



# Baiernrain

GASTHOF & HOTEL



## ***Ihre Hochzeit im Gasthof Hotel Baiernrain***

*Liebes Brautpaar,*

*Sie wollen Ihren schönsten Tag bei uns im Gasthof Hotel Baiernrain feiern. Darüber freuen wir uns und wir werden Ihnen jede Unterstützung bieten, die Sie brauchen. Wir fühlen uns nicht nur für Essen und Trinken zuständig, sondern helfen Ihnen gerne auch bei anderen Dingen wie z.B. Blumenschmuck, Fotograf, Musik usw.*

*Wir werden unser möglichstes tun um Ihr Hochzeitsfest zum absoluten Highlight werden zu lassen – halt der schönste Tag im Leben.*

*Herzlich Willkommen!*

*Beginnen wir bei der Ankunft in unserem Haus.*

*Genießen Sie mit Ihren Gästen den Aperitif als Stehempfang auf unserer Terrasse.*

<i>Prosecco frizzante</i>	<i>0,75l</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Deutscher Sekt</i>	<i>0,75l</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Champagner</i>	<i>0,75l</i>	<i>45,00 €</i>

*Den Prosecco oder Sekt können sie natürlich auch mit Orangensaft, Aperol, Holunderblütensirup und Smoothie gemischt bekommen.*

### ***Bier vom Holzfäß***

*Möglich in 30 l oder 50 l Fäßern. Frisch vor Ihren Augen angezapft.*

### **Baiernrainerbowle mit & ohne Alkohol**

Frühling	Erdbeer-Rharbarber	1 l	22,00 €
Sommer	dreierlei Melone	1 l	22,00 €
Herbst	zweierlei Trauben	1 l	22,00 €
Winter	Bratapfel-Orange	1 l	22,00 €

### **Ihre Aperitifbegleitung stellen Sie sich zusammen aus :**

Canapés, verschiedene Brotsorten belegt mit:

- zweierlei Frischkäse und frischen Trauben
- Emmentaler mit Paprika
- Bavaria Blue und Birnen
- Gekochter Schinken, Sauerrahm
- Roher Schinken mit Cornichons
- Parmaschinken, Oliven und getrockneten Tomaten
- Edelsalami mit Cocktailtomaten
- Pikant angemachtes Rindstatar
- Rosa gebratenem Roastbeef und Mixed Pickles
- Lachs mit Sahnemeerrettich
- Saiblingsfilet geräuchert mit Kräutersauerrahm

Fingerfood, serviert in kleinen Schalen, Gläsern, Tellern oder Löffeln :

- Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
- Gebackene Leberkäsfinger mit Senf
- Weißwurstkrapferl auf Kartoffel-Krautsalat
- Nürnberger auf glasiertem Champagnerkraut
- Tomaten – Mozzarella Cocktail
- Hausgemachte Reiberdatschi mit gebeiztem Lachs
- Frühlingsrollen auf scharfen Keimlingen
- Gebratene Riesengarnelen mit Currytipp
- Gebackene Riesengarnelen auf süß-saurem Reissalat

*In dieser Auswahl sind Saisonspezialitäten wie Spargel, Pfifferlinge, usw. nicht berücksichtigt! Pro Person rechnen wir mit 2-3 Stück. Der Preis liegt zwischen 2,20 € und 4,80 € pro Stück. Wir werden Ihnen nach getroffener Auswahl einen Pauschalpreis pro Person unterbreiten.*

### **Kaffee und Kuchen:**

*Eine Auswahl an Kuchen und Torten haben wir Ihnen zusammengestellt.*

*Bringen Sie Ihren Kuchen selbst mit, erheben wir ein Tellergeld in Höhe von 2,00 € pro Person.*

#### **Torten à 44,00 €**

*Flockensahnetorte  
Himbeersahnetorte  
Schwarzwälder-Kirschtorte  
Exotische Torte mit weißer Schokolade  
Sachertorte  
Käsesahnetorte*

#### **Kuchen à 36,00 €**

*Zwetschgendatschi  
Gemischter Obstkuchen  
Aprikosenkäsekuchen  
Rhabarber-Streusel  
Nußguglhupf  
Himbeeruchen  
Linzerkuchen*

*Weitere Kuchen und Torten können wir auf Wunsch auch zubereiten.*

### **Unser Highlight**

*Die Eistorte – in „Flammen“ serviert.*

**Kaffee und Tee** in allen Varianten z.B. Cappuccino, Espresso  
*Es gelten unsere jeweiligen Kartenpreise.*

*Filterkaffee (1 Kanne = 7 Tassen) serviert oder am Tisch eingestellt 12,00 €.*

### **Essen & Getränke:**

*Ihr Menü stellen wir individuell mit Ihnen zusammen. Als Anregung dienen Ihnen unsere jeweils aktuellen Menüvorschläge.*

*Änderungen und Ergänzungen sind natürlich jederzeit möglich.*

*Die dafür passenden Weine haben wir auch für Sie parat. Sie teilen uns Ihre Geschmacksrichtung mit und wir werden den Richtigen Wein für Sie finden.*

### **Tischdekorationen:**

- *Blumenschmuck:*

*Wir arbeiten mit folgenden Floristen zusammen:*

- *Menükarten:*

*Gerne übernehmen wir den Menükartendruck für Sie.*

*Rolle A4 mit Namen und Band ihrer Wahl Stück 2,50 €*

- *Sonstiges:*

*Unsere Standard Tischdecken, Servietten, Kerzen, und auf Wunsch Teelichter sind im Menüpreis inkludiert. Besonderheiten wie werden zusätzlich in verrechnet. z.B.:*

- *Große Silberleuchter (5-armig) Stück 10,00 €*
- *Stuhlhussen ( Leihfirmen) Stück 6 – 12 €*

- *Fotografie:*

*Wir arbeiten mit folgendem Fotografen zusammen:*

*Claus Schunk  
Hauptstrasse 8b  
82008 Unterhaching  
Tel. 089-615497 - 0  
Mobil 01716039668*

- *Musik:*

*Sagen Sie uns welche Musikrichtung Sie mögen und wir geben Ihnen gerne eine Adresse aus unserer großen Kartei.*

**Was fällt an Kosten für Sie an?:**

Um unseren „Festsaal“ fix zu reservieren, ist ein Betrag von 500,00 € als Reservierungsbestätigung zu entrichten.

Dieser Betrag wird dann bei der Gesamtrechnung zu Ihren Gunsten verrechnet, jedoch bei Absage als Stornogebühr einbehalten.

Ist in irgendeiner Form eine Musikdarbietung geplant, sind an GEMA-Gebühren 50,00 € zu entrichten.

Sollte Ihre Veranstaltung länger als bis 01.00 Uhr dauern, stellen wir für jede angefangene weitere Stunde 100,00 € in Rechnung.

**Bezahlung:**

2/3 des zu erwarteten Umsatzes vorab per Überweisung 2 Wochen vor dem Veranstaltungstag, der Rest dann am Veranstaltungstag in BAR, EC-Cash.

Da es sich um eine Dienstleistungsrechnung handelt, und jegliche Kalkulation darauf basiert, ist diese sofort zu begleichen.

Anders lautende Vereinbarungen bedürfen der schriftlichen Form.