

+

## Bankettmappe



*Die Alte Brauerei Stegen am schönen Ammersee bildet den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltungen, Familienfeste, Firmenfeiern und Hochzeiten.*



*Lieber Gastgeber/in,*

*besten Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.*

*Wir freuen uns, Ihnen mit diesen Unterlagen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung in unseren Böhmisches Gewölben oder im Vier-Säulen-Saal behilflich zu sein. Unserem Grundsatz entsprechend, möchten wir Ihnen und Ihren Festgästen den Ablauf so harmonisch und angenehm wie möglich gestalten und kulinarische Köstlichkeiten genussreich und frisch für Sie zubereiten.*

*Als Anregung für Ihre Veranstaltung oder Feier stellen wir Ihnen unsere Menüvorschläge vor. Wählen Sie aus unseren einzelnen Bausteinen und stellen Sie nach Ihrem Geschmack und Wünschen Ihr Lieblingsmenü zusammen.*

*Nichts gefunden? Nennen Sie uns Ihre Wunschzutaten und unser Küchenchef und sein Team zaubern etwas daraus! Alles ist möglich! Sprechen Sie uns gerne an.*

*Um beste Qualität garantieren zu können, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir nur ein gemeinsames Menü für Ihre Veranstaltung zubereiten können.*

*Wir bitten Sie ca. 3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung einen Termin mit uns zu vereinbaren, um Ihre persönlichen Wünsche zu besprechen und Ihre Veranstaltung zu planen.*

*Für unsere Speisen verarbeiten wir nur frische Rohprodukte von hochwertiger Qualität und aus saisonalem Angebot.*

*Viel Spaß beim Auswählen!*



### **Verbindliche Reservierung**

*Bei Reservierung wird ein verbindlicher Vertrag geschlossen.*

*Alte Brauerei Stegen*

*Gastronomie Stegen GmbH*

*Landsberger Str. 57 82266 Stegen*

*Tel. 08143/9976431, E-Mail: [info@alte-brauerei-stegen.net](mailto:info@alte-brauerei-stegen.net), [www.alte-brauerei-stegen.net](http://www.alte-brauerei-stegen.net)*

### **Anfahrt**

Mit dem Auto haben Sie die besten Anschlussmöglichkeiten, da Sie direkt zu uns über die Lindauer Autobahn A96 gelangen. Sie nehmen von München oder Lindau kommend die Ausfahrt Inning und folgen der Beschilderung dann in Richtung Stegen. Von der B471 kommend erreichen Sie uns auch problemlos.

Die nächste S-Bahn Haltestelle S4, befindet sich in Grafrath und ist ca. 7 km entfernt.

### **Gästeanzahl**

#### **Grundlage der Rechnungsstellung ist mindestens die vereinbarte Personenzahl**

#### **Ihrer Veranstaltung.**

Eine Woche vor der Veranstaltung ist die definitive und verbindliche Anzahl der Gäste schriftlich bekannt zu geben [Erwachsene und Kinder]

Bestellte und nicht abgenommene Menus oder Buffets werden voll in Rechnung gestellt.

Bestellungen für nachgemeldete Personen werden zusätzlich berechnet.

### **Preise**

#### **Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorangegangenen Preislisten ihre Gültigkeit. (Stand 09/2022)**

Alle Preise dieser Liste sind Endpreise, in denen die gesetzliche Mehrwertsteuer (z.Zt.7% bzw. 19%) und evtl. Bedienungsgeld enthalten sind, sofern nicht anders vermerkt.

Im Verlaufe eines Jahres bzw. einer Saison kann es bei bestimmten Bestandteilen unserer Produkte und auch allgemeinen Kosten, wie z.B. Raummiete oder Zusatzkosten zu Preisänderungen kommen.

Es gelten hierbei immer die zum Zeitpunkt der Veranstaltung aktuellen Konditionen.

Der Zeitpunkt des Angebotes bzw. der Buchung kann hierbei nicht berücksichtigt werden.

### **Preisliste und Raummiete**

Der Mindestumsatz für den Acht-Säulensaal am Freitag, Samstag und Sonntag beträgt € 5.000,- sollte der Mindestumsatz nicht erreicht werden berechnen wir die Differenz.

Die Raummiete für den Vier-Säulen Saal beträgt € 500,-

Die Benutzung des Video-Beamers beträgt € 100,-

Die Benutzung des Konzertflügels beträgt € 150,-

Für Tischwäsche und Stoffservietten werden pro Person € 3,50 berechnet

### **Mitbringen von Speisen /Getränken**

Das Mitbringen von eigenen Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht gestattet.

#### **Ausnahmen nach Absprache:**

Eigene Kuchen und Torten / keine Roheiprodukte wie Tiramisu, oder Ähnliches

Gabelgeld pro Person € 2,50

Eigener Wein: für Weine außerhalb unseres Sortiments

Korkgeld je 0,75 Liter € 15,00

### **Sperrstunde**

Unser regulärer Restaurantbetrieb endet um 23:00 Uhr.

Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies nach vorheriger Absprache bis maximal 1:00 Uhr möglich. Wir berechnen eine Servicepauschale von € 350,-pro angefangene Stunde. Bitte nehmen Sie beim Heimweg Rücksicht auf unsere Anwohner.

Unser Außenbereich schließt um 22.00 Uhr

Gegebenenfalls können wir die Schließung des Außenbereiches anordnen.

Alte Brauerei Stegen

Gastronomie Stegen GmbH

Landsberger Str. 57 82266 Stegen

Tel. 08143/9976431, E-Mail: [info@alte-brauerei-stegen.net](mailto:info@alte-brauerei-stegen.net), [www.alte-brauerei-stegen.net](http://www.alte-brauerei-stegen.net)

**Zahlungsweise:**

**Rechnungen können sofort oder am Folgetag – ohne Abzug –**  
bar oder mit Ec-Karte beglichen werden.

Kreditkartenzahlung ist bei Veranstaltungen nicht möglich.

Bei gewünschter Zusendung und Banküberweisung der Rechnung erlauben wir uns eine Anzahlung in Höhe des Wertes der vorbestellten Speisen zu erheben.

**Taxi-Shuttle**

Abends empfehlen wir eine Taxi Shuttle Reservierung.

Die Mindestbuchung beträgt 2 Stunden.

Autovermietung Fischer GmbH, Frau Sybille Steigenberger

Weilheimer Str. 9

86911 Dießen

Telefon: 08807-7755 Telefax: 08807-948872

E-Mail: [info@fischer-ammersee.de](mailto:info@fischer-ammersee.de)

**Parkplätze**

Um die Alte Brauerei Stegen, stehen Ihnen an den Wochenenden kostenlose Parkplätze zur Verfügung. Diese werden von den Gastronomiebetrieben sowie den Kinogästen genutzt.

Unter der Woche sind diese Parkplätze, an die sich im Haus befindlichen Firmen vermietet und können daher leider nicht genutzt werden.

Wir bitten die einzelnen ausgewiesenen Privatparkplätze NICHT zu belegen. Ebenfalls darf in der Tiefgarage NICHT geparkt werden.

**Feuerwerk**

Ein Feuerwerk auf dem Gelände durchzuführen ist nicht gestattet.

Da die Alte Brauerei Stegen mit einer Rauchmeldeanlage ausgestattet ist dürfen im gesamten Gebäude keine Nebelmaschinen, Tischfeuerwerk usw. eingesetzt werden.

**Geschenke**

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, noch alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, können Sie diese, nach Rücksprache mit unserem Bankett-Oberkellner, gerne am nächsten Morgen abholen. Um Missverständnissen vorzubeugen, bitten wir Sie, alle „Bargeld – Geschenke“ am selben Abend mitzunehmen.

**Sonstiges**

Konfettikanonen aller Art, sowie das Streuen von echten Blüten Innenbereich und Plastikblüten im Außenbereich ist nicht erlaubt. Bei Nichteinhaltung verrechnen wir € 150 Reinigungskosten. Bei größerem Aufwand erhöht sich der Betrag.

**Der Empfang**

**Hochzeitsbier**

Für unser Hochzeitpaar brauen wir auf Wunsch **exklusiv** ein von Ihnen ausgewähltes Hochzeitsbier. Bitte vereinbaren Sie 3 Monate vor Ihrer Veranstaltung einen Termin mit unserem Braumeister, um Einzelheiten zu besprechen (Gläser oder Gastgeschenke).

**Aperitif-Buffer**

Prosecco mit verschiedenem Fruchtmark, Aperol, Hollundersirup  
Orangensaft und San Bitter (alkoholfrei)  
pro Glas € 4,90

Alte Brauerei Stegen

Gastronomie Stegen GmbH

Landsberger Str. 57 82266 Stegen

Tel. 08143/9976431, E-Mail: [info@alte-brauerei-stegen.net](mailto:info@alte-brauerei-stegen.net), [www.alte-brauerei-stegen.net](http://www.alte-brauerei-stegen.net)

### **Fingerfood**

Canapé mit Basilikumcreme mit Kirschtomate auf Pumpernickel € 3,20

Canapé mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich € 3,50

Canapé mit Landsalami und Essiggurkerl € 3,20

Canapé mit Schwarzwälder Schinken und frischem Meerrettich € 3,20

Canapé mit Forellenfilet und Kräuterschmand € 3,20

Canapé mit italienischem Landschinken und Melone € 3,20

Canapé mit Bergkäse und Weintraube € 3,20

Als halbe belegte Semmel + 1,50-€

Marinierte Mozzarella-Kirschtomatenspieße € 3,50

Karotten-Ingwersuppe in der Espressotasse € 3,00

Matjestatar auf Schnittlauch-Schmand € 4,20

Bergkäse mit Trauben € 3,50

Rostbratwürstel mit Sauerkraut und Bauernbrot € 3,80

### **Kaffee & Kuchen**

Filterkaffee in Wärmekannen / auf Anfrage Cappuccino, Espresso und Haferl Tee

Adelholzener Classic/Still

Alle zusätzlichen Getränke berechnen wir nach Verbrauch.

Kuchen von unserem Hauskonditor, oder im Hause gebacken, nach Wahl

pro Person € 19,90

Filterkaffee in Wärmekannen € 13,00

Alle zusätzlichen Getränke berechnen wir nach Verbrauch.

Kuchen selbst mitgebracht Tellergeld pro Person € 3,00

Die Anlieferung der Kuchen kann nach Absprache ab 10:00 Uhr am Tag der Feier erfolgen.

Wir bitten Sie, alle Behältnisse mit Ihrem Namen kennzeichnen zu lassen, um eventuellen Verwechslungen vorbeugen zu können.

### **Kalten Platten (ab 10 Personen)**

#### **Bayerische Brotzeit**

Roher Schinken, grobe Leberwurst, Pfefferbeißer,

Obazda, Camembert, Emmentaler,

Radieserl mit grobem Salz

Landeier gekocht, sonnengereifte Tomaten, eingelegte Essiggurke

bayrische Brotauswahl mit Butter und Brez'n

€ 19,90 pro Person

#### **Italienische Wurstspezialitäten**

Parmaschinken, Mortadella, Mailänder Salami

Kalbsbraten mit altem Aceto Balsamico, sonnengereifte Tomaten,

getrocknete Tomaten, Oliven, Grissini, verschiedene Aufstriche, Ciabatta und Baguette

€ 24,90 pro Person

Alte Brauerei Stegen

Gastronomie Stegen GmbH

Landsberger Str. 57 82266 Stegen

Tel. 08143/9976431, E-Mail: [info@alte-brauerei-stegen.net](mailto:info@alte-brauerei-stegen.net), [www.alte-brauerei-stegen.net](http://www.alte-brauerei-stegen.net)

**Aus See und Meer**

Forelle geräuchert, Räucherlachs, Gebeizter Graved Lachs, Sahnemeerrettich, Senf- Dillsauce  
Matjessalat mit Hausfrauensoße  
Shrimps Cocktail, sonnengereifte Tomaten, Meerrettich  
€ 32,00 pro Person

**Themenmenüs**

**Königlich bayerisches Entenessen (ab 10 Personen)**

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Kartoffelsalat, Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat  
Knusprig gebratene bayrische Ente mit eigener Soße  
Kartoffel- und Semmelknödel, Apfelblaukraut

Kleines Dessertbuffet mit Apfelkücherl, Bayrisch Creme mit Himbeermark  
€ 32,00 pro Person

**„Hax´n Parade“ (ab 10 Personen)**

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Kartoffelsalat, Krautsalat, Tomatensalat, Gurkensalat  
Schweine- und Kalbshaxen im Reindl  
serviert mit Kartoffel- und Semmelknödeln dazu Apfelblaukraut

Kleines Dessertbuffet mit Apfelkücherl, Bayrisch Creme mit Himbeermark  
€ 34,00 pro Person

**Als Starter direkt auf den Tisch**

Hausgemachtes Griebenschmalz, angemachter Obazda und Kräuterfrischkäse,  
dazu Bauernbrot und frische hausgebackene Brezen  
pro Person € 6,00

**Drei-Gang Menü ab 12 Personen**

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen und Schnittlauch

\*\*\*

Ofenfrischer Schweinsbraten in Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödeln und Krautsalat

\*\*\*

Bayrisch Creme mit frischen Himbeermark

€ 28,-

---

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Gemüsestreifen

\*\*\*

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Apfelblaukraut und Semmelknödel

\*\*\*

Apfelkücherl in der Mandelkruste mit Vanilleeis

€ 30,50

---

Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlagen

\*\*\*

¼ Bauernente in Natursoße mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Alte Brauerei Stegen

Gastronomie Stegen GmbH

Landsberger Str. 57 82266 Stegen

Tel. 08143/9976431, E-Mail: [info@alte-brauerei-stegen.net](mailto:info@alte-brauerei-stegen.net), [www.alte-brauerei-stegen.net](http://www.alte-brauerei-stegen.net)

\*\*\*

*Mousse au Chocolat mit Beerenkompott und Sahne*  
€ 29,50

---

*Bunter Vorspeisensalat, Kirschtomaten  
frischen Kräutern und Balsamico Dressing*

\*\*\*

*Kalbsrahmbraten mit Karottengemüse mit hausgemachten Eierspätzle*

\*\*\*

*Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne*  
€ 30,50

---

*Räucherlachs auf knusprigem Reiberdatschi  
mit Sahnemeerrettich und Salatbouquet*

\*\*\*

*Zwiebelrostbraten auf Rotweinsöße  
mit Rosmarinkartoffeln und Röstzwiebeln*

\*\*\*

*Topfenstrudel auf Zwetschgenröster*  
€ 40,90

---

*Im Knuspermantel gebackener Ziegenkäse  
auf Ratatouille mit Kräuter Pesto*

\*\*\*

*Schweinelende vom Grill auf Schwammerlrahmsöße  
mit hausgemachten Eierspätzle*

\*\*\*

*Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne*  
€ 34,90

---

*Cappuccino von der Kartoffel mit gebratenen Champignons*

\*\*\*

*Rotbarschfilet vom Grill  
auf Ratatouille Gemüse mit Basilikum Pesto und Petersilienkartoffeln*

\*\*\*

*Dessertteller "Alte Brauerei"  
lassen Sie sich überraschen*  
€ 37,90

---

*Alle Menüpreise gelten pro Person.*

*Die Menus sind untereinander kombinierbar oder Sie stellen sich Ihr Menü individuell zusammen  
und werden dann neu berechnet.*

*Für Vegetarier sowie Allergiker beraten wir Sie gerne zu Alternativen.*

*Für Ihre Geschäftsessen und Feiern unter 12 Personen  
stellen Sie bitte ein individuelles Menu aus unserer aktuellen Tageskarte zusammen  
oder bestellen à la Carte.*

*Zu jeder Jahreszeit gibt es verschiedene saisonale Produkte die Sie gesondert bestellen können.  
(Spargel, Pfifferlinge, Steinpilze, Kürbis, Wildgerichte, Gänse)*

*Alte Brauerei Stegen*

*Gastronomie Stegen GmbH*

*Landsberger Str. 57 82266 Stegen*

*Tel. 08143/9976431, E-Mail: info@alte-brauerei-stegen.net, www.alte-brauerei-stegen.net*



**Vier-Gang Menü ab 12 Personen**

*“Variation vom Grillgemüse”*

*gebratene Zucchini, Champignon, Auberginen und Paprika mit Rosmarin*

\*\*\*

*Karotten-Orangen-Ingwer-Suppe mit frischen Kräutern*

\*\*\*

*Gegrilltes Zanderfilet mit Weißweinsauce, Blattspinat und Kartoffeln*

\*\*\*

*Johannisbeer-Parfait auf Mango-Püree und frischen Beeren*

€ 44,-

---

*Geräuchertes Forellenfilet mit kleinem Salatbouquet und Sahnemeerrettich*

\*\*\*

*Bäuerliche Kartoffelsuppe mit Speck, frischen Pilzen und Rahm verfeinert*

\*\*\*

*Dreierlei von Filet (Schwein, Rind und Hähnchen) mit Schwammerlrahmsauce  
und hausgemachten Spätzle*

\*\*\*

*Weißbirtiramisu mit Kirschkompott*

€ 45,-

---

*Barbarie-Entenbrustscheiben auf bunten Blattsalaten in Himbeer-Balsamico-Dressing*

\*\*\*

*Kräuter Cappuccino mit gebratener Garnele*

\*\*\*

*Kross gebratene Hähnchenbrust in Basilikumsauce  
mit Zucchini-Paprikagemüse und Bandnudeln*

\*\*\*

*Griessflammerie mit Portwein-Mandarinenkompott*

€ 46,-

---

*Hausgemachter Krautstrudel mit Kräuterschmand*

\*\*\*

*Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen und Schnittlauch*

\*\*\*

*Portion Spanferkel mit Dunkelbiersauce, Kartoffelknödel, Krautsalat*

\*\*\*

*Kaiserschmarrn mit Apfelmus*

€ 40,90

---

**Brotzeitbuffet**

Alte Brauerei Stegen

Gastronomie Stegen GmbH

Landsberger Str. 57 82266 Stegen

Tel. 08143/9976431, E-Mail: [info@alte-brauerei-stegen.net](mailto:info@alte-brauerei-stegen.net), [www.alte-brauerei-stegen.net](http://www.alte-brauerei-stegen.net)



*Aufschnittplatten mit kaltem Schweinebraten, Bauernschinken, Preßsack und Leberwurst,  
Bayrischer und Schweizer Wurstsalat  
Griebenschmalz mit Bauernbrot, Radieserl und Schnittlauchbrot*

\*\*\*

***Vom Grill und aus dem Ofen***

*Ofenfrischer Leberkäse, Weißwürste mit Händlmaier Senf  
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Kartoffelknödel  
Rote Beete Salat, Krautsalat, Karottensalat, Kartoffel-Gurken-Salat, Tomatensalat  
verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressing,  
Heringssalat Hausfrauenart,  
Bayrischer Romadur, Obazda, Emmentaler, Bergkäse  
Brot, Brezen und Butter*

\*\*\*

*Hausgemachter Apfelstrudel, Rote Grütze,  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus  
€ 32,- pro Person*

***Bayrisches Buffet***

*Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlagen  
Räucherforellen mit Sahnemeerrettich  
Wacholderschinken  
Obazda mit Zwiebelringen und Tomaten  
Kalter Braten, schwarzer und weißer Preßsack mit Musik  
Radieserl  
Variation von Räucherwürsten  
Tomaten-, Wurst-, Kraut-, Kartoffel- Gurkensalat, sowie verschiedene Blattsalate  
Brot, Brezen und Butter*

\*\*\*

*Knuspriger Schweinebraten in einer Dunkelbiersoße  
Gebratene Freilandente  
Fischfilet auf Gemüse mit Weißweinssoße  
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln  
Blaukraut, Kartoffeln, Kartoffelknödel, Semmelknödel, Spätzle*

\*\*\*

*Bayrisch Creme mit frischem Himbeermark  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Apfelkücherl mit Zimtucker  
€ 38,- pro Person*

***Mediterranes Buffet***

*Salatbuffet mit drei verschiedenen Blattsalaten  
und verschiedenen Dressings*

\*\*\*

*Mediterrane Gemüsesuppe*

\*\*\*

*Verschiedenes eingelegtes Gemüse*

Melone mit Parmaschinken  
Büffelmozzarella mit Tomate, frischem Basilikum und Olivenöl  
Vitello tonnato mit einer würzigen Thunfischsoße  
Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Zwiebeln und Oliven  
Zucchinirollchen mit Kräuterfrischkäse  
Grissini-Stangen mit Parmaschinken ummantelt  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse  
Salat von Meeresfrüchten  
Panini, Baguette

\*\*\*

Schweinelende mit Tomaten und Käse überbacken in einer Soße von Portwein  
Gemüselasagne mit Tomaten-Basilikumsoße  
Variation von Edelfischen auf einem Rucola Risotto  
Geschmorte Hähnchenbrust in Gorgonzolasoße

\*\*\*

Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln, Ratatouille

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu,  
Cassata mit kandierten Früchten  
Panna Cotta  
€ 45,00

### Internationales Buffet

Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten und drei Dressings

\*\*\*

Curry Cocos Creme Suppe

\*\*\*

Melone mit Parmaschinken  
Büffelmozzarella mit Tomate, frischem Basilikum und Olivenöl  
Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeer-Birnen und Sauce Cumberland  
Variationen von mariniertem Gemüse  
Carpaccio vom Lachs mit asiatischem Pesto  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse  
Würziger Couscous Salat  
Burritos von Garnelen und Salat mit Knoblauchsoße  
Falafel mit Sesamsoße und Granatapfelkernen  
Fladenbrot und Baguette

\*\*\*

Lamm gebraten mit frischen Kräutern  
Kalbsrücken im Ganzen gebraten mit einer Rahmsoße von Steinpilzen  
Coq au Vin

Potpourri von Edelfischen mit Rieslingsahne

\*\*\*

Kartoffelgratin, Kräuterreis,  
Couscous, Bandnudeln, Safranrisotto

\*\*\*

Joghurt mit Honig und Walnüssen,  
gebackene Bananen mit Honig und Kokos

*exotischer Obstsalat  
Mousse au Chocolat mit Flugananas  
€ 54,00*