



feiern auf höchstem niveau

traditionell | außergewöhnlich | ausgezeichnet



SOMMERFEST 2024



BEI UNS KÖNNEN SIE „FESTE“ FEIERN !

EGAL, ZU WELCHEM ANLASS, UNSER ENGAGIERTES TEAM IST FÜR SIE DA, UM IHRE FEIERLICHKEIT MIT IHNEN DETAILLIERT ZU PLANEN UND SIE WÄHREND IHRER FEIER RUNDUM ZU BETREUEN.

BAYERISCHE SOMMERSPIELE MIT „GAUDI“ FAKTOR!



SEETERRASSE HINTERBRÜHL

BIS ZU 600 PERSONEN FINDEN IN DIESER TRAUMLOCATION MIT BLICK AUF DEN HINTERBRÜHLER SEE UND DEN ISARKANAL PLATZ.

BIERGARTEN

DER TRADITIONELL BAYERISCHE BIERGARTEN, UNTER ALTEN KASTANIEN, KANN BIS ZU 1000 GÄSTE WILLKOMMEN HEIßEN.

RESTAURANT

SOLLTE DAS WETTER NICHT MITSPIELEN, BIETEN UNSERE 5 UNTERSCHIEDLICH GROßEN RÄUMLICHKEITEN PLATZ FÜR BIS ZU 350 PERSONEN.

SIE FEIERN IHR JÄHRLICHES SOMMERFEST, IHR FIRMENJUBILÄUM, EINEN GEBURTSTAG ODER EINEN ANDEREN BESONDEREN ANLASS?

ES IST EIN FEST UND WIR MÖCHTEN GERNE DEN PASSENDEN RAHMEN DAZU SCHAFFEN. BEI UNS KÖNNEN SIE UND IHRE GÄSTE DIE BAYERISCHE BIERGARTEN- KULTUR UND TRADITION GANZ UNVERFÄLSCHT UND VOR ALLEM AUCH IN EINEM EXKLUSIVEN RAHMEN GENIEßEN.

EIN WUNDERSCHÖNES AMBIENTE IST DIE VORAUSSETZUNG FÜR EINE FEIER DIE GLÜCKLICHE ERINNERUNGEN HINTERLÄSST. GENIEßEN SIE DIE WARMEN SOMMERNÄCHTE BEI EINEM WIRKLICH BESONDEREN GRILLFEST AN DER ISARPROMENADE THALKIRCHEN. ERSTKLASSIG GEGRILLTES FLEISCH, BIER ZUM SELBER ZAPFEN UND EIN MÄRCHENHAFTES AMBIENTE, WAS WILL MAN MEHR?



CANAPES

AB 15 STÜCK PRO SORTE

ANGEMACHTER **FRISCHKÄSE** MIT PISTAZIEN
3.50

MOZZARELLA MIT TOMATE UND BASILIKUM
3.50

RÄUCHERLACHS MIT APFELMEERRETTICH
4.50

ROASTBEEF MIT REMOULADENSAUCE
4.50

ENTENBRUST MIT ORANGENFILET
4.50

FRÜHLING | SPARGEL, GURKE, EI UND TOMATE
4.50

FRANZÖSISCHER KÄSE MIT TRAUBE UND NUSS
4.40

SAN DANIELE SCHINKEN MIT MELONENKUGEL
4.50

AUF DEM TISCH EINGESETZT

HINTERBRÜHLER BROTHEITBRETTL | AB 20 PERSONEN

HAUSGEMACHTES **ANTIPASTI** | ITALIENISCHER **LANDSCHINKEN** | **ROSTBEEF** MIT REMOULADE
MARINIERTE **RIESENGARNELN** | BAYRISCHER **BÜFFEL-MOZZARELLA** | **KALBFLEISCHPFLANZERL**
SALAMIPRALINEN LUFTGETROCKNET | FRÄNKISCHE KIRSCHTOMATEN
GRISSINI | MELONENSCHIFCHEN | OLIVEN
BAYERISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

ALS VORSPEISE 25.50

ALS HAUPTGANG 35.50



FINGERFOOD

AB 15 STÜCK PRO SORTE

TOMATE MOZZARELLA MIT FRISCHEM BASILIKUM

3.50

ZUCCHINIRÖLLCHEN MIT SCHAFSKÄSE

3.50

RIESENGARNELE MIT MANGO-PAPAYA-SALSA

4.50

SPIEß VON SERRANO-SCHINKEN MIT HONIGMELONE

4.50

BABY-FLEISCHPFLANZERL MIT SENF

4.50

LEBERKÄSWÜRFEL MIT SÜßEM SENF

3.50

COCKTAILSCHNITZEL MIT REMOULADE

8.50

TRÜFFELSALAMI SPIEßCHEN MIT OLIVE

4.00

AUF DEM TISCH EINGESETZT

WIESNBRETTL & BREZENBAUM | AB 20 PERSONEN

DEFTIGER BAYERISCHER AUFSCHNITT MIT LANDJÄGER, KOCHSCHINKEN, SCHWARZGERÄUCHERTEM,
LEBERKÄSE, KALBFLEISCHPFLANZERL, RADI, RADIESERL, OBAZDA UND ESSIGGURKE

PRO PERSON 16.90

FÜR IHRE GÄSTE ZU BEGINN IHRER VERANSTALTUNG
MENÜ GEDECK | BROT | BUTTER | KRÄUTERFRISCHKÄSE

PRO GEDECK 4.00



APERITIF

PROSECCO FRIZZANTE	0.1 L	5.20
"HUGO" PROSECCO MIT HOLUNDERBLÜTENSIRUP UND MINZE	0.2 L	9.50
"APEROL SPRITZ" PROSECCO AUF EIS MIT APEROL	0.2 L	9.50
„BALIS SPRITZ" PROSECCO AUF EIS MIT BALIS	0.2 L	9.50
LILLET VIVE LILLET ROSE TONIC LILLET WILD BERRY	0.2 L	9.50
SCHILEROL SODA ZITRONENSCHNEIBE MINZE	0.2 L	9.50

PROSECCO

PROSECCO ROSATO	0.75 L	41.50
PROSECCO SPUMANTE	0.75 L	40.50

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	0.75 L	95.00
MOËT & CHANDON ROSE BRUT IMPÉRIAL	0.75 L	105.00

BESONDERE SCHMANKERL

SPANFERKEL VOR IHREN GÄSTEN TRANCHIERT | AB 25 PERSONEN

30.90 PRO PERSON

GANZES SPANFERKEL MIT PAULANER DUNKELBIERSAUCE UND KARTOFFELKNÖDELN
KRAUTSALAT, KARTOFFEL-GURKENSALAT

SPANFERKEL & KALBSHAXE VOR IHREN GÄSTEN TRANCHIERT | AB 35 PERSONEN

37.90 PRO PERSON

GANZES SPANFERKEL MIT PAULANER DUNKELBIERSAUCE
KALBSHAXE AM STÜCK MIT NATURJUS
KARTOFFELKNÖDELN, SEMMELKNÖDEL, KRAUTSALAT, KARTOFFEL-GURKENSALAT

HOLZFASS BIER | 13.50 P. LITER

ZUM SELBER ZAPFEN | SPAßFAKTOR GARANTIERT | 30 ODER 50 L

BEI PASSENDEM WETTER BIETEN WIR IHNEN SELBSTVERSTÄNDLICH DEN EMPFANG MIT APERITIF, FINGERFOOD UND CANAPES IN UNSEREM WUNDERSCHÖNEN BIERGARTEN MIT BLICK AUF DEN ISARKANAL UND DEN HINTERBRÜHLER SEE AN.



BBQ-ISAR GRILLFEST AN DER ISARPROMENADE THALKIRCHEN

EIN GRILLFEST DER EXTRAKLASSE AB 35 PERSONEN



GRILL-STATION

SAFTIGES MINUTENSTEAK VON DER ANGUS-RINDERLENDE
HOLZFÄLLERSTEAK VOM SCHWEINERÜCKEN
GOLD GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTFILETS

LECKERE GRILLSAUCEN

TRADITIONELLE BRATWURST | TOMATENKETCHUP | SCHARFER SENF
FOLIENKARTOFFELN MIT QUARK

GRILLGEMÜSE | ZUCCHINI | PAPRIKA | AUBERGINEN
REICHHALTIGES, SAISONALES UND REGIONALES SALATBUFFET
OFENFRISCHES BAGUETTE UND BREZN

45.90 PRO PERSON

LAMMKOTELETTE VOM NEUSEELANDLAMM + 6.00

RIESEN „TIGER PRAWNS“ GARNELEN + 6.00

SAIBLING-UND ZANDERFILET + 5.00

BÄRLAUCH BRATWURST + 4.90

APFEL-LIMONEN BRATWURST + 4.90

GETRÜFFELTE KALBSWURST + 4.90

CURRY BRATWURST + 4.90

GEFLÜGEL BRATWURST + 4.90

GRILLKÄSE | HALLOUMI + 4.50

HIRTENSALAT

SCHAFSKÄSE | PAPRIKA | OLIVEN | ZWIEBELN + 4.50

KIRCHERERBSENSALAT

LINSEN | MINZE + 4.50

BULGUR SALAT MAGREB

AUBERGINEN | KAROTTEN | ZUCCHINI + 4.50

COUSCOUS SALAT

ROTE BETE | ZIEGENKÄSE | ÄPFEL + 4.50

CEASERS SALAT

SYLTER DRESSUING | PARMESAN + 4.50





ALTERNATIV

SPANFERKEL VOR IHREN GÄSTEN TRANCIERT AB 25 PERSONEN | 27.90 PRO PERSON

GANZES SPANFERKEL MIT PAULANER DUNKELBIERSAUCE UND KARTOFFELKNÖDELN
KRAUTSALAT, GURKENSALAT, KARTOFFELSALAT

DESSERTBÜFFET

TIRAMISU
ROTE GRÜTZE | VANILLESAUCE
SCHOKOMOUSSE | ERDBEER-BALSAMICO
FRISCHER OBSTSALAT
BAYRISCH CREME | HIMBEERFRUCHTMARK

12.50 PRO PERSON





BAYERISCHES BÜFFET

AB 40 PERSONEN | PRO PERSON 63.50

PIKANTE SÜLZE MIT SCHNITTLAUCHSAUCE
BAUERNGERÄUCHERTES AUS NIEDERBAYERN
SCHINKENPLATTE MIT FRÜCHTEN
GERÄUCHERTER **LACHS** MIT FRISCHKÄSE
FLEISCHPFLANZERL VOM KALB
SCHNITTLAUCH UND RADIESERL BROT

RESCHE BAUERNENTEN
KROSS GEBRATENE **SPANFERKELKEULE**
ROSA GEBRATENE **KALBSHÜFTE**
LEBERKÄSE

KARTOFFELKNÖDEL
BLAUKRAUT

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE MIT FRISCHEN RÖSTZWIEBELN

BAYERISCHER **KRAUTSALAT**
GURKENSALAT MIT DILL
KARTOFFELSALAT
MARKTFRISCHE **BLATTSALATE**
TOMATENSALAT

DIVERSE BROTAUSWAHL UND **FRISCH GEBACKENE BREZEN**

TIRAMISU

BAYRISCH CREME | HIMBEERFRUCHTMARK

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TÖRTCHEN

FRISCHER OBSTSALAT

FEINE KÄSEAusWAHL VOM TEGERNSEER LAND MIT TRAUBEN UND FEIGENSENF
AUF DEM HOLZ-BRETTL SERVIERT | PRO PERSON 18.50



HINTERBRÜHLER BÜFFET

AB 40 PERSONEN | 72.50 PRO PERSON

KALBSTAFELSPITZ MIT SALSA ROSSO
PARMASCHINKEN MIT HONIGMELONENBÄLLCHEN
MOZZARELLA-TOMATEN-BASILIKUM
ROASTBEEF MIT GEMÜSEMAYONNAISE
GERÄUCHERTER LACHS MIT FRISCHKÄSE

KALBSRÜCKEN IM GANZEN GEBRATEN
RESCH GEBRATENE **SPANFERKELKEULEN**
GEBRATENE **BARBARIE ENTENBRUST**
SCHWEINEFILET

KARTOFFELKNÖDEL
BLAUKRAUT
KARTOFFEL-GRATIN

ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE MIT FRISCHEN RÖSTZWIEBELN

MARKTFRISCHE **BLATTSALATE**
ARTISCHOCKENHERZENSALAT IN KRÄUTERÖL
MATJESFILET IN APFEL-ZWIEBELSAUCE
PUTENBRUSTSALAT MIT SOJABOHNENKEIMLINGEN
FELDSALAT MIT SPECKKRUSTELN
RADIESCHEN-KARTOFFELSALAT
TOMATENSALAT

DIVERSE BROTAUSWAHL UND FRISCH GEBACKENE BREZEN

TIRAMISU

ROTE GRÜTZE | VANILLESAUCE

SCHOKOMOUSSE | ERDBEER-BALSAMICO

FRISCHER **OBSTSALAT**

SIE KÖNNEN SELBSTVERSTÄNDLICH EINZELNE GERICHTE BELIEBIG KOMBINIEREN.
DEN BUFFETPREIS ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE VON UNSEREM KÜCHENCHEF.



WEIßWEIN 0.75

- 2021 GRÜNER VELTLINER „FASS 4“** BERNHARD OTT | WAGRAM 45.00
EIN VIELSCHICHTIGER WEIN MIT FANTASTISCHEM TRINKFLUSS
- 2021 „NO SEX, DRUGS & ROCKN ROLL JUST RIESLING FOR ME, THANKS!“** | EMIL BAUER 45.00
GEPRÄGT VOM KARGEN KALKTERROIR, DAS SICH IN DIE GLOCKENKLARE RIESLING-FRUCHT EINSCHREIBT,
ZEIGT DER WEIN ANIMIERENDE NOTEN VON FEINER BIRNE, APRIKOSE, MANDELBLÜTE IM BOUQUET
- 2021 LUGANA „CA DEI FRATI“** | I FRATI LUGANA | LOMBARDEI 45.00
FRUCHT UND DIE EINMALIGE TYPIZITÄT DER TREBBIANO-TRAUBE
- 2021 GRÜNER VELTLINER „AM BERG“** | BERNHARD OTT | WAGRAM 45.00
KRAFTVOLLER TIEFWÜRZIGER GAUMEN, PRICKELNDES SÄUREBILD RAHMT DIE FRUCHT EIN.

ROSEWEIN 0.75

- 2021 CLARETTE ROSÉ KNIPSER** | CUVÉE | PFALZ 45.00
EIN ERFRISCHENDER ROSÉ MIT EINER BRILLANTEN, ZWISCHEN APFEL UND ZITRONE CHANGIERENDEN SÄURE
DIE FRUCHT AUS ERDBEERE, HIMBEERE UND STACHELBEERE ORDNET SICH GUT EIN
- 2021 „ROSA DEI FRATI“** | CÀ DEI FRATI RIVIERA DEL GARDA | LOMBARDEI 45.00
WALDFRUCHTNOTEN UND VEILCHEN MISCHEN SICH UNTER DIE AROMEN DER NASE.
EIN WUNDERBAR ELEGANTES UND KOMPLEXES BUKKET VOLLER BLUMIGER NOTEN,
ROTER ÄPFEL, ROTHER STACHELBEEREN UND WEITERER ROTHER FRÜCHTE.

ROTWEIN 0.75

- 2019 ZWEIFELT SALZL RESERVE** | SEEWINKELHOF | ÖSTERREICH 45.00
ANGENEHM WARMER FRUCHT, DIE AN EINEN BUNTEN FRUCHTKORB ERINNERT
- 2021 PRIMITIVO DI MANDURIA | PASSO DI CARDINALE D.O.P** | APULIEN 45.00
DIE NASE PRÄSENTIERT OPULENTE AROMEN VON REIFEN PFLAUMEN GEPAART MIT VIELEN ROTEN FRÜCHTEN
- 2021 „URSPRUNG“** | MARKUS SCHNEIDER | PFALZ 45.00
ROTWEINCUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON & MERLOT & PORTUGIESER & CABERNET MITOS
- 2020 NERO D´AVOLA** | TENUTE MOKARTA | SIZILIEN 45.00
TIEFBLAU MIT VIOLETTEN NUANCEN. DIE NASE OFFENBART NOTEN VON
KIRSCHEN, BROMBEERE UND MAULBEERE MIT BEMERKENSWERTER KOMPLEXITÄT. WÜRZIG, ÜPPIG,
UMGREIFEND UND SAMTIG IM GESCHMACK.



MITTERNACHTSIMBISS

CURRYWURST MIT POMMES IM SCHÄLCHEN SERVIERT
11.50

CHILI CON CARNE
11.50

PIKANTE GULASCHSUPPE
11.50

OFENFRISCHE BREZE
2.90

FRISCHES BAGUETTE
2.50

SCHWARZBROT
2.50

GEMISCHTER BROTKORB
PRO PERSON 3.50

WEIßWURSTFRÜHSTÜCK

PAAR MÜNCHNER WEIßWÜRSTE MIT OFENFRISCHER BREZEN UND SÜßEM SENF | 10.50

AUF ANFRAGE AUS DEM KUPFERKESSEL AUF UNSERER SCHÖNEN TERRASSE | 11.50



EXTRAS

GERTÄNKEPAUSCHALE | PRO PERSON | STUNDE 7.90 | AB 3 STUNDEN
BIER | OFFENER WEIN | ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | TAFELWASSER | KAFFEE | TEE
OPTIONAL MIT:

- **LONGDRINKS | PRO PERSON | STUNDE + 2.00 €**
WODKA LEMON | GIN TONIC | WHISKEY COLA

- **PROSECCO | PRO PERSON | STUNDE + 2.00 €**
HUGO | APEROL SPRIZZ | PROSECCO

MENÜKARTEN | AB 15 STÜCK | PRO STÜCK 2.00
INDIVIDUELL GESTALTET, GERNE MIT IHREM LOGO
ODER PERSÖNLICHEM TEXT VERSEHEN

GEDECK PREIS | PRO PERSON 3.50
TISCHWÄSCHE | STOFFSERVIETTE | KLEINE KERZENSTÄNDER

„GRILL“ PAUSCHALE 120.00
PERSONAL | EQUIPMENT

SOMMERSPIELE | 6.00 p.P STUNDE

KERZENLEUCHTER 5-ARMIG 80 CM | 10.00

AB 24.00 UHR PRO STUNDE | 350.00
BIS MAX. 03.00 UHR
(NUR MIT ANMELDUNG MIN. 2 WOCHEN VORHER MÖGLICH)

EXKLUSIV-BUCHUNG 4900.00
WIRD AUF DEN MINDESTUMSATZ ANGERECHNET



EXTRAS EXTERN

GERNE GEBEN WIR IHNEN KONTAKTDATEN FÜR DJ ODER BAND FÜR IHRE FEIERLICHKEIT

SOUL TRAIN MUSIC Company

kontakt@soultrainmusic.de

Milos Malesevic | Sänger&Gitarrist

T. 0162 431 17 11

Stephanie Link | Sänger

T. 0151 5064 17 79

www.soultrainmusic.de

TAMARA STOLZENBERG & BAND

tamara.stolzenberg@gmx.de

T. 0172 175 48 69

www.tamarastolzenberg.com/about

FÜR IHRE INDIVIDUELLE HOCHZEITSTORTE UND KUCHEN EMPFEHLEN WIR IHNEN UNSERE KONDITOREI

TORTENSCHMIED

BACH 54

83629 WEYARN

T. 080 2090 46 06

www.der-tortenschmied.de

GERNE BERATEN SIE UNSERE FLORISTEN BEI IHRER AUSWAHL DER DEKORATION

BLUMENWERKSTATT FRANKENBERGER

KREILLERSTRASSE 35, 81673 MÜNCHEN

T. 089 43 16 236

www.blumenwerkstatt-muenchen.de

DETAILS UND ABRECHNUNG ERFOLGEN DIREKT ÜBER DIE FLORISTEN.



ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN IN UNSERER NÄHE

LEONARDO HOTEL MÜNCHEN CITY WEST

BRUDERMÜHLSTRASSE 33, 81371 MÜNCHEN

T. 089 72 49 40

www.leonardo-hotels.com/leonardo-hotel-muenchen-city-west

LEONARDO HOTEL MUNICH CITY SOUTH

HOFMANNSTRASSE 1, 81379 MÜNCHEN

T. 089 20 18 010

www.leonardo-hotels.com/leonardo-hotel-munich-city-south

GS HOTEL MÜNCHEN

ZIELSTATTSTRASSE 12, 81379 MÜNCHEN

T. 089 71 05 17 21 00

www.gs-hotel.de

PENSION PRINZ

ASCHOLDINGER STR. 1C, 81479 MÜNCHEN

T. 089 79 07 81 23

www.pensionprinz.de

GÄSTEHAUS DREXL

AIDENBACHSTRASSE 122, 81479 MÜNCHEN

T. 089 78 36 80

www.gaestehaus-drexl.de

AMBASSADOR PARKHOTEL

PLINGANSERSTRASSE 102, 81369 MÜNCHEN

T. 089 72 48 90

www.ambassador-parkhotel.de

HOTEL AMBIANCE RIVOLI

ALBERT-ROSSHAUPTER-STRASSE 22, 81369 MÜNCHEN

T. 089 74 35 150

www.ambiancerivoli.de

GASTHOF HINTERBRÜHL AM SEE

RESTAURANT | BIERGARTEN | EVENTS



___ SCHÖNSTER BIERGARTEN ___ AUSGEZEICHNETES GASTHAUS ___ SERVICE VOLLER HERZLICHKEIT ___ EXZELLENT KÜCHE

GASTHOF HINTERBRÜHL
HINTERBRÜHL 2
81479 MÜNCHEN
TEL. +49 89. 794494
FAX. +49 89. 798724
INFO@GASTHOF-HINTERBRUEHL.DE
WWW.GASTHOF-HINTERBRUEHL.DE

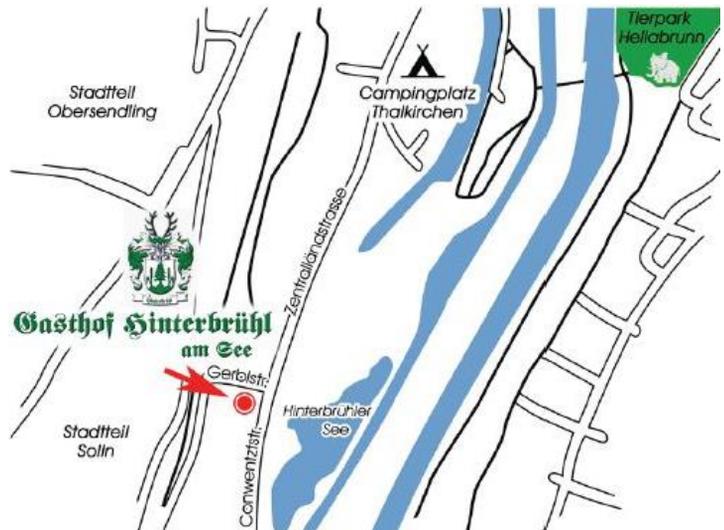


GERRY HABERL UND SEINE MUTTER MARGA



**WIR SIND FÜR SIE DA UND STEHEN FÜR EIN
PERSÖNLICHES GESPRÄCH JEDERZEIT ZUR
VERFÜGUNG.**

BITTE WENDEN SIE SICH AN UNS JEDERZEIT TELEFONISCH
ODER PER EMAIL.





Buchung

Name: _____

Anschrift: _____

Telefon /
E-Mail: _____

Datum /
Uhrzeit: _____

Personen: _____

Menü: _____

die 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bestellten Speisen sind verbindlich

Extras: SOMMERFREST SPIELE / Nageln / Maßkrugscheiben / Hut werfen
6.00€ _____

- Mitarbeiter zu finden ist eine Herausforderung, Sie zu halten eine Königsdisziplin. Daher erlauben wir uns, am Ende des Events 6% vom Gesamtumsatz als „Service Tipp“ zu erheben. Wenn Sie mit dem Service sehr zufrieden waren, steht es Ihnen frei, diese Summe freiwillig zu erhöhen.
- Preisänderungen im laufenden Jahr vorbehalten.

Stornobedingungen:

- über 60 Tage im Voraus 10 Euro pro Person
- 60 - 30 Tage im Voraus 35% Stornierungsgebühr vom Menüpreis
- 30 - 7 Tage im Voraus 50% Stornierungsgebühr vom Menüpreis
- weniger als 7 Tage 75% Stornierungsgebühr vom Menüpreis
- als Berechnungsgrundlage gilt der Mindestumsatz von 60 € pro Person

Der Auftraggeber erklärt sich mit den Bedingungen einverstanden und erklärt alle angegebenen Veranstaltungsdaten für korrekt.

Datum / Ort

Unterschrift