

Isartaler Weihnachtsticker

Ihr kabarettistisches Weihnachtsmenue im Dezember:
„Gänsebrust & Weihnachtslust“ für Ihre Weihnachtsfeier

Die renommierte Münchner Schauspielerin **Angelika Sedlmeier**-
Staatstheater am Gärtnerplatz München, ARD-Serie: 2 am großen See -
kocht für Ihre Weihnachtsfeier ein besonderes Menue.

Als Zutaten nimmt sie satirische Texte rund um den Weihnachtstrubel
und würzt das Ganze mit bayrischen Couplets. Köstlich !

Programminfo

„Gänsebrust & Weihnachtslust“
Ein kabarettistisches Weihnachtsmenü
mit bayrischen Couplets

Die renommierte Münchner Schauspielerin **Angelika Sedlmeier** - Staatstheater am Gärtnerplatz
München, ARD-Serie: Zwei am großen See - kocht für Ihre Weihnachtsfeier ein besonderes Menü.

Als Zutaten nimmt sie satirische Texte rund um den Weihnachtstrubel und würzt das Ganze mit
bayrischen Couplets. Bei diesem Programm bleibt kein Auge trocken.

Sie erfahren, wie Sie aus Sauerkraut „Lametta“ machen können, warum weiße Christbaumkugeln
dieses Jahr mega-out sind, wie die gestresste Weihnachts-Hausfrau Ihren Ehemann mit
selbstgebackenen Kokusmakronen fertig machen kann, warum der Weihnachtsmann ein Mann und
müssen ein Weihnachtsrätsel lösen.

Das kabarettistische Menü wird musikalisch eingerahmt von bayrischen Couplets.

Es wird bayrisch eingeschenkt und gesungen. Denn im Wald drauß', da steht ihr Wirtshaus“, und dort
ist „die Sedlmeier“ um kein Wirtshauslied verlegen. Von der Pinzgerin wird gesungen, vom Dudlhofer
und das Gickerl darf auch nicht fehlen.

Eine musikalisch kabarettistische Weihnachtsbescherung vom Allerfeinsten.

Weitere Infos auf der homepage: www.angelikasedlmeier.de

Pressestimme

„Angelika Sedlmeier verstand es das Publikum in ihren Bann zu ziehen.

Der Rauschgoldbengel aus München zauberte einen amüsanten, einmal ganz anderen
Vorweihnachtsabend herbei. (Nürnberger Nachrichten)

ANGEBOT

Ihre Anfrage für den ??..12.05

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse:

ca. ?? Personen am ??..12.05
Saal mit Bühne oder Lokal mit Bar oder Stüberl
Einlaß: Uhr
Ende: Uhr ca. 01.00 (auch länger möglich)

Alle Raumbeschreibungen, Preise und mehr finden Sie auch im Internet unter www.wirtshaus-zum-isartal.de

Unterhaltung: Angelika Sedlmeier „Gänsebrust & Weihnachtslust“
Ein kabarettistisches Weihnachtsmenü
mit bayrischen Couplets

Dekoration: Nach Wunsch / Preis nach Absprache.
Im Saal werden die Tische eingedeckt – Tischläufer und Servietten in Ihren Wunschfarben - im Menüpreis incl.
Für bayrisch / rustikale Weihnacht ist keine zusätzliche Deko nötig.
Weihnachtsbaum und Weihnachtstischdeko sind vorhanden.
Weißer Stofftischwäsche für Saal (auf Wunsch) €Absprache

Menüvorschläge / Getränke

Getränke:
freie Auswahl aus der Getränkekarte – werden nach Verbrauch abgerechnet!

Zusätzlich zu Ihrem Menü bieten wir Ihnen 30 l oder 50 l Augustiner-Holzfaßbier im original gepechten Holzfaß an...
sich bedienen lassen oder selber zapfen!! Die originelle Idee ... 30 l ab €165,00

Aperitif:
Je nach Wetter im Garten oder im Lokal zum Empfang.
Im Garten am Chinesischen Pavillon oder im Lokal an der Bar.

Bratpfellikör – kalt und warm, mit und ohne Sahnehäubchen p.P. 3,00
Der Bratpfellikör – unsere Hausspezialität kann auch als Gastgeschenk am Tisch mit eingedeckt werden – zum mitnehmen (5 cl Fläschchen) – Flasche 3,40

Oder Glühwein rot und weiß p.P. 3,00

Heiße Maroni (Port. in Tütchen) p.P. 2,90

Oder:

Prosecco-Variationen mit Aperol, Orange, Kiwi, Rotweinlikör, Holunderlikör Glas €3,30

Zum Empfang:
Bayrische Brotschnitten mit Schnittlauch, Griebenschmalz, Geräuchertes p.P. €2,20
oder Partygebäck p.P. €2,90

oder Canapees

p.P. €3,40

Menü 1

Pfannkuchensuppe
€3,00

In Kürbiskernöl geröstetes Walnussbrot an Saisonsalaten, mit Speck, Pinien, Kürbis- und Sonnenblumenkernen
€7,10

½ Ente in Orangensauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut
€13,80

Lebkuchenstrudel mit Vanille-Zimtsauce
€4,20

Menü 2

Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen
€3,80

Rosa gebratene Entenbrust an Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speckcroutons
€7,80

Rosa Grapefruit Sorbet mit Prosecco aufgeschäumt
€3,00

Rinderfiletgeschnetzeltes mit Pilzen in Cognac-Rahmsauce, Dauphin-Kartoffeln und Prinzesbohnen
€14,80

Lebkuchenstrudel in Zimt-Vanillesauce
€4,20

Menü 3

Rinderkraftbrühe mit Markklöschen
€3,50

Geräuchertes Forellenfilet an Feldsalat mit Himbeerdressing und Preiselbeermeerrettich
€7,80

Zitronensorbet mit Prosecco aufgeschäumt
€3,00

Rehschulter in Rotwein-Casiseesauce, Hausgemachte Spätzle und Vichykarotten
€15,20

Topfenstrudel auf Kakipüree
€4,20

Menü 4

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons
€3,10

Hausgebeizter Lachs an Saisonsalaten mit Sahnemeerrettich und Reiberdatschi
€7,40

Bayrischer Ochsenbraten mit Kartoffelköndel und Apfel-Rotkraut
€13,80

Marillenstrudel mit Vanillesauce
€4,20

Die Einzelnen Bausteine können ausgetauscht oder weggelassen werden!

Brezen werden eingestellt und nach Verbrauch abgerechnet.

Auf Wunsch **Mitternachtsuppe:** Goulaschsuppe p.P. €3,20

Zu allen Menüs kann zum Abschluss gereicht werden:
Hobelkäse mit Walnüssen, Früchte und Baguette Menüportion €5,50

Bayrisches Buffet

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Melone mit Schinken, Gemüsesülze, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Verschiedene Terinen und Pasteten, Schinkenplatte, Käseplatte

Schweinshaxn, Knuspriges Spanferkel, Gegrillte Ente, Pfefferrahmgeschnetzeltes von der Pute
Spinatstrudel mit Schafskäse gefüllt (Vegetarisch)

Sauerkraut, Blaukraut, Reiberdatschi, Semmelköndel, Kartoffelknödel

Krautsalat, Kartoffelsalat, Bunter Saisonsalat, Gurkensalat, Verschiedene Dressings

Bayrische Creme, Frischer Obstsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce,
Marillenstrudel
Käseplatte

Büffetpreis pro Person (bei ca. 100 Personen) €28,80

Brezen werden eingestellt und nach Verbrauch abgerechnet.

Die bestellten/reservierten Personenzahlen sind fix bestellte Essen (pro Person 1 Menü).

Für unsere Kleinen Gäste können wir Kinderteller anbieten, wenn diese zuvor ausdrücklich bestellt werden. Bei Buchung gehen wir bei der bestellten Personenzahl/Essen immer von Erwachsenen-Portionen aus.

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

Der Preis entspricht dem Preis des bestellten Hauptgangs. So lange Vorrat reicht.

Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel
Kässpätzchen mit gerösteten Zwiebeln und kleinem Salat
Hausgemachte Kartoffeltaschen mit Käse und feinen Kräutern gefüllt,
mit Tomatensauce und Salatgarnitur

Flaschenweine

weiß

Pinot Grigio D.O.C., Italien, fruchtig, spritzig, jung, fein 0,75 l €15,00

Augustiner Messwein Grüner Veltliner, Kabinett,

Weinviertel Österreich, trocken, fruchtig, pfeffrig, vollmundig 0,75 l €16,00

„Two Oceans“
Sauvignon blanc, Cape, Südafrika, mild, trocken, fein, elegant 0,75 l €24,00
Chonchay Toro
Chardonnay „Maipo Valley“, Chile, fein fruchtig, frisch, trocken 0,75 l €27,00

Flaschenwein rosé

Bardolino Chiaretto, La Scala
D.O.C. Italien, mild, fruchtig, feines Bouquet 0,75 l €22,00

Flaschenwein rot

Blauer Zweigelt Weinviertel Österreich, jung, fruchtig, samtig 0,75 l €15,00

Bardolino Classico

D.O.C. Italien, leicht, mild, fruchtig, feines Bouquet 0,75 l €16,00

„Two Oceans“

Cabernet-Sauvignon-Merlot, Cape, Südafrika, mild, fein, elegant 0,75 l €24,00

Chonchay Toro

Cabernet-Sauvignon „Rapel Valley“, Chile, fein fruchtig, trocken 0,75 l €27,00

Anbei die Speisekarte, Getränkekarte (oder im Internet unter www.wirtshaus-zum-isartal).

Für Wünsche, Nachfragen und Änderungen stehe ich Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Konditionen:

Keine Saalmiete. Mindestumsatz: X (oder die bestellte Gästeanzahl)

Personen x Büffetpreis/Menüpreis (bestelltes Büffet / Menü)

Bei Stornierung wird der Mindestumsatz ohne Abzüge als Saalmiete fällig.

**Zahlung: Am Veranstaltungsabend in Bar oder Scheckkarte mit Pin,
Anzahlung des vollen Büffetpreis.**

Eine längere Veranstaltungszeit als bis 1 Uhr muß mindestens 5 Tage vor dem
Veranstaltungstag abgesprochen und angemeldet werden.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung!

Künstler rechnen direkt mit Ihnen ab!

Mit freundlichen Grüßen

Claus B. Sadrawetz

Wirtshaus zum Isartal

Zum Programm:

Die renommierte Münchner Schauspielerinnen Angelika Sedlmeier - Staatstheater am
Gärtnerplatz München, ARD-Serie: „2

am großen See“ - kocht für Ihre Weihnachtsfeier ein besonderes Menü. Als Zutaten nimmt
sie satirische Texte rund um

den Weihnachtstrubel und würzt das Ganze mit bayrischen Couplets. Köstlich !

Motto:

„Gänsebrust und Weihnachtslust“- Ein satirisches Weihnachtsmenü mit bayrischen
Couplets.

Ich habe sehr gute Erfahrungen mit der Kombination von satirischen weihnachtlichen Texten
und bayrischen Couplets.

Büffet:

Das Programm kann als Einlage 45 Minuten einmalig nach dem Hauptgang präsentiert werden. Diese Variante empfehle ich bei Büffets.

Bei Menü:

Bei Menü empfehle ich Ihnen 2 Sets. 1. Set: 15 Minuten, - 2. Set: 30 Minuten zwischen den einzelnen Menügängen.

Mein Vorschlag:

Als Einstieg schlage ich nach dem Aperitif, der Begrüßung und der Vorspeise das erste Set vor: Dauer: 15 Minuten mit

Schwerpunkt bayrische Couplets im Dirndl präsentiert..

Dann kommt der Hauptgang:

Nach dem Hauptgang, vor dem Dessert, ein weiteres Set zu ca. 25 Minuten mit den satirischen Weihnachtstexten und

1 –2 Liedern im Frack präsentiert.

Im Vordergrund der künstlerischen Präsentation für Ihre Veranstaltung steht die Darbietung eines gepflegtes

Unterhaltungs-Programms, das für gute Laune und heitere Stimmung sorgen soll.

Als besonderes Schmankerl biete ich ein auf den Anlass oder auf die Firma zugeschnittenes individuelles bayrisches

Couplet an. Zur Verfassung des Couplets benötige ich einige Angaben zum jeweiligen Anlass.

Anbei die Preisliste für das Programm:

Preisliste „Gänsebrust & Weihnachtslust“

Alle Preise verstehen zzgl. 16 % MwSt. gegen Rechnung in Euro

1. Gänsebrust & Weihnachtslust mit Musik, bayrische Couplets. Auf Anfrage Euro

2. Gänsebrust & Weihnachtslust mit Musik: Bayrische Couplets und

Individuelles Couplet für den Anlass, die Firma, die Mitarbeiter. Auf Abfrage Euro

Musik: Die Musik kommt vom Halbplayback. Die Instrumentierung: Quartett: Maultrommel, Gitarre, Bass, Percussion,

sehr originell. Technik: Tonanlage und Mikrofon, sowie Lichtanlage wird vom Wirtshaus zum Isartal gestellt. Der

erforderliche Techniker wird von Frau Sedlmeier mitgebracht und ist im Preis inbegriffen.

In der Anlage habe Ihnen das Programm Info beigelegt und ein Beispiel für ein individuelles Couplet .

Sollten Sie noch weitere Informationen, Fotos, Pressestimmen benötigen, besuchen Sie bitte meine homepage:

www.angelikasedlmeier.de

Mit den besten Grüßen und in der Hoffnung auf eine positive Nachricht verbleibe ich

Angelika Sedlmeier

Friedenheimerstr. 56

80686 München

Programminfo

„Gänsebrust & Weihnachtslust“

Ein kabarettistisches Weihnachtsmenü **mit bayrischen Couplets**

Die renommierte Münchner Schauspielerin **Angelika Sedlmeier** - Staatstheater am Gärtnerplatz München, ARD-Serie: Zwei am großen See - kocht für Ihre Weihnachtsfeier ein besonderes Menü.

Als Zutaten nimmt sie satirische Texte rund um den Weihnachtstrubel und würzt das Ganze mit bayrischen Couplets. Bei diesem Programm bleibt kein Auge trocken.

Sie erfahren, wie Sie aus Sauerkraut „Lametta“ machen können, warum weiße Christbaumkugeln dieses Jahr mega-out sind, wie die gestresste Weihnachts-Hausfrau Ihren Ehemann mit selbstgebackenen Kokusmakronen fertig machen kann, warum der Weihnachtsmann ein Mann und müssen ein Weihnachtsrätsel lösen.

Das kabarettistische Menü wird musikalisch eingerahmt von bayrischen Couplets.

Es wird bayrisch eingeschenkt und gesungen. Denn im Wald drauß', da steht ihr Wirtshaus“, und dort ist „die Sedlmeier“ um kein Wirtshauslied verlegen. Von der Pinzgerin wird gesungen, vom Dudlhofer und das Gickerl darf auch nicht fehlen.

Eine musikalisch kabarettistische Weihnachtsbescherung vom Allerfeinsten.

Weitere Infos auf der homepage: www.angelikasedlmeier.de

Pressestimme

„Angelika Sedlmeier verstand es das Publikum in ihren Bann zu ziehen.

Der Rauschgoldbengel aus München zauberte einen amüsanten, einmal ganz anderen Vorweihnachtsabend herbei. (Nürnberger Nachrichten)