

Steg 32

RESTAURANT & LOUNGE

Egal ob Hochzeit, ausgelassene Geburtstagsfeier, ein Jubiläum, Firmen- oder Weihnachtsfeier, bei uns wird jeder Anlass zu einem besonderen Fest.

Direkt an der Uferpromenade gelegen, genießen Sie von unserem Restaurant aus einen herrlichen Blick über den Ammersee.

Bei entsprechendem Wetter können wir den Auftakt mit Aperitif gerne auch auf unserer Terrasse für Sie vorbereiten.

Wir verwöhnen Sie mit frischen, regionalen und saisonalen Spezialitäten.

Unser Team vom STEG 32 steht Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung eines individuellen Angebots zur Verfügung.

Sobald Sie eine Veranstaltung planen, können Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Falls Sie noch keinen festen Termin, sondern nur einen Zeitraum haben, finden wir zusammen den idealen Tag.

Lassen Sie Ihr Fest zu etwas ganz Besonderem werden – bei uns im STEG 32!

Für weitere Fragen oder Terminvereinbarungen wenden Sie sich bitte direkt an uns. Tel.: 08152 / 96 87-100.

Das Team vom STEG 32
freut sich auf Ihren Besuch!

Steg 32

RESTAURANT & LOUNGE

Der Termin ist der erste wichtige Schritt. Sobald Sie einen Wunschtermin haben, teilen Sie uns diesen mit, gerne können wir eine optionale Reservierung von maximal 2 Wochen vornehmen. In dieser Zeit sollten Sie uns wissen lassen, ob Sie Ihre Reservierung bestätigen möchten. Erhalten wir keine Rückmeldung, erlischt die Option automatisch einen Tag später.

Unsere Räumlichkeiten

Für Veranstaltungen stehen Ihnen mehrere Räume zur Verfügung, je nach Geschmack und Personenanzahl.

<i>Raum</i>	<i>Personenzahl</i>
Restaurant unten	60-70
Restaurant oben	15-25
Restaurant gesamt	80-100
Weinlounge	10-12
Businesslounge	10-12

Bis 40 Personen erhalten Sie je nach Tischstellung nur einen Teil des Restaurants. Möchten Sie das Restaurant exklusiv für Ihre Veranstaltung mieten, berechnen wir je nach Personenzahl eine Raummiete in Höhe von mind. 500,-€.

Bei schönem Wetter finden, nach Absprache und Verfügbarkeit, Empfang und Kaffee & Kuchen im Freien statt.

Steg 32

RESTAURANT & LOUNGE

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Diese erhalten Sie von uns zusammen mit der Reservierungsbestätigung zugeschickt. Sie finden darin die Stornobedingungen, sowie die Regelungen für Anzahlung und bei kurzfristiger Änderung der Personenzahl.

Ansprachen

Um unseren Menüablauf zu koordinieren, ist es für uns unbedingt notwendig vorher über geplante Reden bzw. Ansprachen informiert zu werden.

Blumen

Gerne können Sie Ihre Blumen und die Dekoration im Vorfeld bei uns abgeben, wir erledigen dann den Rest. Für Ihre Blumengestecke empfehlen wir Ihnen wärmstens unsere Floristin von "La decoration de Stephanie Feyrer". Sie ist mit den Gegebenheiten in unserem Haus bestens vertraut.

Brot

Wünschen Sie Brot am Tisch eingesetzt? Dafür berechnen wir € 2,00 pro Person.

Detailabsprache

Für die finale Absprache steht Ihnen unser Restaurantleiter gerne zur Verfügung. Wir bitten Sie, den Termin hierfür mit ihm vorher abzustimmen, da er sich gerne genügend Zeit für Sie nehmen möchte.

Freie Trauung

Leider können wir auf unserem Gelände keine freien Trauungen durchführen. Hierfür wenden Sie sich bitte an die Gemeinde, ob es in der näheren Umgebung Möglichkeiten für Sie gibt.

Steg 32

RESTAURANT & LOUNGE

Geschenke

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, können wir diese gerne bei uns im Haus verwahren. Sprechen Sie hierfür einfach unseren Restaurantleiter an. Um Missverständnissen vorzubeugen, bitten wir Sie, alle „Bargeld-Geschenke“ am selben Abend mitzunehmen.

Hotel

Auch das Bett zu Ihrer Feier können wir Ihnen anbieten. Bitte nehmen Sie hierzu Kontakt zu unserem Empfangs-Team auf.
Tel. 08152- 96870 oder info@ammersee-hotel.de

Kinder

Bitte teilen Sie uns im Vorfeld mit, wie viele Kinder in welchem Alter bei Ihrer Veranstaltung teilnehmen werden. Wir stellen Ihnen, falls nötig, Kinderstühle zur Verfügung. Gerne kreieren wir Ihnen auch ein extra Kindermenü.

Korkgeld

Das Mitbringen von eigenen Getränken ist nicht möglich.

Kuchengeld

Sollten Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen wollen, so berechnen wir € 2,40 pro Person.

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie persönliche Menükarten, hierfür berechnen wir 3,50 € pro Karte.

Musik

Leider ist es in unserem Restaurant - zum Wohle der Hotelgäste - nicht möglich laute Musik, einen DJ oder ein Band spielen zu lassen.

Steg 32

RESTAURANT & LOUNGE

Parkplätze

Unseren Gästen stehen je nach Verfügbarkeit kostenfreie Parkplätze zur Verfügung. Eine Reservierung von Parkplätzen ist nicht möglich. In der Summerstraße und dem öffentlichen Parkplatz ist das Parken von 09:00 Uhr bis 18:00 Uhr kostenpflichtig.

Preise

Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von derzeit 19%.

Rechnungsstellung

Wenn die Raumreservierung von Ihrer Seite bestätigt wird, bitten wir um ein Anzahlung von:

10-20 Personen	€ 250
20-30 Personen	€ 750
30-40 Personen	€ 1000
ab 40 Personen	€ 1500

Wir bitten um Überweisung auf folgendes Konto:

Kontoinhaber: Ammersee-Hotel
IBAN: DE47 7002 0270 3140 1613 80
BIC: HYVEDEMMXXX

Bitte bei Überweisung nicht vergessen, den Namen, auf den reserviert wurde anzugeben!

Die Endabrechnung wird innerhalb einer Woche nach der Feier zugeschickt und ist binnen 10 Tagen zu begleichen.

Sperrzeit

Bei uns können Sie bis 02:00 Uhr feiern. Wir berechnen ab 24:00 Uhr einen Nachtzuschlag von € 150,- pro angefangener Stunde. Um unsere Personalplanung besser organisieren zu können, bitten wir Sie uns vorher mitzuteilen, wie lange Sie ungefähr feiern möchten.

Steg 32

RESTAURANT & LOUNGE

Taxi

Es ist in der Regel kein Problem auch noch zu später Stunde ein Taxi zu bestellen. Bitte fragen Sie bei unserem Personal nach.

Tischgestaltung / Tischordnung / Tischkarten

Die Tische werden auf Wunsch mit weißer Tischwäsche, Stoffservietten und Kerzen eingedeckt. Der Preis hierfür beträgt € 3,50 pro Person. Sonderwünsche können Sie gerne mit uns besprechen. Wir bitten Sie, uns die Tischkärtchen und die Tischordnung ca. zwei Tage vorher vorbeizubringen.

Trinkgeld

Ob und wie viel Trinkgeld Sie dem Serviceteam geben möchten, bleibt natürlich Ihnen überlassen. Sie können es entweder direkt bei unseren Servicemitarbeitern abgeben oder mit der Rechnung überweisen. Vielen Dank!

Torten

Auch für die passende Geburtstags- oder Hochzeitstorte haben wir den richtigen Kontakt:

Konditorei & Bäckerei Müller

www.himmlisch-suess.de, Tel. 08157 / 99 88 99

Vegetarier, Veganer & Allergiker

Bitte teilen Sie unserem Küchenchef oder Restaurantleiter vorab mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier, Veganer oder Allergiker sind, wir stellen uns darauf ein.

Steg 32

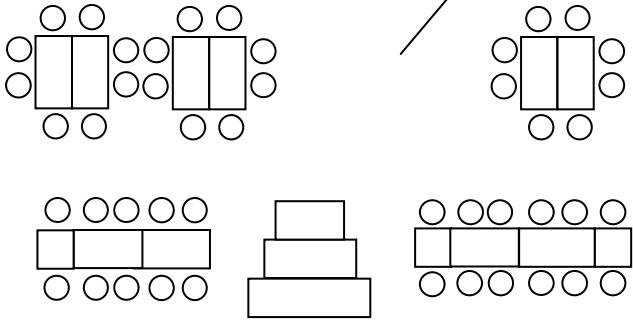
RESTAURANT & LOUNGE

- ☞ Tag und Datum der Veranstaltung
- ☞ Art der Veranstaltung
- ☞ Personenzahl
- ☞ Angaben zur Bestuhlung (Tischstellung und Tischordnung)
- ☞ Zeitlicher Ablauf (Tischreden etc.)
- ☞ Getränke (Zum Empfang, zur Feier, zum Essen, nach dem Essen)
- ☞ Speisenauswahl
- ☞ Menükarten zum Essen (evtl. mit besonderem Text)
- ☞ Kuchenauswahl, Hochzeits- / Geburtstagstorte
- ☞ Dekoration (Blumen, Kerzen, sonstige Dekoration)
- ☞ Fotograf (z.B. im Kurpark, auf unserem Steg, ...)
- ☞ Brautkosmetik & Haarstyling
- ☞ Standesamt
- ☞ Druck einer Einladungskarte
- ☞ Übernachtungsmöglichkeiten für Ihre auswärtigen Gäste
- ☞ Raumreservierung / Bestätigung / Anzahlung

Steg 32

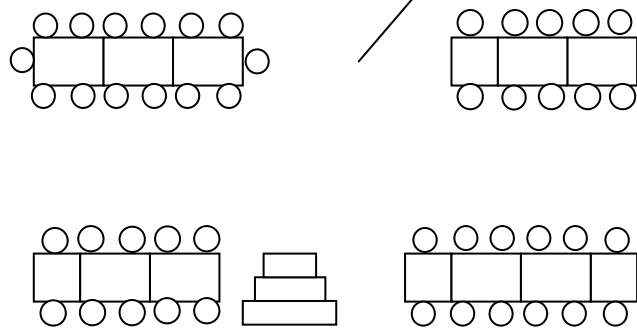
RESTAURANT & LOUNGE

Block (für 8 bis 46 Personen)

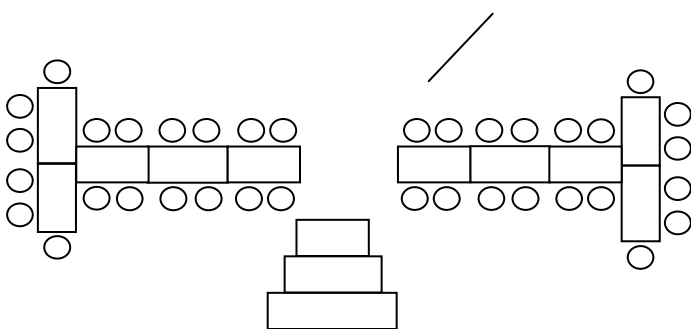


Bitte beachten Sie, dass dies nur Anregungen sind. Wir werden gerne versuchen, die Bestuhlung nach Ihren Wünschen zu gestalten.

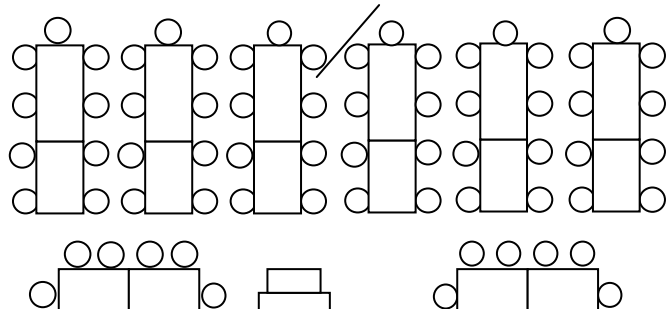
Tafel (für 10 bis 46 Personen)



T-Form (für 16 bis 36 Personen)



Tafel (für 10 bis 74 Personen)



Steg 32

RESTAURANT & LOUNGE

SERVIETTENFORMEN



Fächer



Doppelter Spitz



Sydney Oper



Bischofsmütze



Lilie



Stern



Schiffchen



Kerze



Tafelspitz

CREMANT, PROSECCO & FRIZZANTE

CREMANT DE LOIRE	BOUVET EXCELLENCE BRUT	0,75 L	34,50
FRIZZANTE VOM GRÜNEN VELTLINER	FAMILIE KÖLBL-RÖSCHITZ	0,10 L	4,20
FRIZZANTE VOM GRÜNEN VELTLINER	FAMILIE KÖLBL-RÖSCHITZ	0,75 L	28,80

APERITIFS

HUGO	HOLUNDERSIRUP, SODA UND FRIZZANTE	0,25 L	7,50
HOLA ALKOHOLFREI	HOLUNDERSIRUP, SODA UND ALKOHOLFREIER SEKT	0,25 L	6,90
CAMPARI	4 CL CAMPARI, SODA ODER ORANGENSAFT	0,25 L	7,50
SHERRY	DRY / MEDIUM	5 CL	4,50
BELLINI	FRIZZANTE MIT PFIRSICHMARK	0,1 L	5,50
FRIZZANTE KIR	FRIZZANTE MIT CASSIS LIKÖR	0,1 L	5,50
WEIN KIR	WEIßWEIN MIT CASSIS LIKÖR	0,1 L	4,60

CHAMPAGNER

BLANC DE BLANCS		0,375 L	62,00
		0,75 L	119,00
ROSÉ		0,375 L	62,00
		0,75 L	119,00
ICE IMPERIAL		0,75 L	95,00
ROSÉ IMPERIAL		0,75 L	105,00

GLÜHWEIN & Co.

GLÜHWEIN	HAFERL	4,50
ALKOHOLFREIER PUNSCH	HAFERL	3,00

SNACKS

CANAPÉ VERSCHIEDENE VARIATIONEN	PRO STÜCK	3,50
FLAMMKUCHEN MIT SPECK ODER VEGETARISCH - AUF DEM BRETT SERVIERT	PRO BRETT	10,80
„KLEINE KNABBEREI“ - OLIVEN UND GRISSINI	PRO PORTION	5,00
„GAUMENKRATZER“ - OLIVEN, KÄSEWÜRFEL UND KNABBERGEBÄCK	PRO PORTION	7,50

Anbei finden Sie verschiedene Vorspeisen, Suppen, Hauptgerichte und Desserts aus denen Sie sich Ihr individuelles Menü zusammenstellen können.

Bitte beachten Sie:

Pro Gang müssen Sie sich auf 1 Gericht festlegen.

Ein Menü mit 2 Hauptgerichten zur Wahl können wir erst ab 15 Personen anbieten.

VORSPEISEN

Duett vom Tatar & Carpaccio vom bayrischen Weiderind

pikant zubereitet • Salat Bouquet • Parmesan

STEG 32 Salat

Ziegenkäse • Honig • Feigensenf

Carpaccio vom Kalb

Trüffelmayonnaise • Parmesan • Ruccola

Roulade vom Räucherlachs

Herbstsalat • Brioche • Keta-Kaviar

Jakobsmuscheln

Wakame • Zitronengras • Forellen-Kaviar

SUPPEN

„Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe • Grießnockerl • Leberknödel • Flädle

Kalte Gurkensuppe

Flusskrebse

Klare Wildessenz

Walnussnockerl • Gemüse

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis (Saison)

Red Curry • Flusskrebse

Wirsingkohl-Cremesuppe

Mucci- Wildschweinschinken • Grissini

HAUPTGERICHTE FISCH

Pochierter Seesaibling

auf Sellerie • Baby Spinat • Gemüsejulienne

Loup de Mer

Ratatouille-Gemüse • Gnocchi

Zanderfilet

Champagner Kraut • gebackene Kartoffelblätter

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Geschmorte Ibericobäckchen

getrüffeltes Kartoffelpüree • Herbstgemüse

Kalbsrücken

Steinpilze • Rosmarinkartoffeln • Sommergemüse

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten

Orangensauce • Himbeer-Rotkohl • gebackene Schupfnudeln • Kumquats

Bayerische Ochsenlende

Rotweinsauce • Keniabohnen • Rahmlauchrösti • Portwein Schalotten

Hirschrücken

Schokoladen-Preiselbeersauce • Rahmwirsing • glacierte Maronen

VEGETARISCH / VEGAN



Mediterraner Kichererbsensalat - *Vegan*

Pimenton de la Vera-Öl

Süßkartoffel-Gemüsecurry

Kokosmilch • Cranberries • Leinsaat

Hausgemachte Tagliolini

Gemüsejulienne • Steinpilze • Pesto

DESSERTS

Birnencreme

Schokoladensoße • Vanilleeis • Walnüsse

Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern • Vanilleeis • Kumquats

Feigen- Crème Brûlée

Portwein Sorbet

Rosmarin Panna Cotta

Feigen Sorbet

Menüpreis pro Person:

3-Gang Menü mit Suppe	€ 46,90
3-Gang Menü mit Vorspeise	€ 54,80
4-Gang Menü mit Suppe und Vorspeise	€ 59,80

DEUTSCHLAND

2016 RIESLING TROCKEN ▪ OSCAR	SCHUMANN-NÄGLER	RHEINGAU	0,75 L	18,00
2016 GRAUBURGUNDER Q.B.A.	RINKLIN	BADEN	0,75 L	25,50
2016 AUFWIND SAUVIGNON & MUSKATELLER	HENSEL	PFALZ	0,75 L	28,50
2015 RIESLING ▪ FIONA	MARKUS MOLITOR	MOSEL	0,75 L	30,50
2017 NATURSPIEL CUVÉE „TROCKEN“	HILZ	PFALZ	0,75 L	28,50
2017 Rosé NATURSPIEL CUVÉE „TROCKEN“	HILZ	PFALZ	0,75 L	29,50

ÖSTERREICH

2016 CHARDONNAY	MARKOWITSCH	BURGENLAND	0,75 L	26,50
2016 Rosé	MARKOWITSCH	BURGENLAND	0,75 L	26,50
2015 GELBER MUSKATELLER	SCHMID	KREMSTAL	0,75 L	26,50
2015 GRÜNER VELTLINER	SCHMID	KREMSTAL	0,75 L	26,50
2017 SAUVIGNON BLANC ▪ THERESE	ERICH WALTER POLZ	SÜDSTEIERMARK	0,75 L	59,50
2017 WEIßBURGUNDER	ERICH WALTER POLZ	SÜDSTEIERMARK	0,75 L	28,50
2016 Rosé ▪ BLAUFRÄNKISCH-ST. LAURENT	UMATHUM	BURGENLAND	0,75 L	34,50

ITALIEN

2016 LUGANA ▪ 010 DOC	BULGARINI	VENETO	0,75 L	32,80
-----------------------	-----------	--------	--------	-------

FRANKREICH

2015 SANCERRE AC	SALMON	LOIRE	0,75 L	34,50
2014/15 CHABLIS PREMIER CRU MONTMANS AC	J.C. TUPPINIER	BURGUND	0,75 L	42,50
2017 Rosé ▪ SYRAH ▪ ESPRIT DE SERAME	CHATEAU DE SERAME	LANGUEDOC	0,75 L	18,00

DEUTSCHLAND

2013 SPÄTBURGUNDER Q.B.A.	RINKLIN	BADEN	0,75 L	34,90
---------------------------	---------	-------	--------	-------

ÖSTERREICH

2013 BLAUER ZWEIFELT	SCHMID	KREMSTAL	0,75 L	22,90
----------------------	--------	----------	--------	-------

2014 CUVÉE LENA MARIE BLAUER ZWEIFELT / CABERNET SAUVIGNON	SCHMID	KREMSTAL	0,75 L	34,50
---	--------	----------	--------	-------

2015 ZWEIFELT ▪ ROHSTOFF	HANNES REEH	BURGENLAND	0,75 L	38,80
--------------------------	-------------	------------	--------	-------

2015 HEIDEBODEN	HANNES REEH	BURGENLAND	0,75 L	42,50
-----------------	-------------	------------	--------	-------

2011 URBANI ▪ ROTWEIN CUVÉE	ERICH WALTER POLZ	SÜDSTEIERMARK	0,75 L	46,50
-----------------------------	-------------------	---------------	--------	-------

2013 UMATHUM ▪ ROTWEIN CUVÉE ▪ HAIDEBODEN	UMATHUM	BURGENLAND	0,75 L	59,00
---	---------	------------	--------	-------

2016 PINOT NOIR	MARKOWITSCH		0,75 L	39,50
-----------------	-------------	--	--------	-------

2015 RED MONT	MARKOWITSCH		0,75 L	49,50
---------------	-------------	--	--------	-------

2015 ZWEIFEL ▪ 100 DAYS	KERINGER MÖNCHHOF		0,75 L	42,50
-------------------------	-------------------	--	--------	-------

ITALIEN

2015 NERO D'AVOLA	TERRE DI CAMPO SASSI	SIZILIEN	0,75 L	19,00
-------------------	----------------------	----------	--------	-------

2015 PRIMITIVO / MERLOT SUD	SAN MARZANO	APPULIEN	0,75 L	22,50
-----------------------------	-------------	----------	--------	-------

2014 RIPASSA VALPOLICELLA ▪ SUPERIORE ▪ D.O.C. AZIENDA VINICOLA ZENATO ▪		VENETIEN	0,75 L	49,00
---	--	----------	--------	-------

2014 VIETTI ▪ TRE VIGNE ▪ BARBERA D'ALBA		PIEMONT	0,75 L	49,00
--	--	---------	--------	-------

2011 FONTANAFREDDA ▪ BAROLO ▪ SERRALUNGA D'ALBA ▪ DOCG		PIEMONT	1,00 L	67,00
--	--	---------	--------	-------

2014/15 ALLEGRINI ▪ CORTE GIARA ▪ AMARONE DELLA VALPOLICELLA ▪ DOCG VALPOLICELLA			0,75 L	69,00
--	--	--	--------	-------

ÜBERSEE

2015 PURO MALBEC	DIETER MEIER	ARGENTINIEN	0,75 L	35,90
------------------	--------------	-------------	--------	-------

2014 CABERNET SAUVIGNON	ALLES VERLOREN	SÜDAFRIKA	0,75 L	36,90
-------------------------	----------------	-----------	--------	-------

DESSERTWEINE

2014 CHARDONNAY	MARKOWITSCH	TBA	0,375 L	29,50
-----------------	-------------	-----	---------	-------

WEINSCHORLE ROT, ROSÉ ODER WEIB	0,25 L	4,10	0,4 L	5,60
--	--------	------	-------	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER			0,4 L	3,00
ADELHOLZENER SPRITZIG ▪ NATUREL	0,25 L	2,90	0,75 L	5,80
FRUCADE ZITRONENLIMONADE ▪ COLA MIX (1,9)			0,4 L	3,30
COCA COLA ▪ COLA LIGHT (1,9 / 1,9,11)			0,5 L	3,60
FANTA (1,3)			0,5 L	3,30
SAFT	APFEL NATURTRÜB, ORANGE, MARACUJA, JOHANNISBEERE, TRAUBE, RHABABERNEKTAR		0,3 L	3,40
SAFTSCHORLE			0,4 L	3,70
HOLUNDERBLÜTEN SCHORLE			0,4 L	3,70
SCHWEPPES INDIAN TONIC WATER (3,10) ▪ GINGER ALE (1,3) ▪ BITTER LEMON (3,10)			0,2 L	3,10

BIERE VON DER AYINGER BRAUEREI

			0,3 L €	0,5 L €
JAHRHUNDERT	FRISCH GEZAPFT VOM FASS		2,80	3,70
RADLER	FRISCH GEZAPFT VOM FASS		2,80	3,70
AYINGER BRÄU-WEISSE	FRISCH GEZAPFT VOM FASS		2,90	3,90
RUSS'N	FRISCH GEZAPFT VOM FASS		2,90	3,90
COLA WEIZEN (1,9)	FRISCH GEZAPFT VOM FASS		2,90	3,90
AYINGER PREMIUM-PILS			3,50	
ALTBAIRISCH DUNKEL				3,70
UR-WEISSE ▪ DUNKLES WEIZENBIER				3,90
AYINGER LEICHTE BRÄUWEISSE				3,90

ALKOHOLFREIE BIERE

HOPFENTHALER ▪ HELLES				3,70
WEIZENTHALER ▪ WEIßBIER				3,90

HEISSE GETRÄNKE

HAFERL KAFFEE		3,80
HAFERL MILCHKAFFEE		3,80
HAFERL CAPPUCCINO		3,80
LATTE MACCHIATO IM GLAS		4,10
HAFERL HEIÙE SCHOKOLADE (8)		3,80
ESPRESSO	EINFACH	2,80
ESPRESSO MACCHIATO	EINFACH	2,90

KUCHEN

Gerne können Sie bei uns Kuchen vorbestellen. Wir arbeiten mit der Konditorei Müller in Pöcking zusammen

www.himmlisch-suess.de, Tel. 08157 / 99 88 99.

Sollten Sie selbst Kuchen mitbringen wollen, ist das auch kein Problem. Hier berechnen wir ein Tellergerd in Höhe von € 2,40 pro Person.



BIO TEE

SCHWARZA PETER

BIO SCHWARZTEE CEYLON
KRÄFTIGER, VOLLMUNDIGER GESCHMACK - ANREGEND

GREANA GUSTL

BIO GRÜNTEE ▪ 1ST GRADE „CHINA GUNPOWDER“
LEICHT HERBER GESCHMACK - VITALISIEREND

FRISCHE RESI

BIO GRÜNTEE ▪ LEMON-INGWER
ZARTER, FRUCHTIGER GESCHMACK - ERFRISCHEND

SCHEENE LENI

BIO FRÜCHTETEE ▪ WALDFRUCHT-HIMBEER
FRUCHTIG, BEERIGER GESCHMACK - WOHLTUEND

FESCHE FINI

BIO ROOIBOS ▪ LEMONE-VANILLE
WEICH FRUCHTIGER GESCHMACK - BERUHIGEND

GFEIDA MAXI

BIO KRÄUTERMISCHUNG ▪ ERDBEER-MINZE
WÜRZIG, FRUCHTIGER GESCHMACK - ENTSPANNEND

HAFERL 4,50

SCHWARZA BENI

BIO SCHWARZTEE ▪ DARJEELING „EARL GREY“
NATÜRLICH, ERFRISCHENDER GESCHMACK - ANREGEND

FLOTTE LOTTE

BIO GRÜNTEE ▪ MANGO-BERGAMOTTE
FRUCHTIG HERB - ANREGEND

G´MIADLICHA MUCKI

BIO FRÜCHTETEE ▪ HOLUNDER-VANILLE
MILD FRUCHTIG - ERFRISCHEND

PIFFFIGA BEPPI

BIO FRÜCHTETEE ▪ INGWER-ORANGE-ZIMT
SPRITZIG-FRUCHTIGER GESCHMACK - ERFRISCHENDWOHL-
TUEND

GUADE LUGGI

BIO BERGKRÄUTERTEE
WÜRZIGER KRÄUTERGECHMACK - ENTSPANNEND

MAIDE MONI

BIO KRÄUTERTEE ▪ MELISSE-MINZE
FRISCH WÜRZIG - ENTSPANNEND

BIOTEAQUE
Chiemgauer Tee Manufaktur



BIO ALPENKRÄUTER TEE

HANDGEPLÜCKTE KRÄUTERTEEMISCHUNGEN

STOANIGER GAMSBOCK

BIO ALPENKRÄUTER ▪ WINTERLINDE
PFEFFERMINZE ▪ WINTERLINDE
NACHTKERZE ▪ KORNBLOME

STURER SCHAFSBOCK

BIO ALPENKRÄUTER ▪ MARILLE
BIRKENBLÄTTER ▪ HOLUNDERBLÜTEN
GOLDMELISSENBLÜTENBLÄTTER ▪ APFEL ▪ MARILLE

BRUNFTIGA REHBOCK

BIO ALPENKRÄUTER ▪ BRENNNESSEL
GROBE BRENNNESSEL ▪ RINGELBLUME

HAFERL 5,50

GRIMMIGA HIRSCHBOCK

BIO ALPENKRÄUTER ▪ SCHLÜSSELBLUME
HIMBEERBLÄTTER ▪ SCHWARZE MALVE
FRÜHLINGS-SCHLÜSSELBLUME ▪ KORNBLOME

GAMSIGA GOABBOCK

BIO ALPENKRÄUTER ▪ KRAUSEMINZE
RINGELBLUME ▪ KRAUSEMINZE
LINDENBLÜTEN WILDSAMMLUNG ▪ NACHTKERZE

BIO ALPENKRÄUTER

MARILLE ▪ ZITRONENMELISSE
WEIBE KORNBLOME ▪ GOLDMELISSE

SPRIZZER

APEROL SPRIZZ	5 CL APEROL, SODA UND FRIZZANTE	0,25 L	6,80
LOUNGE SPRIZZ ALK.FREI	SANBITTER, SODA UND ALK.FREIER SEKT	0,25 L	6,80
ROSEN SPRIZZ	ROSENSIRUP, SODA UND FRIZZANTE	0,25 L	6,80
LILLET SPRIZZ	5 CL LILLET, HOLLUNDERSIRUP, SODA UND FRIZZANTE	0,25 L	6,80
ROSATO SPRIZZ	5 CL RAMAZOTTI RASATO, SODA UND FRIZZANTE	0,25 L	6,80

LONGDRINKS 4 CL

WODKA LEMON (3,10) · ORANGE · COLA (1,9)	
GIN TONIC (3,10) · WHISKY COLA (1,9) · SODA JACK DANIELS	CUBA LIBRE HAVANNA RUM, COLA, FRISCHE LIMETTE (1,9)
GIN WILD BERRY	9,30
HENDRICK'S GIN TONIC MIT GURKE (3,10)	11,50

BRENNEREI ROCHELT, ÖSTERREICH

WEICHSEL 2 CL 12,50

GRAVENSTEINER 2 CL 12,50

OBSTBRÄNDE

ZIEGLER ZWETSCHGE	2 CL	8,00
F.E. TRIMBACH		
EAU DE VIE DE FRAMBOISE	2 CL	5,80
„ALTES PFLÜMLE“	2 CL	5,40
LANTENHAMMER VOM SCHLIERSEE		
WILLIAMS · MARILLE · BIERBRAND	2 CL	5,80

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	4 CL	7,50
JACK DANIELS OLD NR. 7	4 CL	8,50
GLENFIDDICH 15 YEARS OLD	4 CL	12,50
OBAN	4 CL	14,50
TALISKER	4 CL	13,50
DRAMBUIE	4 CL	9,20

CALVADOS

PAPIDOUX CALVADO V.S.O.P. 2 CL 9,00

COGNAC · WEINBRAND · BRADY

REMY MARTIN COEUR DE COGNAC 2 CL 8,00
 ASBACH URALT 2 CL 3,00

LIKÖRE · BITTER

CASSISLIKÖR 2 CL 3,20
 AMARETTO 2 CL 3,50
 GRAND MARNIER · COINTREAU
 DOM BENEDICTINE · BAILEYS 2 CL 4,60
 AVERNA · RAMAZOTTI
 FERNET BRANCA · MENTA 2 CL 3,20
 UNDERBERG 2 CL 3,50

AB 24.00 UHR:

Für Dienstleitungen nach 24:00 Uhr (Bereitstellung von Mitarbeitern) veranschlagen wir € 150 Nachtzuschlag pro angefangene Stunde

ÄNDERUNG VON TEILNEHMERZAHL UND VERANSTALTUNGSZEIT

1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % muss bis spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn dem Restaurant mitgeteilt werden. Ohne Entsprechende Zustimmung des Restaurants erfolgt die Abrechnung bei einer Abweichung nach unten nach der vertraglich vereinbarten Teilnehmerzahl.
2. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.
3. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des "Steg 32" die vereinbarten Anfangs- und Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Restaurant zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen

ANZAHLUNG:

10-20 Personen € 250
20-30 Personen € 750
30-40 Personen € 1000
ab 40 Personen € 1500

Die Anzahlung ist am Tage der bestätigten Reservierung sofort fällig.

Bitte geben Sie bei der Überweisung den Namen, auf den reserviert wurde, mit an.

EINDECKEN:

Für Brot am Tisch eingesetzt berechnen wir € 2,00 pro Person

GEDECK:

Für Tischwäsche, Stoffservietten und Kerzen berechnen wir € 3,50 pro Person
Sollten Sie keine Tischwäsche wünschen, entfällt auch die Gedeckpauschale.

KORKGELD:

Das Mitbringen von eigenen Getränken ist nicht gestattet

KUCHENGELD:

Sollten Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen wollen, so berechnen wir € 2,40 pro Person

MENÜKARTE:

Gerne erstellen wir Ihnen Ihre individuelle, hochwertige Menükarte. Kosten pro Stück € 3,50

MUSIK:

leider nicht (zum Wohle unserer Hausgäste)

RAUMMIETE:

nach individueller Vereinbarung

RÜCKTRITT DES KUNDEN (STORNIERUNG)**/ NICHTINANSPRUCHNAHME DER LEISTUNGEN DES RESTAURANTS**

1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Restaurants zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist, oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.

(Die Gebühren berechnen sich prozentual von der vereinbarten Raummiete x Veranstaltungstage bzw. der vereinbarten Personenanzahl x Veranstaltungstage x Anzahl der gebuchten Speisen & Getränke)

- bis 50 Kalendertage vor Veranstaltungstermin: kostenfrei
- 49 – 30 Kalendertage vor Veranstaltungstermin: 50 %

RÜCKTRITT DES KUNDEN (STORNIERUNG) / NICHTINANSPRUCHNAHME DER LEISTUNGEN DES RESTAURANTS

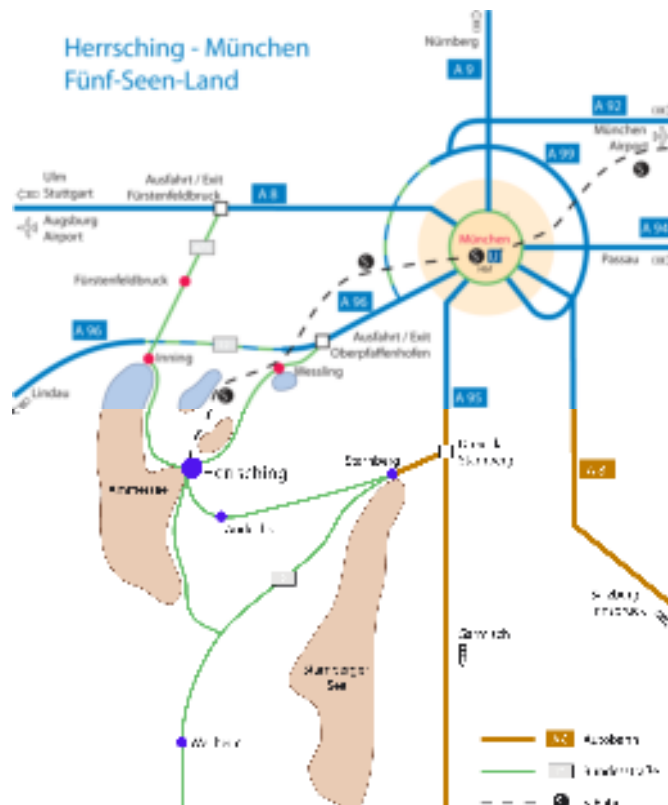
1. Ein Rücktritt des Kunden von dem mit dem Restaurant geschlossenen Vertrag bedarf der schriftlichen Zustimmung des Restaurants. Erfolgt diese nicht, so ist der vereinbarte Preis aus dem Vertrag auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Dies gilt nicht bei Verletzung der Verpflichtung des Restaurants zur Rücksichtnahme auf Rechte, Rechtsgüter und Interessen des Kunden, wenn diesem dadurch ein Festhalten am Vertrag nicht mehr zuzumuten ist, oder ein sonstiges gesetzliches oder vertragliches Rücktrittsrecht zusteht.

(Die Gebühren berechnen sich prozentual von der vereinbarten Raummiete x Veranstaltungstage bzw. der vereinbarten Personenanzahl x Veranstaltungstage x Anzahl der gebuchten Speisen & Getränke)

- bis 50 Kalendertage vor Veranstaltungstermin: kostenfrei
- 49 – 30 Kalendertage vor Veranstaltungstermin: 50 %

- 30 – 14 Kalendertage vor Veranstaltungstermin: 60 %
- 14 – 0 Kalendertage vor Veranstaltungstermin: 80 %
- bei Nichtbelegung ohne Absage: 100 %

ANFAHRT



KONTAKT

Ammersee-Hotel
Summerstraße 32
82211 Herrsching

Telefon: 08152 / 96 87-0 (Hotel)
Telefon: 08152 / 96 87-100 (Restaurant)
Telefax: 08152 / 96 87-110

info@ammersee-hotel.de
www.ammersee-hotel.de