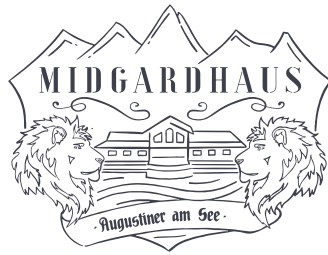


— DER SCHÖNSTE TAG IHRES LEBENS —



SEHR GEEHRTES BRAUTPAAR,

eine Hochzeit im Midgardhaus Tutzing mit Blick über den Starnberger See auf die Alpen ist ein ganz besonderes Fest, das Ihnen und Ihren Gästen lange in guter Erinnerung bleiben wird.

Wir hoffen, unser Angebot sagt Ihnen zu. Wir würden uns sehr freuen, Sie an diesem einmaligen Tag zu begleiten und bei der Planung Ihres Festes zu unterstützen. Bei Rückfragen und Änderungswünschen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

HERZLICHE GRÜSSE,
Ihr Team vom Midgardhaus

IHR HOCHZEITSEMPFANG

Nachdem Sie sich in Gegenwart von Freunden und Familie das Ja-Wort gegeben haben, erwartet Sie unser Serviceteam auf der Seeterrasse mit prickelndem Schaumwein, sowie entsprechenden alkoholfreien Alternativen, begleitet von einem Flying Buffet mit hochwertigen Canapées.

APERITIF

CHAMPAGNER BRUT RÉSERVE

Perrier Jouët
0,75 l – 119 €

BELLINI

Prosecco und Pfirsichmark
0,1 l – 9,9 €

AUGUSTINER BIER

Helles
0,5 l – 4,9 €

PRISECCO ALKOHOLFREI

Manufaktur Jörg Geiger
0,1 l – 8,9 €
0,75 l – 59 €



FLYING FINGERFOOD ZUM EMPFANG

VORSPEISEN & HANDSNACKS

CONES

Avocado Tatar

Rote Bete mit Picandou,
Rettich und roter Pfeffer

PICCOLO KALBSFLEISCHPFLANZERL

SUPPENSHOT

OFENBROTE

PUMPERNICKEL

Matjes Tatar mit grünem Apfel
und gelber Bete

IKARIMI LACHS

gebeizt / Wasabi / Radieserl

KICHERERBSE

Hummus / Togarashi
Taggiasca Olive

Auswahl von drei Komponenten

22 € p. P.

gesamte Vorspeisenauswahl

27,9 € p. P.

KAFFEE & KUCHEN

Gerne servieren wir im Anschluss oder vorab Kaffee und saisonalen Blechkuchen.

KUCHENVARIATION

9,9 € p. P.

Sollten Sie sich ausschließlich für eine extern gelieferte Hochzeitstorte entscheiden, berechnen wir ein Tellergeld von 3,5 € pro Person. Kaffee- und Teespezialitäten berechnen wir à la Carte.



IHR HOCHZEITSMENÜ

Den kulinarischen Höhepunkt Ihres Hochzeitstages bildet eines unserer Hochzeitsmenüs, die wir im folgenden für Sie zusammengestellt haben.



TUTZINGER HOCHZEITSTRAUM

- am Tisch eingestellt -

HOCHZEITSGEDECK ZUM AUFTAKT

Parmesan / Kalamata-Oliven / Dreierlei Aufstrich
Malzbrot / Ciabatta

VORSPEISEN-ARRANGEMENT

Beef Tatar vom Back Angus Filet / Gebratene Tiefseegarnelen / Brezenknödelcarpaccio
Caprese / Roastbeef / Gratiniertes Bio-Ziegencamembert / Pimientos de Padron

Ganz nach dem Grundsatz des Teilens servieren wir unsere Vorspeisenvariation
auf einer Schieferplatte. Diese wird mittig des Tisches platziert.

CHATEAUBRIAND – NUR DAS FEINSTE VOM FILET

Mittelstück vom Black Angus Rinderfilet

Der große Steakcut wird am Tisch mit Whiskey und frischen Kräutern in einer
großen Stichflamme flambiert. Pro Person werden ca. 200 Gramm serviert.

oder

LOUP DE MER

Filet

oder

TAGLIATELLE MIT SCHWARZEM TRÜFFEL

dazu

BEILAGEN UND SAUCEN

Mediterranes Gemüse / Süßkartoffelfries / Caesar's Salat
Demi-Glace / Pommery-Mayonnaise / Café de Paris Butter

Die Beilagen und Saucen werden in die Mitte des Tisches eingesetzt. Dadurch
können sich alle Gäste ausreichend bedienen. Bei Bedarf wird nachgereicht.

DESSERT-SHARING

Kaiserschmarrn / Mi-cuit au chocolat / Tarte Tatin
Eisvariation „König Ludwig Glace Royal“ / frische Früchte

TUTZINGER HOCHZEITSTRAUM
99 € p. P.

MEDITERRANES HOCHZEITS-DÎNER

AMUSE BOUCHE

SPARGEL FEUILLETÉ

Sherrytomaten / Gebratene Jakobsmuscheln / Olivenöl

BIO STUNDENEI

Zweierlei Spinat / Nussbutterhollandaise / Trüffel

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

Kartoffel-Sellerie-Püree / geschmorte Urkarotten

oder

GETRÜFFELTES PILZ RISOTTO

Mit Champagnerschaum

TARTE TATIN

Frisch aufgebackene und karamellierte Apfeltarte
Frische Beeren / Vanilleeis König Ludwig Glace Royal

MEDITERRANES HOCHZEITS-DÎNER

109 € p. P.

ROMANTIKMENÜ

GLASIERTE WACHTELBRUST

Tandoori-Joghurt / Vogelbeeren / Pochierte Birne

KOKOS-MADRAS-CURRY-SCHAUMSUPPE

Gebatener Garnelen-Zitronengrasspieß

SEESAIBLINGSFILET

Belugalinsenrisotto / Grillzwiebelsegmente

BLACK ANGUS RINDERFILET

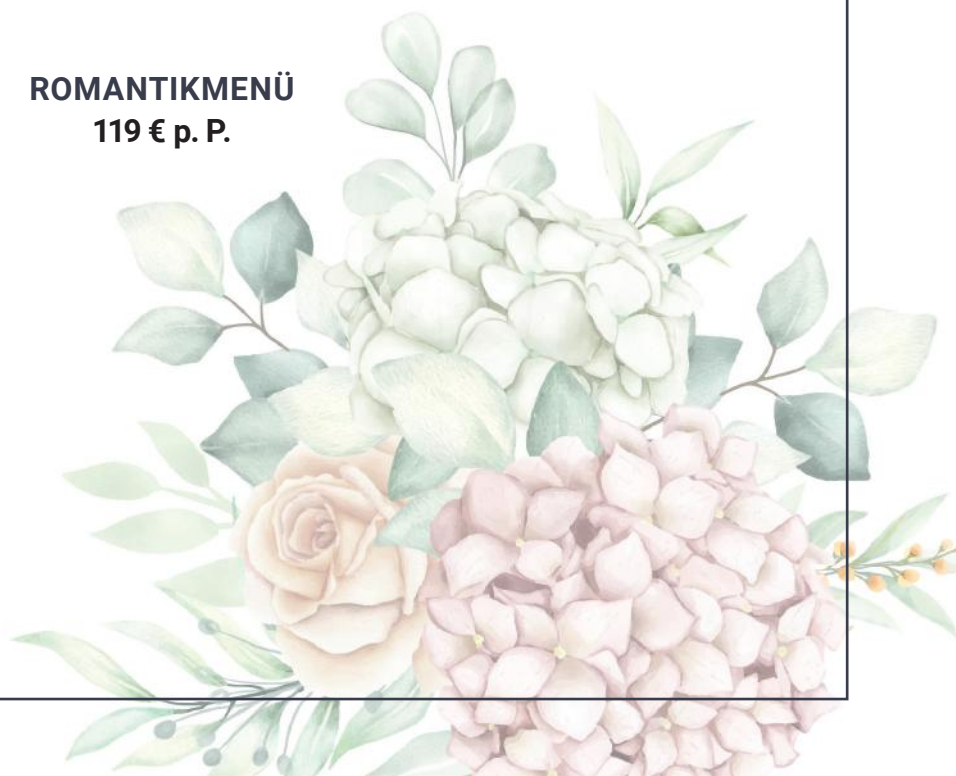
Kartoffel-Selleriepüree / Grüner Spargel
Gebratene Kräutersaitlinge / Rotweinglace

MI-CUIT AU CHOCOLAT

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
Mangoeis / Karamelisierter Honig
Muscovadostreusel

ROMANTIKMENÜ

119 € p. P.



GETRÄNKEANGEBOT

Es ist uns daran gelegen, Ihnen einen sorgenfreien Tag zu bereiten, an dem Sie nichts weiter tun müssen, als Ihr besonderes Fest zu genießen. Eine Getränkepauschale, welche die anfallenden Kosten kalkulierbar macht, trägt dazu bei. Gerne bieten wir Ihnen folgende Varianten an:



GETRÄNKEPAUSCHALE 1

BELLINI

Pfirsichmark / Prosecco

PROSECCO „DRUSIAN“ DI VALDOBBIADENE

ADELHOLZENER WASSER

Mit und ohne Kohlensäure

SOFTDRINKS

AUGUSTINER BIERE

Helles / Weißbier / Dunkel

WEISSWEIN

RIESLING „GRAUSCHIEFER“
Schmitges / Mosel / Deutschland

ROTWEIN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
Cantina Zaccagnini / Abruzzen / Italien

KAFFEESPEZIALITÄTEN

**GETRÄNKEPAUSCHALE I INKLUSIVE APERITIF:
49 € p. P.**

Die Getränkepauschale deckt 4 Stunden ab.
Danach werden pro Stunde 6,9 € zusätzlich pro Person berechnet.

GETRÄNKEPAUSCHALE 2

CLASSICS SELECTION

PROSECCO „DRUSIAN“ SUPERIORE „BLUE“

BELLINI

Pfirsischmark / Prosecco

APEROL SPRITZ

HUGO

ADELHOLZENER WASSER

Mit und ohne Kohlensäure

SOFTDRINKS

AUGUSTINER BIER

Helles / Weißbier / Dunkel

WEIN

SANCERRE

Merlin Cherrier / Loire / Frankreich

SAINT ÉMILION GRAND CRU

Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc
Chateau Brun / Bordeaux / Frankreich

KAFFEESPEZIALITÄTEN

AUSKLANG AN DER BAR

Abends bieten wir eine eingeschränkte Auswahl an Cocktails und Longdrinks an:

Hendrick's & Tonic / Havana 7 Cuba Libre / Whiskey Sour / Mai Tai
Singapore Sling / Gin Fizz / Mojito / Moscow Mule / London Buck / Santino
Virgin Caipirinha / Virgin Mai Tai

GETRÄNKEPAUSCHALE INKLUSIVE APERITIF

69 € p. P.

Die Getränkepauschale deckt 4 Stunden ab.
Danach werden pro Stunde 8,9 € zusätzlich pro Person berechnet.

VERANSTALTUNGSINFORMATIONEN / ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Gerne bieten wir Ihnen zwei persönliche Beratungstermine an. Für jeden weiteren persönlichen Termin berechnen wir 80 €. Sollte ein Probeessen gewünscht sein, kann dieses gerne kostenpflichtig ausgerichtet werden. Für die verkosteten Speisen werden 50 % des Menüpreises berechnet.

PREISE UND ZAHLUNGSMODALITÄTEN

1. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen USt.
2. Der Auftraggeber verpflichtet sich freiwillig, eine Pauschale von 8 % an Trinkgeld für Service und Küche auf den Food & Beverage Umsatz zu bezahlen.
3. Bei Bestätigung des Angebots per E-Mail wird ein Bewirtungsvertrag geschlossen. Mit der Annahme des Bewirtungsvertrags werden die allgemeinen Geschäftsbedingungen ebenfalls angenommen.
4. Für jeden gebuchten Sitzplatz muss ein F&B-Mindestumsatz von 80 € geleistet werden. Die Kalkulation basiert auf einer Verweilzeit von 4 Stunden.
5. Die Bezahlung kann vor Ort in Bar, per Kredit- oder EC-Karte geleistet werden.
6. Für Gruppen ab 10 Personen kann eine Rechnung gestellt werden, diese hat ein Zahlungsziel von 10 Werktagen ab Rechnungsstellung.

PERSONENZahl UND STORNIERUNG

1. Die finale Personenzahl muss bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bekannt gegeben werden, ansonsten wird die im Angebot veranschlagte Zahl an Menüs verrechnet.
2. Es gelten folgende Stornierungsbedingungen:
 - Bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn kostenfrei
 - Bis 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn werden 40 % des kalkulierten F&B-Umsatzes in Rechnung gestellt
 - Am Veranstaltungstag selbst und bei einem No-Show werden 100 % des kalkulierten F&B-Umsatzes in Rechnung gestellt.
3. Bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn können beide Vertragsparteien vom Bewirtungsvertrag zurücktreten.

EXKLUSIVBUCHUNG UND VERLÄNGERTE ÖFFNUNGSZEITEN

1. Bis zu 40 Personen muss nicht exklusiv gebucht werden. Ab 41 Personen findet die Feier exklusiv im Salon statt und es muss ein F&B Mindestumsatz von 8.000 € geleistet werden. Ab 70 Personen muss das Restaurant exklusiv gebucht werden. Bei einer Exklusivbuchung des Restaurants muss ein F&B-Mindestumsatz von 25.000 € geleistet werden.
2. Eine Exklusivbuchung des Midgardstadls ist ab 60 Personen verpflichtend. Der Mindestumsatz beträgt 4.000 €.
3. Eine Verlängerung der regulären Öffnungszeiten bis 24:00 ist gegen eine Nachtpauschale von 450 € pro angefangener Stunde möglich.

MUSIKDARBIETUNGEN UND LAUTSTÄRKE

1. Nach 20:00 Uhr ist eine maximale Dezibelgrenze für Musik von DJ oder Liveband von 75 Dezibel in der Spitze einzuhalten. Bei Nichteinhalten wird die musikalische Beschallung über die hauseigene Anlage fortgesetzt. Musik im Außenbereich ist nicht erlaubt. Ab 20.00 Uhr müssen Fenster und Türen geschlossen bleiben. Für jegliche Schäden und Strafen durch Nichteinhaltung der Dezibelgrenze haftet der Kunde in vollem Umfang.
2. Der Aufenthalt im Außenbereich ist ab 22:00 Uhr nur unter den in den Ortsauflagen erlaubten Dezibelgrenzen erlaubt. Sollte diese Lautstärke nicht eingehalten werden, muss der Außenbereich geräumt werden.
3. Ab 22:00 Uhr ist bei der Buchung des Midgardstadls, des Salons oder des ganzen Midgardhauses ein Silencer zu buchen. Der Stundensatz beträgt 45 € pro angefangene Stunde.
4. Sollten bei einer Veranstaltung im Midgardhaus Livemusik oder ein DJ gewünscht sein, müssen obligatorisch alle Zimmer im Midgardhaus gemietet werden oder der entsprechende Ausfall kompensiert werden, da eine Vermietung an externe Gäste durch die Geräuschbelästigung nicht möglich ist. Die Zimmer sind zu folgenden Preisen anzumieten: Suite 1: 850€ / Suite 2: 650€ / Zimmer 1: 450€ / Zimmer 2: 280€

