



Feiern im Augustiner am Wörthsee



Augustiner am Wörthsee

by Familie Weiß



**Ein Fest, welches Sie und Ihre Gäste nie vergessen werden.
Das Augustiner am Wörthsee Team freut sich, Ihr Gastgeber zu sein und
Ihnen Ihre Traumfeier 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 haben schon viele Veranstaltungen hier im Augustiner am Wörthsee ausgerichtet und sind der Meinung: "Es gibt nichts Schöneres."



Augustiner am Wörthsee

by Familie Wolf



Willkommen am Wörthsee

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 Ihre Veranstaltung gut zu planen.

Eine persönliche Beratung und individuelle Gestaltung der Feier sind uns sehr wichtig. Wir beraten Sie gerne.

Ihre
Familie Weiß





Wir vertrauen unseren erfahrenen Partnern.

Um Ihrer individuellen Veranstaltung 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 Torte, über die musikalische Rahmengestaltung, bis zur Übernachtungsmöglichkeit und Shuttleservice.



Empfang

Ihr Empfang, Ihr Aperitif.

Die großflächigen Außenanlagen des Augustiner am Wörthsee ermöglichen Ihnen und Ihren Gästen freie Empfänge mit traumhaften Blick über den Wörthsee in unvergleichlichem Ambiente.

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.

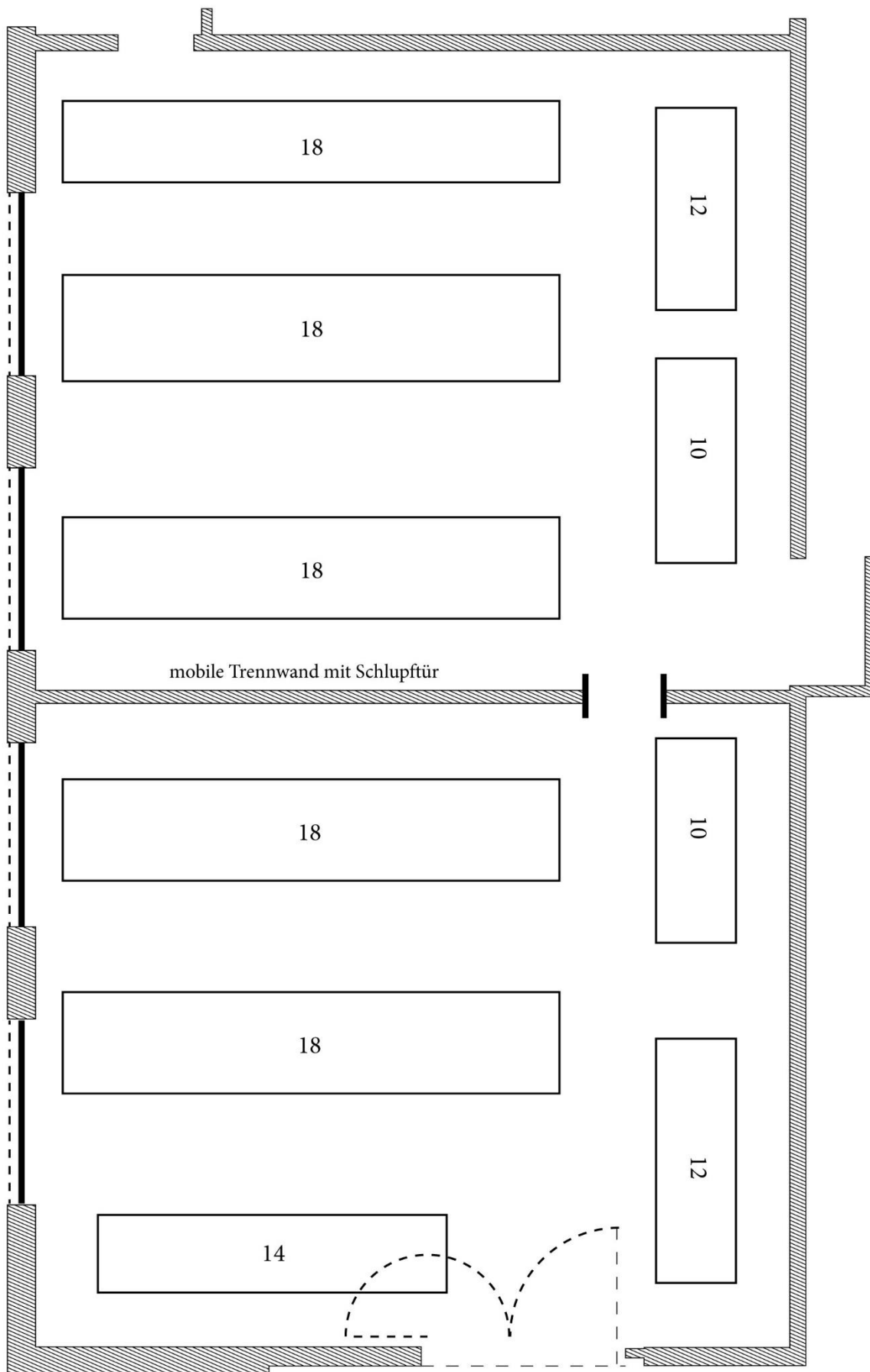
Unsere Veranstaltungsräume bieten Platz zum Feiern für bis zu 180 Personen. Für die kleinen Gäste ist eine große Grünfläche zum Toben und Spielen aus dem Festsaal direkt einsehbar.

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.



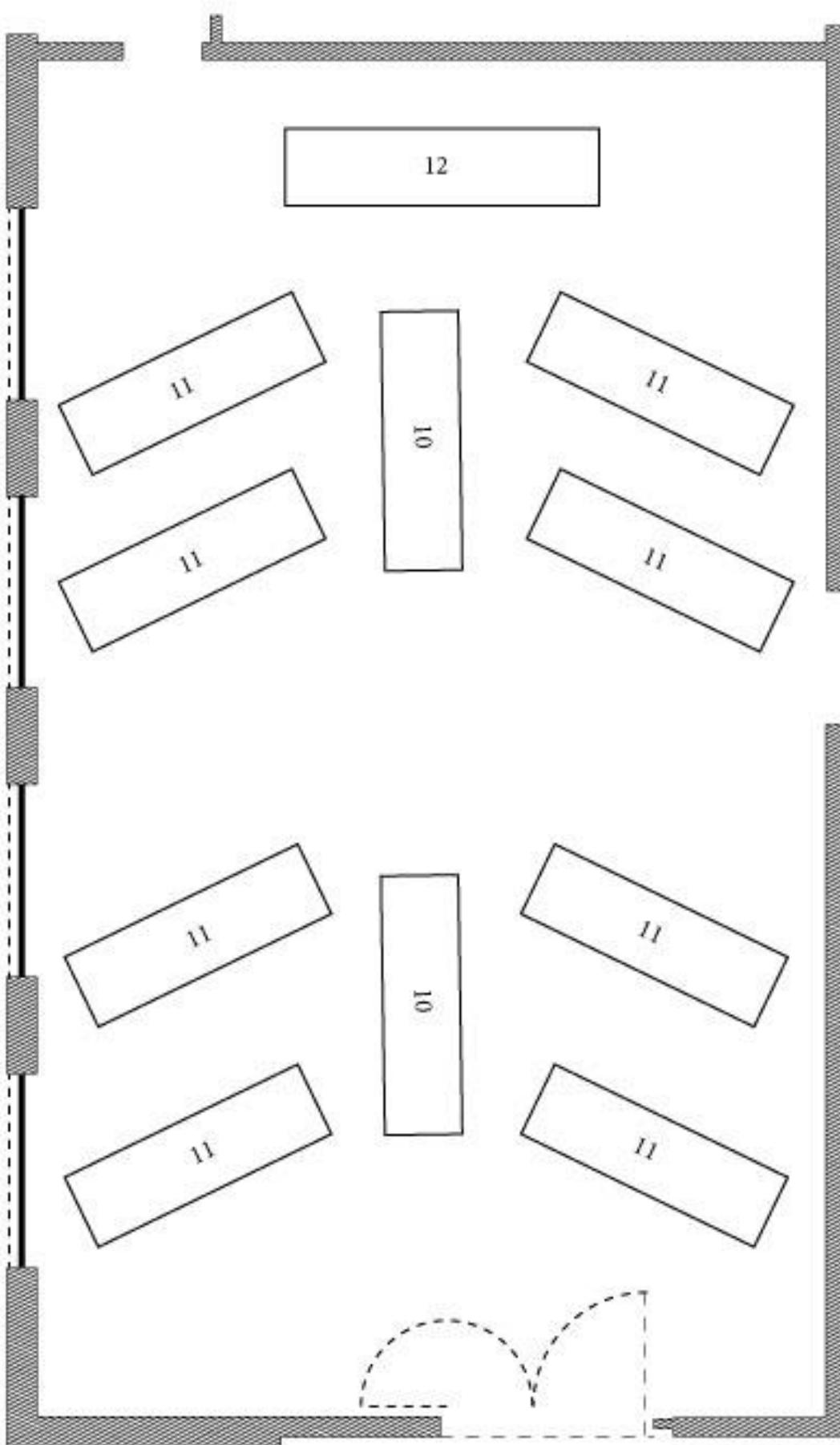
Augustiner am Wörthsee

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

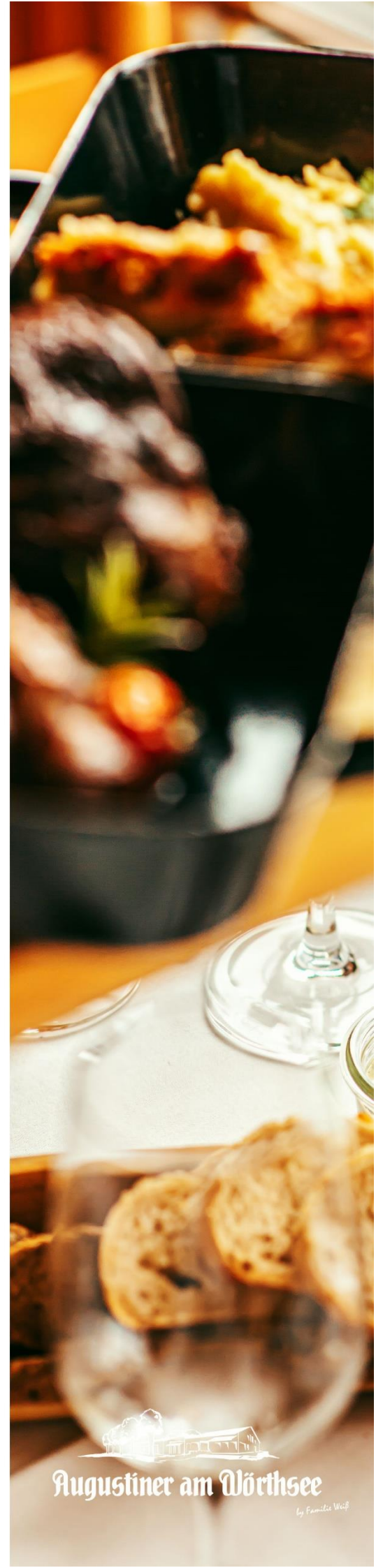
Auf Bierbankerl in der Mitte des Tisches serviert:

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 Orangen zesten. Unkompliziertes Trinkvergnügen dank schlankem, frischem Säurebogen.

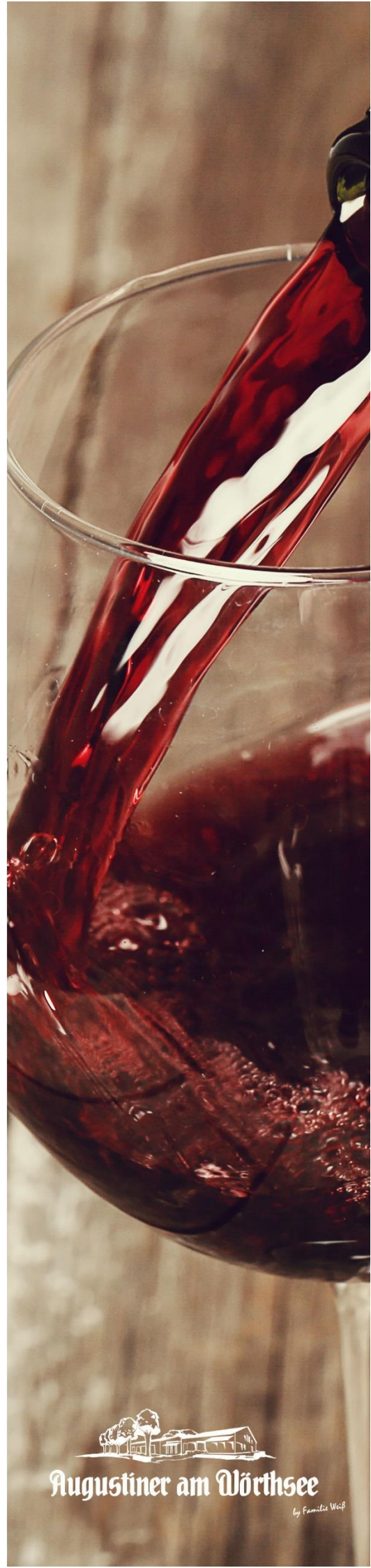
Italien Toskana

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

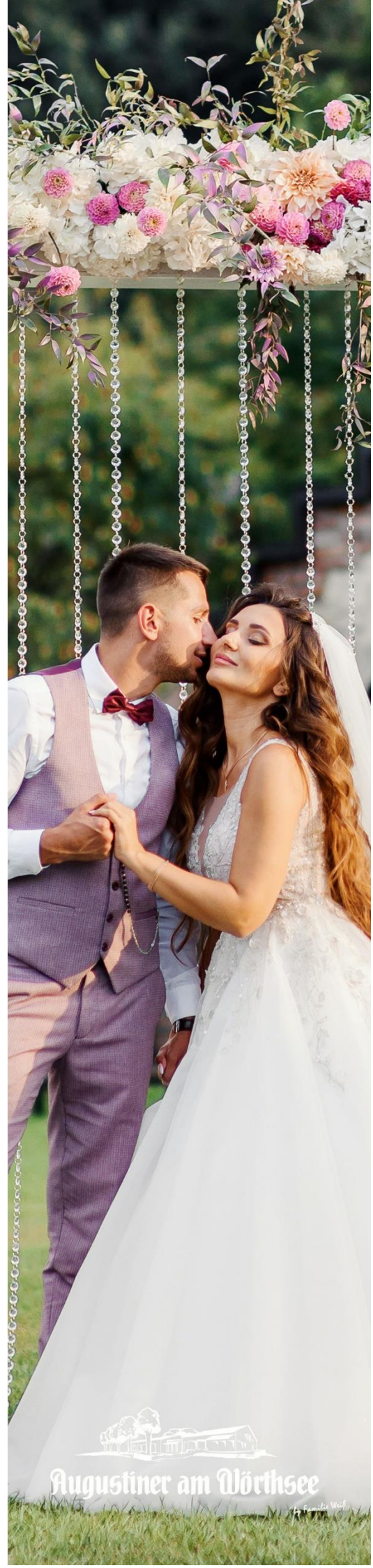
auf Kartoffel-Gurkensalat

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

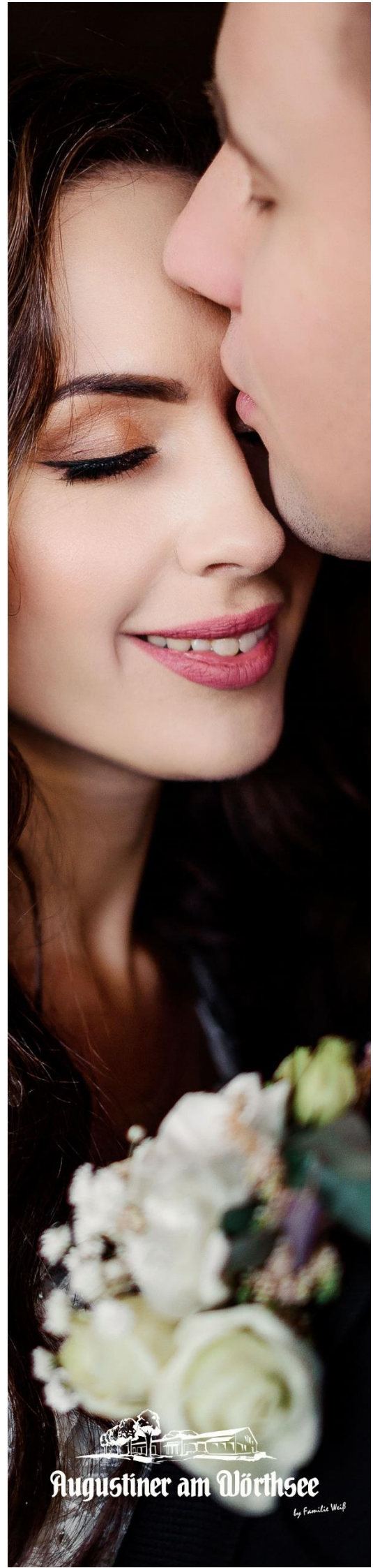
Die beiden Terrassen (große 300er Terrasse & hintere Kiesterrasse) können zu einer Raummiete von 1500,00 € in den Monaten März, April, Mai sowie Oktober & November ab 18.00 Uhr für Ihre Veranstaltung angemietet werden.

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

Hotel Ammi / Familie Salic

Billerberg 1, 82266 Inning am Ammersee

Tel.: 08143/9919840, info@hotel-ammi.de

Hotel Jacklhof

Dorfstrasse 16, 82237 Wörthsee

Tel.: 08153/98100, info@jacklhof.de

Cafe 'am See

Hauptstrasse 59, 82234 Weßling

Tel.: 08153/1663, www.cafe-wessling.de

Tortenfee

Am Hartholz 17, 82239 Alling

Tel.: 08141/82354, info@tortenfee.de

Barbara Stiegler

Untere Seefelderstrasse 7, 82234 Weßling

Tel.: 0175/9512314

www.einfachblumen.de

Blumenstüberl

Floristin Veronika Kahl

Münchner Str. 30, 82237 Wörthsee

Tel.: 08153 9535428

Email: info@blumenstueberl.net

