

*Eure  
schönste Zeit*



Heiraten im Augustiner am Wörthsee



Augustiner am Wörthsee

*by Familie Weiß*





# Liebes Brautpaar!

**Die Braut, die sich am Wörthsee traut, eine Feier, die Sie nie vergessen.  
Das Augustiner am Wörthsee Team freut sich, Ihr Gastgeber zu sein und  
Ihnen Ihre Traumhochzeit zu organisieren und umzusetzen.**

Freuen Sie sich auf einen festlich gedeckten Saal, ein motiviertes und höfliches Team, das Ihre Gäste verwöhnt, kulinarisches Handwerk der Extraklasse und Erinnerungen, die Ihnen und Ihren Gästen für immer erhalten bleiben.

Wir selbst feierten unsere eigene Hochzeit im Jahr 2003 hier im Augustiner am Wörthsee und sind der Meinung: "Es gibt nichts Schöneres."

*Sagen Sie „Ja“*



**Augustiner am Wörthsee**

by Familie Weiß





**Wir freuen uns sehr, dass Sie Interesse haben, diesen besonderen Tag in unserem Haus zu feiern.**

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir für Sie einen Überblick unserer Angebote zusammengestellt. Außerdem finden Sie auch einige nützliche Tipps, um Ihren Hochzeitstag gut zu planen.

Eine persönliche Beratung für jedes Hochzeitspaar und individuelle Gestaltung der Hochzeitsfeier sind uns sehr wichtig. Wir beraten Sie gerne.

Ihre  
*Familie Weiß*







## Wir vertrauen unseren erfahrenen Partnern.

Um der Schönheit des Brautpaares gerecht zu werden und den feierlichen Anlass angemessen zu komplementieren, arbeiten wir mit erfahrenen Floristen und Dekorateurs zusammen.

Durch unsere langjährige Erfahrung können wir Ihnen in fast allen Bereichen den passenden Partner präsentieren. Von der edlen Tortenmanufaktur für eine aussergewöhnliche Hochzeitstorte, über die musikalische Rahmengestaltung bis zur Übernachtungsmöglichkeit und Shutteservice.





# Empfang

## Ihr Empfang, Ihre Traumhochzeit.

Das bayrisch rustikale Haus, der herrliche Seeblick und das leise Rauschen des Gewässers im Hintergrund machen es zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Großzügige Innenräume garantieren auch bei niedrigeren Temperaturen einen Empfang, in dessen Erinnerungen Sie und Ihre Gäste lange noch schwelgen werden.



**Augustiner am Wörthsee**

*by Familie Weiß*





## Ihre Räumlichkeiten.

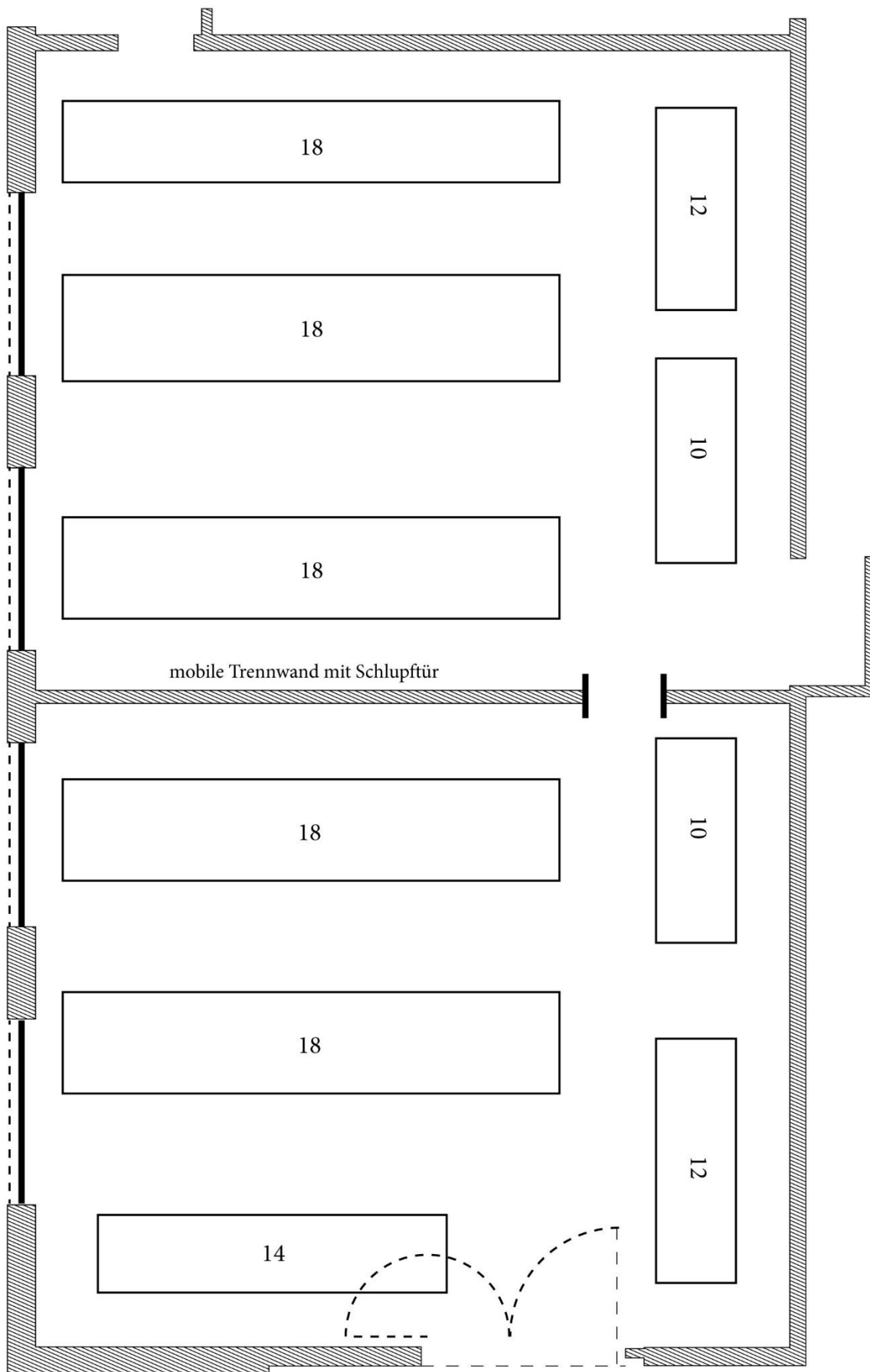
Unsere Veranstaltungsräume bieten Platz zum Feiern für bis zu 180 Personen. Für die kleinen Gäste ist eine große Grünfläche zum Toben und Spielen aus dem Festsaal direkt einsehbar.

Ob Liveband, DJ oder Fotobox... Es ist alles möglich. Auch lässt sich der Saal zu später Stunde zur einladenden Tanzfläche verwandeln, um noch einmal so richtig den Tag ausklingen zu lassen.



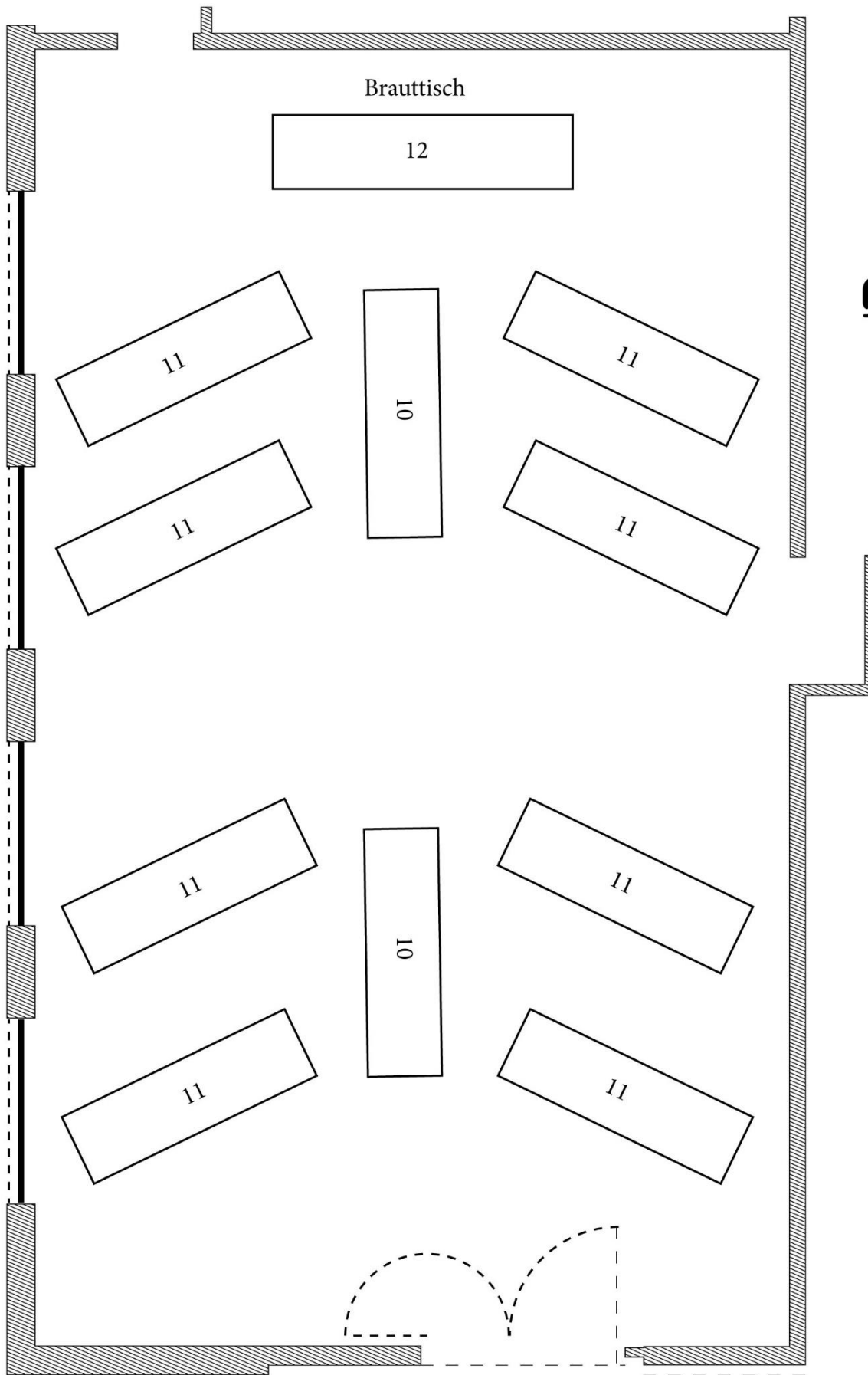
**Augustiner am Wörthsee**

*by Familie Weiß*



Beispiel im  
**Saal Nord**  
für 76 Personen

Beispiel im  
**Saal Süd**  
für 76 Personen



Beispiel im  
**großen Saal**  
für 130 Personen





# Menü



## Ihr Menü. Perfekt auf Sie abgestimmt.

Die Zusammenstellung eines Menüs erfordert ein gewisses Fingerspitzengefühl, um neben der richtigen Reihenfolge ein dem Gästekreis angepasstes und der Jahreszeit entsprechendes Menü zu servieren.

Gerne beraten wir Sie mit kreativen Ideen und laden Sie zu einem persönlichen Gespräch herzlich ein. Es ist uns ein Anliegen, Ihren individuellen Wünschen zu entsprechen!



# Menüvorschläge

## Menüvorschlag 1

**Festtagssupp´n mit dreierlei Einlage**  
(Gemüse & Pfannenkuchenstreifen, Grießnockerl)

\*\*\*

**Knusprige Spanferkelkeule vom Buchenholzgrill**  
mit Kerbelpüree und Senfspitzkohl

\*\*\*

**Lauwarmer Topfenstrudel**  
mit Himbeeren und hausgemachtem Vanilleeis

38,90€ p. Person

## Menüvorschlag 2

**Tatar vom hausgebeizten Lachs**  
mit Avocadocreme, Kartoffelrösti und Honig - Senfsauce

\*\*\*

**Basilikumschaumsuppe**  
mit hausgemachten Ricottaravioli

\*\*\*

**Rosa Roastbeeftranchen**  
mit Kartoffelrisotto und Speckbohnen

\*\*\*

**Gefüllte Marillenknödel**  
in Amarettinibrösel mit Johannisbeersauce und Vanilleeis

46,00€ p. Person





## **Bayrisches Sharing Menü**

**Auf Bierbankerl in der Mitte des Tisches serviert:**

### **Bayrisches Vorspeisenbrettl**

mit hausgemachter Salami und geräuchertem Schinken, Käseauswahl,  
Essiggurkerl, Griebenschmalz, Obazda & Frühlingslauchfrischkäse,  
dazu ofenfrisches Bauernbaguette

\*\*\*

**Vom Buchenholzgrill frisch serviert  
und am Tisch eingesetzt:**

**Spanferkelkeule, resche Grillhendl  
& Augustiner Spießbraten,  
dazu**

**Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat**

**Schmorkraut & Kartoffelknödel**

**Augustiner Dunkelbiersauce**

\*\*\*

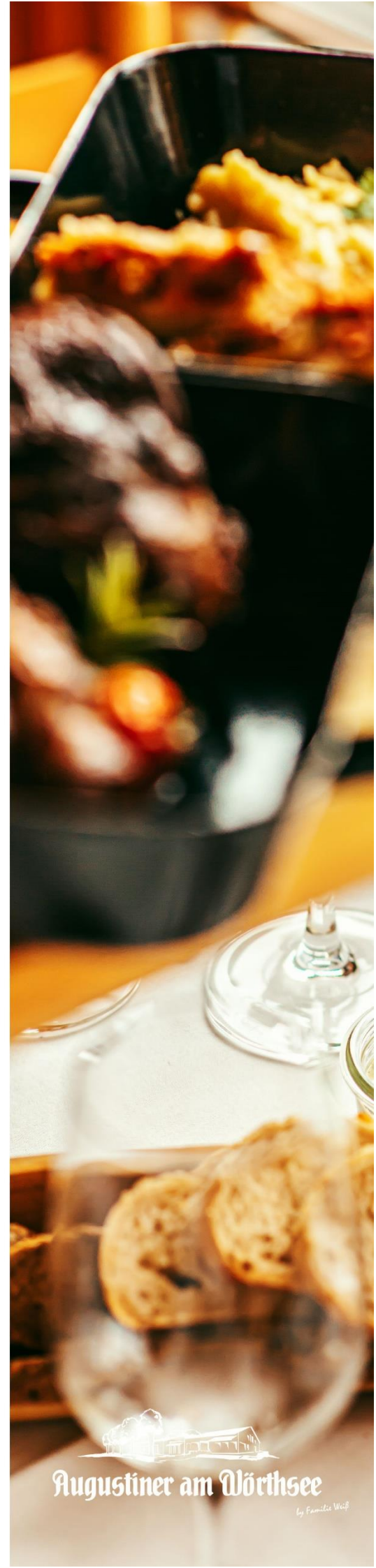
**Auf Bierbankerl in der Mitte des Tisches serviert:**

**Gebrannte Vanillecreme mit Himbeere**

**Beschwipstes Schokoladenmousse**

**Saisonaler Obstsalat**

42,00€ p. Person





## **Internationales Sharing Menü**

**Auf Bierbankerl in der Mitte des Tisches serviert:**

**Gegrilltes Antipastigemüse**

mit altem Balsamico, Basilikumpesto & Grana Padano,

**italienischer Landschinken**

mit Cantaloupe – Melone im Weckglas,

**gegrillte Riesengarnelen**

mit Knoblauch, frischer Petersilie & Chili,

**dazu zwei Aufstriche und ofenfrisches Bauernbaguette**

\*\*\*

**Vom Buchenholzgrill frisch auf den Tisch:**

**Rosa Rinderhüfte, Maispouarden**

**& Nürnberger Rostbratwürstchen**

**dazu**

**Parmesanpolenta**

**Schwenkkartoffeln & Ratatouille**

**Hausgemachte Zwiebelsauce**

\*\*\*

**Süßes Finale:**

**Schokobrownie**

**Himbeer – Mascarponecreme**

**Marinierte Beeren mit Vanillesauce**

49,00€ p. Person



  
**Augustiner am Wörthsee**  
by Familie Weiß



# Buffetvorschläge

## Buffetvorschlag

**Hausgebackenes Brot & Butter**

**Verschiedene Blattsalate**

mit zwei Dressings

**Tomaten-, Gurken-, Paprikasalat**

**Vitello Tonnato**

**Antipasti**

mit Basilikumpesto und Grana Padano

**Glasige Lachsmedallions**

mit Avocado-creme und gebrannter Orange

\*\*\*

**Geschmorte Ochsenbacke**

mit Kartoffelknödel und Apfel - Blaukraut

**Gegrilltes Zanderfilet**

auf cremigem Gurken - Dillgemüse und Graupenrisotto

\*\*\*

**Apfelkücherl**

mit Vanillesauce

**Tiramisu**

mit frischen Beeren

42,00€ p. Person





# **Sommer Buffet „Steinebach“**

## **Vorspeisen**

**Hausgebackenes Brot & Butter**

**Verschiedene Blattsalate mit zwei Dressings**

**Griechischer Bauernsalat mit Oliven**

**Italienischer Nudelsalat**

mit Rucola und getrockneten Tomaten

**Coleslaw und hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat**

**Apfel - Krautsalat aus eigener Herstellung**

**Cous Cous Salat**

mit buntem Gemüse, Rosinen und Nüssen

**Vom Grill aufs Buffet:**

**Marinierte Schweinenackensteaks**

**Rostbratwürstl**

**Curry - Hähnchenbrustfilet**

**Lachsfilet in der Folie**

mit frischen Kräutern

**Beilagen:**

**Ofenkartoffel mit Kräuterschmand & gegrillte Maiskolben,**

**Mediterranes Gemüse vom Grill,**

**Hausgemachte BBQ Sauce, Kräuterbutter,**

**fruchtige Mango - Currysauce**

**Desserts:**

**Saisonaler Obstsalat**

**Schokobrownies**

**Passionsfruchtcreme**

44,90 € p. Person





# Weinauswahl

## Weißwein

Italien Veneto

### 2019 Lugana Delibori

32,90 € / 0,75 l

#### Delibori Authentique Lugana DOC, trocken

Rebsorte: 100% Trebbiano di Lugana. In der Nase Duft von Blüten und frischem Gras. Am Gaumen würzig-frisch mit einem perfekt ausgewogenen Zusammenspiel von Blüten und Fruchtaromen. Feine Mineralik im Finale.

## Deutschland

### 2018, Knyp Riesling

25,90 € / 0,75 l

#### Weinmanufaktur Knyphausen, Rheingau, QbA, halbtrocken

Frischer und typischer Rheingauer Riesling mit sanfter Säurestruktur und Aromen von grünem Apfel und gelbem Pfirsich.

### 2017 Cûvee Saugeil

28,90 € / 0,75 l

#### H. Sauer & Familie Geisel, trocken

Rebsorten: Müller-Thurgau, Scheurebe, Bacchus, Silvaner und Riesling

Die Nase ist intensiv und sehr aromatisch, mit Nuancen von Holunderblüten, frischen Kräutern, etwas exotisch. Am Gaumen ist der Cûvee Saugeil leicht, frisch, trocken, aber angenehm und soft, mit viel Trinkfreudigkeit ☺

Rumänien

### Sauvignon Blanc

24,90 € / 0,75 l

Sauvignon Blanc, trocken, leicht, frisch und aromatisch überzeugt dieser Wein nicht nur mit seinen feinen Noten von Kiwi und Pfirsich, auch die Farbnuancen leuchten Gelb mit grünen Reflexen sind überzeugend.





## Rosewein

Italien Venetien



### **2019 Delibori Authentique Bardolino Chiaretto**

28,90 € / 0,75 l

Im Glas zeigt sich der Chiaretto Rosé in hellem Zartrosa. Das Bukett wird von Limone und floralen Noten begleitet, ein Hauch Kräuter ergänzt. Am Gaumen unterstützt eine angenehme Fruchtsäurestruktur und der feinfruchtige Charakter die frische Zitrusfruchtaromatik, die sich bis in den langen Abgang zieht.

## Rotwein

Österreich - Niederösterreich



### **2018 Zweigelt, Edelmoser Sagenhaft**

27,90 € / 0,75 l

Seit über 650 Jahren ist die Familie Edelmoser teil des Weinbaus und über die Grenzen von Österreich bekannt. Der Zweigelt Sagenhaft, überzeugt mit seinen kräftigen Farben, Rubingranat und violetten Reflexen. Kräuterwürzig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit mit Nuancen von Kirschen und Orangenzesten. Unkompliziertes Trinkvergnügen dank schlankem, frischem Säurebogen.

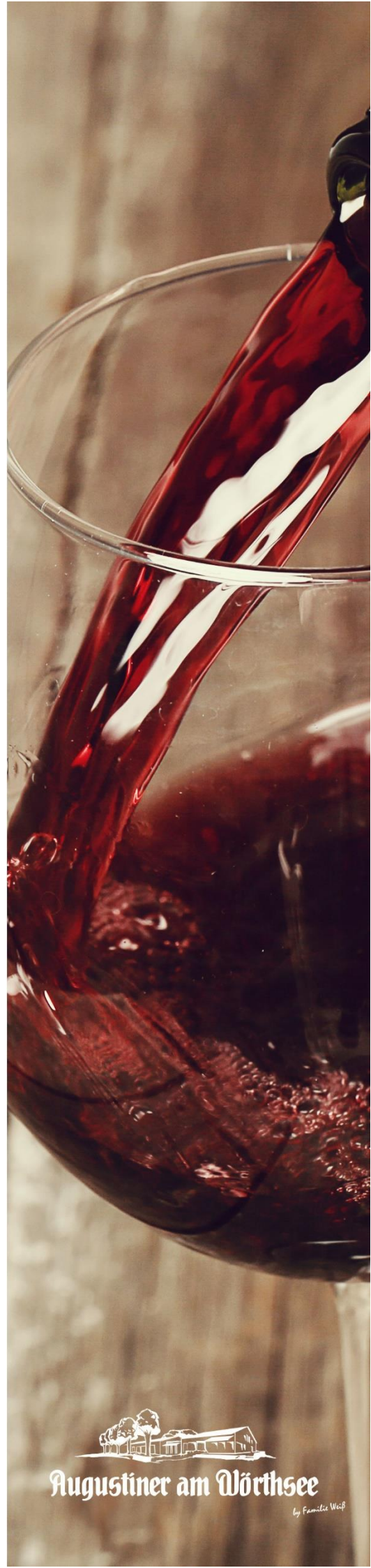
Italien Toskana

### **2018 Primitivo Rosato Prodigio del Sole**

25,90 € / 0,75 l


**Puglia, Weingut Latentina**

Tiefrot und gehaltvoll, begeistert der Primitivo mit Aromen von dunklen Waldbeeren, Kirschen und schwarzem Pfeffer. Passend zu herzhaften Vorspeisen, Pasta und rotem Fleisch.





## Rotwein

Rumänien 

### Cabernet Sauvignon

25,90 €/0,75l

Weich und vollmundig umschmeichelt der Cabernet Sauvignon den Gaumen, die Noten von reifen, roten Beeren entfalten sich im Glas und versprechen einen weichen Abgang.

## Schaumwein

### Prosecco Maschio Treviso

24,90 € / 0,75 l

### Crémant de Limoux brut oder rosé

36,90 € / 0,75 l

### Laurent Perrier Champagner

86,00 € / 0,75 l



Augustiner am Wörthsee  
by Familie Wolf

## Aperitif im Sommer

A ' Bierol, Bayrischer Sommer Hugo,

Himbeer Spritz, Limoncello Spritz

6,90 € / 0,2l

## Aperitif im Winter

A ' Bierol , Bayrischer Winter Hugo,

5,90 € / 0,2l

Punsch (alkoholfrei), Glühwein

3,90 € / 0,2l

## Aperitifpauschale

Prosecco, Wasser, Orangensaft

und zwei Crostini (nach Tagesangebot)

halbe Stunde/Person

11,90 €

mit A 'Bierol und Bayrischem Hugo

13,90 €

## Snacks zum Aperitif

Brezenstangerl mit hausgemachtem Bierbazda 2,80 €

Hausgebackenes Bierbrot

mit Griebenschmalz und Röstzwiebeln

2,60 €

Kräutertopfen auf ofenfrischem Baguette

2,90 €

Tatar vom Bayrischen Weideochsen

auf geröstetem Bauernbrot

3,60 €

## Fingerfood

Gebackene Riesengarnele

mit Mango-Ingwerchutney

4,60 €

Backhendlstücke

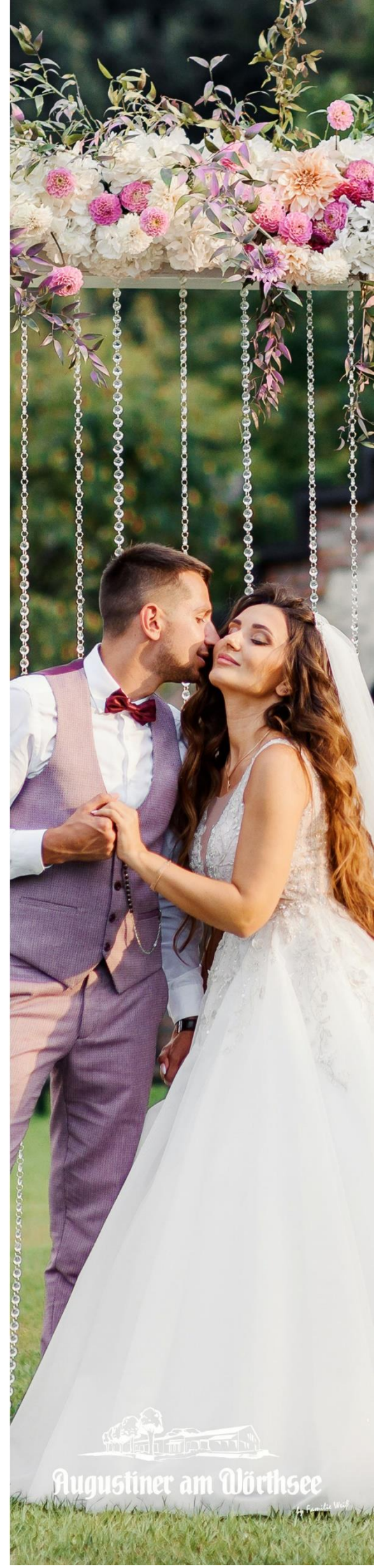
auf Kartoffel-Gurkensalat

3,20 €

Hausgebeizter Gewürzlachs

mit Avocado und Steinofenbaguette

3,90 €



  
Augustiner am Wörthsee



## Ausstattung etc.

### Kleines Gedeck

(Stoffservietten) 1,50 € / Person

### Großes Gedeck

(Stoffservietten und Tischdecke) 2,00 € / Person

### Kerzenleuchter, silberfarben

inkl. 1 Spitzkerze 2,00 € / Stück

### Weißer Teelichter

mit LED-Leuchte oder Teelicht 2,00 € / Stück

### Menükarte mit Augustiner Siegel

(1Stk. pro Tisch gratis) 2,00 € / Stück

### Tellergeld Hochzeitstorte

2,50 € / Person

### ZELTE von Mastertent groß

( 8 auf 4Meter) inkl. Auf- & Abbau 450,00 €

### Bier aus dem Holzfass

zum Selberzapfen 260,00 € / 30 l

### Kuchenbuffet hausgemacht

(Apfelstreusel- , Zwetschge-Rhabarber- ,  
Florentiner- & Erdbeerkuchen) 5,90 € / Person

**Aus HACCP Gründen ist es nicht möglich selbst gebackene  
Kuchen & Torten mit zu bringen!**



## Gut zu wissen....

Ab 24.00 Uhr bis 02.00 Uhr werden pro angefangene Stunde 300,00 € Nachtzuschlag für den großen Raum berechnet, für den halben Saal und das Seestüberl 150,00 €.

Sperrstunde ist um 02.00 Uhr

Die Türen zur Terrasse müssen ab 22.00 Uhr wegen den Anwohnern geschlossen bleiben und die Veranstaltung in den Saal umziehen.

Natürlich können Sie Ihre eigene Dekoration mitbringen und am Veranstaltungstag ab 10.00 Uhr dekorieren, am Vorabend nach Vereinbarung.

## Unsere Terrassen

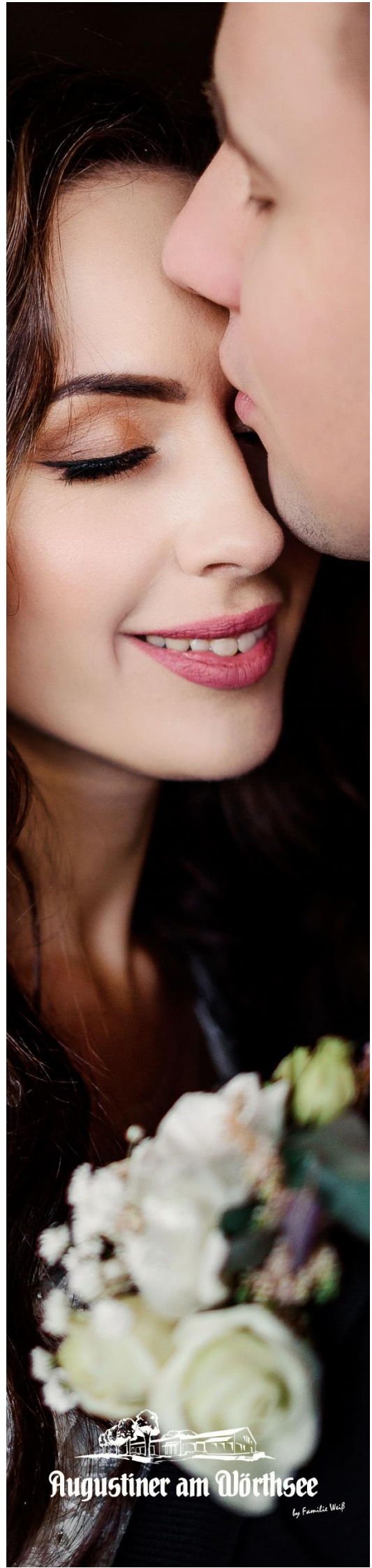
Die beiden Terrassen (große 300er Terrasse & hintere Kiesterrasse) können zu einer Raummiete von 1500,00 € in den Monaten März, April, Mai sowie Oktober & November ab 18.00 Uhr für Ihre Veranstaltung angemietet werden.

In den Sommermonaten Juni, Juli und August beträgt die Raummiete für beide Terrassen 2500,00 € ab 18.00 Uhr.

Die hintere Kiesterrasse stellen wir ab einem Mindestumsatz im Saal von 60 € pro Person ohne Raummiete zur Verfügung. Wenn Sie den Mindestumsatz erreichen bzw. überschreiten fällt keine Raummiete mehr an. Sollten Sie den Mindestumsatz unterschreiten, wird die Differenz zum Mindestumsatz als Raummiete verbucht.

## Trinkgeldpauschale

Bei Veranstaltungen erlauben wir uns eine einmalige Trinkgeldpauschale von 6,0% auf den Brutto-Gesamtumsatz für unsere Mitarbeiter zu erheben. Gerne können Sie diese jederzeit aufrunden.





## Unsere Partner

### Wedding Music

Dj Thomas Engelmann

0178/8575677, [info@wedding-music.de](mailto:info@wedding-music.de)

### Hotel Ammi / Familie Salic

Billerberg 1, 82266 Inning am Ammersee

Tel.: 08143/9919840, [info@hotel-ammi.de](mailto:info@hotel-ammi.de)

### Hotel Jacklhof

Dorfstrasse 16, 82237 Wörthsee

Tel.: 08153/98100, [info@jacklhof.de](mailto:info@jacklhof.de)

### Cafe 'am See

Hauptstrasse 59, 82234 Weßling

Tel.: 08153/1663, [www.cafe-wessling.de](http://www.cafe-wessling.de)

### Tortenfee

Am Hartholz 17, 82239 Alling

Tel.: 08141/82354, [info@tortenfee.de](mailto:info@tortenfee.de)

### Barbara Stiegler

Untere Seefelderstrasse 7, 82234 Weßling

Tel.: 0175/9512314

[www.einfachblumen.de](http://www.einfachblumen.de)

### Blumenstüberl

Floristin Veronika Kahl

Münchner Str. 30, 82237 Wörthsee

Tel.: 08153 9535428

Email: [info@blumenstueberl.net](mailto:info@blumenstueberl.net)

