

Spitzer
WIRTSCHAUS BAR CATERING KOCHSCHULE



HEIRATEN BEIM SPITZER

ZUM EMPFANG

Prosecco Empfang

Sacchetto Mille Bolle Spumante Extra Dry mit Orangensaft und Wasser

Flasche 28€

Spitzer Empfang

Unser Barkeeper Andras kreiert leichte Cocktails mit und ohne Alkohol nach Saison für Euch.

9,50 €/Person

Clouet Champagner Empfang

Grande Réserve Grand Cru Champagner von André Clouet

Flasche 80€

Bayrische Häppchen

Laugenstangerl mit Obatzda und Zwiebel | Schnittlauchbrot mit Salzflocken | Schwarzbrot mit Butter und Bauernspeck (3 Stk. /Person)

Pro Person 7,50 €

Genuss in Tüten

Allerlei Köstlichkeiten im Einklang mit den Jahreszeiten in Holzspitz Tüten
Auf Wunsch auch vegan, vegetarisch, glutenfrei

Pro Person 9,50 €

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

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

Pro Person 8,50 €



HOCHZEITS-MENÜ

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

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€

Auf'n Tisch Menü

Alles in der Mitte des Tisches zum Teilen eingestellt

Bis 19 Personen können Sie und Ihre Gäste vor Ort auswählen, welchen Hauptgang Sie möchten.
Ab 20 Personen benötigen wir die Vorauswahl spätestens 1 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

Zwischengang

Schmakofatz Ei
Pochiertes Bio-Ei mit Kartoffelschaum, Babyspinat und Nussbutter Schaum

Hauptgang

Im Ganzen gegrilltes Entrecote oder 24h geschmorte Kalbshaxe am Tisch tranchiert

Kartoffelstampf, Buttergemüse, Butternudeln, zweierlei Soßen

Obacht! Ab 30 Personen ist ein Tranchieren am Tisch nicht mehr möglich.
Wir servieren das Fleisch portioniert am Teller. Die Beilagen bleiben in der Mitte.

Süße Naschereien

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

3 Gang Menü ohne Ei 65€ pro Person

4 Gänge Menü 72€ pro Person

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 von der Fischzucht Birnbaum
mit Beilagen der Saison

Vegetarisch

nach Absprache

Süße Naschereien

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

3 Gang (ohne Suppe) 50€ pro Person

4 Gänge Menü 57€ pro Personen

GENUSS GRILL BUFFET

Vorspeisen und Salate

Bunte Tomaten mit Büffelmozzarella | Gebratener Broccoli Salat mit Chili |
Blumenkohlsalat mit Brotgewürz | Lila Waldorf Salat mit Cranberrys und Haselnüssen |
gegrillte Wassermelone mit Feta | asiatischer Krautsalat |
Blattsalate, Dressing, Brotkorb

Vom Grill

24h gesmoktes Beef Brisket | BBQ Ribs | Harissa Hähnchenkeulen-Steaks |
Lachsforelle mit kreolischen Aromen | Grillwürstel für Kinder |
Crazy Bio Kartoffeln | Grillgemüse | BBQ Sauce | Aioli | Kräuter Dip

Nachspeise

Beeren Crumble vom Grill mit hausgemachtem Joghurteis (am Tisch eingestellt)

Preis pro Person: 65€

MITTERNACHT SNACK

Bayrische Brot-Zeit Sandwiches

Natursauerteig Brot belegt mit Schinken vom Freilandschwein und Essiggurken | Forellencreme mit Gurke | Kartoffelkas und Braten mit frischen Meerrettich 9€

Boarisches Fingerfood

Fleischpflanzerl | Mini-Schnitzel | Käse Spieße | Hendlhaxerl | Brot 9€

Käse und Speck

Internationale Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Südtiroler Speck Kaminwurzeln | Kren | Gurkerl Brotauswahl 11€

Käseplatte

Internationale Käseauswahl | Feigensenf | Trauben | Brot 12€

GETRÄNKEPAUSCHALE

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, Cuveé Merlot & Lagrein, Castel Sallegg, Südtirol
Weißwein: Spitzer Wein, Silvaner, Weinbau Lang, Franken
Kaffee aus unserer Siebträger Maschine, Heißgetränke Pro Person 35€

Die Pauschale gilt für 6 Stunden ab Eintreffen der Gäste.
Gerne kann die Pauschale stundenweise für 5€ pro Stunde pro Gast verlängert werden.

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 (max. 1:30 Uhr) Pro Person 95€

MITGEBRACHTE BLUMEN

Blumen und Deko, die von uns vorbereitet & eingedeckt werden sollen

pro Tisch 10€

FRÜHSTÜCK

Abends feiern und am nächsten Tag mit Euren Lieben nochmal gemeinsam in den Tag starten.

Ab 20 Personen servieren wir Euch bei uns im Gasthaus ein wunderbares Frühstück. Serviert als Tisch Buffet, mit Allem was das Genießer Herz begehrt: Frisch gebackenes Brot, Wurst von glücklichen Tieren, Käse aus dem Tegernseer Tal, hausgemachte Marmelade, leckeres Müsli, Rührei von Bio-Hennen, Bio-Butter und regionaler Saft sowie Wasser.

Von 9-11 Uhr pro Person 15€

UNSERE RÄUME

NEUER RAUM

Plätze: 80

Exklusivnutzung: halbtags: 5.500€
ganztags: 8.000€

NEUER RAUM INKL. BAR

Plätze: 100

Exklusivnutzung: halbtags: 6.000€
ganztags: 9.000€

GASTSTUBE

Plätze: 48

Exklusivnutzung: halbtags: 4.000€
ganztags: 5.000€

STÜBERL

Plätze: 24

Exklusivnutzung: halbtags: 1.500€
ganztags: 2.500€

GASTHAUS KOMPLETT

Plätze: 172

Exklusivnutzung: halbtags: 9.000€
ganztags: 12.500€

IHR HABT WAS GROSSES VOR? SPITZER CATERING

Wie wäre es mit einem Schloss?

Schloss Pörnbach - bis zu 120 Gästen. Inklusive Schlossgarten und Platz für viele Ideen.

Ihr braucht Platz und viel Natur?

Stocker Hof, Pfaffenhofen - bis zu 150 Gästen mit großem Außenbereich und Naturschutzgebiet

Feiern zwischen Blüten

Gärtnerei Trögl - bis zu 200 Gästen zwischen blühenden Blumen und Pflanzen.



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.soundlikeflow.com (Duo, Trio oder Band)

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. Fahrtzeit; Wolnzach - direkte Autobahnanbindung)

Blumen:

Hannelore Senger / www.kreuth1.de / 08754969846

Blumen Schmidt, Inh. Maria Pedersen / 0841/38142

Brautmoden:

www.herzzauber.de

Fotograf:

<https://www.veronika-heckmeier.de/>

<https://alex-mayer.com/>

Trauringe:

www.elfinger-zellner.de

Papeterie & Design:

www.marygoesround.de

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Anzahlung:

25% des Brutto Auftragswertes werden bei Auftragsvergabe fällig. Der Rechnungsbetrag ist 2 Tage nach Auftragsvergabe ohne Abzüge auf unser Konto zu zahlen.

Weitere 50% sind 30 Tage vor Veranstaltungstag zu leisten.

Sie erhalten jeweils eine Abschlagsrechnung von uns.

Restzahlung:

Bitte überweisen Sie den Restbetrag innerhalb von 10 Tagen nach der Veranstaltung auf unser Konto - Sie erhalten eine Schlußrechnung.

Die endgültige Gästezahl ist bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltung verbindlich zu fixieren. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, die in jedem Fall verrechnet wird! Bei steigender Teilnehmerzahl wird nach tatsächlicher Teilnehmerzahl abgerechnet.

Bezgl. Buchungs- und Stornobedingungen beachten Sie bitte unsere AGB's.

MITARBEITER & SPERRSTUNDE

Veranstaltungen enden ohne vorherige Absprache um 24.00 Uhr.

Gerne feiern wir mit Euch auch über unsere offiziellen Öffnungszeiten hinaus.

Für die Verlängerung der Veranstaltung fallen ab 24.00 Uhr pro angefangene Stunde und Mitarbeiter (min. 4 Personen/min. 2 Stunden nach Ende der Veranstaltung aufgrund Aufräumarbeiten) eine Gebühr von 80€ an. Diese wird der Rechnung hinzugefügt.

Der Kunde gibt durch die Verlängerung der Veranstaltung sein Einverständnis zur Zahlung dieses Überstundenausgleichs. Ausschankschluss ist 01.30 Uhr - Sperrstunde ist 2.00 Uhr.

PAUSCHALEN

Veranstaltungs- & Servicepauschale im Gasthaus	ab 30 bis 40 Personen	350€
Veranstaltungs- & Servicepauschale im Gasthaus	bis 100 Personen	450€

Während jeder Veranstaltungsplanung fällt irgendwann das Thema Budget und Zusatzaufwendungen. 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 angenehmen Rahmen hält (keine Musik mehr im Außenbereich).

Veranstaltungspauschale Catering

450€

Während jeder Veranstaltungsplanung fällt irgendwann das Thema Budget und Zusatzaufwendungen. 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 vor Ort (Bis zu 3x)
- Eigener Ansprechpartner und individuelle Betreuung vor, während und nach Eurer Veranstaltung
- Kulinarisches Kennenlernen. Wir laden Euch zu einem Candle Light Dinner in unser Restaurant ein, an dem Ihr Euer Hochzeitsmenü schon vorab genießen könnt. Auf Wunsch auch gerne mit von uns dazu empfohlenen Weinen.
- Hygienekonzept vor Ort
- Organisation der Küche vor Ort
- Aufbau der Catering Küche
- Abstimmungstermine mit der Eventagentur

Personalaufwand Küche ab 50 bis 100 Personen

800€

Personalaufwand Küche ab 100 Personen

1.100€

Vorbereitung vorab, zusätzliches Personal sowie die Organisation und das Verpacken des Caterings

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

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN GASTHAUS SPITZER

Gasthaus Spitzer
Inhaber: Stefan Spitzer
Lohweg 10
84072 Au/Osterwaal
Ust-IdNr. DE 306900980

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 Gästezahl 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 Bruttoauftragswertes werden bei Auftragsvergabe fällig.

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

Weitere 50% sind 30 Tage vor Veranstaltungstag zu leisten.

4. Zahlungsbedingungen

Bitte überweisen Sie den Restbetrag innerhalb von 10 Tagen nach dem Event auf unser Konto – Sie erhalten eine Schlussrechnung.

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.

7. 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.

8. 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.

9. 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 ohne vorherige Absprache um 24.00 Uhr.
Gerne feiern wir mit Euch auch über unsere offiziellen Öffnungszeiten hinaus.
Für die Verlängerung der Veranstaltung fallen ab 24.00 Uhr pro angefangene Stunde und Mitarbeiter (min. 2 Personen/min.2 Stunden nach Ende der Veranstaltung aufgrund Aufräumarbeiten) eine Gebühr von 80,00 € an.
Diese wird der Rechnung hinzugefügt.
Der Kunde gibt durch die Verlängerung der Veranstaltung sein Einverständnis zur Zahlung dieses Überstundenausgleichs. Ausschankschluss ist 01.30 Uhr - Sperrstunde ist 2.00 Uhr.

10. 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

11. Rücktritt des Gasthauses

- (a) Sofern ein kostenfreies Rücktrittsrecht des Kunden innerhalb einer bestimmten Frist schriftlich vereinbart wurde, sind wir in diesem Zeitraum unsererseits 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 4 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, beispielsweise falls
 1. höhere Gewalt oder andere von uns nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrags unmöglich machen;
 2. Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Kunden oder Zwecks, gebucht werden;
 3. 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 unsererseits entsteht kein Anspruch des Kunden auf Schadensersatz

12. Gesamtrechnung bei Gruppen ab 20 Personen

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

13. 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 2023

Alle vorherigen Preislisten/AGB's verlieren hiermit ihre Gültigkeit