

Menü- und Buffetvorschläge

Veranstaltung

Ihre Gäste können aus der Speisekarte auswählen, ein Menü oder vom Buffet essen. Bei mehr als 30 Personen empfiehlt es sich ein Menü, bei mehr als 80 Personen ein Buffet 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 bietet 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 Wirtshautischen, 6 – 8 Pers./Tisch oder nach Absprache

Technik: Die Saaltechnik, Licht, 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 €. Theaterlicht 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 hinaus 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 Vorauskasse. 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 Selbstzahlern ist der Service berechtigt, sofort zu kassieren.

Zum Programm: Zeitablauf nach Absprache!

Buffet: Das Programm kann als Einlage vor dem Buffet oder nach dem Buffet stattfinden. Nach dem Hauptbuffet reichen wir dann das Dessertbuffet nach. Zwischen Haupt- und Dessertbuffet kann eine Pause oder Programm von 45 Minuten sein.

Menü: Bei Menü empfehlen wir Ihnen 2 Sets à 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 Buffet. Nach dem Hauptgang, vor dem Dessert, ein weiteres Set zu ca. 30 Minuten.

Zum Empfang: Bayrische Brotschnitten mit Schnittlauch, Griebenschmalz, Geräuchertem	p.P.	3,50
Partygebäck oder Canapés	p.P.	4,50
Aperitif: Prosecco Variationen mit Aperol, Orange, Kiwi, Holunderlikör	Glas	4,50
Hauscocktailvariationen „Isartal“	Glas	6,90
Nach Absprache/je nach Wetter im Garten oder Lokal (Chinesischer Pavillon oder an der Bar).		
Winterempfang: Bratapfellikör – warm, mit Zimt-Sahnehäubchen	p.P.	3,50
Bratapfellikör (nach Angebot) Hauspezialität als Gastgeschenk am Tisch eingedeckt	5cl	4,50
Glühwein rot oder weiß	p.P.	3,90

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 (Gourmet-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	220,00
Augustiner Bier Holzfaß	ca. 50 l	365,00

Brezen werden immer auf den Tischen eingestellt und nach Verbrauch abgerechnet! 1,00

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

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

35 Hausgem. Kartoffeltaschen mit Käse und feinen Kräutern gefüllt, mit Tomatensauce u. Salatbukett 10,90

36 Spinatstrudel mit Schafskäsefüllung und Tomatensauce, Salatgarnitur 11,90

37 Gebratene Gemüsespieße mit



Risotto	12,90	
38 Auberginenbrot mit Käse überbacken mit Tomatenreis, Gorgonzolarahm		13,90

Für Mitternacht

34 Würzige hausgemachte Gulaschsuppe, Brot oder Pfeffersuppe mit Ochsenfleisch		5,10
		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 weiß

Welters Rivaner, QbA, „Johanneshof Riol“, Mosel, feinherb, sommerfrisch	0,75 l	19,00
Simonsblanc, Südafrika Chenin Blanc/Sauvignon Blanc, knackig frisch, fruchtig	0,75 l	21,00
Choncha y Toro, Chardonnay, Chile, elegant, fein, fruchtig, trocken	0,75 l	21,00
Lugana D.O.C. „Ca Maiol“ Gardasee Lombardei, Provenza, delikat, Mandelnote, trocken	0,75 l	26,00

Flaschenwein rot

Cantina di Custoza, Corvina Garda D.O.C., Italien, weich, mild, duftvoll	0,75 l	21,00
Simonsrood, Pinotage, Südafrika, süffig, reif, harmonisch, charaktervoll	0,75 l	21,00
Choncha y Toro, Shiraz „Central Valley“, Chile, angenehm würzig, trocken	0,75 l	21,00

Flaschenwein rosé

Choncha y Toro, Merlot rosé „Central Valley“, Chile, feinduftig, trocken	0,75 l	21,00
--	--------	-------

Speisen – Menü und Buffetvorschläge

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 aktuellen Speisekarte aus!

Suppe

1 Leberspätzlesuppe		4,10
2 Kerbelcremesuppe		4,10
3 Minestrone		4,10
4 Ochsenbrühe mit Bratnockerln und frischem Wurzelgemüse		4,10

Zwischengang

5 Kleiner gemischter Salat oder Krautsalat		4,10
6 Mozzarella-Kugeln mit Tomate und Basilikum		8,90
7 Saté Spieße an Salatbukett		8,90
8 Brotsalat – Salate der Saison, Kürbiskernöl, geröstetes Walnussbrot u. Körner		11,90
9 Geräucherte Forelle und Räucherlachs, Salatgarnitur, Sahnemeerrettich		12,90
10 „Vitello Tonnato“ (kaltes Roastbeef, dünngeschn., mit Thunfisch-Kapernsauce)		13,90
11 Garnelen auf Salat der Saison		14,90

Hauptgang

12 Krustenschweinebraten, Sauce, zweierlei Knödel		10,90
13 Jägerschnitzel (vom Schwein) mit Spätzle		11,90
14 Hausgemachte Rindsroulade mit Kartoffelpüree		12,90

15 1/2 Ente, Sauce, Blaukraut und Kartoffelknödel	14,90
16 Ofenfrisches Spanferkel, Sauce, zweierlei Knödel	12,90
17 Ochsenbraten mit Rotweinsauce, Röstitalern	13,90
18 Gänsekeule mit Natursauce, Knödel	15,90
19 Glacierte Kalbshaxe mit Semmelknödel, Buttergemüse	15,90
20 Zanderfilet in Lachsfarce mit Buttergemüse und Kartoffelschnee	15,90
21 Schweinefilet mit Waldpilzen, Sauce, Preiselbeeren, Spätzle oder Kroketten	15,90
22 Barbarie-Entenbrust in Orangenrosmarinsauce, Gemüse, Kroketten	16,90
23 Rindersteak, Pommes, Kräuterbutter, Salatgarnitur	16,90
24 Rinderlende mit Pfeffersauce, Kroketten, Gemüse	16,90
25 „Schmankerlteller“ Port. Schweinshaxe vom Grill und ofenfrisches Spanferkel, Semmelknödel	17,90

Dessert

26 Apfelstrudel in Vanillesauce, Sahnehäubchen/Winter: Lebkuchenstrudel	5,90
27 Marillenstrudel mit Vanillesauce	5,90
28 Obstsalat aus frischen Früchten	5,90
29 Apfelkücherl mit Zimtzucker und Vanilleeis	5,90
30 Churros (mex. Zimtkrapfen) mit Schokochillisauc	6,90

Käse

31 Emmentalerwürfel mit Obstdeko	6,90
32 Gorgonzola mit Trauben und Ciabatta	7,90
33 Gemischter Käseteller mit Trauben und Baguette	9,90

Isartaler Menüs

By. Ochsenmenue weihnachtlich Menüpreis, komplett, p. P.	34,90
Ochsenbrühe mit Bratnockerl und Ochsenfleisch	4,10
Saisonsalate, geröstetes Walnussbrot, Salatkerne, Walnuss-, Apfel-, Kürbiskerndressing	12,90
Ofenfrischer Ochsenbraten in Backpflaumensauce an Serviettenknödeln	14,90
Lebkuchenstrudel auf Vanillespiegel	5,90

By. Ochsenmenue sommerlich Menüpreis, komplett, p. P.	34,90
Kalte Gurkensuppe mit frischer Brunnenkresse	4,10
Sommersalate, geröstetes Walnussbrot, Salatkerne, Walnuss-, Apfel-, Kürbiskerndressing	12,90
Ofenfrischer Ochsenbraten in Rotweinrahm an Röstitalern	14,90
Geeiste Beerenfrüchte mit Mousse au Chocolat	5,90

Menü Isartal Menüsonderpreis p. P.

Pfannkuchensuppe	4,10
Kleiner Brotsalat – Saisonsalat, Kürbiskernöl, geröstetes Walnussbrot und Körner	12,90
Ofenfrisches Spanferkel, Sauce, Serviettenknödel	11,90
Apfelstrudel in Vanillesauce, oder im Winter: Lebkuchenstrudel	5,90

Weitere Buffetvorschläge

Bayrisches Buffet 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, Antipastivarationen, Käseplatte mit Obatzda, Brotkorb

Salatbuffet: 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

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

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

Bayrisches Buffet Nr. B 2

Vorspeisen: Melone mit Schinken, Antipasti aus verschiedenen gebr. Gemüsen, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Obatzda, kalter Braten, Schinkenplatte, Käseplatte, gr. Brotkorb

Salate: Krautsalat, Käsesalat, bunter Marktsalat, Gurkensalat, Radi, Radieserl, verschiedene Dressings

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

Vegetarisch: Rahmschwammerl, Kartoffelgemüsegratin

Beilagen: Sauerkraut, hausgem. Kartoffelsalat, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Bratensauce, Pfeffersauce

Desserts: Apfelstrudel mit Vanillesauce (im Winter mit Lebkuchenstrudel), Orangen- oder Mandarinencreme, Weißbirtiramisu, Mousse au Chocolat, beschwipste Früchte

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

Italienisch-bayrisches Buffet Nr. B 3

Vorspeisen: Eingelegte Gemüse (Tomaten, Champignons, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln), Fruttidi Mare, ital./ bayr. Wurstvariationen, „Vitello tonnato“ (kaltes Roastbeef mit Thunfisch-Kapernsauce), Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

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

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

Beilagen: Spätzle, Nudeln, verschiedene Saucen

Desserts: Panna Cotta, Beersauce, Apfelstrudel mit Vanillesauce, italienische Dolces

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

Buffet Isartal	Buffetsonderpreis	p.P.	29,80
-----------------------	-------------------	------	-------

Vorspeisen: Obatzda, rustik. Schinken- u. Käseplatte, Kalter Braten, Griebenschmalz, großer Brotkorb, Radi und Radieserl, Fleischpflanzerl

Salate: Krautsalat, Tomatensalat, Gurken- u. Kartoffelsalat, marktfrische Saisonsalate

Hauptgerichte: Ofenfrischer Leberkäs, Knuspriges Spanferkel, Bayr. Biergulasch vom Schwein, Bratensauce

Beilage: Sauerkraut, Semmelknödel, Kartoffelknödel, Bratensauce, Senf

Dessert: Apfelstrudel mit Vanillesauce, Bayrische Creme

Buffet „Tex Mex“ (bis 40 Personen)		p.P.	48,60
---	--	------	-------

Empfang: heiße Schokolade „coat“, n. aztekischem Rezept mit Chilli, Muskatnuss, Nelken, Ingwer, Erdnüssen...

Vorspeisen: Aztekasuppe (scharfe Gemüsesuppe), Quesadilla salsa (mit Käse gefüllte Tortilla),

Maiscremesuppe Salate: Bunter Paprikasalat, frische Marktsalate der Saison, Tomatensalat



Hauptgerichte: Chilli con Carne, gemischte Fajitas mit verschiedenen Füllungsvarianten, Spareribs vom Schwein, Chicken Wings, Mexikanische Burger zum Selbst Füllen, Pollo con Mostaza (Hähnchenfleisch in Senfsauce) Burritos mit Gemüsefüllung

Beilagen: Reis, Country Potatoes

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

