

Sehr geehrte Gäste!

Es ist uns eine Freude, Sie in unserem Hause zu Ihrer privaten Feierlichkeit, zu einem Geschäftsessen oder einer Firmenfeier begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Unser Team steht Ihnen mit all seinem Können gerne zur Verfügung und ist stets bemüht, Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt in unserem Hause zu bereiten. Von der Dekoration und den Blumen bis zum Menü, von der Menükarte bis zur Musik: Wir stimmen alles auf Ihr Fest ab.

Betrachten Sie bitte die nachfolgenden Menüvorschläge als Empfehlung für Ihre Veranstaltung wie z. B. zu Hochzeiten, Geburtstage, Stehempfängen, Tagungen, Geschäftsessen und allen Arten von Feiern und Veranstaltungen...

Folgende Menüvorschläge sind Empfehlungen unseres Küchenchefs und können selbstverständlich frei und flexibel von Ihnen kombiniert werden. Jederzeit können Sie auch Ihr ganz individuelles Menü zusammenstellen – unser Team berät Sie bei der Umsetzung Ihrer Wünsche gerne in einem persönlichen Gespräch. Aus organisatorischen Gründen, bitten wir Sie jedoch ein gemeinsames Menü für alle Gäste auszuwählen. Vegetarische Speisen im Hauptgang können hierbei selbstverständlich extra bestellt werden.

Unsere Veranstaltungen dauern in der Regel bis 1.30 Uhr. Sollten Sie jedoch eine Sperrzeitverkürzung wünschen, so stimmen Sie dies bei der Menüabsprache ab.

Rufen Sie uns einfach unter Telefon 089 / 46 92 48 an.

Ihr Gasthof Gut Keferloh Team



Allgemeine Hinweise

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl 14 Tage und die Anzahl der Gäste spätestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Bei einer Gesellschaft ab 15 Personen bitten wir Sie sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden, da es aus küchentechnischen Gründen sonst zu Verzögerungen kommen kann.

Die vorliegenden Menüvorschläge gelten für gemeinsame, einheitliche Essen ab mindestens 15 Personen. Die Büffetvorschläge ab 40 Personen. Die Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Zusatzkosten

Bei Veranstaltungsverlängerung ab 1.30 Uhr wird ein Nachtzuschlag von 130,- € pro angefangene Stunde in Rechnung gestellt.

Tellergeld

Für mitgebrachte Kuchen werden pro Stück € 1,50 Tellergeld für Stellung des Inventars, Reinigung und Servieren durch Personal, berechnet.

Korkgeld

Möchten Sie Ihren Wein selber mitbringen, berechnen wir Ihnen ein Korkgeld von € 12,50 / Sekt € 15,00 / Digestif 20,00 pro Flasche .

Gerne gestalten wir Ihnen auch Ihre individuelle Menükarte zu einem Preis von 2,50€.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir für eine Veranstaltung ab 50 Personen eine Vorauszahlung in Höhe des Menüpreises in Rechnung stellen müssen, falls Sie eine Rechnungsübernahme wünschen. Diese muss bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung bei uns eingehen. Des Weiteren ist es uns leider nicht möglich, ohne Kostenübernahme-Erklärung mit der rechtsverbindlichen Unterschrift eines Geschäftsführers der Firma, sowie der vollständigen korrekten Anschrift eine Bezahlung der Veranstaltung per Rechnung zu akzeptieren.

Zahlungsmodus

Bei der Abrechnung von Veranstaltungen ist nur Bargeld oder Eurocheck-Karte möglich. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen des Gasthof Gut Keferloh.



Inhaltsverzeichnis

Aperitif	Seite 4
Zum Empfang	Seite 5
Menüvorschläge	Seite 6-7
Vorspeisen	Seite 8
Suppen (Spezial-, Creme-, Klare Suppen, Kaltschalen)	Seite 9
Hauptgerichte (Fleisch- und Fischgerichte)	Seite 10-11
Desserts	Seite 12
Buffetoptionen	Seite 13
Bayerisches Buffet	Seite 14
Mediterranes Buffet	Seite 15
Buffet „Gut Keferloh	Seite 16
Saisonelle Angebote	Seite 17
Getränkekarte, incl. Weine & Prosecco	Seite 18 - 23
Tagungspauschale	Seite 24
Musik, Bands & Alleinunterhalter	Seite 25
Hotels, Taxi, Busse, Limousinen & Hochzeitslader	Seite 26
Checkliste	Seite 27
Anfahrt	Seite 28
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 29



Gerne bieten wir Ihnen auch der Jahreszeit entsprechend einen erfrischenden Sekt-Cocktail als Aperitif an.

Aperitif

Prosecco	0,1l	€ 3,90
Prosecco	0,75l	€ 25,50
Prosecco mit Mus	0,1 l	€ 4,45
Prosecco mit Aperol	0,1 l	€ 4,45
Prosecco " Hugo "	0,1 l	€ 4,45
Martini bianco	5 cl	€ 4,50
Campari Soda	4 cl	€ 5,30
Campari Orange	4 cl	€ 6,50
Sherry	4 cl	€ 4,00



Zum Empfang

Aperitif

Helles vom Holzfaß 30 Ltr./50 Ltr.
aus Original Keferloher Steinkrügen pro Liter € 6,80

Bayerische Canapées

Bayerischer Schmankerlteller
mit Schmalz- und Schnittlauch, Radi und Radieserl € 3,20

Bayerische Canapées pro Stück € 0,80
Griebenschmalz, Obatzda und Schnittlauch

Klassische Canapées

pro Stück

Waldorfsalat, garniert mit Walnuß € 2,10

Kräuterquark mit Zwergtomate € 2,10

Tomate & Mozzarella € 2,20

Camembert mit Traube € 2,30

Italienischer Parmaschinken mit Melone € 2,50

Französische Salami mit Cornichons € 2,50

Roastbeef mit Sauce Remoulade und Perlzwiebeln € 2,70

Schottischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich € 2,70



Menüvorschläge

3-Gang-Menüs

Menü 1

pro Person € 24,60

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
garniert mit frischem Schnittlauch

½ Bayerische Ente,
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Ofenfrischer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Menü 2

pro Person € 21,60

Münchner Brättnockerlsuppe,
mit Gemüsestreifen

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce,
mit Kartoffelknödel und Speckkrautsalat

Apfelkücherl
mit Zimtzucker und Vanilleeis

Menü 3

pro Person € 24,30

Bayerische Nockerlsuppe
aus Grieß-, Leber- und Brättnockerl

Resch gebratenes Spanferkel in Dunkelbiersauce,
mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Bayerisch Crème
mit Himbeersauce



4-Gang-Menüs

Menü 4

pro Person € 29,90

Marinierter Feldsalat mit Walnussöldressing,
gebratenem Speck und Weißbrotwürfeln

Münchner Brätnockerlsuppe
mit Gemüsestreifen

Schweinefilet am Stück gebraten
mit Kräutern à la crème, dazu Kartoffelplätzchen

Grand-Manier-Parfait auf Himbeerspiegel

Menü 5

pro Person € 32, 50

Deftige Kartoffelcremesuppe
mit Majoran und Speck abgeschmeckt

Barbarie Flugentenbrust rosa gebraten, auf Cumberlandsauce
an knackigen Blattsalaten mit Himbeer-Walnußöldressing

Kalbstafelspitz mit Bouillonkartoffeln
und frisch geriebenem Meerrettich

Dessertvariation „Gut Keferloh“

Menü 6

pro Person € 33,00

Kross gebratenes Zanderfilet
auf saurem Kartoffelgemüse

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl
und Gemüsestreifen

Bayerische Ochsenlende rosa gebraten,
Portweinsauce, Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

Bayerisch Crème
mit Himbeersauce



Vorspeisen

Marinierter Feldsalat mit Walnußöldressing, gebratenem Speck und Weißbrotwürfeln	€ 5,20
Knackige Blattsalate mit Baby-Mozzarella und Kirschtomaten in Balsamicodressing	€ 5,90
Kalbstafelspitz mariniert in Tomaten-Lauch-Vinaigrette	€ 6,90
Kross gebratenes Zanderfilet auf saurem Kartoffelgemüse	€ 7,40
Warme Lachstranche vom Grill auf Kräutersoße mit Salatgarnitur der Saison	€ 7,40
Barbarie Flugentenbrust rosa gebraten auf Cumberlandsauce an knackigen Blattsalaten mit Himbeer-Walnussöldressing	€ 7,60
Riesengarneelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten auf lauwarmen Zucchini-Carpaccio	€ 9,80



Klare Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen <i>garniert mit frischem Schnittlauch</i>	€ 3,20
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl <i>und Gemüsestreifen</i>	€ 3,90
Münchner Brättnockerlsuppe <i>mit Gemüsestreifen</i>	€ 3,90
Bayerische Nockerlsuppe <i>mit Grieß-, Leber- und Brättnockerl</i>	€ 4,50

Crèmesuppen

Karotten-Ingwer-Suppe <i>mit frittierten Lauchstreifen</i>	€ 4,30
Tomatencrèmesuppe mit Gin <i>und frischem Basilikum</i>	€ 3,80
Kürbiscrèmesuppe <i>mit steirischem Kürbiskernöl</i>	€ 4,50
Deftige Kartoffelcremesuppe <i>mit Speck und Majoran abgeschmeckt</i>	€ 4,20
Rote Paprikasuppe <i>mit Zanderwürfel</i>	€ 4,50

Spezialsuppen

Minestrone <i>Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln</i>	€ 3,90
Mulligatawny Suppe <i>Kokos-Currysuppe mit glacierten Äpfeln und Mandeln</i>	€ 4,50
Pariser Zwiebelsuppe <i>mit Käsecroûtons</i>	€ 4,50
Gulaschsuppe <i>mit Hausbrot</i>	€ 4,50

Kaltschalen

Gazpacho <i>Gemüsekaltschale mit Tomaten, pikant gewürzt</i>	€ 3,90
Geeiste Gurkenkaltschale <i>mit frischem Dill und Shrimps</i>	€ 4,50
Melonenkaltschale mit einem Schuss Prosecco <i>und frischer Minze</i>	€ 4,50



Fleischerichte

Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersauce <i>mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat</i>	€ 9,70
½ ofenfrische Bauernente <i>mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel</i>	€ 15,90
Kalbstafelspitz <i>mit Bouillonkartoffeln und frisch geriebenem Meerrettich</i>	€ 11,80
Portion glacierte Kalbshaxe <i>mit Rahmkarotten, dazu servieren wir Semmelknödel</i>	€ 14,90
Resch gebratenes Spanferkel in Dunkelbiersauce <i>mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat</i>	€ 14,90
Schwabenteller <i>Schweinemedallions mit feinen Rahmschwammerl, Käsespätzle und kross gebratenen Speckstreifen</i>	€ 13,90
Kalbsrahmbraten <i>mit Gemüse der Saison dazu servieren wir Spätzle</i>	€ 13,40
Gebratene Entenbrust mit Erdbeer-Balsamico-Sauce <i>dazu servieren wir Zuckerschoten und Macaire-Kartoffeln</i>	€ 14,80
Züricher Rahmgeschnetzelttes <i>mit frischem Marktgemüse und Butterspätzle</i>	€ 14,80
Keferloher Filetteller <i>Medallions vom Rind, Schweinefilet und Putenbrust mit frischen Rahmschwammerl, Schmorzwiebeln, Gemüse garnitur und hausgemachten Spätzle</i>	€ 15,90
Bayerische Ochsenlende im ganzen, rosa gebraten <i>mit Portweinsauce ,Prinzessbohnen und Kartoffelgratin</i>	€ 16,80
Rinderfiletspitzen in rosa Pfeffersauce, <i>mit Gemüsebouquet, dazu servieren wir Gratinkartoffeln</i>	€ 16,90
Rinderfilet im Speckmantel auf Nougat-Pfeffersauce <i>mit Baby-Karotten und Broccoliröschen, dazu servieren wir Herzoginkartoffeln</i>	€ 21,90



Fischgerichte

Zanderfilet in Knoblauch-Rosmarin-Butter <i>Auf Fenchelgarnitur, dazu servieren wir Nusskartoffeln</i>	€ 15,30
St. Petersfisch in Hummersauce <i>mit Broccoli und Wildreis</i>	€ 15,60
Loup de Mer unter einer Kartoffelkruste <i>auf Tomaten-Zucchini-Gemüse</i>	€ 15,90
Seeteufelmedaillons in Nuss-Kräuter-Kruste <i>auf Blattspinat mit Pinienkernen, dazu servieren wir Schwenkkartoffeln</i>	€ 19,90



Desserts

Bayerisch Crème <i>auf Himbeersauce</i>	€ 4,90
Rote Grütze <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 4,50
Ofenfrischer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 4,80
Weißes und braunes Mousse au chocolat <i>mit exotischen Früchten</i>	€ 5,60
Schoko-Baileys-Mousse, <i>an Schattenmorellen, garniert mit frischen Früchten</i>	€ 6,20
Zwei Stück Apfelkücherl <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 6,90
Dessertvariation „ Gut Keferloh “ <i>lassen Sie sich überraschen</i>	€ 8,90



Buffet Angebote

Gerne bieten wir Ihnen weitere Leckereien als Zusatzoption für alle Buffets oder Menüs an.

Aperitif

Helles vom Holzfaß 30 Ltr./50 Ltr.
aus Original Keferloher Steinkrügen pro Liter € 6,80

Zum Empfang

Bayerische Canapées
Griebenschmalz, Obatzda und Schnittlauch pro Stück € 0,80

Bayerischer Schmankerlteller
mit Schmalz- und Schnittlauch, Radi und Radieserl € 3,20

Käseauswahl

Käseauswahl mit frischen Früchten pro Person € 8,20

Mitternachtsschmankerl

Münchner Weißwürste pro Stück € 1,90

Hausgemachte Gulaschsuppe € 4,50



Bayerisches Buffet

(ab 40 Personen)

Eine kulinarische Reise durch Bayern

Kalte Gerichte

Räucherfischplatte

*Geräucherte Makrelenfilets, Forellenfilets und Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce*

Wurstsalat

von der Regensburger, Emmentaler Käse, Gewürzgurken und rote Zwiebeln

Bayerisches Schinken- und Käsebrett'l, *aus Schwarzgeräuchertem, Pfefferbeißer, Obatzda
Gefüllte Eier*

Frische Salate der Saison, *Tomaten-, Gurken, Kraut-, Karotten- und Blattsalate*

Warme Gerichte

Glacierte Kalbshaxe, *mit Rosmarinjus*

Schweinebraten *mit Dunkelbiersauce*

Ofenfrische Bauernenten

Beilagen

Kartoffelknödel, Semmelknödel

Salzkartoffeln, Blaukraut

Desserts

Ofenfrischer Apfelstrudel *mit Vanillesauce*

Bayrisch Creme *mit Waldbeerensauce*

Marinierter Obstsalat

Preis 35,20 € / pro Person



Mediterranes Buffet

(ab 40 Personen)

Eine kulinarische Reise durch den Süden

Vorspeisen

Gemischter Vorspeisenteller aus frisch eingelegten Auberginen, Zucchini, Paprika karamellisierten Schalotten und Champignons mit Tomaten-Bruschette

Vitello tonnato, zartes Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce

Tomaten mit Mozzarella Caprese, und frischem Basilikum und schwarzen Oliven

Toskanischer Bohnensalat, mit Thunfisch und Zwiebeln

Räucherfischplatte, aus Räucherlachs, Pfeffermakrelen, Forellenfilet, mit Sahne-Meerrettich und Honig-Senfsauce

Hauptgerichte

Kartoffel-Gnocchi in Gorgonzolasauce

Rotbarbenfilet mit Tomaten-Olivensauce,

Saltimbocca, Kalbsschnitzel mit Parmaschinken in Salbei

Geschmortes Kaninchen, nach Ligurischer Art

Zarte Lammkeule auf Barolo-Jus

Salate

Frische Salate der Saison, Tomaten-, Gurken-, Kraut-, Kartoffel-, Karotten- und Blattsalate

Beilagen

Thymiankartoffeln, Ratatouillegemüse, Kräuterreis, Butternudeln

Desserts

Panna cotta auf Himbeerspiegel

Hausgemachtes Tiramisu

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Mousse au Chocolat mit Beerenmark

Käse

Mediterrane Käseplatte garniert mit frischen Früchten

Preis 39,90 € / pro Person





Buffet „Gut Keferloh“

(ab 40 Personen)

Vorspeisen (kalt)

Edelmix vom rauchzarten Sprotten, Räucherlachsfilet, Forellenfilet

Terrine von Edelfischen mit Kaviar, Matjestartar, gefüllte Eier

Mini Mozzarella Spießchen mit Tomaten und Basilikumblättchen

Sahneheringsfilet mit fruchtigen Apfelspitzen

Cumberlandsauce, Currydip, Senf-Honigdip

Bunter Kräuter-Wurstsalat

Fruchtiger Apfel-Fenchelsalat mit Mangostücken

Pellkartoffelsalat mit frischen Kräutern und Joghurt

Klarer Gurkensalat mit frischem Dill-Dressing

Bayrischer Bohnensalat mit Roten Zwiebeln

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Reichhaltige Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz

Hauptgerichte (warm)

Schweinerückentrangen mit feiner Kräuterkruste

Gebratene Kalbshaxe in Rahmsauce

Gepökelter Grillschinken mit Kruste

Roastbeef, rosa gebraten mit Sc. Bernaise

Warmer Kartoffelsalat mit Zwiebeln und zerlassenen Speck

Kartoffel - Lauchgratin, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Butterspätzle

Gartengemüse, Apfelblaukraut

Dessert (kalt-warm)

Kürbiskernparfait mit Heidelbeerkompott

Rote Grütze mit Vanillesauce

Topfen- und Apfelstrudel

bunte Eisvariation mit Wunderkerzen

Preis € 43,90/ Pro Person



Weihnachtsmenü:

Menü 1

pro Person € 25,40

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch

Portion Gänsebraten mit gefülltem Bratapfel,
Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Hausgemachte Apfelkücherl
mit Vanilleeis und Sahne

Menü 2

pro Person € 28,40

Feldsalat in Balsamicodressing mit Speck und Croutons

Schweinefilet am Stück „rosa gebraten“ auf Steinpilzrahm,
dazu Röstinchen und Mandelbroccoli

Christstollenparfait an Beerenspiegel,
garniert mit frischen Früchten

Menü 3

pro Person € 26,20

Griesnockerlsuppe mit frischem Schnittlauch
aus Grieb-, Leber- und Brättnockerl

Französische Flugentenbrust an Erdbeer-Balsamicosoße,
dazu Macairekartoffeln und Gemüsebougette

Hausgemachtes Zimtmousse an Orangenragout
mit frischer Minze



Getränke

Paulaner Biere

Original Münchener Hell	0,5 l	€ 3,40
Original Münchener Hell	0,25 l	€ 2,40
Premium Pils	0,33 l	€ 3,20
Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5 l	€ 3,50
Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,3 l	€ 2,60
Hefe-Weißbier Dunkel	0,5 l	€ 3,50
Radler	0,5 l	€ 3,40
Russen	0,5 l	€ 3,50
Original Münchner Dunkel	0,5 l	€ 3,40
Hefe-Weißbier Leicht	0,5 l	€ 3,50

Alkoholfreie Biere

Original Münchner Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,40
Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,5 l	€ 3,50

Alkoholfreie Getränke

Adelholzener Mineralwasser Classic	0,75 l	€ 5,10
Adelholzener Mineralwasser Classic	0,5 l	€ 3,90
Adelholzener Mineralwasser Classic	0,25 l	€ 2,50
Adelholzener Mineralwasser Classic Still	0,75 l	€ 5,10
Adelholzener Mineralwasser Classic Still	0,25 l	€ 2,50
Pepsi Cola, Pepsi light, * Mirinda Orangenlimonade,	0,25 l	€ 2,30
Schwip-Schwap*	0,4 l	€ 3,20
7 Up Zitronenlimonade	0,4 l	€ 3,20
Apfelschorle klar	0,4 l	€ 3,20
Johannesbeerschorle	0,4 l	€ 3,20
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	€ 2,50
Orangennektar	0,2 l	€ 2,50
Johannisbeernektar	0,2 l	€ 2,50
Schweppes** Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2 l	€ 2,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,50
Tasse Kaffee (Koffeinfrei)	€ 2,55
Cappuccino	€ 2,80
Espresso	€ 2,20
Latte macchiato	€ 3,00



Offener Weißwein

0,2l

2010 er Grüner Veltliner

Österreich , Familie Waltner, Neudegg

€ 4,90

2010 er Custoza Val dei Molini, D.O.C.

Italien, Cantina di Custoza , Venetien

€ 4,90

2010 er Sauvignon Blanc „ Moulin Montarels „

Frankreich, Jacques & Francois Lurton, Languedoc-Roussillon

€ 4,90

Offener Rotwein

0,2l

2010 er Zweigelt

Österreich, Familie Waltner, Neudegg

€ 4,90

2009 er Montepulciano D’Abruzzo „ Colle Cavalieri „

Italien, Cantina Tollo, Abruzzen

€ 4,90

2009 er Merlot

Frankreich, Par Aimery & Limoux, Languedoc-Roussillon

€ 4,90

Prosecco & Co

0,1l

Prosecco Frizzante Treviso D.O.C. Enrico Bedin

Der Frizzante hat eine Strohgelbe Farbe und überzeugt durch Lang anhaltende Perlung und Bekömmlichkeit

€ 3,90

Allegro Rose Frizzante I.G.T. Enrico Bedin

Typischer Rose Merlot Frozzante. Fruchtig, anregend frisch, feine Perlage

€ 4,90



Weißwein

Österreich

0,75l

Hermann Moser, Kremstal

2010 er Grüner Veltliner Karmelittenberg

€ 27,50

Reife Grapefruit mit einem Anklang an Gewürznelken und Anis.
Strahlend Grüngelb. Zitrusfrüchte und Pfeffer prägen diesen Veltliner.
Hat Rasse und Klasse.

2010 er Riesling Gebling Reserve

€ 29,00

Dieser Riesling hat eine Leuchtend, strohgelbe Farbe und einen
Duff nach Pfirsich und Minze

Italien

0,75l

Borgo Molino

2010 er Chardonnay Lisan Pramaggiore D.O.C.

€ 22,90

Der beliebteste Weißweinklassiker : Goldene Farbe, eleganter Duff
Nach Blütenhonig.

Fraccaroli, Venetien

2010 er Lugana Vigneto Pansere D.O.C.

€ 23,90

Feiner Duff nach Zitrus, Pfirsich, grüner Apfel und Akazienblüten.
Optimal als Aperitif, hervorragend geeignet zu feinen Gerichten,
sowie zu See- und Meeresfrüchten.

Angelo Negro, Cascina Riveri, Piemonte

2009 er Roero Arneis D.O.C.G.

€ 27,50

Trocken, kraftvoller Wein mit einer strohgelben Farbe und intensiver
Fruchtnase nach Äpfeln und Zitrus, feine Nußaromen

Frankreich

0,75l

Jacques & Francois Lurton, Languedoc-Roussillon

2010 er Sauvignon Blanc „ Moulin Montarels „

€ 15,00

Trocken, Frisch, aromatisch mit Zitrus-Grapefruitnoten am Gaumen



Louis Latour, Beaune, Burgund
2009 er Macon – Village A.C.
Trocken, weiches Boquet, lang und harmonisch

€ 26,00

Jean-Max Roger, Bue-en-Sancerre, Loire
2009 er Sancerre Cuvee G.C. „ Grand Chemain „
Trocken, fein mineralisch. Komplexes Säurespiel,
zugängliche Fruchtaromen, harmonische Art

€ 38,50

Rotwein

Österreich

0,75 l

Hermann Moser, Kremstal
2009 er Zweigelt
Aromen von reifen Kirschen und Nelken sind in der Nase zu vernehmen.
Zeigt sich am Gaumen von einer sehr fruchtigen Seite mit abgerundetem
Tannin und schönen Trinkfluss.

€ 20,00

Italien

0,75 l

Borgo Molino, Venetien
2009 er Malbech IGt
Leuchtend rubinroter Wein mit kräftigen, lang anhaltenden und feinen
Aroma nach Himbeeren. Süß im Geschmack mit gut eingebundenen
Tanninen und harmonischen Körper

€ 18,50

Tenuta Sticciano, Toskana
2008/09 er Chianti Casa delle Fornaci
Rubinrot, Duffet nach roten Beeren, am Gaumen saftig,
feinkörniges Tannin, im Finale feine Kirschfrucht

€ 23,50



Hans Rottensteiner, Südtirol

2007 er Lagrein Dunkel Riserva D.O.C.G.

€ 27,50

Trocken, mit Veilchen-Schokolade-Lakritznoten, mit weichen Tanninen

Tenuta La Tenaglia, Piemonte

2006 er Barbera d'Asti Giorgio Tenaglia D.O.C.

€ 29,00

Der Duft zeigt Spuren von Gewürzen und ein hohe Konzentration reifer Früchte. Der Wein ist von einem glänzenden Bordeauxrot.

Der Geschmack ist der eines Großzügigen Weines, gleichermaßen Weich und elegant trotz seiner großen Struktur.

Frankreich

0,75 l

Par Aimery a Limoux, Languedoc-Roussillon

2009 er Merlot

€ 15,00

Trocken, viel Stoff, kräftige Aromen von roten Früchten

Chateau Karantes, La Clape

2008 er Bergerie Rouge, A.O.C.

€ 27,50

Die Nase bietet eine Palette roter Früchte, wie Erdbeer und Kirsche, Gewürze und Vanille. Auf der Zunge spürt man das Gleichgewicht Von Frucht und samtigen, geschmeidigen Tanninen.

Louis Latour, Beaune, Burgund

2008 er Pinot Noir A.C.

€ 32,00

Trocken, reiches Bouquet, herrlicher frische Kirschfrucht, subtile Eichenholznoten



Rosé- Wein

Österreich

0,75l

Herman Moser, Kremstal

2009 er rosimosi Rose

€ 20,00

Ein idealer Sommerwein der Ihnen ein bisschen ein Gefühl von Urlaub gibt. Seine Nase erinnert an Aromen von frischen Erdbeeren, die sich am Gaumen fortsetzen.

Weinlandhof Waltner, Neudegg

2009 er Rose

€ 20,00

Ein idealer Sommerwein der Ihnen ein bisschen ein Gefühl von Urlaub gibt. Seine Nase erinnert an Aromen von frischen Erdbeeren, die sich am Gaumen fortsetzen.

Jahrgänge & Preisänderungen vorbehalten



Tagungen

Tagungsräumlichkeiten für 5 – 220 Personen

Tagungspauschale: € 19,50 pro Tag und Person
gültig nur von Montag bis Freitag von 9.00 – 17.00 Uhr

Die Tagungspauschale beinhaltet:

- Overheadprojektor
- Leinwand 140 cm x 150 cm
- Elektrische Leinwand im Festsaal, Breite 320 cm
- 1 Handfunkmikrofon
- Flipchart und Stifte
- Rednerpult
- Staffelei
- 1. Kaffeepause (oder Tee) mit Gebäck
- **Business Lunch** (2 Gang-Menü aus der Wochenmenükarte)
- 2. Kaffeepause (oder Tee) mit Gebäck

Geräte gegen Berechnung

• Beamer	€ 25,00	pro Std.
• Tageslichtprojektor	€ 35,00	pro Tag
• Musikanlage	€ 90,00	pro Tag

Pausen-Schmankerl

• Weißwurst	€ 1,90	pro Stk.
• Butter Brezen	€ 1,25	
• Bayerische Canapées	€ 0,80	pro Stk.
• Brotzeiteller	€ 8,20	
• Obatzda	€ 5,50	
• Wurstsalat von der Regensburger	€ 4,90	
• Griebenschmalz- und Buttertöpfchen dazu servieren wir Hausbrot und Baguette	€ 2,60	
• Kuchen	€ 2,55	
• Gebäck	€ 2,40	

Alle anderen Speisen und Getränke werden extra berechnet.



Musik, Unterhaltung & Veranstaltungstechnik

DJ, Zauberer & Musikanlagen: Telefon

Music Service, Thilo Heppe 0177 / 758 58 98
Family Music, Sven Battmer 0172 / 973 63 97

Veranstaltungstechnik
Qualimero GmbH 089 / 61 06 66 60

Feuerwerk

Büttner Feuerwerke 08090 / 32 631
www.buettner-Feuerwerke

Musik & Bands

Schorsch Pfeiler & Band 0171/ 688 88 81
Bayerisches Rahmenprogramm Herr Schorsch Pfeiler

Münchner Express 0 89/ 9 03 55 05
Manfred Bleise www.muenchner-express.de

Double Time 08063 / 80 99 40 (Duo)
Herr Körner www.john-farmer-collection.de

Alleinunterhalter

Karlheinz Honsberg 089 / 700 31 94

Jodlerin u. Musikantin 08171 / 203 95
Barbara Lexa

Harfe & Stubenmusik 08062 / 21 76
Rosmarie Bernhofer

Zither & Entertainment 08061 / 51 36
Pauli Knoll 0171 / 448 20 63

Call a Piano Bar & Jazz Pianist
Thomas Walossek 089 / 60 85 31 48

Drehorgelspieler 08052 / 95 88 74
Thomas Wenzel



Hochzeitslader

Franz Holzner
H. Breitenbach

089 / 950 36 47
089 / 888 81 55

Hotels und Pensionen in unserer Nähe

Hotel zum Wiesbacher
Waldluststr. 25
85540 Haar

0 89 / 456 04 40
www.wiesbacher.de

Pension Jagermo
Inhaber. Otto Bußjäger
Gramenstr. 2
85630 Grasbrunn

0 89 / 462 61 60
www.jagermo.de

Alter Wirt Putzbrunn
Glonner Strasse 11
85640 Putzbrunn

0 89 / 46 69 57
www.alterwirtputzbrunn.de

Arcus Hotel ** garni**
Vaterstettener Straße 1
85622 Weißenfeld/München

0 89 / 90 90 07 00
www.arcushotel.de

Ambassador Apparthotel
Bretonischer Ring 14
85630 Grasbrunn

0 89 / 46 00 10

Landgasthof Forstwirt
Beim Forstwirt 1
85630 Grasbrunn/Harthausen

08106 / 363 80

Taxi, Busse, Limousinen und Kutschen

Taxi Geyer Haar

089 / 460 56 56

Spitzauer Kutschen

089 / 99 02 02 90



Gedankenstütze zur Durchführung Ihrer Festlichkeiten und weiteren Veranstaltungen.

- Datum
- Uhrzeit, Zeitablauf
- Ort
- Personenzahl
- Einladungsliste Einladungskarte Rückantwort
- Bus Taxi individuell
- Aperitif
- Menü Buffet Snacks Imbiss
- Getränke Weine
- Kaffee Spirituosen Tabakwaren
- Dekoration: Blumen Kerzen
- Menükarten Tischkärtchen
- Veranstaltungsraum
- Tischstellung Tischordnung
- Orchester Darbietungen
- Formalitäten: Sperrstunde
- Konferenztechnik Telefon Fax
- Blöcke, Bleistifte
- Gästebuch Geschenktisch
- Fotograf
- Unterkunft
- Gastgeschenke
- Garderobenabgabe
- Abfahrt: Bus Taxi individuell



Anfahrt



Gasthof Gut Keferloh

Gasthof Gut Keferloh GmbH
Keferloh 2 * 85630 Grasbrunn
Tel. 089 / 46 92 48
Fax 089 / 460 37 68
eMail: gastro@gut-keferloh.de
www.gut-keferloh.de

Einstellungen für Navigationssystem:

Strasse: keine

Ort: Keferloh (nicht Grasbrunn)



Allgemeine Geschäftsbedingungen – Gasthof Gut Keferloh

1. Vertragsparteien sind der Veranstalter und der Gasthof Gut Keferloh.
2. Die Reservierung von Räumen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung durch den Gasthof Gut Keferloh für diese sowie für den Veranstalter bindend.
3. Die Überlassung von Räumen begründet ein Mietverhältnis.
Eine Unter- bzw. Weitervermietung von Räumen bedarf der schriftlichen Genehmigung des Gasthof Gut Keferloh.
4. Die gesetzliche Mehrwertsteuer ist, soweit sie anfällt, in den Preisen eingeschlossen. Eine Erhöhung der gesetzlichen Mehrwertsteuer nach Vertragsabschluß geht zu Lasten des Auftraggebers.
5. Die Rechnungen des Gasthof Gut Keferloh sind binnen 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
5.1. Bei schriftlichen Mahnungen des Gasthof Gut Keferloh zur Zahlung der Rechnung nimmt diese eine Mahngebühr von 15,40 € zuzüglich Mehrwertsteuer pro Mahnschreiben. Die Verzinsung der ausstehenden Forderung beginnt 8 Tage nach Rechnungsstellung und wird zu banküblichen Dispositions-Kredit-Konditionen verzinst.
6. Der Veranstalter muss dem Gasthof Gut Keferloh die endgültige Teilnehmerzahl spätestens drei Werktage vor Veranstaltungstermin mitteilen, um einen reibungslosen Ablauf der Veranstaltung zu gewährleisten. Wird die endgültige Teilnehmerzahl nicht rechtzeitig mitgeteilt, gilt die vom Veranstalter zuletzt genannte Teilnehmerzahl als Bestellung und Abrechnungsgrundlage, soweit diese höher als die tatsächliche Anzahl der Teilnehmer
7. Abweichungen der Personenzahl nach unten gegenüber der als endgültig gemeldeten Teilnehmerzahl werden bis zu maximal 3 % berücksichtigt und der Abrechnung zu Grunde gelegt. Darüber hinaus gehende Abweichungen können nicht berücksichtigt werden und gehen zu Lasten des Veranstalters.
8. Der Veranstalter darf Getränke und Speisen zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Ausnahmefällen kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden. In diesem Fall wird Teller- bzw. Korkengeld erhoben.
9. Soll eine Veranstaltung länger als 1.30 Uhr dauern, so entstehen für jede weitere angefangene Stunde Personalkosten in Höhe von € 130,00
10. Jedwede Anzeige in öffentlichen Zeitschriften oder Ähnlichem bedürfen vorheriger Zustimmung durch den Gasthof Gut Keferloh.
11. Hat der Gasthof Gut Keferloh begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht sowie im Falle von höherer Gewalt, kann der Gasthof Gut Keferloh die Veranstaltung absagen.
12. Stornogebühren
Sollte die Veranstaltung vom Veranstalter abgesagt werden, nachdem eine schriftliche Reservierungsbestätigung vom Gasthof Gut Keferloh an den Veranstalter versandt wurde, wird eine Stornogebühr von 3 Euro pro Gast fällig. Die Rechnung ist zahlbar innerhalb von 8 Tagen ohne Abzug von Skonto.
13. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Gasthof Gut Keferloh, Keferloh /München.
14. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihrer möglichst nahe kommenden, gültigen Bestimmung.

Abweichende Vereinbarungen oder Neben-Abreden müssen schriftlich festgelegt werden.

München, Januar 2010

Gez. Josef Ratzesberger
Gasthof Gut Keferloh

