



Eventmappe

ZUM EMPFANG

Secco & Bier Empfang Secco Weiss vom Winzerhof Lang, Tegernseer 0,33 hell oder Pils Orangensaft und Wasser	10,00 €/Person
Secco Empfang Secco Weiss vom Winzerhof Lang, Orangensaft und Wasser	8,00 €/Person
Spitzer Empfang Unser Barkeeper Andras kreiert leichte Cocktails mit und ohne Alkohol nach Saison für Euch.	12,00 €/Person
Champagner Empfang Moet Chandon Imperial Brut	Flasche 105 €
Bayrische Häppchen Laugenstangerl mit Obatzda und Zwiebel Schnittlauchbrot mit Salzflocken Schwarzbrot mit Butter und Bauernspeck (3 Stk. /Person)	9,50 €/Person
Canapés Allerlei Köstlichkeiten im Einklang mit den Jahreszeiten Auf Wunsch auch vegan, vegetarisch, glutenfrei	10,50 €/Person
Flying Canapés (bis 30 Personen) Allerlei Köstlichkeiten im Einklang mit den Jahreszeiten Auf Wunsch auch vegan, vegetarisch, glutenfrei	10,50 €/Person

KUCHEN AUS UNSERER PATISSERIE

Hochzeitstorte ab 20 Personen

Ganz nach Euren Wünschen. Ob Naked Cake oder bunte Blütenpracht.
Ob mit weißer oder dunkler Schokolade, mit Beeren oder Obst der Saison
Preis je nach Größe

Hochzeitsherz ab 20 Personen

Unsere berühmte Hochzeitsherztorte mit weißer Schokolade und Beeren
Preis je nach Größe

Kuchen und Torten Buffet ab 50 Personen

Eine mit Euch abgestimmte Auswahl an hausgebackenen Kuchen und Torten aus unserer Patisserie.

Preis je nach Größe

Euer Kuchen – Unser Kaffee

Pro Person 9,50 €

Gerne könnt Ihr Euren eigenen Kuchen mitbringen.
Für das Einkühlen, das Bereitstellen, sowie Teller und Besteck berechnen wir eine Service Pauschale.
Kaffee, Tee, Heiße Schokolade und alles was dazu gehört gibt es inklusive.

MENÜS

Um Euch das bestmögliche Erlebnis zu garantieren, servieren wir im Gasthaus ab 12 Erwachsenen eines der aufgeführten Menüs.
Eine Auswahl a la Carte ist in diesem Fall leider nicht möglich.

Gerne gehen wir auf Lebensmittelunverträglichkeiten sowie vegetarische oder vegane Ernährung sehr gerne ein.
Lasst uns das einfach im Vorfeld wissen, damit wir hier auch hier etwas Schönes Vorbereiten können.

Überraschungs-Menü

Unser Küchenteam zaubert für Euch mit allem was die Natur bereithält, ein kreatives Menü im Einklang mit den Jahreszeiten

4 Gänge 85€
5 Gänge 99€

Weinbegleitung

Die perfekte Begleitung zu Eurem Menü.
Ausgesucht und zusammengestellt
von unseren Weinexperten

4 Gänge 35€
5 Gänge 40€

SPITZER KLASSIKER MENÜ

Bis 19 Personen könnt Ihr und Eure Gäste vor Ort die Hauptgänge bestellen.
Ab 20 Personen benötigen wir die Vorauswahl bitte eine Woche vor der Reservierung.

Brot & Spiele

Allerlei warme und kalte Vorspeisen, immer wieder neu von unserer Küche gezaubert.
In der Mitte vom Tisch eingestellt zum Teilen - da ist für jeden Geschmack etwas dabei.
Dazu unser Hopfazupfabrot, Butter und
ein Aufstrich der Saison

Suppe der Saison

Böfflamott

36h geschmortes Schulterscherzel vom Freiland Rind mit Kraftjus, mit Beilagen der Saison

Tagesfang

Fangfrisches Filet mit Beilagen der Saison

Vegetarisch lt. aktueller Tageskarte

Süße Naschereien

Unsere Patisserie zaubert sündhaft leckere Naschereien.
In die Mitte am Tisch eingestellt und somit perfekt zum Teilen.

3 Gang (ohne Suppe)

4 Gänge Menü

69 € pro Person
76 € pro Person

GENUSS GRILL BUFFET

Vorspeisen und Salate

Bunte Tomaten mit Büffelmozzarella | Gebratener Broccoli Salat mit Chili |
Asiatischer Gurkensalat | Gegrillter Romana Salat | cremig knackiger Cole Slaw |
gegrillte Wassermelone mit Feta | Blattsalate, Dressing, Brotkorb

Vom Grill

Pulled Pork | BBQ Ribs vom Rind | Harissa Hähnchenkeulen-Steaks |
Lachsforelle mit kreolischen Aromen| Grillwürstel für Kinder |
Smashed Potatoes | Grillgemüse | BBQ Sauce | Aioli | Sour Creme

Nachspeise

Gegrillte & mit Honig glasierte Ananas mit Rum Rosinen-Eis
alternativ Sauerrahm-Eis

69 € pro Person

MITTERNACHT SNACK

Boarisches Fingerfood	10 €/Person
Fleischpflanzerl Mini-Schnitzel Käse Spieße Kartoffelkas auf Brot mit Schnittlauch Hendlhaxerl Brot	
Käse und Speck	11 €/Person
Internationale Käseauswahl Feigensenf Trauben Südtiroler Speck Kaminwurzen Kren Gurkerl Brotauswahl	
Käseplatte	12 €/Person
Internationale Käseauswahl Feigensenf Trauben Brot	
Gulaschsuppe	8 €/Person
Kräftige Suppe Brot	
Currywurst	9 €/Person
Hausgemachte Curry Sauce Brot Pickser	

GETRÄNKE-PAUSCHALE

Inkludiert sind folgende Getränke:

Grander Wasser still und spritzig | Spitzer Limonaden der Saison |

Alkoholfreie Getränke | Saftschorlen | Spitzer Bier |

sonstige Biere (Craft Biere ausgenommen)

Rotwein: Spitzer Wein Rot, Cuvéé Merlot & Lagrein, Castel Sallegg, Südtirol

Weißwein: Spitzer Wein, Silvaner, Weinbau Lang, Franken

Kaffee aus unserer Siebträger Maschine, Heißgetränke

Die Pauschale gilt für 6 Stunden ab Eintreffen der Gäste (bis max. 0 Uhr).

Gerne kann die Pauschale stundenweise für 10 € pro Stunde pro Gast verlängert werden.

45 €/Person

SORGLOS PAUSCHALE

Spitzer Cocktail Empfang

Alle Getränke der Getränke Pauschale | 5 ausgesuchte Longdrinks

Eine Runde Digestif nach dem Essen | Kaffee und Heißgetränke

Die Pauschale gilt den ganzen Tag ab Eintreffen bis Ende (bis max. 0 Uhr)

100 €/Person

UNSERE RÄUME

Der Umsatz wird bei der Raummiete angerechnet.
Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, wird die Differenz als Miete aufgeschlagen.

Neuer Raum (Exklusivnutzung)

Plätze: 70

halbtags bis 8 Stunden	5.000 €
ganztags ab 8 Stunden	7.500 €

Neuer Raum inkl. Bar (Exklusivnutzung)

halbtags bis 8 Stunden	5.500 €
ganztags ab 8 Stunden	8.500 €

Gaststube

Plätze: 48

halbtags bis 8 Stunden	3.500 €
ganztags ab 8 Stunden	4.500 €

Stüberl

Plätze: 24

halbtags bis 8 Stunden	1.000 €
ganztags ab 8 Stunden	2.000 €

Gasthaus komplett (Exklusivnutzung)

Plätze: 172

halbtags bis 8 Stunden	8.500 €
ganztags ab 8 Stunden	12.000 €

UNSERE EMPFEHLUNGEN

DJ

DJ Marto: <https://www.djmarto.com/>

DJ & Saxophone Sebastian Wurzer: sebastian-wurzer@gmx.de oder 0176/61906247

DJ Roland: roland.oberndorfer@t-online.de oder 0171/3193542

Live-Musik

www.soundslikeflow.com (Duo, Trio oder Band)

www.wolke7-music.de (Trio)

Kinderbetreuung

viola.kinderbetreuung@yahoo.com

Shuttle Service

Shuttle Service für Gruppen: <https://gruener-bus.de/>

Shuttle Service für Einzelpersonen: <https://www.fg-fahrservice.de/>

Hotels

<https://www.living-hallertau.de/>

<https://www.hotelabenstal.com/> (ca. 5 Min. Fahrtzeit)

<https://www.haimerlhof.de/> (ca. 10 Min. Fahrzeit) Wolnzach - direkte Autobahnabbindung)

Blumen

Birgit Bachmaier - Blumenbinderei Bachmaier

Kurzstrasse 4 - 85406 Zolling

Telefon 0 81 67 / 95 53 75 - Mobil 0170/9882635

E-Mail: birgit.bachmaier@bachmaier-blumen.de

Dekostrauß - Hochzeitsdeko und Floristik

Lena-Marie Hornberger - Tel. 0170/5055985

info@dekostrauss.de - www.dekostrauss.de

Brautmoden

www.herzzauber.de

Fotografin

[https://www.veronika-heckmeier.de/](http://www.veronika-heckmeier.de/) [https://alex-mayer.com/](http://alex-mayer.com/)

Trauringe

www.elfinger-zellner.de

Papeterie & Design

www.marygoesround.de

PAUSCHALEN

Veranstaltungs- & Servicepauschale im Gasthaus 200 €
ab 20 bis 30 Personen

Veranstaltungs- & Servicepauschale im Gasthaus 450 €
ab 30 bis 40 Personen

Veranstaltungs- & Servicepauschale im Gasthaus 600 €
bis 100 Personen

Während jeder Veranstaltungsplanung fällt irgendwann das Thema Budget und Zusatz-aufwendungen. Wir geben Euch hier mit unserer Veranstaltungs- & Servicepauschale Planungssicherheit, da hier bereits zahlreiche Leistungen, die von uns erbracht werden, bereits abgedeckt sind.

Folgende Leistungen sind in unserer Veranstaltungs- & Servicepauschale inbegriffen:

- Persönliche Abstimmungsgespräche (bis zu 3x)
- Eigener Ansprechpartner und individuelle Betreuung vor, während und nach Eurer Veranstaltung
- Bereitstellung der Räumlichkeiten
- Auf- & Abbau der Räumlichkeiten
- Reinigung vor und nach dem Fest
- Eindecken zum Kaffee und/oder Essen
- Italienische Papierservietten zum Kaffee
- Hochwertige Stoffservietten zum Menü
- Kostenlosen Nutzung der Musikanlage (iPad, Handy o.ä., KEIN DJ-Set)
- Kostenlose Nutzung von Beamer & Leinwand (im neuen Raum)
- Energiekosten
- Auf- & Abbau zum Empfang
- Kerzen am Tisch
- Erstellung der Menükarten
- Hygienekonzept

Umräumen für DJ/Band und Tanzfläche Neuer Raum & Bar 250 €
Umräumen für DJ/Band und Tanzfläche Gaststube 350 €

In der Pauschale ist die Bereitstellung samt Ein- und Ausräumen der Möbel inklusive; Technik und Equipment stellt der DJ / Band

Wir lieben unsere Nachbarn und unsere Nachbarn uns. Damit das so bleibt bitten wir um Verständnis, dass ab 22 Uhr alle Fenster und Türen geschlossen werden und sich die Lautstärke generell in einem annehmbaren Rahmen hält (keine Musik mehr im Außenbereich).

SPERRSTUNDE

Veranstaltungen enden um 0 Uhr.

Wir lieben unsere Nachbarn und unsere Nachbarn uns.

Damit das so bleibt bitten wir um Verständnis, dass wir keine verlängerten Öffnungszeiten anbieten!

Ausschankschluss ist um 23.30 Uhr - Sperrstunde ist um 0 Uhr.

STORNOBEDINGUNGEN

Eine schriftliche Stornierung des Auftrags durch den Auftraggeber ist:

- Bis 90 Tage vor der Veranstaltung --> kostenlos
- Bis 60 Tage vor der Veranstaltung --> werden 25% der Auftragssumme in Rechnung gestellt
- Bis 30 Tage vor der Veranstaltung --> werden 75 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt
- Bei einer Stornierung innerhalb von 2 Wochen vor der Veranstaltung sind wir berechtigt, die volle voraussichtliche Auftragssumme in Rechnung zu stellen.

Wir empfehlen bei größeren Feiern eine Event- und Hochzeitsversicherung.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Anzahlung

25% des Brutto-Auftragswertes werden bei Auftragsvergabe fällig.

Der Rechnungsbetrag ist 2 Tage nach Rechnungsdatum ohne Abzüge auf unser Konto zu zahlen.

Weitere 50% sind 30 Tage vor der Veranstaltungstag zu leisten.

Sie erhalten jeweils eine Abschlagsrechnung.

Schlussrechnung

Der Restbetrag ist am Ende der Veranstaltung in Bar oder mit Karte ohne Abzüge zu bezahlen. Sie erhalten eine Schlussrechnung oder einen Abrechnungsbeleg.

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN GASTHAUS SPITZER

Gasthaus Spitzer

Inhaber: Ann Sophie Richarz

Lohweg 10 - 84072 Au/Osterwaal

1. Preise

Alle Preise verstehen sich bei Speisen pro Person, bei Getränken pro Einheit (Flasche, Glas, etc.) inkl. Mwst. und sind ohne Abzug an Gasthaus Spitzer zahlbar, sofern nichts Gegenteiliges schriftlich vereinbart wird.

Die Angebotspreise gelten zwei Monate ab Vertragsabschluss. Nach Ablauf dieser Zeit sind wir berechtigt, Preiserhöhungen der Hersteller oder Lieferanten und Lohnerhöhungen an den Auftraggeber weiterzugeben.

Der Auftraggeber kann vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10 % über dem Preis bei Vertragsabschluss liegt.

2. Garantierte Teilnehmerzahl

Wenn nicht schriftlich anders vereinbart, so ist die Gästzahl vom Kunden spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung verbindlich und schriftlich zu fixieren. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, die in jedem Fall verrechnet wird! Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

3. Anzahlung

25% des Brutto-Auftragswertes werden bei Auftragsvergabe fällig.

Der Rechnungsbetrag ist 2 Tage nach Rechnungsdatum ohne Abzüge auf unser Konto zu zahlen.

Weitere 50% sind 30 Tage vor der Veranstaltungstag zu leisten.

Sie erhalten jeweils eine Abschlagsrechnung.

4. Schlussrechnung

Der Restbetrag ist am Ende der Veranstaltung in Bar oder mit Karte ohne Abzüge zu bezahlen. Sie erhalten eine Schlussrechnung oder einen Abrechnungsbeleg.

5. Lieferung & Leistungserbringung

(a) Eventuelle Beanstandungen im Rahmen der erbrachten Catering-Leistungen sind unmittelbar vor Ort bekannt zu geben, da andernfalls die Leistung als akzeptiert gilt. Für unsachgemäße Lagerung von Speisen durch den Kunden oder Auftraggeber übernehmen wir keinerlei Haftung.

(b) Alle von uns angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke verbleiben in unserem Eigentum. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände (z.B. Geschirr) obliegt ab der Übernahme bis hin zur Retournierung dem Auftraggeber. Allfällige Schäden oder Verluste sind vom Auftraggeber zu vertreten.

6. Warenangebot

Unser Sortiment ist immer saisonal bedingten Veränderungen unterworfen.

Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

7. Übrige Speisen bei Buffets

Unser Ziel ist es, Ressourcen zu schonen. Falls doch mal Essen übrigbleiben sollte, können Sie die Speisen in eine Take away Box einfüllen. Geben Sie uns 5 Tage vor dem Event Bescheid und wir bringen biologisch abbaubare Verpackungen mit. Das hilft der Umwelt und vermeidet, dass zu viel Essen weggeworfen wird. Pro Behälter verrechnen wir 0,60 €. Sollten keine Speisen vom Buffet mitgenommen werden wollen, werden die Lebensmittel von uns wieder mitgenommen und entsprechend entsorgt.

8. Verrechnung

- (a) Bestellte Menüs und Buffets werden entsprechend der bestellten Menge verrechnet (siehe hierzu auch Pkt. 2). Getränke, sofern nicht gesondert vereinbart, nach Verbrauch.
- (b) Die Abrechnung von Personal-Stundenleistungen erfolgt immer im 15 Minuten Sprüngen.
- (c) Veranstaltungen enden um 24.00 Uhr.

9. Storno

Eine schriftliche Stornierung des Auftrags durch den Auftraggeber ist:

- Bis 90 Tage vor der Veranstaltung --> kostenlos
- Bis 60 Tage vor der Veranstaltung --> werden 25% der Auftragssumme in Rechnung gestellt
- Bis 30 Tage vor der Veranstaltung --> werden 75 % der Auftragssumme in Rechnung gestellt
- Bei einer Stornierung innerhalb von 2 Wochen vor der Veranstaltung sind wir berechtigt, die volle voraussichtliche Auftragssumme in Rechnung zu stellen.

Wir empfehlen bei größeren Feiern eine Event- und Hochzeitsversicherung

10. Rücktritt des Gasthauses

- (a) Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, sind wir in diesem Zeitraum unsrerseits berechtigt vom Vertrag zurückzutreten, wenn Anfragen anderer Kunden nach den vertraglich gebuchten Veranstaltungsräumen vorliegen und der Kunde auf unsere Rückfrage auf sein Recht zum Rücktritt nicht verzichtet.
- (b) Wird eine vereinbarte oder oben gemäß Ziffer 3 verlangte Vorauszahlung nicht geleistet, so sind wir ebenfalls zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.
- (c) Ferner sind wir berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, falls beispielsweise
 - höhere Gewalt oder andere von uns nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 - Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden;
 - wir begründeten Anlass zu der Annahme haben, dass die Veranstaltung unseren reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder unser Ansehen in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies unserem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich zuzurechnen ist.
- (d) Bei berechtigtem Rücktritt unsrerseits entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz.

11. Gesamtrechnung bei Gruppen ab 20 Personen

Wir bitten um Verständnis, dass wir hier nur eine gesamte Abrechnung machen können.

12. Raummiete bei Exklusiv-Reservierung

Auf Anfrage (abhängig von Teilnehmerzahl und Gesamtumsatz).

14. Feuerwerk

Das Anzünden von Feuerwerkskörpern, Wunderkerzen, Sky Laternen etc. ist aus feuerpolizeilichen Gründen in unseren Räumen und auf unserem Gelände nicht gestattet.

Osterwaal, Juli 2025

Alle vorherigen Preislisten/AGB's verlieren hiermit ihre Gültigkeit