

Menü- und Büffetvorschläge

Für Ihre Veranstaltung

Ihre Gäste können aus der Speisekarte auswählen, ein Menü oder vom Büffet essen. Bei **mehr als 30 Personen empfiehlt es sich ein Menü**, bei **mehr als 80 Personen ein Büffet** auszusuchen um Wartezeiten auf das Essen zu vermeiden. Sie können sich aus den Vorschlägen oder aus der aktuellen Speisekarte ein Menü zusammenstellen. Der Menüpreis ergibt sich aus den einzelnen Bausteinen. Alle Preise in € und inkl. MwSt. und Bedienung!! Für Wünsche, Nachfragen und Änderungen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Auch bei der Unterhaltung können wir Ihnen behilflich sein – von Kabarett bis Jazz haben wir alles im Programm.

Raumbeschreibungen, Preise, aktuelle Speise- und Getränkekarte und mehr finden Sie auch im Internet: www.wirtshaus-zum-isartal.de

Änderungen vorbehalten!

Räumlichkeiten nach Absprache! Es können alle Räume gebucht werden – gegen Miete oder einem Mindestumsatz. Ist unser Theaterprogramm bereits an Ihrem Wunschtermin ausgebucht, finden wir meistens gegen Umsatzzusage eine Lösung: Evtl. übernehmen Sie den Künstler für Ihre Veranstaltung, weichen in einen unserer anderen Räume aus, oder man findet den bereits gebuchten Künstler ab.

Es können auch **mehrere Räumlichkeiten** gebucht werden (Aperitif im Lokal, die Hauptveranstaltung im Saal). Auch der Biergarten ist buchbar, abgeteilt oder ganz – evtl. in Verbindung mit der Räumlichkeit innen.

Dekoration nach Wunsch, Preis nach Absprache. Servietten und Tischläufer in Wunschfarbe (rot, grün, weiß, blau) sind im Essenspreis inklusive.

Weißer Stofftischwäsche (auf Wunsch)

pro Tisch 11,00

Blumen können mitgebracht werden. Alternativ bieten wir Blumendeko an

pro Tisch ab 25,00

Unser Dekorationsteam bittet Ihnen gerne besondere Dekoideen an.

Preis nach Absprache

Für bayrisch/rustikal ist keine zusätzliche Deko/weiße Tischwäsche nötig.

Jahreszeitliche Deko: Weihnachten: Weihnachtsdeko mit Baum sind vorhanden. Weitere Deko auf Anfrage!

Bestuhlung Locker an Wirtshaustischen, 6 – 8 Pers./Tisch oder

nach Absprache

Technik Die Saaltechnik, Licht und Ton und Bühnenbenutzung sind extra abzusprechen. Die Bühnen- und Saaltechnik (alles außer Grundlicht) sind immer extra zu mieten. In unseren Räumen darf nicht getackert, geklebt oder mit Konfetti oder Glitter geworfen werden – sonst Reinigungskosten extra!

Leinwand, elektrisch (20,-€ für die Benutzung); Mikro mit Lautsprecher und Verstärker 30,00.

CD mit Anlage 40,00, Tontechnik 70,00. Theaterlichtanlage 70,00. Zusätzliche Effektanlage/Disco 30,00.

Rauchen ist seit 2008 in geschlossenen Räumen verboten! Für geschlossene Gesellschaft auf Anfrage!

Öffnungszeiten länger als 1.00 Uhr kostet eine zusätzliche Miete

pro Std ab 1 Uhr

40,00

Veranstaltungszeiten über 1.00 Uhr müssen min. 3 Tage vorher abgesprochen werden.

Eingeschränkte Auswahl ist möglich! Schnäpse, Longdrinks und Cocktails nach vorheriger Absprache!

Es darf Kaffee, Espresso oder Capuccino, zur Auswahl, gereicht werden.

Unterhaltung wird mit Ihnen abgesprochen. Kann von uns organisiert werden – nach Absprache!

Konditionen bei allen Veranstaltungen:

Zahlung am Veranstaltungsabend in bar oder Vorkasse. Trinkgelder bitte immer in bar!

Rechnung Speisen und Getränke gehen auf Gesamtrechnung / Einzelzahler Sofortkasse! Auch beides möglich. Die bestellten/reservierten Personenzahlen/Essen sind fix bestellt (pro Person 1 Menü). Der Mindestumsatz entspricht wenigstens dem der bestellten Essen – fix, sofort, ohne Abzüge am Veranstaltungsabend zahlbar. Für nicht erschienene Personen kann kein Abzug erfolgen – wir haben auch einen erheblichen Ausfall durch nicht konsumierte Getränke, die uns vom erwarteten Umsatz bei einer fixen Personenzahl fehlen. Auch werden keine Essen der fehlenden Personen gutgeschrieben oder außer Haus mitgegeben. Es muss eine, uns vom Gastgeber benannte/bevollmächtigte, Person bis zum Schluss ansprechbar sein! Für alle Veranstaltungen gilt ein **Mindestumsatz** (alle vorbestellten Leistungen, z.B. Miete, Technik und ein vorher vereinbarter Mindestumsatz). Bei Stornierung wird der Mindestumsatz mit den vorbestellten Leistungen ohne Abzüge als Saalmiete (als Schadensersatz) fällig. Künstler rechnen direkt mit Ihnen ab! Bei Selbstzahler / Einzelzahler ist der Service berechtigt sofort zu kassieren.

Zum Programm - Zeitablauf nach Absprache!

Büffet - Das Programm kann als Einlage vor dem Büffet oder nach dem Büffet stattfinden. Nach dem Hauptbüffet reichen wir dann das Dessertbüffet. Zwischen Haupt- und Dessertbüffet kann eine Pause oder Programm von 45 Minuten sein.

Menü - Bei Menü empfehlen wir Ihnen 2 Sets. 1. Set: 30 Minuten, - 2. Set: 30 Minuten. Zwischen den einzelnen Sets die Menügänge. Als Einstieg schlagen wir nach dem Aperitif, der Begrüßung und der Vorspeise das erste Set vor. Dann kommt der Hauptgang - warm/kaltes Büffet. Nach dem Hauptgang, vor dem Dessert, ein weiteres Set zu ca. 30 Minuten.

Zum Empfang: Bayrische Brotschnitten mit Schnittlauch, Griebenschmalz, Geräuchertem Partygebäck oder Canapés. p.P. 3,10
p.P. 4,10

Aperitif: Prosecco Variationen mit Aperol, Orange, Kiwi, Holunderlikör Glas 3,50
Hauscocktailvariationen "Isartal" Glas 6,90

Nach Absprache/je nach Wetter im Garten oder Lokal (Chinesischer Pavillon oder an der Bar).

Winterempfang: Bratapfellokör – warm, mit Zimt-Sahnehäubchen p.P. 3,00

Bratapfellokör (Nach Angebot) Hausspezialität als Gastgeschenk am Tisch eingedeckt Flasche 5 cl 3,90

Glühwein rot oder weiß p.P. 3,30

Getränke: Freie Auswahl aus der Getränkekarte, sie werden nach Verbrauch abgerechnet! Wir empfehlen, je eine rote und weiße Weinflasche pro Tisch einzustellen, sowie eine 0,75 Wasserflasche (Selters Culinaris - optisch blauer Blickfang - Dekoflasche).

Zusätzlich zu Ihren Menüs 30 l o. 50 l Augustiner Holzfaßbier, im original gepechten Holzfaß... sich bedienen lassen oder selber zapfen!! Abrechnung lt. Eichung. Die originelle Idee für hier/daheim... €

Augustiner Bier Holzfaß ca 30 l ab 186,00

Augustiner Bier Holzfaß ca 50 l ab 312,00

Brezen werden immer auf den Tischen eingestellt und nach Verbrauch abgerechnet! St. klein 0,80

Vegetarisches als Ersatz für den Hauptgang kann Vorort bestellt werden (bis 5 % der bestellten Essen - solange Vorrat reicht).

Der Preis entspricht bei vorbestellten Essen, Menüs od. Büffets dem des vorbestellten Hauptgangs / Büffets / Essen. Kann aber zu dem Preis angegebenen Preis fix vorbestellt werden!

35 Hausgemachte Kartoffeltaschen mit Käse und feinen Kräutern gefüllt, mit Tomatensauce und Salatbukett 10,10

36 Spinatstrudel mit Schafskäsefüllung und Tomatensauce, Salatgarnitur 11,60

Nur auf Vorbestellung

37 Gebratene Gemüsespieße mit Risotto 11,60

38 Auberginenbrot mit Käse überbacken mit Tomatenreis, Gorgonzolarahm 12,60

Für Mitternacht

34 Würzige hausgemachte Goulaschsuppe, Brot 4,60
oder Pfeffersuppe mit Ochsenfleisch 5,10

Kinder: Bei Reservierungen gehen wir bei der bestellten Personenzahl/Essen immer von erwachsenen Personen aus. Kinderessen müssen bitte immer extra angesagt werden, somit bestellt werden. Bei Veranstaltungen mit über 5 Kindern muss eine Person zur Kinderbetreuung bitte mitgebracht werden. Buffetpreis errechnet sich, wie folgt: Kinder bis 6 Jahre frei, 6-12 Jahre Halber Buffetpreis, Kinder ab 12 Jahre werden als volle Portion gerechnet.

Flaschenwein

Flaschenwein weiß

Pinot Grigio D.O.C., Italien, fruchtig, spritzig, jung, fein 0,75 l 19,80

Simonsblanc, Chenin Blanc / Sauvignon Blanc, Südafrika, knackig, frisch und fruchtig 0,75 l 20,50

Choncha y Toro, Chardonnay „Central Valley“, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken 0,75 l 20,80

„Two Oceans“, Sauvignon blanc, Cape, Südafrika, mild, trocken, fein, elegant 0,75 l 26,00

Castello Banfi, Chardonnay D.O.C. "Fontanelle" Toscana, intensiv, fruchtig, trocken 0,75 l 48,50

Flaschenwein rot

Bardolino Classico, D.O.C. Italien, leicht, mild, fruchtig, feines Bouquet 0,75 l 20,80

Simonsrood, Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll 0,75 l 20,50

Choncha y Toro, Shiraz „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken 0,75 l 21,50

„Two Oceans“, Cabernet-Sauvignon-Merlot, Cape, Südafrika, mild, fein, elegant 0,75 l 27,00

Castello Banfi, Brunello die Montalcino D.O.C.G, Toscana, Barrique, voll, samtig, . 0,75 l 68,50

Flaschenwein rosé

Choncha y Toro, Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, trocken 0,75 l 20,80

Flaschenweine 0,375 l und 0,5 l

Weiß

Lugana D.O.C ca Maiol, Gardasee, würziges Bukett, Mandelton, trocken 0,375l 16,50

Versus Chenin, Sauvignon blanc, Südafrika, frisch, Fruchtaroma, trocken 0,5 l 20,50

Rot

Rosso di Garda D.O.C. „Provenza“, zart, gute Struktur, angenehm mild, trocken 0,375l 16,50

Negresco Garda Classico D.O.C. „Provenza“ Barrique, voll, duftig, zart, trocken 0,375l 17,50

„Versus“ Merlot/Shiraz Südafrika tiefes rot, würzig weiche Fruchtaromen 0,5 l 21,50

Speisen – Menüvorschläge

Alle Gerichte sind Menüportionen – Preis der einzelnen Bausteine nur in Verbindung mit einem mind. 3-Gänge-Menü gültig. Änderungen sind generell möglich – evtl. gegen Aufpreis.

Bausteine für ein Menü: 3 – 6 Gänge! – Oder Wählen Sie aus der akt. Speisekarte aus!

	€
Suppe	
1 Leberspätzlesuppe	3,60
2 Kerbelcremesuppe	3,60
3 Minestrone	3,60
4 Ochsenbrühe mit Bratnockerln und frischem Wurzelgemüse	3,60
Zwischengang	
5 Kleiner gemischter Salat oder Krautsalat	2,60
6 Mozzarella-Kügelchen mit Tomate und Basilikum	8,60
7 Saté Spieße an Salatbuket	8,60
8 Brotsalat – Salate der Saison, Kürbiskernöl, geröstetes Walnussbrot u. Körner	11,60
9 Geräucherte Forelle und Räucherlachs, Salatgarnitur, Sahnemeerrettich	12,60
10 „Vitello Tonato“ (Kaltes Roastbeef, dünn geschn., mit Thunfisch- Kapernsauce)	13,60
11 Garnelen auf Salat der Saison	14,60
Hauptgang	
12 Krustenschweinebraten, Sauce, zweierlei Knödel	9,60
13 Jägerschnitzel (vom Schwein) mit Spätzle	11,60
14 Hausgemachte Rindsroulade mit Kartoffelpüree	10,60
15 1/2 Ente, Sauce, Blaukraut und Kartoffelknödel	14,60
16 Ofenfrisches Spanferkel, Sauce, zweierlei Knödel	11,60
17 Ochsenbraten mit Rotweinsauce, Röstitalern	13,60
18 Gänsekeule mit Natursauce, Knödel	15,10
19 Glacierte Kalbshaxe mit Semmelknödel, Buttergemüse	15,10
20 Zanderfilet in Lachsфарce mit Buttergemüse und Kartoffelschnee	15,10
21 Schweinefilet mit Waldpilzen, Sauce, Preiselbeeren, Spätzle oder Kroketten	15,60
22 Barbarie-Entenbrust in Orangenrosmarinsauce, Gemüse, Kroketten	15,60
23 Rindersteak, Pommes, Kräuterbutter, Salatgarnitur	15,60
24 Rinderlende „Strindberg“ (Zwiebelkruste), Kroketten, Gemüse	15,60
25 „Schmankerlteller“, Port. Schweinshaxe vom Grill und ofenfrisches Spanferkel, Röstitaler	16,10
Dessert	
26 Apfelstrudel in Vanillesauce, Sahnehäubchen / Winter: Lebkuchenstrudel	4,60
27 Marillenstrudel mit Vanillesauce	4,60
28 Obstsalat aus frischen Früchten	5,10
29 Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis	5,60
30 Churros (mex. Zimtkrapfen) mit Schokochillisaucе	6,10
Käse	
31 Emmentalerwürfel mit Obstdeko	6,60
32 Gorgonzola mit Trauben und Ciabatta	7,10
33 Gemischter Käseteller mit Trauben und Baguette	9,60
Isartaler Menüs	
By. Ochsenmenü weihnachtlich Menüpreis, komplett, p. P.	34,90
Ochsenbrühe mit Bratnockerl und Ochsenfleisch	4,60
Saisonsalate, geröstetes Walnußbrot, Salatkerne, Walnuß-, Apfel-, Kürbiskern dressing	11,60
Ofenfrischer Ochsenbraten in Backpflaumensauce an Serviettenknödeln	14,60
Lebkuchenstrudel auf Vanillespiegel	4,10
By. Ochsenmenü sommerlich Menüpreis, komplett, p.P.	34,90
Kalte Gurkensuppe mit frischer Brunnenkresse	4,10
Sommersalate, geröstetes Walnußbrot, Salatkerne, Walnuß-, Apfel-, Kürbiskern dressing	11,60
Ofenfrischer Ochsenbraten in Rotweinrahm an Röstitalern	14,60
Geeiste Beerenfrüchte mit Mouse au chocolate	4,60
Menü Isartal Menüsonderpreis, p.P.	30,40
Pfannkuchensuppe	3,60
Kleiner Brotsalat – Saisonsalat, Kürbiskernöl, geröstetes Walnussbrot und Körner	11,60
Ofenfrisches Spanferkel, Sauce, Serviettenknödel	10,60
Apfelstrudel mit Vanillesauce (oder im Winter: Lebkuchenstrudel)	4,60

Weitere Büffetvorschläge

Bayrisches Büffet Nr. B 1 kalt/warm

Vorspeisen: Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Mozzarella mit Tomate, Melone mit Schinken, verschiedene Schinken, Wurstwaren, Kalter Braten, Fleischpflanzerl, Antipastivariationen, Käseplatte mit Obatzda, Brotkorb

Salatbüffet: Krautsalat, Hausgemachter Nudelsalat, Bunter Saisonsalat, Gurkensalat und Tomatensalat, Verschiedene Dressings

Warme Hauptgerichte: Schweinebauch mit Kalbsbrät gefüllt oder Knuspriges Spanferkel, Kalbshaxe, ofenfrischer Leberkäse, Ochsenbraten ; Vegetarisch - Spinatstrudel mit Schafskäse gefüllt oder Rahmschwammerl

Beilagen: Bayrischkraut oder Sauerkraut oder Blaukraut, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Hausgemachter Kartoffelsalat

Dessert: Bayrische Creme mit roter Beersauce, frischer Obstsalat, Apfelstrudel mit Vanillesauce (auf Wunsch auch Topfenstrudel)oder im Winter Lebkuchenstrudel mit Vanillesauce

Büffetpreis (bis 40 Personen) p.P. 38,60
(ab 40 Personen) p.P. 36,60

Bayrisches Büffet Nr. B 2

VS Melone mit Schinken, Antipasti aus verschiedenen gebr. Gemüse, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Obatzda, Kalter Braten, Schinkenplatte, Käseplatte, großer Brotkorb

SALAT Krautsalat, Käsesalat, bunter Marktsalat, Gurkensalat, Radie, Radieserl, verschiedene Dressings

HG Ochsenbraten, Bayr. Saftgulasch vom Schwein, Kasslerbraten, Knuspriges Spanferkel, Nürnberger Schweinswürstel, ofenfrischer Leberkäse

Rahmschwammerl (vegetarisch), Kartoffelgemüsegratin (vegetarisch)

BEILAGEN Sauerkraut, Hausgemachter Kartoffelsalat, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Bratensauce, Pfeffersauce

DESSERT Apfelstrudel mit Vanillesauce (im Winter mit Lebkuchenstrudel), Orangen- oder Mandarinencreme, Weißbirtiramisu, Mousse au chocolate, beschwipste Früchte

Büffetpreis pro Person (bis 40 Personen) p.P. 36,60
(ab 40 Personen) p.P. 34,60

Italienisch/bayrisches Büffet Nr. B 3

VS Eingelegte Gemüse (Tomaten, Champignon, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln), Frutti di Mare, ital./bayr. Wurstvariationen, „Vitello tonato“ (kaltes Roastbeef mit Thunfisch Kapernsauce), Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

SALAT Variation an Nudelsalaten, Marktsalate, Gurkensalat, Tomatensalat, Pikanter Wurstsalat, zweierlei Dressings, großer Brotkorb mit Ciabatta

HG 4 verschiedene Pastas mit verschiedene Saucen (nach Absprache), Spinatstrudel mit Käse gefüllt oder Gemüsestrudel, Sauerbraten, Osso Bucco (Kalb)

Beilagen Spätzle, Nudeln, verschiedene Saucen

DESSERT Panna Cotta, Beersauce, Apfelstrudel mit Vanillesauce, italienische Doces

Büffetpreis pro Person (bis 40 Personen) p.P. 41,60
(ab 40 Personen) p.P. 37,60

Büffet Isartal

Büffetsonderpreis p.P. 29,80

VS Obatzda, rustik. Schinken- u. Käseplatte, Kalter Braten, Griebenschmalz, großer Brotkorb, Radie und Radieserl, Fleischpflanzerl

SALAT Krautsalat, Tomatensalat, Gurken- u. Kartoffelsalat, Marktfrische Saisonsalate

HG Ofenfrischer Leberkäs, Knuspriges Spanferkel, Bayr. Biergulasch vom Schwein, Bratensauce.

BEILAGE Sauerkraut, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Bratensauce Senf

DESSERT Apfelstrudel mit Vanillesauce, Bayrische Creme

Büffet „Tex Mex“ (bis 40 Personen)

p.P. 48,60

Empfang Heisse Schokolade „coat“, n. aztekischem Rezept mit Chilli, Muskatnuß, Nelken, Ingwer, Erdnüsse...

VS Aztekasuppe (scharfe Gemüsesuppe), Quesadilla salsa (mit Käse gefüllte Tortilla), Maiscremesuppe

Salate Bunter Paprikasalat, frische Marktsalate der Saison, Tomatensalat

HG Chilli con Carne, gemischte Fajitas mit verschiedenen Füllungsvarianten, Spareribs vom Schwein, Chicken Wings, Mexikanische Burger zum selber füllen, Pollo con Mostaza (Hähnchenfleisch in Senfsauce) Burritos mit Gemüsefüllung

Beilagen Reis, Country Potatos

Dessert Churros (Mexikanische Zimtkrapfen), gebackene Banane in Weizentortillas mit Schokochillisauc