



Gasthaus Weißenbeck

Unterbachern

Gasthaus Weißenbeck

Elisabeth und Johann Weißenbeck GbR

Ludwig-Thoma-Straße 56

85232 Unterbachern

Tel. 08131-725 46

gasthaus@weissenbeck.de

Sehr geehrtes Brautpaar,

vielen Dank für Ihr Interesse, Ihre Hochzeit in unserem Hause zu feiern.

In der Anlage übersenden wir Ihnen unsere Bankettmappe mit Menüvorschlägen, Goldenen Regeln und weitere Informationen.

Bitte beachten Sie, dass bei den Menüvorschlägen Preisänderungen unter anderem durch saisonale Schwankungen möglich sind, ebenso bei allen anderen angegebenen Preisen.

Die zusammengestellten Menüs sind Vorschläge, die wir gerne Ihren Wünschen und Vorstellungen anpassen. Wir beraten Sie gerne dabei. Bitte berücksichtigen Sie dabei, dass wir aus Kapazitätsgründen nur ein Menü für Sie zubereiten können. Allergiker, Vegetarier und Kinder selbstverständlich ausgenommen.

Für Rückfragen können Sie uns unter der Telefonnummer 08131 / 72546 oder per Mail gasthaus@weissenbeck.de erreichen.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns bewirten zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Gasthaus Weißenbeck

Elisabeth Weißenbeck

Menü-Vorschläge

Festtagssuppe
mit Kräuterpfannenkuchen, Bratnockerl und Leberknödel

Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffel-Gurkensalat

Apfelstrudel mit Vanilleeis 40,00 €

Blattsalate mit gebratenen Egerlingen, Speck und Frühlingszwiebeln

Kalbsrahmbraten mit feinem Gemüse und Spätzle

Bayrische Creme mit marinierten Beeren und Himbeerrahmeis 47,00 €

Dreierlei von der bayrischen Forelle:

Krapferl, Tatar und geräucherte Moussepraline mit Kardamomsauerrahm und Kräutersalat

Rosa gebratene Rinderlende in Kräuterkruste mit saisonalem Gemüse und Brandteiggnocchi

Schokoladentarte und Mouss au Chocolat mit marinierten Erdbeeren und Rhabarbersorbet
59,50 €

Hausgebeizter schottischer Lachs, geeiste Gurkensuppe, Radiserl, Kressesalat und Ingwer-Limettenmarinade

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Schwammerl-Gemüse-Gröstl und Kräuterrisotto

Topfenmousse in Mandelhippe mit geschmortem Rhabarber und Erdbeere-Sauerrahmeis
55,00 €



Gasthaus Weißenbeck

Allgemeine Regeln für Veranstaltungen in unserem Festsaal

Ab 24.00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag von 200,00 € pro angebrochene Stunde. Ab 22.00 Uhr darf die Feier nur noch in den geschlossenen Räumlichkeiten stattfinden (aus Rücksicht auf unsere Nachbarn und den gesetzlichen Vorschriften). Ende der Veranstaltung 1.00 Uhr.

Menükarten pro Stück €1,50
Kerzen pro Stück €1,00
Kerzen pro St groß. €4,50

Die Saalmiete beträgt 1.500,00€, zusätzliche Kosten für Servietten, Hussen oder Tischdecken kommen nicht auf Sie zu. Dazu kommt eine Servicepauschale in Höhe von 9% des gesamten Umsatzes aus Speisen und Getränken.

Sollten Sie unseren bestuhnten und eingedeckten Gartenbereich mitbenutzen, berechnen wir 400,00€ (evtl. durch Kaffee und Kuchen, Brautentführung, etc.) Dies gilt ebenso für die Nutzung der Gasträume im Gasthaus.

Als Mindestumsatz wird ein Betrag von 5.000,00€ angesetzt.

Für Verunreinigungen und Beschädigungen von Inventar, Wänden und/oder Böden haftet der Gastgeber. Wunderkerzen, Sternwerfer u. ä. sind in den Gasträumen nicht gestattet. Das Aufstellen von mitgebrachten Kerzen ist nur in tropf- und brennsicheren Gefäßen / Ständern erlaubt.

Mit Abschluss einer verbindlichen Reservierung werden 2.000,00 € als Anzahlung fällig. Diese wird mit der Schlussrechnung verrechnet.

Die Gesamtrechnung auf Grundlage der aufsummierten Einzelpositionen wird mit Ende der Veranstaltung ohne Abzüge sofort zur Zahlung fällig.

Änderungen hinsichtlich Personenzahl, Ablauf, Sonderwünsche, etc. werden mindestens 5 Werktage vor der Veranstaltung angezeigt. Ansonsten ergibt sich aufgrund der Vorleistungen und der speziellen Menüzusammenstellung bei einer Änderung bzw. Reduzierungen der Personenzahl kein Recht auf Minderungen der Position Speisepauschale.

Eventuelle Zusatzkosten nach Absprache:
Krümelgeld pro Person 2,50 €

Aufgrund der Regelungen der Hygienegesetzgebung können wir das Mitbringen von Kuchen und Torten nur noch durch Unterzeichnung einer Vereinbarung erlauben, da die rechtliche Verantwortung für die einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke bei uns liegt.

Wir behalten uns Preisänderungen hinsichtlich Getränke, Menü, usw. vor.

Weitere Vereinbarungen treffen wir gerne persönlich nach Absprache mit Ihnen.

Ihre Familie Weißenbeck

Fingerfood

Vegetarisch:

- Gazpacho mit Parmesanchip im Gläschen	3,90 €
- Geeiste Gurkensuppe im Gläschen	3,20 €
- Mini Büffel-Mozzarella mit Tomate und Basilikumöl	4,50 €
- Pilzfrittata mit Tomaten-Kräuterrelish	3,70 €
- Kräutertopfen auf Körndlbrot mit Radiserln	3,00 €
- Fetastrudel mit Oliven-Tomatendip	4,20 €

Fleisch:

- Minifleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	3,70 €
- Roastbeef mit Sauce Tatar (Canapée)	6,00 €
- Rostbeef mit Couscoussalat und Jogurt-Minzedip	6,20 €
- Sauerkraut-Speckstrudel	2,70 €
- Porree-Speck Quiche	3,20 €

Fisch:

- Praline von der geräucherten Forelle im Sesammantel mit Schnittlauchsoße	4,50 €
- Fischpflanzerl auf Kartoffel-Gurkensalat	3,70 €
- Canapée mit hausgebeiztem Lachs, Kräuterfrischkäse und Radiserl	6,50 €

Aperitifs

Campari Soda - Campari Orange	4 cl	7,50 €
Sanbitter alkoholfrei	0,1 Ltr.	6,50 €
Chardonnay Sekt Brut	0,1 Ltr.	6,00 €
Sanddorn "Sprizz"	0,1 Ltr.	7,50 €
Aperol "Sprizz"	0,1 Ltr.	7,50 €
Hugo	0,1 Ltr.	7,50 €

Bier

Schmidmayer HELL vom Faß	0,5ltr.	4,60 €
"XAVERL" Naturtrüb, kaltgehopftes Kellerbier	0,5 Ltr.	4,90 €
Schmidmayer Weißbier vom Faß	0,5 Ltr.	5,20 €
Leichtes Weißbier	0,5 Ltr.	5,20 €
Alkoholfreies Weißbier	0,5 Ltr.	5,20 €
Alkoholfreies Bier - Promillo	0,3 Ltr.	4,70 €
König Pilsener	0,3 ltr.	4,70 €
Schloßbrauerei Mariabrunn - Dunkel	0,5ltr	4,70 €
Radler - Halbe	0,5 ltr.	4,70 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola	0,2 Ltr.	3,60 €
Fanta	0,2 Ltr.	3,60 €
Apfelsaft (Naturtrüb)	0,2 Ltr.	3,50 €
Orangensaft	0,2 Ltr.	3,50 €
Rhabarber oder Johannisbeer-Nektar	0,2 Ltr.	3,50 €
Bionade: Holunder, Ingwer-Orange	0,33 Ltr.	3,50 €
Apfelschorle	0,4 Ltr.	3,90 €
Fruchtsaftschorle	0,4 Ltr.	4,00 €
Spezi	0,5 Ltr.	4,00 €
San Pellegrino	0,75 Ltr.	6,40 €
Aqua die Panna	0,75 Ltr.	6,40 €
Tafelwasser im Krug	0,5 Ltr.	2,80 €

Offene Weine:**Weiß:**

Riesling Trocken - Luis Guntrum, Rheinhessen 0,2 l. 7,00 €

Grüner Veltliner - Weingut Topf, Kamptal 0,2 l. 7,00 €

Rot:

Cabernet Sauvignon/Merlot - Concha y Toro, Chile 0,2 l. 7,00 €

Zweigelt - Weingut Topf, Kamptal 0,2 l. 7,00 €

Montepulciano - Jorio - Italien 0,2 l. 11,00 €

Rosé:

Scalabrone Bolgheri Doc, Antinori - Toskana 0,1 l. 7,20 €

Weinschorle 0,2 l. 5,70 €

Sekt:

Chardonnay Brut, Schloss Affaltrach 0,7 l. 36,00 €

Riesling Sekt, Lergenmüller, Pfalz 0,7 l. 40,50 €

Champagner:

Taittinger Brut Rosé 0,7 l. 90,00 €

Taittinger Brut 0,7 l. 88,00 €

Irroy Brut Rosé 0,75 l. 78,00 €

Bruno Paillard 0,35 l. 45,00 €

Spirituosen:

Obstler, Williamsbirne, Kirschwasser 2 cl. 4,30 €

Fernet Branca 2 cl. 4,30 €

Amaro Nonino 2 cl. 4,40 €

Remy Martin 2 cl. 4,40 €

Grappa Nonino 2 cl. 5,00 €

Lantenhammer: Marille, Williams, Waldhimbeere, 2 cl. 7,50 €

Lantenhammer: Vogelbeere, Wildkirsche 2 cl. 8,20 €

Lantenhammer: Mirabelle 2 cl. 7,70 €

Kaffee - Tee:

Illy Espresso 3,00 €

Haferl Kaffee 4,50 €

Cappuccino 4,00 €

Latte Macchiato 4,20 €

Heiße Schokolade 3,90 €

Flaschenweine 0,75 l. weiss

Just 2022 - Cuvee trocken - Horst Sauer, Franken	29,50 €
Escherndorfer Lump S 2022 - Silvaner - Horst Sauer, Franken	45,50 €
Escherndorfer Lump S 2022 - Riesling - Horst Sauer, Franken	45,50 €
Riesling 2021 - Weingut Robert Weil, Rheingau	48,50 €
Sonett 2022 - Grauburgunder - Weingut Heger, Baden	37,50 €
Kreuznacher Krötenpfuhl GG 2020 - Riesling - Weingut Dönnhoff, Nahe	89,00 €
Temento Green- Sauvig./Welschr./Musk. - Weingut Tement, Südsteiermark	39,00 €
Kalk & Kreide 2022 - Sauvignon Blanc - Weingut Tement, Südsteiermark	49,50 €
Sand & Schiefer 2022 - Gelber Muskateller - Weingut Tement, Südsteiermark	47,00 €
Haus und Hof 2021 - Grüner Veltliner - Hannes Reeh, Andau Burgenland	29,00 €
Vermentino DOC 2022 - Antinori, Bolgheri, Toskana	46,00 €
Prestige Lugana DOC 2022 - Cà Maiol, Lombardei	39,00 €

Flaschenweine 0,75 l. Rosé

Scalabrone 2022 Rosato D.O.C. - Cuvee - Antinori, Bolgheri, Toskana	46,00 €
In Bloom 2021 - Cuvee - Weingut Hannes Reeh, Andau Burgenland	32,50 €

Flaschenweine 0,75 l. Rot

Black Ox 2021 - Cab. Sauvignon, Tempranillo, Dornfelder - Lergenmüller, Pfalz	48,00 €
Zweigelt Neusiedlersee DAC 2022 - Hannes Reeh, Andau Burgenland	29,00 €
Zweigelt 2020 - Weingut Jurtschitsch, Sonnhof, Kamptal	35,00 €
Blaufränkisch 2021 - Leo Hillinger, Burgenland	36,00 €
Haideboden 2019 - Zweigelt, Blaufr., Cab. Sauvig. - Umathum, Neusiedlersee	76,00 €
Rotspon Classic 2020 - Zweigelt, Cab. Sauvig., Merlot - Jurtschitsch, Kamptal	50,00 €
Peppoli Chianti Classico 2022 - Sangiovese, Merlot, Syrah - Antinori, Toskana	55,00 €
Chianti Rúfina Riserva Nipozzano DOCG 2020 - Cuvee - Frescobaldi, Toskana	53,50 €
"Jorio" Montepulciano d'Abruzzo 2020 - Umani Ronchi, Abruzzen	37,50 €
Il Casale Chianti 2019 - Sangiovese, Canaiolo, Mammolo - Poliziano, Toscana	39,00 €
"Le Crosare" Ripasso Classico Superiore 2020 - Lenotti, Venetien	49,50 €
Marchese Antinori Riserva DOCG 2020 - Chianti Classico - Tenuta Tignanello	99,00 €

Gasthaus Weißenbeck

Elisabeth und Johann Weißenbeck GbR

Ludwig-Thoma-Straße 56

85232 Unterbachern

Tel. 08131-725 46

gasthaus@weissenbeck.de

MITGEBRACHTER KUCHEN IN DER GASTRONOMIE

Sehr geehrter Gast,

wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns feiern werden!

Wie von Ihnen gewünscht bringen Sie Kuchen/Torten selbst mit. Der deutsche Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA empfiehlt Gastronomen und Ihren Gästen in diesem Fall für den Lebensmittelkontrolldienst folgende Vereinbarung zu treffen.

VEREINBARUNG ZWISCHEN

a) Elisabeth & Johann Weißenbeck GbR, Ludwig-Thoma-Str. 56, 85232 Unterbachern

und

b)

1. Der Vertragspartner Ziffer „b“ bringt Kuchen & Torten selbst mit.
2. Für die Kuchen & Torten wird kein Entgelt erhoben. Es fällt nur die übliche Gedeckpauschale von 2,50 € pro Person an.
3. Der Vertragspartner Ziffer „b“ ist selbst für den ordnungsgemäßen Zustand der mitgebrachten Kuchen & Torten verantwortlich und bringt diese ordentlich verpackt/abgedeckt bzw. wenn eine Kühlung erforderlich ist, unbedingt luftdicht verpackt.
4. Der Vertragspartner Ziffer „b“ wird die mitgebrachten Kuchen & Torten als solche mit Aufstellschildern kennzeichnen, sprich als „.....“ (Kuchensorte) mitgebracht von „.....“ (Name des Bäckers/der Bäckerin) & die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene entsprechend der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) schriftlich deklarieren.
5. Sofern hier ein Gast der Festgesellschaft einen Schaden erleidet, stellen die Vertragspartner Ziffer „b“ den Gastwirt von jeglicher Haftung frei.
6. Sofern der Gastwirt einen Schaden erleidet, der auf die mitgebrachten Kuchen & Torten zurückzuführen ist (z.B. Betriebsschließung wegen Salmonellen oder Ähnlichem) hat der Vertragspartner Ziffer „b“ diesen Schaden zu ersetzen. Es wird unterstellt, dass der Schaden auf die Kuchen & Torten zurückzuführen ist, wenn der Vertragspartner Ziffer „b“ nicht von jeder Kuchen- / Tortensorte ein Stück als Rückstellprobe für die Dauer von 48 Stunden aufbewahrt.

.....
Ort, Datum

Elisabeth Weißenbeck, Gastwirtin

Gastgeber der Feier

Kontaktdaten

Pfarramt St. Jakob, Herr Borm 08131 / 36380
Messner Frau Fassbinder Tel. 72200
Kirchenpfleger Herr Rieger 08131 / 666 51 25

Blumen:

Dachauer Blütenzauber, Frau Mogel, Mittermayerstraße 14, 85221 Dachau
08131 / 82162

Blumenfenster, Münchner Str. 16, 85221 Dachau
08131 / 73 61 96

Das Blühende Atelier, Maria Irlbeck, Südliche Münchner Str. 18, 82031 Grünwald
0176 821 520 84

Blumen Sabine Rubner, Hauptstr. 60, 82140 Olching
08142 44 32 641

Konditor:

Konditorei-Cafe Weißenbeck, Felix-Wankel-Str. 5, 85221 Dachau
08131 / 352961

Übernachtungsmöglichkeiten:

Bergkirchen Hotel Groß, www.hotel-gasthof-gross.de
Günding Hotel Forelle, www.hotel-forelle-dachau.de
Stetten Hotel Lachner, www.gasthof-lachner.de
Stetten Pension Mair, 08138 17 73
Rumeltshausen, Gasthaus Göttler, www.gasthaus-goettler.de
Rumeltshausen, Schirmers Hotelino, www.schirmers-hotelino.de
Dachau, Hotel Schwarzberghof, www.schwarzberghof.eu

Gasthaus Weißenbeck **AGB für Bankettvereinbarung**

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten und gastronomischer Versorgung unseres Hauses.

Unser Haus bietet ausschließlich einen vollen „à la carte-Service“. Bei Veranstaltungen für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden. Einschränkungen, wie z. B. Allergiker, Vegetarier, Veganer müssen nur dann berücksichtigt werden, soweit sie im Vorfeld ausdrücklich besprochen wurden.

Nebenleistungen wie Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekoration, sowie für diese Veranstaltung evtl. anfallende Erlaubnisgebühren werden extra berechnet.

Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.

Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte ist ausgeschlossen.

Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste wird der vereinbarte Preis berechnet. Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden. Andernfalls wird für sie jeweils in Höhe des vereinbarten Preises für die anderen Gäste eine zusätzliche Zahlung fällig.

Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.

Unsere Rechnungen können mit Kreditkarte, EC-Karte, in bar oder per Überweisung beglichen werden. Bei Rechnungsstellung ist der Betrag innerhalb von 3 Tagen ab Zustellung der Rechnung zu begleichen.

Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet.

Mitgebrachte Gegenstände müssen den gesetzlichen Bestimmungen entsprechen (z. B. Brandschutz bei Dekoration). Sie sind bei Ende der Veranstaltung unverzüglich zu entfernen, andernfalls hat der Veranstalter die Kosten für Abtransport und Lagerung zu tragen.

Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.