalat in Balsamicodressing mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan	6,50
Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckkrusterl und Croutons	7,80
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)	9,80
Echter Büffelmozzarella aus Campana, dazu karamalisierte Tomaten und Balsamico	9,80
Carpaccio vom Alm-Weideochsenfilet mit Parmesan-Spänen	9,80
Hausgebeizter Graved-Lachs mit reschem Reiberdatschi	9,80
Räucherlachs-Frischkäse-Roulade an Salatbouquet mit Hausdressing	9,80
Rote Beete Carpaccio mit Limettendressing	7,80
Kleiner Kemptner Marktsalat mit geräuchertem Forellenfilet, Parmesan, Speckgrammerln und gerösteten Vinschgerlwürfeln ~ oder mit Putenbruststreifen ~ oder Vegetarisch mit Pinienkernen	9,80
Neustadt-Engels Gourmetsalat mit gebratenen Garnelen und Tomaten-Bruschetta	11,80

Meckatzer Biergartenschmankerl

Wir servieren auf großen Holzbrettern als Vorspeise

Radi, Radieserl, Obatzda, Schwarzgeräuchertes, Schmalz- und Schnittlauchbrote,
Peitschen, Leberkäse, Braten. pro Person 12,--

Suppen

Allgäuer Festtagssuppe mit dreierlei Einlage	5,80
Tomatenessenz mit Ricottapralinen	5,80
Karotten – Ingwer Süppchen mit Lachs-Frischkäse-Cracker	4,80
Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen	4,80
Kraftbrühen mit jeweils einer verschiedenen Einlage z.B. Leberknödel, Leberspätzle, Grießnockerl, Markklößchen, Speckknödel, Brätspätzle usw.	4,80
Kürbisrahmsüppchen mit karamelisierten Kürbiskernen und steirischem Kernöl	4,80
Avocadorahmsüppchen mit sautierten Krebschwänzen und gerösteten Weissbrotwürfeln	6,80
Gazpacho (kalte Spanische Gemüsesuppe) mit Croûtons	5,80
Kartoffelsuppe mit Speckgrammerln	4,80

Warme Zwischengerichte
oder als Fisch-, und vegetarischer Hauptgang

	klein	groß
Pastagericht Ihrer Wahl mit Tomatensugo, Pesto, Bolognese oder Schinken-Sahnesoße	6,80	9,80
Verschiedene Risottos nach Ihrer Wahl und Saison	7,80	10,80
Feine Bandnudeln mit frisch gebratenen Waldpilzen	9,80	12,80
Südtiroler Schlutzer mit Salbeibutter	8,80	10,80
Gebratene Asia-Nudeln mit Gemüse aus dem Wok	7,80	11,80
Knackiges Wokgemüse mit Thaiduftreis im Bananenblatt serviert	9,80	14,80
Gebratene Jakobsmuscheln auf Weißweinrisotto	17,80	22,80
Halber gebratener Hummer auf französischem Gemüse	24,00	
Seezungenschleife mit Sc. Hollandaise an feinen Bandnudeln	17,80	22,80
Dreierlei von der Wachtel	18,80	
Ossobucco von der Lotte auf Tagliatelle	17,80	22,80

Hauptgerichte

Schweinebraten aus der Schulter mit rescher Kruste, Dunkelbiersoße und geriebener Kartoffelknödel	10,80
Zarter Kalbsrahmbraten mit Butterspätzle und Salat vom Markt	13,80
Schweinefilet, Schwammerlsoße, Gemüse vom Markt, Eierspätzle	13,80
Gegrillte Maishähnchenbrust mit feinen Nudeln, Kräuterrahm und geschmorten Kirschtomaten	12,80
Spanferkelkotelette, geschmorter Spitzkohl und Kartoffelgratin	14,80
Filetspitzen "Stroganoff" mit Eierspätzle	17,80
Kemptner Schmankerlteller: Portion von der Grillhaxe, 1/4 Bauernente, Schweinebraten, Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödel	19,80
Flugentenbrust mit Ingwer und Karamell Kokos-Rosinenreis und Schmorgemüse	17,80
Napoleon vom Weidelammrücken mit Ratatouillegemüse und Reiberdatschi	21,80
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Gemüse vom Markt und Kartoffel-Lauch-Gratin	

Das beste vom Weideochsen:

Geschmorter Ochsenbraten aus der Schulter mit Semmelknödel und Salat vom Markt	13,80
Tafelspitz gesotten mit Petersilienkartoffeln und Meerrettichsoße	14,80
Ochsenlende mit typischem Fettrand für die Saftigkeit, Kräuterbutter, Pommes frites und Salat vom Markt	19,80
Ochsenfilet dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Pfeffersoße und Röstkartoffeln und Salat vom Markt	23,80

Zum Dessert

Gebackene Apfelküchle mit Zimtzucker und Vanilleeis	5,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,80
Mousse au Chocolate mit marinierten Erdbeeren	6,80
Saisonale Fruchteisparfaits mit Vanille-Espuma	6,80
Kleine Portion Kaiser-Schmarrn mit viel Rosinen, Mandeln und Apfelmus	6,80
Panna Cotta mit eingelegten Früchten	6,80
Nougat – Mousse mit marinierten Erdbeeren	6,80
Crème brûlée von der Tahiti-Vanille oder mit Ziegenkäse	6,80
Bayerisch Creme mit frischem Himbeermark	6,80
Rote Grütze mit Vanillesoße	5,80
Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Soße	4,50
2 Palatschinken gefüllt mit Himbeeren und Pannacotta dazu eine Kugel Vanilleeis	6,80

Käse

Feine Rohmilchkäseauswahl mit Trauben und Nüssen pro Person	14,00
Hausgemachter Obatzda "Der Originale" mit roten Zwiebelringen	9,80

Als Mitternachtsimbiss empfehlen wir:

Kesselfrische Weißwürste	Stück	2,60
Gulaschsuppe, dazu Hausbrot	pro Person	6,80

Fertige Menüvorschläge

*Gerne können Sie auch die einzelnen Komponenten in unseren
Menüvorschlägen mischen.
Wir berechnen Sie dann für Sie Neu*

Menü 1

Leberspätzlesuppe

Almochsenbraten, Semmelknödel und Salat vom Markt

Gemischtes Eis mit Sahne

EURO 19,80



Menü 2

Bayerische Festtagssuppe (mit drei verschiedenen Einlagen)

Gemischter Braten (Schwein & Rind) mit Kartoffelknödel und Salat vom Markt

Heisse Himbeeren mit Vanilleeis

EURO 23,80,-

(mit Kalbsbraten statt Rinderbraten 4,- Euro Aufschlag)



Menü 3

Spinatrahmsuppe mit Räucherlachsflöcken

Tafelspitz aus dem Sud mit samtiger Meerrettichsauce,
Streifen von Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln

Frischer Obstsalat mit Sahne

EURO 26,-



Menü 4

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speckkrusterl und Weißbrotcroupons

Kraftbrühe mit Brättnockerl

Gefüllte Kalbsbrust mit Petersilienkartoffel und Butterkarotten

Bayerische Creme mit frischem Himbeermark

EURO 32,--



Menü 5

Zucchinirahmsuppe mit Croutons

Schweinefilet an leichter Sahnesauce mit Tagliatelle und Streifen von
Parmaschinken,
dazu Gemüse vom Markt

Fruchtcocktail mit Bourbon-Vanilleeis

EURO 25,--



Menü 6

Bayerischer Vorspeisenteller
(mit Obatzda, Bergkäse, Leberwurst, Griebenschmalz, Schinken, Radi und
Radischen)

Leberspätzlesuppe

Kalbsrücken mit sautierten Waldpilzen und feinen Nudeln

Topfenpalatschinken mit Vanilleeis

EURO 39,--



Menü 7

Großer Salatteller mit Kräutern, Pinienkernen und Bruschetta

St. Pierre an Hummerschaum mit Tagliatelle

Rosa gebratenes Roastbeef mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Marktgemüse

Flan Karamell

EURO 44,--



Menü 8

Geräucherte Entenbrust an Apfel-Selleriesalat

Sorbet „Moët Chandon“ mit Minze

Zander auf Pernodsoße mit Blattspinat und kanadischem Wildreis

Eisbecher „Neustadt-Engel “

EURO 42,--



Menü 9

Geräucherte Wildbachforelle mit Sahnemeerrettich

Kraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen

Medaillons vom Schweinefilet in Whiskyrahm mit Eierspätzle und Gemüse

Vanilleeis mit Amarenakirschen

EURO 33,--



Menü 10

G1A der Gourmetsalat mit gebratenen Garnelen und Tomaten-Bruschetta

Züricher Kalbsgeschnetzeltes,
Berner Rösti

Hausgemachtes Whiskeyparfait mit frischen Früchten garniert
EURO 36,--



Menü 11

Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing und Speckkrusteln und
Weißbrotwürfeln

Kraftbrühe mit Weißwurstpralinen

Portion Kalbshaxe mit Gemüse vom Markt und Petersilienkartoffel

Ofenfrischer Rahmapfelstrudel mit Vanillesoße
EURO 34,--



Menü 12

Tafelspitzsülze mit Kernöl auf Rucola

Tomatenessenz mit Ricottapralinen

Perlhuhnbrust auf Hummer-Risotto mit Estragonrahm und Babygemüse

Dessertbuffet
EURO 54,--



Menü 13

Lachscarpaccio mit Limettenvinaigrette

Südtiroler Schlutzer mit Salbeibutter

Zitronensorbet mit Minze

Flugentenbrust rosa gebraten mit Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten

EURO 46,--



Menü 14

Carpaccio vom Angus-Rinderfilet mit Parmesanspänen und Pizzabrot

Knackiger Salat vom Markt mit sautierten Waldpilzen

Rosa gebratener Weidelammrücken, Speckbohnenröllchen und
Rosmarinkartoffeln

Beschwipste, heiße Himbeeren auf Bourbon-Vanilleeis

EURO 48,--



Menü 15

Bunte Salate vom Markt, mariniert mit Himbeeressig und Walnussöl,
dazu Streifen von Barbarie-Entenbrust

Klare Ochschwanzsuppe

Tranche vom Hirschrücken auf Wacholderrahm mit Preiselbeeren und
Schupfnudeln

Marona-Bavaria (Maronenmousse mit frischen Waldbeeren)

EURO 44,--



Menü 16

Räucherlachs-Tartar an Dill-Senfsoße mit Reiberdatschi

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Wachtelei

Hirschmedaillons aus der Keule mit Speckrosenkohl und Eierspätzle

Zimteisparfait mit Zwetschgenröster

EURO 39,-



Menü 17

Hausgebeizter Graved-Lachs an Dill-Senfsoße mit Reiberdatschi

Zitronensorbet mit Minze

Fasanenbrust „Weinhändler Art“ auf Sauerkraut mit gebratenen Speck, Trauben,
Maronen und Kartoffelpüree

Geeister Kaiserschmarrn EURO 39,-



Menü 18

Gebratene Jakobsmuscheln auf Weißweinrisotto

Erdbeersorbet mit Zitronenmelisse

Dialog von Kalb- und Rindsfilet auf 2 verschiedenen Soße, mit Gemüse vom
Markt und Kartoffel-Lauch-Gratin

Dessertbuffet

EURO 59,-



Menü 19

Fränkische Kartoffelsuppe mit Sauerrahm,
Kartoffelstroh und gerösteter Petersilie

Sorbet vom weißem Pfirsich

Portion Ente mit Zimtblaukraut und geriebenen Kartoffelknödel

Gebackene Apfelraderl mit Zimtzucker und Eis

EURO 33,-



Menü 20

Frisch gebratenes Antipasti

Tomaten-Karottenrahmsüppchen mit Basilikum

Rosa gebratene Rinderlende mit Trüffelsoße und Speckkartoffelpüree

Geeister Kaiserschmarrn

EURO 46,-

Menü 21

Ceasar´s Salat

(Romanesco mit Hausdressing, gebratenem Speck, Croutons und Parmesan)

Prime Rib Eye (4 Wochen Vorbestellung) vom Original Nebraska US-Beef mit
Baked Potatoes und Sour Cream

Kalifornisches Dessertbüffet

EURO 56,-



Weihnachtsmenüs

Menü 22

Carpaccioduett von Lotte und Lachs

Cassis-Sorbet mit Minze

Rinderfilet gratiniert mit Gänsetopfleber, Trüffeljus an Feigenconfis,
dazu Petersilienwurzel-Kartoffelgratin

Macadamia-Mousse

EURO 48,--



Menü 23

Entenlebermousse mit Sc. Cumberland an Salatbouquet

Krebsschaumsüppchen

Seezungenschleife mit Sc. Hollandaise an Taglierini

Fasanenbrust "Weinhändler Art" auf Champagnerkraut und Kartoffelpüree

Toblerone-Mousse

EURO 54,--



Menü 24

Südtiroler Schlutzer mit Salbeibutter und getrockneten Tomaten

Erdbeersorbet mit Minze

Portion Ente Ente mit Johannisbeer-Ingwerjus und Wirsingstrudel

Rotweibirne mit Glühwein-Sabayon und Zimtparfait

EURO 41,--



Menü 25

St. Pierre an feinen Nudeln auf Hummerrahm

weißes Glühweinsorbet

Flugentenbrust mit Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

Bayerische Creme mit Himbeermark

EURO 39,-



Menü 26

Geräucherte Gänsebrust an Salatbouquet

Kürbisrahmsüppchen mit Kernöl

Rosa gebratene Hirschmedaillons in Wacholderrahm mit Speckrosenkohl und Selleriepüree

Christstollenparfait mit beschwipsten Zwetschgen

EURO 44,-



Menü 27

Hirschterrine mit Sc. Cumberland an Apfel-Selleriesalat

Perlhuhnnessenz mit Wan Tan

Ossobucco von der Lotte auf Weisswein-Risotto

Weihnachtstruthahn mit Ahornsirup glaciert, Kürbisgemüse und Apfel-Maronen-Auflauf

Lebkuchenparfait mit Rumfrüchten

EURO 55,-



Feiern Sie original Thanksgiving im Bräu-Engel

Wir servieren Ihnen auch einen traditionellen großen Truthahn - zum selber tranchieren am Tisch. Gerne leisten unsere versierten Servicemitarbeiter auch Hilfestellung beim Tranchieren.

Original mit Kürbis, Karotten, Süßkartoffeln, Mais, Äpfeln, Nüssen, Cranberries



Verschiedene Buffets

Italienisches – Büffet ab 45 Personen

Antipasti

Kaltes Rindfleisch und Pesto - Gefüllte Champignonköpfe
Gebratenes Gemüse - Rucola mit Parmesanspänen
Honigmelone mit Parmaschinken - Vitello Tonnato
Artischockenherzensalat - Salat von Meeresfrüchten
Weiße Bohnen mit Thunfisch - Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Blattsalate mit Dressing

Hauptgänge

Ossobucco (Kalbshaxenscheiben) mit Risottoreis
Zanderfilet mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Penne al arrabiatta

Dessert

Tiramisu – Panna cotta –
Flan Karamell – verschiedene Mousses au Chocolate
Beeren auf Mascarponecreme
Obstsalat mit Marsala - Kleine Käseauswahl mit Traube

Pro Person 45,--



Bayerisches-Schlemmerbuffet
ab 35 Personen

Vorspeisen

Verschiedene Rohkostsalate, Blattsalate incl. Dressings, sowie Radi und Radieserl,
Nudelsalat, Kartoffel-Gurkensalat.
Deftige Brotzeitplatte mit typisch bayerischen Leckereien wie Schinken, Leberwurst, Blutwurst, Leberkäs, Obatzda und Griebenschmalz
Fischplatte mit Forellenfilet
Matjessalat - Räucherlachs und Sahnemeerrettich
Dazu ein reichhaltiger Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten.

Suppe

Kraftbrühe mit Brättnockerl

Hauptgerichte

Kalbshaxenfleisch
Lende vom Allgäuer Ochsen – im ganzen gebraten-
mit Rotwein - Schalottensoße
Zanderfilet auf Aromaten gebraten

Beilagen:

Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle und Schmorgemüse

Dessert

Schüsseln mit dunkler und weißer Mousse au Chocolate,
Bayerische Creme mit Himbeermark
frischer Apfelstrudel,
Himbeer-Pannacotta Pfannkuchen
Apfelkücherl, rote Beerengrütze, Obstsalat.
Kleine Rohmilchkäseauswahl mit Trauben und frischem Baguette.

Pro Person 42,--

Allgäuer Buffet
ab 35 Personen

Vorspeisen – Salate

Krautsalat mit Kümmel, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat,

Rettichsalat, Gurkensalat, Karottensalat,
Blattsalate mit Hausdressing,
Allgäuer Wurstsalat Bratensülze

Suppe

Allgäuer Käsesuppe

Hauptgänge

Allgäuer Ochsenbraten aus der Schulter

Kümmelbraten

Krautkrapfen und Käsespätzle

Beilagen

Spätzle, Petersilienkartoffeln, Kartoffelknödel

Butterkarotten, Bayrisch Kraut,

Dessert

Mostküchle, Apfelküchle,
Nonnenfürzle, Apfelstrudel,

WM -Schmarrn,

Vanillesoße

Pro Person 38,--

Fisch - Büffet
ab 45 Personen

Vorpeisen

Meeresfrüchte Salat - Hausgebeizter Lachs

Raucherlachs - Forellenfilets

Matjesfilet " - Hausfrauen Art"

Marinierte Sardinienfilets

Sweet-Chilli-Soße , Remoulade, Dill-Senfsoße,

Blattsalate und Kartoffel-Gurkensalat

Suppe

Hummersuppe

Hauptgerichte

Calamariringe gebacken und Sc. Remoulade

Rotbarsch gebacken mit Sc. Remoulade

Welsfilet im Gemüsebeet

Hokifilet auf rotem Zwiebelconfit

Lachsfilet auf Gemüse-Cous Cous

Thaicurry mit Garnelen, Tintenfisch, Schwertfisch, Steinbeisser, Ananas (scharf),
Duftreis

Zanderfilet mit Speck umwickelt

Safransoße und Chardonnaysoße

Duftreis, Petersilienkartoffeln,
Sommergemüse + Blattspinat, Linsen

Schüsseln mit dunkler und weißer Mousse au Chocolate,
frischer Apfelstrudel,
rote Beerengrütze,
Frischer Obstsalat.
Tiramisu

Pro Person 48,--

Fingerfood- - Steh- - Flying Buffet

Ab 45 Personen zum selber zusammenstellen

Mit Cream-cheese gefüllte, grüne Peperoni gebacken, Chilli-Dip

Satespieße mit Erdnusscreme

Melonenspieße mit Parmaschinken

Mozzarella-Tomaten-Basilikumsticks

Gemüestäbchen mit Joghurt

Guacomole mit Tacos

Spinat-Tartelettes

Krabbenscocktail im Minibecher

Lachsfilet mit Dill

Cocktailtomate mit mariniertem Salatsträußchen

Gefüllte Champignonköpfe

Mini-Pizza

Mit Mandeln gefüllte Datteln im Speckmantel

Rauch-Lachsrouladen

Minifrühlingsröllchen
Fleischpralinen mit Tomaten-Mango-Dip
Scampi-Spieße mit Limette
Chicken-Fingers in Cocospanade
Käsesticks mit Früchten

Stück à 2,50 Euro



Am nächsten Tag

Großes – Frühstückbuffet

ab 20 Personen

mit einem Glas Prosecco 🌸 Cornflakes 🌸 Bircher Müsli 🌸 Joghurt
🌸 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 🌸
🌸 Rohschinken und Salami 🌸 Käseauswahl 🌸 Obstsalat
Butter - Marmeladen -, und gemischter Brotkorb 🌸
Rühreier, Spiegeleier nach Wahl
pro Person Euro 15,--

***Gerne auch als Brunch mit warmen Komponenten !!!
Fragen Sie nach***

Unsere Weinempfehlung für Ihre Veranstaltung

„Auch hier können Sie bei Bedarf gerne Ihren eigenen Lieblingswein mitbringen. Wir berechnen dafür ein sogenanntes Stöpselgeld von 12,-“

Flaschenweine Weiß 0,7 Ltr.

Deutschland

Ladies & Gentlemen Weißweincuveé, Qualitätswein
Weingut Hammel, Kirchheim an der Weinstraße, Pfalz
Trocken
18,80

Viel Harmonie Weißwein Cuvee
Weingut Gehring, Nierstein, Rheinhessen
Weißwein mit internationalen Touch. Frisch und Süffig mit
anregenden Aromen von exotischen Früchten
Trocken
19,80

Bio Riesling

Weingut Sander, Mettenheim, Rheinhessen
trocken, frisch und anregend mit den duftigen Fruchtnoten von
Pfirsich und Birne. Lang anhaltend und rund von der Natur verwöhnt
18,80

Österreich

Grüner Veltliner DAC (trocken)

Weingut Pfaffl vom Haus
Frisch und saftig mit fülligen Aromen von Orange, Mandarine,
Pfirsich und Apfel im herzhaften Geschmack.
Leicht würzig mit einer animierenden Säurestruktur
18,80

Italien

Lugana "Cà dei Frati, D.O.C (trocken)

Der ohne den Einsatz von Holzfässern ausgebaute del Frati,
beeindruckt durch seine elegante, feinfruchtige Art.

Er ist köstlich Traubig und lässt seine noble Mineralität, durch eine
feine Feuerstein Note erkennen.
Bei Sirmione am Südufer des Gardasees
32,80

di Paolo Chardonnay, I.G.T (trocken)
Cantina Paolo Sacchetto, Venetien
Trockener, äußerst gefälliger Weisswein,
überrascht durch seine mannigfaltigen Fruchtnoten

Flaschenweine Rot: 0,7 Ltr.

Deutschland

Rot und Wild - Rotweincuveé Qualitätswein trocken
Lemberger-Merlot-Cabernet, - Nomen est omen -
Beeren, Kirschen, Pflaume und ein Hauch Rhabarber im Mund.
Würzig mit Kaffee, Kramell und Tabak im rauchigen Finale
- Schwaben international.
19,80

Bio Spätburgunder

Weingut Sander, Mettenheim, Rheinhessen
vollmundig und würzig mit feinen Beerenaromen, trocken
20,80

Spanien

Rioja Crianza, D.O.Ca.,
Bodegas Primicia, Laguardia
trocken, vollmundig und würzig mit feiner Eleganz,
Vollmundig, trocken
19,80

Italien

Barbera d `Alba, D.O.C
Cantina San Silvestro, Piemont

vollfruchtig und vielschichtig mit feiner Würze,
bestechende rubinrote Farbe, trocken
15,80

Gran Maestro - Appassimento Puglia I.G.T (trocken)

Aromen von Beeren und Kirschen zeigen sich in einer herrlichen
Fruchtsüße.

Samtig mit delikaten Kräuternoten in einem finessenreichen Finale
18,80

di Paolo Merlot, I.G.T

Cantina Paolo Sacchetto, Venetien

Trockener, äußerst gefälliger Rotwein,
überrascht durch seine mannigfaltigen Fruchtnoten 15,80

Flaschenweine Rosé 0,7 Ltr.

Monferrato, D.O.G. Chiaretto, Rosé

Cantina San Silvestro, Piemont
trocken, herrlich blumig und fruchtbetont,
15,80

Festliche Tischdekorationen

Die Dekorationen und Tische stellen wir nach Ihren Wünschen.

Für Blumen, Menükarten und Tischwäsche, erlauben wir uns eine Pauschale von Euro 5,00 pro Person in Rechnung zu stellen.

Möchten Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen, so berechnen wir dafür ein Tellergeld von Euro 1,50 Pro Person.

Für selbstmitgebrachten Wein und Sekt, erlauben wir uns ein Korkgeld von Euro 12,- pro Flasche und für Champagner Euro 20,- pro Flasche in Rechnung zu stellen.

Unsere Tischwäsche ist weiß. Dazu decken wir mit weißen Stoffservietten, ganz nach Ihren Wünschen.

Die Tischordnung können wir je nach Anlass und Begebenheit für Sie gestalten.

Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine künstlerische Gestaltung, sind wir Ihnen gerne bei der Suche nach Musikern, DJ´s, Hochzeitsladern, Hochzeitsfotografen etc. behilflich.

Allgemeine Informationen

Bitte teilen Sie uns bis spätestens zwei Tage vor der Veranstaltung die genaue und verbindliche Personenzahl mit.

Wir akzeptieren Cash, Mastercard, Visa, American Express und EC-Karte.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Der durch den Veranstalter angegebene und durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Mehrungen im Leistungsumfang und der Getränkeumsatz werden nach dem tatsächlichen Anfall in Rechnung gestellt.

Ab 25 gemeldeten Personen:

Bei Bestellung sind an den Auftragnehmer 50 % des sich anhand der gemeldeten Personen ergebenden Gesamtmenüpreises als **Anzahlung** zu leisten. Diese Anzahlung gilt als Auftragsbestätigung. Sollte die Anzahlung nicht bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltungstermin eingehen, behält sich der Auftragnehmer vor, die Veranstaltung abzulehnen und die reservierten Räumlichkeiten anderweitig zu nutzen.

Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10% bzw. einer Stornierung des Auftrags später als 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftraggeber berechtigt, 50 % des sich aus der Bestellung ergebenden Menü-/Büffetpreises bzw. 50 % des sich aus der Reduzierung der Personenzahl ergebenden Minderumsatz zu berechnen.

Bei erheblicher Reduzierung der Personenzahl um mehr als 20% behält sich der Auftraggeber vor, die auf der Basis der ursprünglichen Personenzahl ausgewählten Tische oder Räume zu ändern und die Gäste anderweitig zu platzieren. Der Auftragnehmer wird bemüht sein, den Platzierungswünschen des Bestellers, soweit wie möglich entgegenzukommen.

Unter 25 gemeldeten Personen:

Bei Stornierung der Veranstaltung von weniger als 14 Tagen berechnen wir pro Person Euro 5,00.

Pauschaler Nachtzuschlag: unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und unabhängig vom weiterhin laufenden Getränke- und Speisenumsatz, erlaubt sie der Auftragnehmer, dem Veranstalter **ab 1:00 Uhr** einen pauschalen Serviceaufschlag von Euro 95,00 pro angefangene Stunde in Rechnung zu stellen.

Die Schlußrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig. Eine andere Zahlungsweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.

Haftung

Der Veranstalter haftet für seine Gäste während der Veranstaltung im Bräu-Engel, sowie beim Betreten und Verlassen des Geländes:

- für Flurschäden an den Beeten und Rasenflächen der Gaststätte
- für Flurschäden um die Gaststätte, verursacht durch Fahrzeuge oder Personen.
- für Beschädigungen am Inventar und Mobilar der Innenräume.

Der Auftragnehmer haftet nicht für Garderobe und sonstige verlorene Gegenstände des Veranstalters.

Hinweisschilder und Werbung jeglicher Art, dürfen am gesamten Hausbereich und allen Außenflächen des Bräu-Engel nicht angebracht werden, wenn es vorher nicht gestattet wurde.

Das Abfeuern von Feuerwerkskörpern oder jegliche andere offene Feuerstellen sind mit uns abzusprechen

GEMA

Musik im Innenbereich ist gestattet. Bei Nichtvorlage der Gema-Quittung werden Gema Gebühren in Rechnung gestellt. Ebenso benötigen wir dann zusätzlich eine Titellistenabfolge des Musikers oder DJ´s

Kempton, den

(Auftragnehmer / Bräu-Engel)

Veranstalter