



1st floor

Christmas @ 1st floor 2020

Liebe Gäste,
welcome @ 1st floor powered by hackbarth!
Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier in unserem sehenswerten neuen Ambiente in gewohnter Qualität mit vertrauten Menschen im Service- und Küchenteam. Nachfolgend finden Sie unsere Angebote für dieses ganz besondere Jahr 2020. Alle Preise verstehen sich inklusive Service & MWST.

Wir beraten Sie gerne und stehen für Fragen & Ortstermin nach Absprache gerne zur Verfügung:

Eventbüro Hackbarth's Partyservice

Tel. 089-606 69 749

Mail: post@hackbarth-party-service.de

Mit (vor-) weihnachtlichen Grüßen
Jasmine Hackbarth & Theresa Boocock

Buffets CORONA STYLE - SAFETY @ 1st floor Stand 10/2020

Unser aktuelles Hygienekonzept gemäß Deutschem Hotel- und Gaststättenverband beinhaltet u.a.

Händedesinfektion & Gäste-Registrierung

Maskenpflicht im öffentlichen Bereich
(Flure, Toiletten, Restauratingang)

Maskenpflicht am Buffet, die Tische werden nach jedem Gast desinfiziert.

Am Buffet nimmt jeder Gast Hygiene-Einweg-Handschuhe oder es gibt ein „Bedienbuffet“ mit warmen Gerichten und die Vorspeisen auf den Tischen eingedeckt.

Es gibt gekennzeichnete Laufwege mit Ein- und Ausgang der Buffetzone.

Am Tisch dürfen die Gäste die Masken abnehmen. Unser Team arbeitet durchgehend mit Maske und achtet auf Abstand zu Kolleg/innen und Gästen.

Alle Tische sind mit vorgeschriebenem Abstand aufgestellt.

Exklusiv-Reservierung

Ab 50 bis max. 100 Personen reservieren wir gerne das ganze Restaurant für Sie und Ihre Gäste. Vorteil: Sie dürfen **(Stand 10/2020)** ohne Maske und ohne Abstand feiern. Es gilt in dem Fall ein Mindestumsatz in Höhe von € 4.000,00 inkl. MWST.

Je nach Personenzahl reservieren wir gerne auch das „halbe“ Restaurant mit einem schönen Buffet für Sie und Ihre Gäste. Dann stehen die Tische mit Abstand und es befinden sich noch andere Gäste im Raum.

Musik & Veranstaltungsdauer

Nur bei Buchung des ganzen Restaurants kann ein DJ mitgebracht werden. Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Lieblings-DJ's. Hierbei gelten folgende Regeln...

Musik von DJ/Band bis 01.30h

Leisere Hintergrundmusik bis 02.00h

Veranstaltungsende spätestens 02.30h

Dekorationen

Alle Tische sind für Sie kostenfrei weihnachtlich dekoriert. Die Tischordnung mit Tanzfläche, Stehtischen & Lounge nach Absprache.

Confetti, Streuglitter & Co. sind nicht erlaubt bzw. werden die Reinigungskosten mit € 150,00 in Rechnung gestellt.

Getränke

Die Getränke werden gemäß unserer Getränkekarte berechnet, dafür entfällt die Raummiete.

Nachtzuschlag

Unser Team steht Ihnen während der regulären Öffnungszeiten ohne Extra-Berechnung zur Verfügung. Außerhalb der Öffnungszeiten (also ab 01.00h nachts und vor 16.00h) haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir einen Nachtzuschlag in Höhe von € 150,00 pro Stunde berechnen.

Parken

Es gibt viele Parkplätze direkt vor dem Hotel, die Tiefgarage steht je nach Buchungslage des Hotels kostenlos zur Verfügung.

Rauchen

Eine Raucherlounge steht direkt am Restaurant im Hotelbereich zur Verfügung. E-Zigaretten sind aus technischen nur auf der Dachterrasse erlaubt.



1st floor

An der neuen Event-Theke!

Christkindl-Glühwein € 3,90 / Haferl

Warmer Gewürzapfelsaft
alkoholfrei € 2,90 / Haferl

„Granatapfel-Orangen-Spritz“
Prosecco mit Granatapfelsirup & Orange
€ 5,90 / Glas

...je nach Wetterlage kann der Empfang auch auf der Dachterrasse stattfinden.

Snacks zum Empfang

Ofenfrischer Flammkuchen € 2,00 pro Stück
Speck & Zwiebeln
Spinat & Fetakäse
Kürbis & Ziegenfrischkäse

Veggie-Snacks

Frisch gebackene Mini-Quiches
mit Spinat & Feta / Steinpilz-Kräutern
je € 1,50 pro Stück

Snacks mit Fleisch

Mini-Wraps mit Curry-Huhn & Salat
Mini-Fleischpflanzerl mit Spinatfüllung
Wiener Backhend'l & Limonen-Dip
Je € 2,50 pro Stück

Fisch-Fingerfood

Gebratener Garnelenspieß Black Tiger
mit Melonen-Chili-Dip im Glas

Räucherlachsrollchen
mit Meerrettich

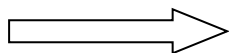
Je € 2,90 pro Stück

Mindestbestellmenge 20 Stück pro Sorte
Als Snack/Aperitif empfehlen wir 3-4 Teile pro Person



BUFFETS

ab 25 Personen



...weniger Gäste?

Dann buchen Sie doch eines der
„öffentlichen“ festlichen Weihnachtsbuffets
am 27. November / 04./11./18. Dezember 2020

Buffet HÜTTENZAUBER

Vorspeisen & Salate

Knuspriges Backhend'l (warm)
mit Kräuter-Remouladensauce
& Kartoffel-Gurkensalat

Unser Weisswurstsalat
mit Radieserl, Brezen-Croutons
& süßem Senf-Dressing

Ofenfrischer Flammkuchen
mit Hüttenspeck & Meerrettich
mit Ziegenkäse & roter Bete

Knackiger Feldsalat & Romanasalat
dazu Laugen-Croutons,
gehobelte Champignons, Kürbiskerne,
gekochte Bio-Eier, Sonnenblumenkerne,
krosse Speckwürfel, Bergkäsewürfel
und Sauerrahmdressing & Bergkräuter dressing

Ofenwarme Brotsorten
Kräuterfrischkäse & Griebenschmalz

Hauptgerichte

Unsere Spinatknödel
mit brauner Faßbutter & Bergkäse

Krustenbraten vom Strohschwein,
am Buffet frisch aufgeschnitten,
dazu kräftige Dunkelbierjus
und kleine Semmelknödel & Kartoffelknödel

Winterliche Gemüsepfanne
mit Wurzelgemüse & Bergkräutern

Süße Desserts

Warmer Kaiserschmarr'n mit Rosinen & Mandeln
dazu Apfelkompott & Zwetschgenröster

Bayrisch Creme mit Bourbon-Vanille
& Waldbeer-Ragout

3erlei Eissorten nach Wahl, z.B.
Bourbon-Vanille, Schokolade, Cassis-Sorbet

€ 26,90 pro Person

Großer Schokobrunnen

Aufpreis € 2,00 pro Person



1st floor

Buffet CHRISTMAS

Vorspeisen & Salate

Tex Mex Wraps
mit Rindfleisch, Bohnen, Mais & Jalapenos

Mini-Cheese-Burger
mit Rauchmayo & BBQ Sauce

Klassischer Cole Slaw Salat
mit Weißkohl & Karotte

Hausgemachter Süßkartoffelsalat
mit Ingwer & Wintergewürzen

Knackiger Romanasalat mit Granatapfelkernen,
Champignons, gehobelem Parmesan,
Sesam-Croutons & Limettendressing

Brotauswahl mit Jalapeno-Baguette,
Focaccia & dunklem Baguette
dazu Curryfrischkäse & Salzbutter

Hauptgerichte

Ravioli mit Maronen-Füllung
dazu gehobelter Parmesan

Backfisch im Knusperteig
mit Limettenmayo & Süßkartoffel Pommes

Klassiker: Gefüllte Truthahnbrust
gefüllt mit Äpfeln & Nüssen
dazu Orangen-Cranberry-Sauce,
Wintergemüse & Kartoffelgratin

Süße Desserts

Schokoladen-Brownie mit Erdnusskrokant
Mini-Apple-Pie mit Zimtcrumble
New York Cheesecake-Creme im Glas

Großer Schokoladenbrunnen
(Weiße, Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade)
Exotische Früchte z.B. Ananas, Melone & Kiwi
& Marshmallows ☺

€ 27,90 pro Person

EXTRA

Käseauswahl u.a. Ziegenfrischkäse
& Tessiner Feigensauce, Brot & Butter

€ 7,90 pro Portion

Buffet 1001-NACHT

Vorspeisen & Salate

Gebratene Hähnchenspieße
mit Mango-Chutney

Kaltes Roastbeef
mit Chili-Curry-Dip, Melone & Oxalis-Kresse

Ceviche von der Lachsforelle
dazu Staudensellerie, Avocado & Mango
mit Kokos-Limetten-Chilli-Marinade

Papaya-Ananas-Salat
mit Erdnüssen & Koriander

Orangen-Cous-Cous-Salat
mit Zatar-Gewürz, Koriander & Granatapfel

Hausgemachter Süßkartoffelsalat
mit Passionsfrucht & Ingwer

Quinoa-Salat mit Paprika, Apfel & Gurke

Ofenwarme Brotsorten, Pitabrot,
gesalzene Butter & Kichererbsen-Hummus

Hauptgerichte

Ravioli mit Feigen-Ricotta-Füllung
& gehobelem Parmesan

Gebackene Aubergine mit Tomatensalsa

Lachsfilet vom Grill mit exotischer Gewürzkruste,
kalter Papaya-Mojo & buntem Gemüse

Mildes Butterchicken mit Tomaten, Zimt &
Koriander dazu Mandelreis mit Berberitzen

Süße Desserts

Mango-Maracuja-Tartes
Mandarinen-Mousse mit Kardamom
Salz-Karamell-Mousse

3erlei Eissorten nach Wahl z.B. Tonkabohne,
Rafaello-Kokos & Cassis-Sorbet

Großer Schokoladenbrunnen
(Weiße, Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade)
Exotische Früchte z.B. Ananas, Melone & Kiwi

€ 29,90 pro Person



1st floor

Buffet EDELBAYRISCH

Vorspeisen & Salate

Rosa Roastbeef
mit Bergkräuter-Remoulade, Radieserl

Glacierte gebratene Hendlkeulen (warm)
auf Sellerie-Salat
mit Äpfeln, Orangen, Walnüssen

Räucherlachs aus dem Buchenholzrauch
mit Apfel-Schmand & Meerrettich

Winterlicher Rote-Bete-Salat
mit Honig & Ziegenkäse

Bayerischer Cäsar-Salat
Knackiger Romanasalat mit Brezen-Croutons,
Speckwürfeln, Champignons, Kürbiskernen
& Sauerrahmdressing

Brotauswahl mit Laugengebäck,
Bauernbrot & Baguette
dazu Kräuterfrischkäse
& aufgeschlagene Salzbutter

Hauptgerichte

Ravioli mit Steinpilzfüllung
dazu gehobelter Parmesan

Gebratenes Lachsforellenfilet
mit Rieslingschaum, Wintergemüse
& kleine Kartoffeln mit Meersalz

Lugeder Ente (ausgelöst) mit Holunder-Sauce,
Blaukraut, Kartoffelknödel
& Apfelkompott

Süße Desserts

Warme Apfelmüchlerl mit Zimtzucker
Toblerone-Mousse im Weckglas

Warmer Schokoladenkuchen
3erlei Eissorten

Großer Schokoladenbrunnen
(Weiße, Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade)
Exotische Früchte z.B. Ananas, Melone & Kiwi

€ 32,90 pro Person

Buffet MEDITERRANE WEIHNACHTEN

Vorspeisen & Salate

Italienischer Coppa & Salami
mit Kapern-Pinienkern-Marinade & Parmesan

Meeresfrüchte Platte mit Garnelen,
Gambaretti & gegrilltem Tintenfisch
mit Zitronen-Fenchel-Marinade & Safran-Aioli

Ofenfrisches Antipasti Gemüse
mit gehobeltem Parmesan & Aceto Balsamico

Italienischer Brotsalat
mit Zucchini, Kirschtomaten, roten Zwiebeln,
Pinienkernen, Kapern & Parmesan

Romanasalat mit getrockneten Tomaten,
Büffelmozzarella, Bauernbrotchips & Basilikum
Oliven-Kräuter-Dressing

Brotauswahl mit Toskana Fladen & Walnuss Brot,
Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse & Salzbutter

Hauptgerichte

Cremiges Safran-Risotto
mit Parmesan

Filet vom Loup de Mer
mit Spinat & Tomaten, dazu Kräuteröl
& mediterranes Gemüse

Saltimbocca von der Bio-Poularde
mit Salbei & Parmaschinken dazu Chianti-Jus
& kleine Kartoffeln in Meersalz gebacken

Süße Desserts

Ricotta-Kirsch-Scheiterhaufen
mit hausgemachter Amaretto-Zabaione

Weihnachtliches Spekulatius-Tiramisu

Panna Cotta mit Gewürzorange-Ragout

3erlei Eissorten nach Wahl, z.B.
Zitronensorbet, Espresso-Krokant & Schokolade

Großer Schokoladenbrunnen
(Weiße, Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade)
Exotische Früchte z.B. Ananas, Melone & Kiwi
& Mandel-Cantucci

€ 34,90 pro Person



1st floor

MENÜS

ab 10 Personen ein gemeinsames Menü
Die Menüpreise gelten inklusive Brotauswahl



Menü I

Kürbisschaumsüppchen mit Ingwer
dazu karamellisierten Kürbiskernen
4,90

Zarte Poulardenbrust
mit weihnachtlicher Maronenfüllung
dazu Honigjus, glacierte Wintergemüse
& Kartoffelgratin
16,90

Zwei warme Apfelkücherl
mit Zimtucker & Bourbon-Vanilleeis
6,90

Menü II.

Getrüffelte Steckerübensuppe
mit Brezen-Croutons
5,90

Zarte Barbarie-Entenbrust
mit Orangensauce, Rahmwirsing
& Mini-Kartoffelknödel
24,90

Mousse au chocolat
mit Gewürzorange-Ragout
6,90

Menü III.

Steinpilzschäumsüppchen
mit Bündnerfleisch
5,90

Zarter Hirschrücken, rosa gebraten,
mit Holunder-Schokoladensauce
dazu geschmortes Gemüse & Schupfnudeln
21,90

Variation vom Bratapfel:
Mousse, Eis & Apfeltarte
7,90

Menü IV.

Alpenrösti mit Räucherlachs
an Meerrettich-Creme-Fraiche & roter Bete
mit Wildkräutersalaten
8,90

Hirschgulasch in Holunder-Schokoladensauce
mit Preiselbeeren, Wintergemüse
& Kartoffel-Sellerie-Püree
24,90

Warme Marillenknödel
mit Bourbon-Vanilleeis & Aprikosenkompott
7,90

Menü V.

Kartoffelschaumsüppchen
mit pochiertem Wachtelei
6,90

Ravioli mit Trüffel-Füllung
& gehobeltem Parmesan
8,90

Zartes Rinderfilet,
im Heu bei Niedertemperatur gegart
dazu glaciertes Gemüse & Kartoffelgratin
26,90

„Variation von der Schokolade“
Warmes Schokoladenküchlein
& dunkles Schokoladeneis
8,90

Nur auf Vorbestellung für je 4 oder 6 Personen

Gänse-Menü

Feldsalat mit Speckwürfeln, Kürbiskernen
& hausgemachtem Kartoffeldressing
3,90

Kürbiscremesuppe mit Ingwer
4,90

Ganze Hofgans, ausgelöst, mit Brölschmelze,
Majoranjus, Blaukraut & 2erlei Knödeln
24,90

Apfelkücherl mit Schlagrahm & Vanilleeis
6,90



1st floor

Getränke

In der Anlage finden Sie unsere Getränkekarte, die Abrechnung erfolgt normalerweise nach Verbrauch.

Auf Wunsch gibt's auch die Getränkepauschale

Die Getränkepauschalen verstehen sich pro Person für die Veranstaltungsdauer von bis zu sechs Stunden, z.B. 18.00-00.00h und beinhalten die jeweils aufgeführten Getränke als planungssichere Kalkulationsgrundlage. Weitere Stunden werden mit € 2,50 pro Stunde pro Person der gemeldeten Personenzahl berechnet.

€ 5,00 pro Person

Tafelwasser & Apfelsaft

€ 10,00 pro Person

Tafelwasser

UND alle kalten alkoholfreien Getränke

€ 15,00 pro Person

Tafelwasser & alle kalten alkoholfreien Getränke

UND Rotwein Blauer Zweigelt

UND Weißwein Grüner Veltliner

€ 20,00 pro Person

Tafelwasser & alle kalten alkoholfreien Getränke

Rotwein Blauer Zweigelt

Weißwein Grüner Veltliner

UND Biere

€ 25,00 pro Person

Tafelwasser & alle kalten alkoholfreien Getränke

Blauer Zweigelt & Grüner Veltliner, Biere

UND Prosecco oder Glühwein zum Empfang

€ 30,00 pro Person

Tafelwasser

alle kalten alkoholfreien Getränke

Blauer Zweigelt & Grüner Veltliner, Biere

Prosecco oder Glühwein zum Empfang

UND Kaffee & Co.

Cocktails & Longdrinks werden immer nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

Die jeweils nicht in der Pauschale enthaltenen Getränke werden nach Verbrauch berechnet.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Auftragsannahme

Bis zur Auftragsannahme und Rückbestätigung durch uns sind alle Angebote freibleibend. Sollten alle Kapazitäten am gewünschten Datum ausgelastet sein, so behalten wir uns vor, den Auftrag nicht anzunehmen.

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, die genaue Anzahl der Gäste und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens fünf Werktage vor der Veranstaltung verbindlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüberhinausgehende Leistungen (Speisen, Getränke, Material, Personaleinsatz) werden nach Aufwand berechnet. Bei Änderungen der Personenzahl erfolgen Nachkalkulationen.

Zahlungsbedingungen

Bei Aufträgen mit geschätztem Netto-Umsatzvolumen über € 10.000,00 sind 50% der veranschlagten Gesamtsumme bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn zu zahlen. Die Restsumme ist bei Erhalt der Endabrechnung sofort und ohne Abzüge fällig. Nach 30 Tagen tritt automatisch Verzug ein – rechtliche Schritte sind vorbehalten.

Stornierung

Storniert der Auftraggeber normalerweise später als 14 Tage (... in CORONA-Zeiten 7 Tage, wenn entsprechende gesetzliche Auflagen erlassen werden, die das Feiern verbieten oder begrenzen) vor Veranstaltungsbeginn den bereits bestätigten Auftrag und kann der Termin nicht wieder vergeben werden, so werden die bis dahin angefallenen Kosten nach Aufwand in Rechnung gestellt.

Gerichtsstand und Erfüllungsort

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist München. Mit Ihrer Bestätigung werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt.

Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

Stand Oktober 2020 - Änderungen vorbehalten