

HOCHZEIT

im

GASTHOF

Sinterwirt



GASTHOF Hinterwirt

**SERVUS und GRÜSS GOTT beim
Gasthof Hinterwirt**

Unser Hochzeitsangebot für ihren SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN

In den traditionellen Gemäuern des Hinterwirts bieten wir das passende Ambiente für Ihre Veranstaltungen, für Familien- und Firmenfeiern. Wenn Sie Tradition und Gemütlichkeit verbunden mit Eleganz und Herzlichkeit suchen, dann sind Sie bei uns richtig.

Feiern Sie beim Hinterwirt in Übersee - wir organisieren individuell und selbstverständlich so, dass Sie Ihre Feier wirklich in vollen Zügen genießen können.

Nehmen sich ein bisschen Zeit. Mit unserer Veranstaltungsmappe halten Sie umfangreiche Informationen in Ihrer Hand, die Ihre Planung erleichtern sollen. Angefangen von den passenden Örtlichkeiten, der Auswahl des Menüs oder des Buffets und der passenden Tischdekoration sowie allem anderen von A bis Z: Wir halten Ihnen den Kopf frei!

Legen Sie Ihre Wünsche in unsere Hände und nutzen Sie unsere Erfahrung und Ideen, um Ihren Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Haben Sie Fragen? Gerne beantworten wir unverbindlich ihre Fragen
- wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.

Kulinarische Köstlichkeiten für Ihre Veranstaltungen

Unsere Menüvorschläge und individuellen Gerichte bieten Ihnen einen kleinen Überblick über unser Angebot.

Saisonale Produkte für bestimmte Jahreszeiten sind nur teilweise berücksichtigt.



GASTHOF Hinterwirt

Ihrem Wunsch entsprechend stellen wir Ihnen gerne auch ein
individuelles Menü oder ein Buffet zusammen.
Unsere Menüs und Vorschläge sind nur ein kleiner Streifzug durch die kulinarische Vielfalt
der Hinterwirt Küche.

Wir bieten Ihnen Veranstaltungsmöglichkeiten von 10 - 150 Personen

Ihre Ansprechpartner für die Durchführung Ihrer Veranstaltung:

Ihre Gastgeber: Maria und Josef Trummer

Starten Sie mit uns Ihre individuelle Planung! Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich
von unseren räumlichen Möglichkeiten:

◎ **Gaststube bis 50 Pers.**

◎ **Gastraum bis 150 Personen**

◎ **Unser Biergarten bis zu 150 Personen**

Wichtiges für Feiern!

Gästeliste

Budgetplanung

Einladungskarten aussuchen

Adressen überprüfen

Tischkarten

Menükarten

Dekoration

Getränke und Speisen

Mitternachtssnack

Aperitif

Kaffee und Kuchen

Ev. Torte bestellen

Musik und Entertainment

Blumen

Person für Aufbewahrung der Geschenke

Transport der Gäste

Für Ihre Gäste:

Unterkünfte organisieren

Transport regeln, Shuttle Service



Zum Hochzeitsempfang ihrer Gäste

Lust auf ein Glas Prosecco, Sekt oder Champagner
zum besseren Kennenlernen mit ihren Gästen?

Alternativ empfehlen wir Ihnen auch gerne
weitere prickelnde Aperitifs

Dazu:

Kleine, belegte Brote garniert mit

- Griebenschmalz Stück € 1,60
- Schnittlauchquark Stück € 1,60
- Kräuterfrischkäse Stück € 1,60
- Obazda Stück € 1,80



GASTHOF Hinterwirt

Unser Menü-Herzklopfen

Bunte Blattsalate mit gebratenen Pilzen und
Balsamico-Johannisbeerdressing

Klare Tomatensuppe mit Quarkknockerl

Rosa gebratenes Schweinefilet auf Bandnudeln mit
Lauch-Senfrahmsauce und Kirschtomaten
oder

Gegrilltes Zanderfilet auf Spargelragout vom grünen und
weißen Spargel, dazu Rösti

Schokotarte mit Bio-Vanilleeis, frischen Beeren und Minzsahne

€ 45,50 / Person

Unser Menü-Glücklich zu zweit

Gartenfrischer Feldsalat mit Johannisbeer-Balsamicodressing dazu geröstete Speckstreifen
als Topping und Graubrotcroutons

Cremige Zuckerschotensuppe mit Sauerrahmdip

Rinderlende rosa gebraten mit frischen Pfifferlingen (Saison)
jungem Gemüse und Kartoffelplätzchen
oder

Chiemsee-Renken und Saiblingsfilet mit gegrillten
Strauchtomaten und Risotto mit Kräutersaitlingen

Beeren mariniert serviert mit Bio-Vanilleeis

44,90 € / Person



Unser Menü -Der besondere Augenblick

Kalbstafelspitzcarpaccio mit Salatbukett und Kürbiskerölvinaigrette

Schaumige Wildkräutersuppe mit Sesamcroûtons

Gebratene Maishähnchenbrust auf Ratatouille und Kartoffelrösti
oder

in Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl konfiertes Saiblingsfilet
mit frischem Meerrettich und Salzkartoffeln

Rhabarber-Erdbeer-Kompott Bio-Stracciatella-Eis

45,50 € / Person

Unser Menü- Wunderschöner Tag

Mousse vom geräucherten Saibling mit Toast und Salatbouquet

Rosa gebratene Entenbrust mit eingelegtem Kürbis,
Entenjus und Pomm William
oder

Chiemsee-Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
Meerrettichschaum, grüner Spargel und Bandnudeln

Kleiner Windbeutel gefüllt mit Kirschen, Bio-Vanilleeis und Sahne

39,50 € / Person



GASTHOF Hinterwirt

Unser Menü-Wir sagen ja zueinander

Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce und Reibedatschi

Karotten-Kokos-Orangencremesuppe mit Croutons

zartes Rinderfilet auf Madeirasöße
serviert mit gebratenen Sommerpfifferlingen
und deftigen Bratkartoffeln
oder

Duett von Chiemsee-Saiblings- und Renkenfilet,
schaumige Senfsoße, sautiertem Spitzkohl
und gebratenen Drillingen

Schoko-Mousse mit Bio-Erdbeersorbet

49,50 € / Person

Unser Menü-Sonnenschein im Herzen

Strauchtomaten aus dem Ofen mit karmelisierten Ziegenkäse

Paprika- Chillisuppe mit Kräuternockerl

Entenbrust und Perlhuhnbrust auf Apfel-Portweinsoße serviert mit Saisongemüse und
Kartoffelplätzchen
oder

Gebratene Saiblingsfilets auf einem gemischten Salatteller
mit Hausdressing

Holunderblüten-Prosecco-Gelee mit Beeren

39,80€ / Person



GASTHOF Hinterwirt

Unsere Getränkearrangements:

Der Preis ist für 6 Stunden berechnet – vorzugsweise von 18.00 bis 24.00
alternativ von 19.00 bis 01.00 Uhr
darüber hinaus – individuelle Vereinbarung

Getränkearrangement Naturel:

Ein Weißwein- 1 lt. Flaschenweine
Ein Rotwein- 1 lt. Flaschenweine
Eine Biersortimentsauswahl (4 Sorten)
4 verschiedene alkoholfreie Getränke ihrer Wahl inkl. Sprudelwasser

Preis/Person
€ 19,50

Getränkearrangement Sommerzeit:

Ein Weißwein- 1 lt. Flaschenweine
Ein Rotwein- 1 lt. Flaschenweine
Unser gesamtes Biersortiment
Unser gesamtes alkoholfreies Sortiment inkl. Sprudelwasser
ohne Säfte und Nektare

Preis/Person
€ 21,50



GASTHOF Hinterwirt

Getränkearrangement Romantik:

Ein Qualitätsweißwein – 0,7 lt. Flaschenweine
Ein Qualitätsrotwein – 0,7 lt. Flaschenweine
Unser gesamtes Biersortiment
Unser gesamtes alkoholfreies Getränkesortiment
inkl. Säfte und Nektare
und inkl. Sprudelwasser
Digestif (1 Digestif/Person)
Williams, Ramazotti

Preis/Person

€ 25,50

Getränkearrangement Herzklopfen:

Aperitif Ihrer Wahl auf Sekt/Proseccobasis zum Empfang

Ein Qualitätsweißwein – 0,7 lt. Flaschenweine
Ein Qualitätsrotwein – 0,7 lt. Flaschenweine
Unser gesamtes Biersortiment
Unser gesamtes alkoholfreies Getränkesortiment
inkl. Säfte und Nektare
und inkl. Sprudelwasser
4 verschiedene Digestifs nach Ihrer Wahl
aus unserem Sortiment (6 cl/Person)

Preis/Person

€ 27,50



GASTHOF Hinterwirt

Getränkearrangement Wunschlos glücklich:

Aperitif Ihrer Wahl auf Sekt/Proseccobasis zum Empfang

Ein Qualitätsweißwein – 0,7 lt. Flaschenweine

Ein Qualitätsrotwein – 0,7 lt. Flaschenweine

Unser gesamtes Biersortiment

Unser gesamtes alkoholfreies Getränkesortiment

inkl. Säfte und Nektare

und inkl. Sprudelwasser

4 verschiedene Digestifs nach Ihrer Wahl

aus unserem Sortiment (6 cl/Person)

sämtliche Kaffeespezialitäten nach Ihrer Wahl

aus unserem Sortiment

Preis/Person

€ 29,50



GASTHOF Hinterwirt

In unseren Preisen inbegriffen sind:

Gesamte Ablauforganisation und Beratung

Servietten (Farbe nach Wunsch) und Kerzen in der Standardausführung

Mitarbeiterbereitstellung bis 01.00 Uhr Nachts - sollte ihre Feier länger dauern, so wird ein Nachtzuschlag für die Mitarbeiterkosten je Stunde und je Mitarbeiter in Rechnung gestellt.

Für jede weitere angefangene Stunde nach 1.00 Uhr berechnen wir € 25,00/ je Mitarbeiter inkl. Nachtzuschlag

Weitere Ausstattungsmerkmale wie Hussen, Dekoration etc. sind in den Preisen noch nicht enthalten. Gerne beraten wir sie zu weiteren Leistungen unseres Hauses.

Alle Preise enthalten sämtliche Steuern!

Wir garantieren Ihnen schon heute einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feierlichkeit mit richtig gutem Essen, einer großen Getränkeauswahl, netten aufmerksamen Servicekräften und einem schönen Ambiente.

Ablaufmodalitäten:

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir die Personenanzahl in Rechnung stellen, die Sie bei uns bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn bestellt haben. Sollten Gäste bei Ihnen absagen, so teilen Sie uns dies bitte bis 3 Tage vor der Veranstaltung mit.

Zahlungsmodalitäten:

Für eine verbindliche Raumreservierung ist eine Anzahlung in Höhe von € 900,00 Voraussetzung. Diese wird nach Durchführung und Abrechnung der Veranstaltung in Abzug gebracht. 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung werden 50% des voraussichtlichen Umsatzes als Zahlungsbetrag fällig. Der Restbetrag der Rechnung ist bis 7 Tage nach Rechnungsstellung fällig.

Sonstiges:

Raummieten werden bei Bestellung von Speisen und Getränken nicht fällig. Allerdings ist für die Raumnutzung und Reservierung einer Hochzeitsfeier ein Mindestumsatz zu erzielen.

Dieser bemisst sich nach der Personenanzahl und liegt durchschnittlich zwischen € 65,00 und € 95,00 je Person- abhängig von der reservierten Personenanzahl.

