

MIDGARDSTADL ANGEBOTE



Herzlich Willkommen Im Midgardstadl!

Bewirtungskapazitäten:

gesetzt: 120 Personen Stehempfang: 200 Personen

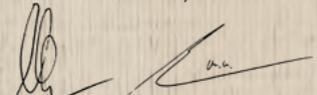
Außenbereich: 200 Personen

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Euch unser neues Midgardstadl zu präsentieren. Ein Ort für Feiern, Begegnungen und Zusammenkünfte. Der charmant rustikale Stil macht vieles möglich: Hochzeiten, ob traditionell bayrisch oder elegant in Weiß, Firmenfeiern, Tagungen am See, ausgelassene Familienfeiern und einiges mehr.

Auf den folgenden Seiten führen wir Euch durch unsere kulinarische Begleitung und die Räumlichkeiten. Lasst Euch für euren Anlass inspirieren und sucht gerne das persönliche Gespräch mit uns – wir würden uns freuen, Euch bei der Planung zu begleiten!

Herzliche Grüße,


Alexander & Michael Urban



Unser Buffet & Menü Angebot



Bayerisches Buffet

Bayerisches Gedeck

Obazda | Brezn | Radieserl

Vorspeisen Buffet

Radiplatte mit Schnittlauchbrotten | Salami Pralinen
Leberkäse | Pressack | Landjäger | Regensburger
Griebenschmalz | Butter | Gemischter Salat
Kartoffelsalat | Krautsalat | Bergkäse
Räucherfischplatte | Sahnemeerrettich

Warmes Buffet

(Wahl von je zwei oder vier der folgenden
Hauptgänge und Beilagen)

Hauptgänge

Spanferkelkeule | Rinderrouladen
Fleischpflanzerl | Chicken Wings
Lachssteak | Pfefferrahmgeschnetzeltes
Käsespätzle

Beilagen

Kartoffelknödel | Semmelknödel
Buttergemüse | Lauchrahmgemüse
Sauerkraut | Blaukraut
Ofenkartoffeln

Dessert Buffet

Apfelkücherl | Beerentopf
Auszogne | Eisvariation



Mediterranes Buffet

Mediterranes Gedeck

Parmesan | Oliven | Grissini

Vorspeisen Buffet

Antipasti | Räucherfisch auf Couscous Salat
Roastbeef mit Honig-Senf Sauce | Panzanella
Caesar Salat | Meeresfrüchte Salat
Schinken | Melone

Warmes Buffet

(Wahl von je zwei oder vier der folgenden
Hauptgänge und Beilagen)

Hauptgänge

Lammhaxe | Poulardenbrust Florentine
Garnelenspieße | Lachssteaks | Dorade im
Ganzen | Piccata Milanese | Penne in Kräuter-
Parmesan Sauce | Gnocchi in Salbeibutter
Schweinekotelettes mit Knoblauch & Thymian

Beilagen

Meersalzkartoffeln | Kartoffelgratin
Mediterranes Gemüse | Bohnengemüse
Knoblauchbaguette | Süßkartoffeln
Linsen-Kichererbsensalat mit Balsamico

Dessert Buffet

Apfeltarte | Eisvariation
Panna Cotta mit Fruchtmark
Schokoladenkuchen
Obstetagere



Barbecue

Grillen heißt: beisammen sein und den Tag genießen. Bei unserem umfangreichen Barbecue vom Holzkohlegrill kommt jeder Grillfreund auf seine Kosten. Ob Ochsenfetztn, Holzfällersteak, Lammkotelett oder doch eine unserer vegetarischen Alternativen – es ist für jeden Eurer Gäste etwas dabei. Dazu gibt es ein reichhaltiges Salat- und Beilagenbuffet, das keine Wünsche offen lässt.



Ofenkartoffel

Dieser Klassiker darf bei einem Grillabend nicht fehlen.



Original Holzkohlegrill

Echtes Grillaroma ist einfach unverwechselbar und braucht Flamme.



Vielfalt auf dem Teller

Unsere vegetarischen Grillspezialitäten sind auch für Fleischliebhaber ein Genuss.



Stadl – Menü

Grießnockerl Suppe | Suppe der Saison

Vorspeisen Option

Salat mit Ziegencamembert

Hauptgang Optionen

Tafelspitz

Wirsing | Petersilienkartoffeln
Meerrettich

Rinderfilet

Bohnen | Kartoffelgratin

Bauern Ente

Kartoffelknödel | Blaukraut

Weitere Hauptgang Optionen

Rinderroulade mit Spätzle

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Wildragout mit Spätzle

Dessert Optionen

Dessert Turm

Auszogne | Apfelkücherl | Windbeutel | Vanillesoße

Bayerisch Crème mit Fruchtmark



Menü Beispiele

3 Gänge

Grießnockerl Suppe

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Bayerisch Crème
Fruchtmark

4 Gänge

Spargelcrème Suppe

Salat mit Ziegencamembert

Rinderfilet
Bohnen | Kartoffelgratin

Dessert Turm
Auszogne | Apfelkücherl
Windbeutel | Vanillesoße



Veranstaltungsvielfalt im Midgardstadl



Bayerisch

Charmant rustikal ist das Motto, wenn es um bayrische Tradition geht - und das kann man im Midgardstadl perfekt erleben! Ganz im gehobenen Wirtshauswiesenflair servieren wir Bayrisches Gedeck, Brotzeitbrett'l und Brezen. Dazu noch ein Holzfass feinstes Augustiner Bier, das mit großer Show angezapft wird. Da kann die Stimmung nur gut werden. Anschließend dürfen es vielleicht ein paar Schmankerl vom bayrischen Buffet sein? Unsere Empfehlung: auf jeden Fall die Spareribs am langen Knochen probieren - die sollten auf keiner Feier fehlen!



Holzfass anzapfen

Eine traditionelle Eröffnung, die jeder gerne sieht.



Spareribs & Augustiner

Ein gutes Paar, das keine Wünsche offen lässt. Prosit!



Brotzeitbrett'l

Auf dem Tisch eingesetzt laden unsere Brotzeitbrett'l zum Teilen und genießen ein.



Festlich

Edel und elegant in Weiß - auch das kann unser Midgardstadl. Festlich gedeckt für entsprechende Anlässe kommt nochmal eine gehobenere Atmosphäre auf. Das Ambiente lädt zu gutem Essen ein und wir empfehlen unser mediterranes Buffet mit feinen Gerichten und stilvoller Dekoration. Dazu darf es noch der richtige Wein sein und der Blick auf den See, dann ist das Ambiente perfekt!



Blumengedecke

Besonders auf den weißen Tafeln machen Blumen eine festliche Stimmung.



Festliches Gedeck

Klassisch und stilet lassen die weißen Tischdecken den Raum noch eleganter wirken.



Mediterranes Buffet

Antipasti, Roastbeef und andere Gaumenfreuden bieten einen passenden kulinarischen Rahmen.

Tanzen & Feiern

Feiern im Midgardstadl: das ist gute Musik, Tanz und fescche Trachten. Ob Firmenfeier, Dirndlball oder andere Anlässe, in jedem Fall besteht die Möglichkeit, eine Tanzfläche einzuplanen - ob mit DJ oder Liveband. Für bis zu 180 Personen ist dieses Veranstaltungskonzept möglich. Und in Kombination mit unseren Sommer- und Winterspielen hat man ein vollwertiges ganztags Unterhaltungsprogramm.



Firmenfeier

Von Teamaktivitäten bis zum kulinarischen Rahmenprogramm kommt bei uns alles aus einer Hand.



Liveband oder DJ

Am Ende ist das Geschmackssache. Worin wir uns alle einig sind: gute Musik gehört einfach dazu!



Sommer- und Winterspiele

Besonders für Firmenfeiern ein beliebtes Programm. Mit insgesamt 39 möglichen Aktivitäten können wir jederzeit ein individuelles Programm erstellen.



Tagung

Sowohl das Midgardstadl als auch unsere Seelounge sind die perfekten Orte für eine Tagung in außergewöhnlichem Ambiente direkt am See. Präsentationstechnik, genügend Platz für die gewünschte Bestuhlung von 10 bis zu 150 Personen und die Außenbereiche mit direktem Seeblick machen unsere Räumlichkeiten zum perfekten Ort für Begegnung, Austausch und Inspiration.



See-Lounge

Für kleine Gruppen mit eigenem Balkon und Showküche.



Kulinarische Begleitung

Ob Tagungsbuffet, Ausklang im Tutzinger Biergarten oder feines Abendessen im Midgardhaus - wir machen jede Tagung zu einem Erlebnis!



Tagungsaufbau

Je nach Wunsch stehen Präsentationstechnik, Moderationskoffer und Tischausstattung zur Verfügung.

Weitere Veranstaltungsräume im Midgardhaus

Nicht nur im Midgardstadl haben wir schöne Räume. Auch im Midgardhaus haben wir eine Vielzahl von Möglichkeiten mit dem schönsten Ausblick am Starnberger See.

Werft gerne einen Blick in unsere Veranstaltungsbroschüre „Kulinarische Erlebnisse“.



Eleganz im „Salon“

Gediegen und elegant erscheint der Salon mit der historischen Deckenvertäfelung. Hier haben Veranstaltungen bis 70 Personen Platz.



Empfang im Bistrobereich

Erlebt mit Euren Gästen gleich zu Beginn das mediterrane Ambiente unseres Restaurant mit einem Stehempfang.



Beisammensein im Restaurant

Im mediterranen Restaurantbereich können Veranstaltungen bis zu 40 Personen exklusiv feiern. Selbstverständlich ebenfalls mit Seeblick.



Jetzt buchbar:
Unsere See-Lounge

Preise Buffets

Bayerisches Gedeck
6,9

Mediterranes Gedeck
7,9

Bayerisches Buffet

zwei Hauptgänge und zwei Beilagen
36,9

vier Hauptgänge und vier Beilagen
44,9

Mediterranes Buffet

zwei Hauptgänge und zwei Beilagen
47,9

vier Hauptgänge und vier Beilagen
57,9

zusätzliche Buffet Optionen (Preis pro Person)

Suppenauswahl
Kartoffelsuppe | Pfannkuchensuppe
4,9

Rinderlende
im Ganzen – am Buffet tranchiert
10,9

Preise Platz-Gedeck

festliches Gedeck
(Stoffserviette, Tischdecke
Wasserglas, Besteck)
4,9

rustikales Gedeck
(gewickeltes Besteck, Serviette
Wasserglas) inklusive

Service

Servicekraft
(wir empfehlen eine Servicekraft pro 20 Personen)
45€ pro Stunde

Preis Barbecue

Barbecue | Grill Buffet

56,-

ohne Schweinefleisch

+ 10,-

Gut zu wissen:

Bei schönem Wetter findet das Barbecue auf den Außenflächen im Biergarten statt.

Bei schlechtem Wetter werden die Speisen des Barbecue mit auf dem Buffet im Midgardstadl aufgebaut.

Barbecue Speisenauswahl

Fleisch & Fisch

Bratwurst

Ochsenfetzn

Holzfüllersteak

Garnelenspieße

Chicken Wings

vegetarische Grillalternativen

Halloumi

Aubergine

Portobello

Zucchini

Beilagen

Ofenkartoffel

Knoblauchbaguette

Maiskolben

**Salat Buffet
Kartoffel, Gurke,
Blattsalat, Krautsalat,
Bohnensalat)
Dips**

Stadl – Menü

Grießnockerl Suppe | Suppe der Saison

6,9 | 8,9

Vorspeisen Option

Salat mit Ziegencamembert

15,9

Hauptgang Optionen

Tafelspitz

Wirsing | Petersilienkartoffeln | Meerrettich

27,9

Rinderfilet

Bohnen | Kartoffelgratin

36,9

Bauern Ente

Kartoffelknödel | Blaukraut

30,9

Weitere Hauptgang Optionen

Rinderroulade mit Spätzle

25,9

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

27,9

Wildragout mit Spätzle

27,9

Dessert Optionen

Dessert Turm

Auszogne | Apfelkücherl | Windbeutel | Vanillesoße

14,9

Bayerisch Crème mit Fruchtmark

9,9

Menübespiele

3 Gänge

Grießnockerl Suppe

Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti

Bayerisch Crème

Fruchtmark

43,9

4 Gänge

Spargelcrème Suppe

Salat mit Ziegencamembert

Rinderfilet

Bohnen | Kartoffelgratin

Dessert Turm

Auszogne | Apfelkücherl

Windbeutel | Vanillesoße

75,9

Preis Exklusivbuchung Midgardstadl

Ab 60 Personen ist die Exklusivbuchung des Midgardstadls aufgrund des offenen Raumkonzepts verpflichtend.

Statt einer Raummiete gibt es bei uns jedoch lediglich einen Mindestumsatz, den Sie mit Ihren Gästen bei uns erreichen müssen.

Weitere Informationen finden Sie in den allgemeinen Geschäftsbedingungen auf den folgenden Seiten.

**Mindestumsatz
Exklusivbuchung Midgardstadl**
4000,-

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

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

PERSONENZAHL UND STORNIERUNG

- Die finale Personenzahl muss bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich bekannt gegeben werden, ansonsten wird die im Angebot veranschlagte Zahl an Menüs verrechnet.

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.
- Bis 21 Tage vor Veranstaltungsbeginn können beide Vertragsparteien vom Bewirtungsvertrag zurücktreten.

EXKLUSIVBUCHUNG und VERLÄNGERTE ÖFFNUNGSZEITEN

- 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.
- Eine Exklusivbuchung des Midgardstadls ist ab 60 Personen verpflichtend. Der Mindestumsatz beträgt 4.000 €.
- Eine Verlängerung der regulären Öffnungszeiten bis 24:00 ist gegen eine Nachtpauschale von 450 € pro angefangener Stunde möglich.

MUSIKDARBIETUNGEN UND LAUTSTÄRKE

- 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.
- 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.
- 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.
- 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€

Midgardhaus - Augustiner am See | Midgardstrasse 3-5, 82327 Tutzing | 08158-1216 | info@midgardhaus.de