

# HOFBRÄU MÜNCHEN

WIRTSCHAUS  
HAMBURG

## HOFBRÄU BUFFET

49,90 p.P.

### Vorspeisen

#### Das Brotzeitbrett

saftiger Schinkenspeck<sup>2,3</sup>, feiner Leberkäse<sup>2,9,j,i</sup>, hausgemachter Schweinebraten<sup>i</sup> mit Sahnemeerrettich<sup>3,9</sup>, Braunschweiger Streichwurst<sup>2,3,8</sup>, Rauchpeitschen<sup>2,3</sup>, würziger Emmentaler<sup>9</sup>, cremiger Obazda<sup>a,9</sup>, dazu frische Bauernschnitte<sup>a</sup> und Butter<sup>9</sup>

#### Münchener Wurstsalat<sup>3,5,j,i</sup>

mit Gewürzgurkenschnetzel<sup>2,11</sup> und in Vinaigrette marinierten Fleischkäsestreifen<sup>2,3,8</sup>

#### Tafelspitz (kalt)

im Gemüsesud gegartes Rindfleisch, mariniert mit Frankfurter grüner Soße<sup>c,9</sup>

#### Würstl

Münchener Weißwurst<sup>7</sup> und vegane Weißwurst<sup>f</sup> mit süßem Senf<sup>i</sup>, dazu frisch gebackene Brez'n<sup>a</sup>

#### Vegetarisch und Vegan

Tomate-Mozzarella<sup>9</sup> mit Basilikum Pesto<sup>h</sup> und Rauke

Gegrilltes Gemüse in Kräuteröl

Bayerischer Kartoffelsalat<sup>2,3,j</sup>, fein abgeschmeckt mit Zwiebeln und Gewürzen

knackiger Weißkrautsalat<sup>3,11</sup>

Gurkensalat<sup>2,3</sup> an leichter Zwiebel-Dill-Vinaigrette

Tomatensalat<sup>3</sup> mariniert mit dunklem Balsamico, roten Zwiebeln und Lauchspitzen

Rohkost von Karotte, Salatgurke, Paprika und Rettich mit Avocado-creme und Sauerrahm<sup>9</sup>

### Hauptgänge

#### Hausgemachter Saftbraten<sup>j</sup>

aus der Schweineoberschale, leicht gepökelt

Wählen Sie bitte eine der folgenden Optionen für Ihre Gruppe

#### Zur Auswahl:

##### Zarte Geflügelhaxen<sup>a,j</sup>

rustikal gewürzt mit einer feinen BBQ-Bier-Note

##### Gebratener Wildlachs<sup>d</sup>

auf Blattspinat in Limettenrahm<sup>9</sup>

#### Tiroler Käsespätzle<sup>a,c,g</sup>

mit leichter Muskatnote und würzigem Bergkäse<sup>9</sup>, dazu hausgemachte Röstzwiebeln

#### Hausgemachter

#### vegane Leberkäse<sup>2,5</sup>

mit süßem Senf<sup>i</sup>

#### Beilagen:

#### Vegetarisch und Vegan


Sauerkraut<sup>3,i</sup>, Rotkraut, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelknödel<sup>2,3,5,a,g</sup>, Kartoffelgratin<sup>c,9</sup>

#### Lauwarmer Obstcrumble<sup>a,c</sup>

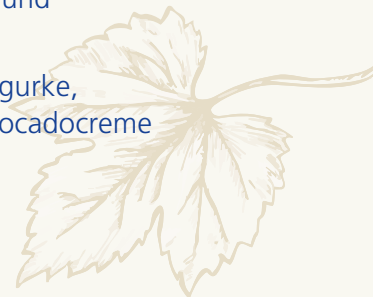
mit Vanillesoße<sup>1,9</sup>

#### Bayerisch Creme<sup>9</sup>

mit Waldbeerensoße

 vegetarisch

 vegan



## GETRÄNKE

Damit Sie vorab gemeinsam mit Ihren Gästen auf einen schönen Abend anstoßen können, empfehlen wir Ihnen einen Getränkeempfang mit folgenden Optionen.

Alle Preise gelten pro Person.

### Getränkempfang

<b>Aperitif</b>	8,00 p.P.
stk. z.B. Aperol <sup>1</sup> Spritz	
<b>Sekt, Orangensaft</b>	3,50 p.P.
Stk.	
<b>Hofbräu Original<sup>a</sup></b>	3,50 p.P.
Stk.	
<b>Laternenmaß</b>	4,50 p.P.
stk. Weißwein, Sprite, Eckes Edelkirsch	
<b>Goßmaß<sup>a</sup></b>	4,50 p.P.
stk. Hofbräu Dunkel <sup>a</sup> , Coca-Cola <sup>1,9</sup> , Eckes Edelkirsch	

### Getränkepauschale\*

**Ab 20 Personen** 9,90 p.P./Std\*\*  
Darin enthalten sind unsere Hofbräu Bierspezialitäten<sup>a</sup>, Hausweine (rot, weiß und rosé) sowie gängige alkoholfreie Getränke wie Cola<sup>1,9</sup>, Fanta<sup>1,3</sup> und Säfte etc.

\* Mindestdauer 4 Stunden. Nach Ablauf der Pauschale können Sie diese gerne vor Ort verlängern. Nur in Verbindung mit mindestens einem Hauptgericht buchbar.

\*\* In der Oktoberfestzeit schenken wir Hofbräu Oktoberfestbier aus. Dadurch erhöht sich die Getränkepauschale pro Stunde auf 12,50 € pro Person. Die Mindestdauer der Getränkepauschale beträgt ebenfalls 4 Stunden.



## DEKORATION

Alle Preise gelten pro Person.

**„O'zapft“ Oktoberfest** 2,00 p.P.  
Tischläufer, Luftschnangen, Papierservietten mit Rautenmuster und Salzbrezeln optional mit Seppelhut + 10,00 p.P.

**Weihnachten** 2,50 p.P.  
weihnachtliche Tischläufer, Dekoration und Servietten

**Individuelle Menükarte** 1,00/pro Karte  
Passend zu Ihrer Veranstaltung gestalten wir Ihnen individuelle Menükarten, gern auch mit Ihrem (Firmen)-Logo

Benötigte Anzahl:

Stk.





## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### MENÜ

Die Menüvorschläge gelten bei einheitlicher Wahl ab 10 Personen. Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü für Ihre Gruppenbuchung zu wählen.

Ihre verbindliche Auswahl benötigen wir spätestens 10 Tage vor Ihrem Besuch.

### PERSONENANZAHL

Die endgültige Anzahl der Gäste muss spätestens 7 Tage vor dem Besuch bekannt gegeben werden.

Geringfügige Änderungen bei der Personenanzahl (bis max. 10 %) sind bis 3 Tage vor Ihrem Besuch möglich.

Die zuletzt genannte Anzahl der Gäste gilt als Rechnungsgrundlage.

### STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Eine Stornierung Ihrer gebuchten Leistungen ist in folgender Staffelung möglich:

- 100 % bis 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung,
- 50 % bis 5 Tage vor Ihrer Veranstaltung,
- 10 % bis 3 Tage vor Ihrer Veranstaltung.

Sollten Sie später stornieren, stellen wir alle gebuchten Leistungen in Rechnung.

Stornierungen und sämtliche Änderungen (wie z. B. der Personenanzahl) müssen in schriftlicher Form erfolgen und rückbestätigt werden.

### PREISE

Alle angegebenen Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Wir akzeptieren Barzahlungen sowie EC-Kartenzahlung. Außerdem akzeptieren wir Zahlungen mit VISA und Mastercard (möglich bis zu einer Gesamtsumme von 5.000,00€) Für einen kalkulierten Rechnungsbetrag über 5.000,00€ erlauben wir uns, Ihnen eine Depositrechnung in Höhe von 50 % des Rechnungsbetrags zu übersenden.

Sollten Sie eine vollständige Zahlung auf Rechnung bevorzugen, so bedarf dies der individuellen Absprache mit unserer Reservationsabteilung sowie einer schriftlichen Kostenübernahme auf Geschäftspapier inkl. der Angabe Ihrer Kreditkartendetails zur Garantie.

Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen bei Rechnungsstellung ins Ausland eine Depositrechnung in Höhe von 100 % zur Vorauszahlung übersenden.

### ZAHLUNGSVERZUG

Bei jeglichem Zahlungsverzug berechnen wir Ihnen den zum jeweiligen Zeitpunkt gültigen Zinssatz.

Das Hausrecht obliegt zu jedem Zeitpunkt dem Hofbräu.

*Bitte beachten Sie, dass bei einer exklusiven Buchung unseres Hauses gesonderte Buchungsbedingungen gelten!*

