

Heiraten. bei Schuhbauers 2023



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	3
Allgemeine Informationen	4
Unsere Räumlichkeiten	5
Unsere Location im Detail	6
Schuhbauers Metzgerei	7
Unsere Konditionen 2023	8
Bestuhlung und Ausstattung	9
Technik	10
Informationen von A-Z	11
Der Empfang	16
Kaffee und Kuchen	17
Buffetvorschlag	18
Menüvorschläge	19
Mitternachtssnack	22
Getränkepauschalen	23
Getränkekarte	24
Weinkarte	26



Allein ist der Mensch ein unvollkommenes Ding.
Er muss einen zweiten finden, um glücklich zu sein.

Blaise Pascal

Schuhbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE

Liebes Brautpaar,

Sie haben sich dazu entschieden, Ihr Leben gemeinsam zu gestalten... unseren herzlichsten Glückwunsch dazu!

Nun heißt es, für Sie, Ihr Glück zu leben, zu feiern und mit Familie und Freunden zu teilen. Gerne tragen wir unseren Teil dazu bei, diesen Tag für Sie zu etwas ganz Besonderem zu machen. Bei uns wird nichts zur Routine, denn jedes Fest ist eine neue Herausforderung und so individuell und einzigartig wie unsere Brautpaare.

Unser Oberwirt blickt auf über 160 Jahre Tradition zurück. Neben unserer Gaststube, dem rustikalen Sängerstüberl und der gemütlichen Hubertusstube, steht Ihnen unser Schmuckstück, die "Tenne", exklusiv zur Verfügung und bietet den idealen Rahmen für Sie und Ihre Gäste.

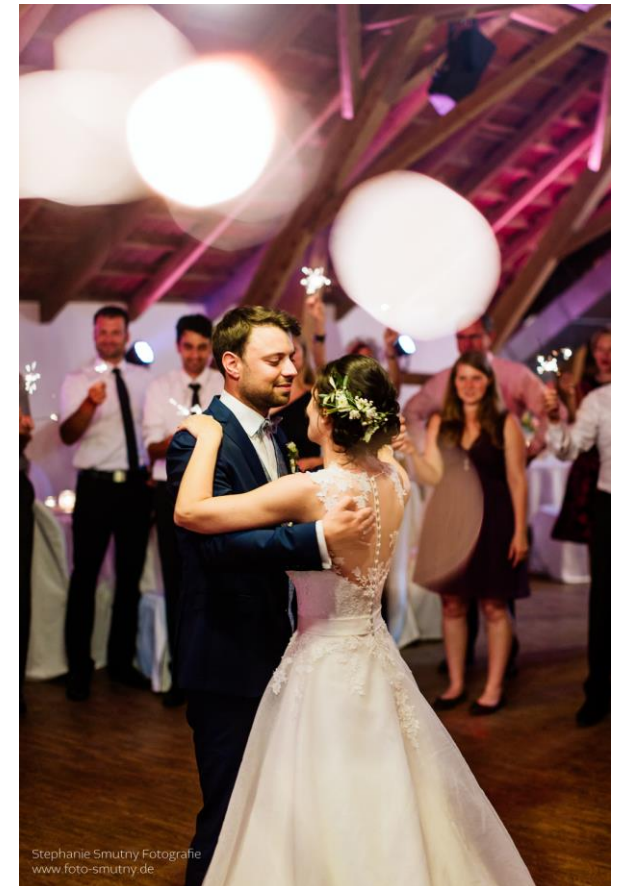
Genießen Sie Ihren großen Tag und erleben Sie auch die kulinarischen Highlights aus der Schuhbauers-Küche. Unser Küchen-Team um Benedikt Schuhbauer verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit Klassikern der regionalen und internationalen Küche, in denen nicht selten moderne Einflüsse ein raffiniertes Gesamtbild ergeben.

Oder mieten Sie für Ihre Traumhochzeit exklusiv Schuhbauers Tenne an und entscheiden sich für einen Caterer Ihrer Wahl. Die Infrastruktur rund um unsere Location können wir Ihnen dabei ebenfalls vollumfänglich zur Verfügung stellen.

Wir haben für Sie die nachfolgenden Seiten zusammengestellt, damit Sie sich schon im Voraus umfassend informieren können. Stellen Sie sich aus dem folgenden Angebot Ihre Hochzeit individuell zusammen.

Liebes Brautpaar, wir freuen uns, Sie an Ihrem großen Tag begleiten zu dürfen.

Ihre Familie Schuhbauer mit Team



Stephanie Smutny Fotografie
www.foto-smutny.de

Allgemeine Informationen

Der wichtigste Schritt zu Ihrer Traumhochzeit ist der Termin. Bitte beachten Sie, dass auf Grund der Einzigartigkeit der Location eine frühzeitige Reservierung zwingend erforderlich ist.

Gerne können wir zunächst eine optionale Reservierung von maximal 2 Wochen vornehmen. Sollten Sie uns innerhalb der Optionsfrist keine definitive Buchung zukommen lassen, setzen wir die entsprechenden Räumlichkeiten automatisch einen Tag später in den freien Verkauf.

Kontakt

Herr Benedikt Schuhbauer

Telefon: 08166 / 990635
Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr

E-Mail: event@schuhbauers.de

Schuhbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE



Stephanie Smutny Fotografie
www.foto-smutny.de

Unsere Räumlichkeiten

Für Hochzeiten stehen Ihnen bei den Schuhbauers mehrere Räumlichkeiten zur Verfügung, je nach Geschmack und Personenanzahl.

Raum	Größe	Max. Personenzahl	Raummiete
Tenne inkl. Foyer, Theke, Vorraum, Terrasse	300 qm	80-240	mit Schuhbauers Catering ab 1.190 € ohne Schuhbauers Catering ab 2.499 €
Almhütte	70 qm	120	bei Buchung der Tenne 490 €
Terrasse vor der Tenne	300 qm	240	bei Buchung der Tenne kostenfrei

Zusätzlich stehen Ihnen auf Anfrage zur Verfügung:

Raum	Größe	Max. Personenzahl	Raummiete
Saal	200 qm	220	mit Schuhbauers Catering kostenfrei ohne Catering 500 €
Gaststube	70 qm	60	mit Schuhbauers Catering kostenfrei ohne Catering 500 €
Hubertusstube	80 qm	70	mit Schuhbauers Catering kostenfrei ohne Catering 500 €
Sängerstüberl	30 qm	25	mit Schuhbauers Catering kostenfrei ohne Catering 250 €

Schuhbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE



Unsere Location im Detail

Schuhbauers Tenne

Tradition trifft Moderne. Die Perle des Ampertals. Eine mächtige ehemalige Scheune, die je nach Bestuhlung und Tischanordnung zwischen 80 und 240 Personen fasst. Im Jahr 2008 von Grund auf renoviert, wurde der alte Charme des Gebäudes, das im Jahre 1936 nach einer Feuersbrunst wieder erbaut wurde und bis 1971 in Betrieb war, erhalten. Mittlerweile ist Schuhbauers Tenne das Paradebeispiel für die Verquickung von traditioneller Baukunst und moderner Architektur. Der freundliche, helle Saal mit seinen rustikalen Sichtbalken und dem eleganten Parkettboden bietet den idealen Rahmen für Ihre Hochzeit.

Almhütte und Terrasse

Unsere urige Almhütte und/oder Terrasse vor der Tenne eignen sich bestens für eine Freie Trauung, einen ausgedehnten Sektempfang oder für Kaffee und Kuchen am Nachmittag.

Unsere Gaststube

Schuhbauers Herzstück. 60 Gäste finden hier bequem Platz. Entdecken Sie bayerische Tradition und urige Gemütlichkeit und genießen Sie die zahlreichen kulinarischen Köstlichkeiten inmitten von holzvertäfelten Wänden, geschichtsträchtigen Schützenscheiben und Bildern der Schuhbauers Vorfahren.

Die Hubertusstube

Schuhbauers elegantes Prunkstück. Hat insgesamt 70 Plätze und ist dadurch der perfekte Ort für Feste wie runde Geburtstage, Jubiläen oder kleinere Firmenfeiern.

Unser Sängerstüberl

Schuhbauers kleines Schmuckstück. Bietet Platz für 25 Personen. Ideal für Familienfeiern wie Taufen, Firmungen oder Geburtstage – oder wenn man einfach mal unter sich sein will. Hier ist es beinahe so gemütlich wie daheim im eigenen Wohnzimmer.



Tenne



Almhütte & Terrasse



Gaststube



Hubertusstube



Sängerstüberl

Richtig gutes und Gutes richtig essen,
dann schmeckt das Leben!



Schuhbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE

Schuhbauers Metzgerei

Regionale Qualität seit über 160 Jahren
Tradition mit Verantwortung

Tradition ist für uns weder eine leere Phrase, noch ist es ein Wert, der sich von alleine trägt. Tradition ist nicht nur Gutes und Althergebrachtes oder Stetigkeit im Handwerk. Tradition verlangt vor allem ein Bewusstsein um die Verantwortung für sich und für andere. Für die Tiere. Für unsere Mitarbeiter. Für unsere Kunden und Gäste.

Das garantieren wir in jedem Handlungsschritt unseres Betriebs.

Wir wissen, woher unsere Erzeugnisse stammen und können so auf das **Qualitätssiegel „Freisinger Land“** vertrauen.

Wir wissen auf welcher Weide unsere Kühe grasen, wie unsere Legehennen versorgt werden und wo unsere Schweine schlafen und können so für die Qualität der tierischen Erzeugnisse bürgen. Selbstverständlich alles artgerecht und zu höchsten Standards.

Wir sind davon überzeugt:
Unsere Art von Tradition schmeckt ausgezeichnet!



Unsere Konditionen 2023

Anzahlung: 2.000 €
wird bei Buchung fällig

Location Miete Tenne:

bei Buchung der Tenne
ohne Schuhbauers Catering

Montag bis Sonntag: 2.499 €

Tenne, Foyer inkl. Theke, Vorraum und Terrasse,
Damen-, Herren- sowie Behinderten-WC mit Wickelmöglichkeit
inkl. Strom und Heizung, inkl. jeweils einem Auf- und Abbau-Tag
zzgl. Endreinigung 350 €
Küchenmiete, Gläser / Geschirr und sonstige Ausstattung:
Preis auf Anfrage / nach Rücksprache mit dem Caterer

bei Buchung der Tenne
mit Schuhbauers Catering

Sonntag bis Freitag: 1.190 € *

* bei einem Speise- & Getränkeumsatz von mindestens 10.000 €.
Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, werden 40 % der Differenz von erreichtem
F & B-Umsatz zu Mindestumsatz auf die Raummiete aufgeschlagen.

Samstag: 1.490 € *

* bei einem Speise- & Getränkeumsatz von mindestens 12.000 €.
Wird der Mindestumsatz nicht erreicht, werden 40 % der Differenz von erreichtem
F & B-Umsatz zu Mindestumsatz auf die Raummiete aufgeschlagen.

Location Miete Almhütte:

bei Buchung der Tenne 490 €

Schuhbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE



Bestuhlung und Ausstattung

	ohne Schuhbauers Catering	mit Schuhbauers Catering
Bankettstuhl	4,50 €	inklusive
Stuhlhusse	8,00 € / Stück ohne Aufziehen Transport ab 52 €	10,00 € / Stück inkl. Aufziehen Transport ab 52 €
Stuhl Chiavari weiß jeweils mit Auflage	11,00 € / Stück Transport ab 52 €	11,00 € / Stück Transport ab 52 €
Holzstuhl Crossback braun jeweils mit Auflage	5,00 € / Stück	5,00 € / Stück
Banketttisch für 6 Pers., 2,00m x 0,80m	9 €	inklusive
Banketttisch rund für 8-10 Pers., 1,80m	17,50 € exklusive Tischwäsche und Gedeck	17,50 € inklusive Tischwäsche und Gedeck
Brauttisch oval für bis zu 12 Pers.	45 €	45 €
Lounge-Element	20 € pro Sitzelement (Platz)	20 € pro Sitzelement (Platz)
Mobile Bar	ab 250 €	ab 250 €
Zusätzliche Bestuhlung	siehe oben	3,70 € pro Gedeck für eine zusätzliche Bestuhlung wie z.B. für Kaffee & Kuchen in der Almhütte
Raumteiler	180 € inkl. Auf- und Abbau	180 € inkl. Auf- und Abbau

Schuhbauers
**OBERWIRT
 METZGEREI
 TENNE**



Technik

Die Konditionen für die Buchung unserer Technikausstattung gelten mit und ohne Schuhbauers Catering. Sie verstehen sich inklusive Aufbau und ohne Techniker.

Equipment	
Technik-Bundle / Ton-Sprachbeschallung	Lautsprecher Mischpult (inkl. Anschluss für PC, Handy) 1 x Funkmikrofon 250 €
Technik-Bundle / DJ Anlage	Lautsprecher und Subwoofer Mischpult (inkl. Anschluss für PC, Handy) 1 x Funkmikrofon 350 €
Technik-Bundle / Farbige Ausleuchtung	12 x LED Balken-Spots für indirekte Beleuchtung der einzelnen Balken (Dachstuhl) Fix-Farbe frei wählbar 250 €
Beamer und Leinwand Standard	250 €
Beamer und Leinwand Professionell	500 €
Bühnen-Element 1x2m	80 €



Informationen von A-Z

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere AGBs stehen Ihnen zur Information auf unserer Homepage zur Verfügung. Zudem erhalten Sie diese von uns als Anlage mit der Reservierungsbestätigung zugeschickt. Sie finden darin auch die Regelung bei kurzfristiger Änderung der Personenanzahl.

Aufbau

Soweit nichts anderes vereinbart, steht Ihnen der Veranstaltungsraum von 9 Uhr des Veranstaltungstags bis 4 Uhr des darauffolgenden Tages zur Verfügung. Je nach Belegung können wir Ihnen kurzfristig mitteilen, ob eine frühere Verfügbarkeit möglich ist. Hierfür berechnen wir pauschal 150 €. Ohne Schuhbauers Catering steht Ihnen die Tenne von Freitag 9:00 Uhr bis Sonntag 16:00 Uhr zur Verfügung.

Ansprechpartner vor Ort / Ansprachen & Rahmenprogramm

Bitte teilen Sie uns eine Person mit, welche die Organisation von Show-Einlagen, Reden und sonstigen Aktionen übernimmt, an die wir uns während der Veranstaltung wenden können. Dies ist für uns sehr wichtig, um die Menüabläufe koordinieren und somit die hohe Qualität der Speisen gewährleisten zu können.

Blumen / Dekoration

Wir bereiten Ihre Tische mit weißen Tischdecken und Stoffservietten vor und decken Gläser und Besteckteile entsprechend Ihrem Menü ein. Die Dekoration übernehmen wir nicht. Gerne empfehlen wir Ihnen hierfür folgende Floristen:

Blumenbinderei Bachmaier, Zolling Tel: 08167.955375
Floristenwerkstatt Baumgartner, Freising Tel: 08161.885577

Gerne kann Ihre Dekoration nach Rücksprache erst am nächsten Tag abgeholt werden. Wir übernehmen allerdings keine Haftung für fehlende oder defekte Dekorationen.

Brautentführung

Gerne reservieren wir für Ihre Brautentführung kostenfrei unseren Saal oder unser Gastzimmer (mit Schuhbauers Catering inkl. Bestuhlung und Knabbereien).

Detailabsprachen

Wir vereinbaren mit Ihnen ca. 12 Wochen vor Ihrem großen Tag einen Termin, um zeitnah alle Ihre Wünsche und Vorstellungen zu besprechen. Im Anschluss daran erstellen wir Ihnen unser detailliertes Angebot.

Feuerwerk & Himmelslaternen

Ein Feuerwerk muss von der Gemeinde Kirchdorf genehmigt werden und kann nicht von unserem Grundstück aus abgeschossen werden. Sogenannte Himmelslaternen sind vom Gesetzgeber grundsätzlich verboten.

Fotograf

Birte Lebender	Tel: 0179.1180137
Monika Moosreiner	Tel: 08139.801678
Art Picture Production/Sebastian Breitzkreutz	Tel: 0179.4621620
Stephanie Smutny Fotografie	Tel: 0170.3258169

Freie Trauung

Eine Freie Trauung kann bei uns auf der Freifläche/Terrasse oder in der Almhütte vor der Tenne stattfinden. Wir stellen auf Wunsch Bierbänke mit weißen Hussen im Außenbereich dafür bereit (Bierbank für 4-5 Personen inklusive Husse 8 €/Bank).

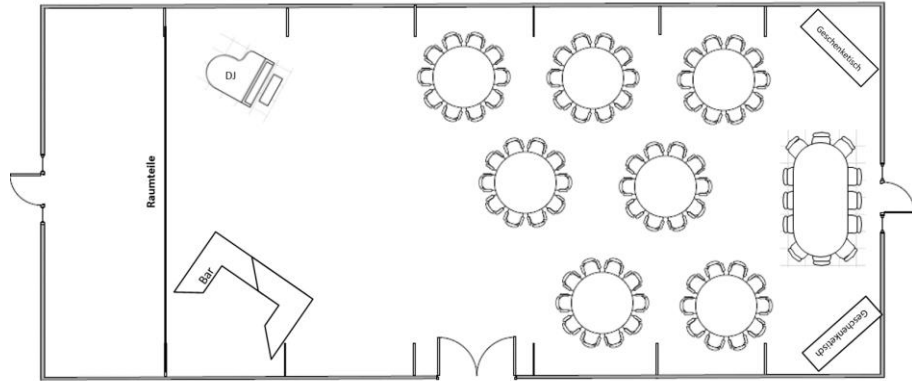
Gema

Die Anmeldung wie auch die Abrechnung läuft über Sie direkt.

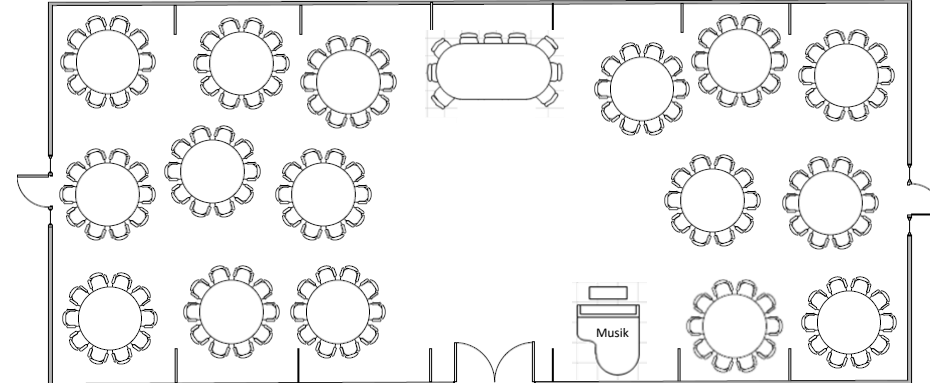
Bestuhlung

Im Rahmen Ihrer Hochzeit in unserer Tenne, haben Sie die Möglichkeit, aus verschiedenen Bestuhlungsarten zu wählen. Ob klassische 8er- oder 10er-Blöcke, lange Tafeln oder runde Tische. Gerne beraten wir Sie im Rahmen der Location-Besichtigung.

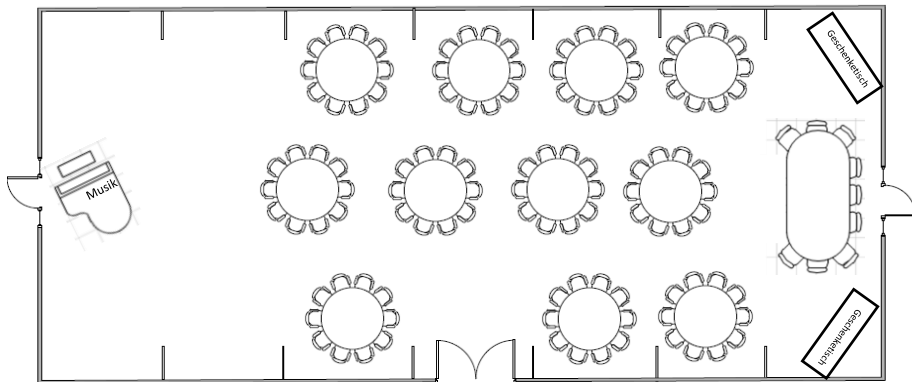
Beispiele für Bestuhlungspläne:



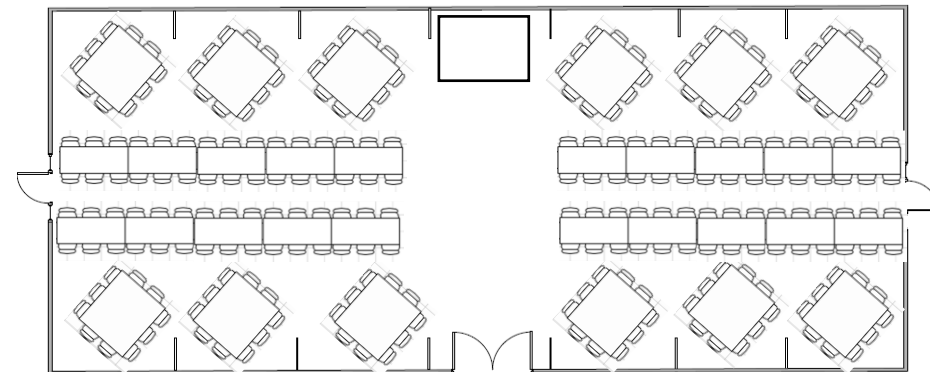
Mögliche Bestuhlung für ca. 60 Personen



Mögliche Bestuhlung für ca. 150 Personen



Mögliche Bestuhlung für ca. 100 Personen



Mögliche Bestuhlung für ca. 250 Personen

Geschenke

Gerne stellen wir Ihnen in Ihrer Hochzeits-Location einen Geschenketisch zur Verfügung. Sollte es Ihnen nicht möglich sein, alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, können Sie diese nach Rücksprache mit unserer Serviceleitung gerne am nächsten Morgen abholen. Um Missverständnissen vorzubeugen, bitten wir Sie, alle „Bargeld-Geschenke“ am selben Abend mitzunehmen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für abhanden gekommene Geschenke während und nach der Veranstaltung keine Haftung übernehmen können.

Hairstylist & Make-up Artist

Nature, Care & Harmony, Kirchdorf
HAIR-DOME, Kirchdorf
Friseur LISA LACHERMEIER, Nörting
Salon Haircraft, Garching

Tel: 08166.6741105
Tel: 08166.9989079
Tel: 08166.990177
Tel: 089.32705531

Hochzeitsauto

Sie sind noch auf der Suche nach dem speziellen Hochzeitsauto? Profitieren Sie von unserer Kooperation mit „Classic Trips“ Oldtimer & Sportwagen. Eine mögliche Auswahl für Ihre Hochzeit finden Sie unter www.classic-trips.com.

Hussen

Gerne stellen wir Ihnen auch Hussen (8 €/Stück, 52 € Transportpauschale) für die Stühle zur Verfügung. Im Preis sind die Reinigung und das Aufziehen enthalten.

Kinder

Bitte teilen Sie uns mit, wie viele Kinder im Alter von 4 bis 12 Jahren bei Ihrer Hochzeit anwesend sind und ob Sie Hochstühle für Kleinkinder benötigen. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Kindermenü zusammen.

Kirchen

Katholisches Pfarrbüro im Rathaus Kirchdorf, Tel: 08166.1897
Evang.-Luth. Pfarrgemeinde in Oberallershäusern, Tel: 08166.9763

Pfarrkirche St. Martin in Kirchdorf
St. Pankratius in Hirschbach
St. Katharina in Nörting
St. Georg in Palzing
Waldkapelle in Oberberghausen
Herrnrast bei Pfaffenhofen

Konditoren

Das Naschwerk Tel: 08161.872277
Andreas Muschler Patisserie Tel: 08161.9861978
Bäckerei Geisenhofer Tel: 08161.62055
Schweller Bäckerei Tel: 08161.86044

Korkgeld

Selbstverständlich können Sie Ihre Weine auch selbst mitbringen. Hierfür berechnen wir 16,50 €/Flasche 0,75l.

Menükarten

Natürlich stellen wir Ihnen alle Informationen rund um Ihr Menü und Ihre Weinauswahl zur Verfügung. Bevor Sie Ihre Menükarten in Druck geben, erfolgt unsererseits die Freigabe. Natürlich können auch wir gerne für Sie den Druck Ihrer Menükarten (3€/Stück) im Schuhbauers Design übernehmen.

Musik

Auf Grund unserer jahrelangen Erfahrung im Veranstaltungsbereich können wir auf ein breites Repertoire an Live Bands und DJ's zurückgreifen. Sollten Sie die musikalische Umrahmung Ihrer Hochzeit bereits gebucht haben, so bitten wir Sie, uns die geplanten Auf- und Abbauzeiten frühzeitig mitzuteilen. Bitte beachten Sie in Ihren Planungen, dass musikalische Darbietungen im Freien und in unserer Almhütte nur unplugged bis max. 20.00 Uhr möglich sind. Hier ein erster Auszug aus unserem Portfolio:

Dirty Tones, Geiselhöring
Trixi & Die Partylöwen, Bad Gögging
Tetra Pack, Bockhorn
Wuidara Pistols, München
Sonic Superband, München
Swingshot, München

You raise me up, München

Tel: 0176.10046461
Tel: 09445.205698
christina@band-tetrapack.de
flo@wuidara-pistols.de
info@sonicsuperband.de
Tel: 0175.1637863
kontakt@swingshot.de
info@youraisemeup.de

Parkplätze

Direkt vor der Tenne stehen Ihnen und Ihren Gästen ausreichend Parkmöglichkeiten kostenfrei zur Verfügung.

Preise

Die hier angebotenen Preise gelten für 2023. Sofern nicht anders angegeben, verstehen sich diese in Euro pro Person, inkl. MwSt. und Service. Preisanpassungen vorbehalten.

Probeessen

Vor Ihrer Veranstaltung haben Sie die Möglichkeit, Ihr Wunschmenü im Rahmen eines Probeessens zu testen. Hierfür ist eine vorherige Terminvereinbarung erforderlich. Ebenfalls haben Sie an diesem Tag die Möglichkeit, korrespondierende Weine für Ihre Hochzeitsfeierlichkeit zu verkostigen. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir das Probeessen entsprechend berechnen müssen.

Raumbuchung

Die Veranstaltung ist erst dann verbindlich gebucht, wenn uns die AGB's unterzeichnet vorliegen und die Anzahlung in Höhe von 2.000 € bei uns eingegangen ist. Ihre Anzahlung wird selbstverständlich bei der Gesamtrechnung zu 100% in Abzug gebracht.

Rechnungsstellung

Die Gesamtrechnung wird Ihnen nach der Feier zugeschickt und ist innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug zu begleichen.

Service-Nachtzuschlag

Ab 24.00 Uhr wird zur Betreuung Ihrer Veranstaltung ein Service-Nachtzuschlag in Höhe von 49 € pro Servicemitarbeiter und Stunde berechnet (mindestens zwei Mitarbeiter).

Sonstiges

Konfettikanonen aller Art, Nebelmaschinen sowie das Streuen von Blüten im Freien oder innerhalb unserer Räumlichkeiten ist nicht erlaubt. Bei Nichteinhaltung verrechnen wir 120 € Reinigungskosten. Bei größerem Reinigungsaufwand erhöht sich dieser Betrag.



Stornierungsbedingungen

- Bei Rücktritt des Veranstalters ist die Schuhbauers KG berechtigt die Anzahlung in Höhe von 2.000 € als Entschädigung geltend zu machen. Sollte die zu vermietende Räumlichkeit im Anschluss anderweitig verkauft werden können, werden dem Veranstalter 75% der Anzahlung rückvergütet.
- Tritt der Veranstalter erst zwischen dem 3. und 1. Monat vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist die Schuhbauers KG berechtigt, zuzüglich zur einbehaltenen Anzahlung, 50% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen.
- Bei Rücktritt zwischen 30 und 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin, werden 80% des Speisenumsatzes in Rechnung gestellt. Bei jedem späteren Rücktritt ist die Schuhbauers KG berechtigt, 100% aller stornierten Leistungen in Rechnung zu stellen.

Sperrzeit

Grundsätzlich bitten wir Sie, um besser planen zu können, uns vorher mitzuteilen, wie lange Sie unsere Räumlichkeit nutzen möchten. Der Raum steht Ihnen bis 4 Uhr des darauffolgenden Tages zu Verfügung. Die letzte Getränkebestellung nehmen wir um 3.30 Uhr entgegen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir ab 4.15 Uhr mit dem Abbau beginnen. Eine Verlängerung der Raumbuchungszeit ist ausschließlich nach schriftlicher Zustimmung der Schuhbauers KG und für maximal 2 Stunden möglich. Je angebrochener Verlängerungsstunde berechnet die Schuhbauers KG dem Veranstalter eine Pauschale in Höhe von 200 €/Stunde.

Tanzfläche

Auf Grund des eleganten Holzbodens in der Tenne ist die Tanzfläche ganz nach Ihren Vorstellungen flexibel planbar.

Taxi/Shuttle

Taxi Mev, Freising
Busunternehmen Obermayr, Kirchdorf

Tel: 08161.2011656
Tel: 08166.7307

Termin

Bitte beachten Sie, dass auf Grund der Einzigartigkeit der Location eine frühzeitige Reservierung zwingend erforderlich ist. Gerne können wir zunächst eine optionale Reservierung von maximal 2 Wochen vornehmen. Sollte innerhalb der Optionsfrist keine definitive Buchung bei uns eingegangen sein, setzen wir die entsprechenden Räumlichkeiten wieder in den freien Verkauf.

Übernachtungsmöglichkeiten

Ihnen stehen vier großzügige Doppelzimmer zur Verfügung. Alle Zimmer sind mit Dusche/WC und TV ausgestattet und auch als Einzelbelegung buchbar.

Übernachtung im Doppelzimmer inkl. Frühstück, ab 94,90 €
Übernachtung im Einzelzimmer inkl. Frühstück, ab 64,40 €

Darüber hinaus gibt es in der näheren Umgebung auch weitere Übernachtungsmöglichkeiten:

Bayerischer Hof, Freising
Fuchswirt, Allershausen
Huberhof, Allershausen
Huberwirt, Nörting

Tel: 08161.538300
Tel: 08166.991990
Tel: 08166.687120
Tel: 08166.684796

Mercure Hotel München Airport Freising
Munich Airport Marriott Hotel, Freising
Pension Carola, Nörting
Familie Ostermayer, Kirchdorf
Familie Pittner, Kirchdorf

Tel: 08161.5320
Tel: 08161.9660
Tel: 08166.997611
Tel: 08166.9686
Tel: 08166.1218

Der Empfang

Nach der Kirche oder dem Standesamt können Sie Ihre Feier gemütlich bei einem Empfang in unserer Almhütte oder im Freien beginnen lassen, die Glückwünsche Ihrer Gäste entgegennehmen und gemeinsam auf Ihre Zukunft anstoßen.

Für Ihren Empfang bieten wir Ihnen eine Pauschale an:

Helles / Weißbier als Pfiff 0,2l
Prosecco / Prosecco-Orangensaft
Orangensaft pur
Spritz / Hugo o.ä.
Wasser

für maximal 1 Stunde 9,50 €/Pers.
für maximal 2 Stunden 18,00 €/Pers.

Ausreichend Stehtische mit weißen Strehhussen bezogen stehen Ihnen ebenso wie Sonnenschirme und unsere runde Gartenbestuhlung kostenfrei zur Verfügung. Bitte planen Sie die zusätzlichen Tische auch bei der Vorbereitung Ihrer Dekoration mit ein.

Häppchen & Fingerfood zum Empfang stellen Sie sich aus folgender Auswahl gerne selbst zusammen:

Canapées 6-fach sortiert	Stück	3,60 €
Scheiben vom König Ludwig Baguette mit Obatzda, Griebenschmalz und Lauchfrischkäse	Stück	2,30 €
Laugenkonfekt belegt mit Schinken und Käse	Stück	3,60 €
Hackfleischbällchen	Stück	1,70 €
Bruschetta	Stück	3,40 €
Lauchkuchen	Stück	2,80 €
Zwiebelkuchen mit Speck	Stück	2,90 €
Tomaten Mozzarella-Spieße	Stück	3,40 €
Tatar vom Thunfisch	Stück	9,50 €

Shubbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE



Kaffee & Kuchen

Ihre Kuchen zum Fest bringen Sie selbst mit, ob von Ihrer Familie und den Gästen gezaubert oder von einem Konditor Ihrer Wahl gebacken.

Die vorherige Anlieferung Ihrer Torten und Kuchen kann nach Absprache gerne ab 10:00 Uhr am Tag der Feier, spätestens bitte jedoch eine Stunde vor Eintreffen der Gäste erfolgen.

Unserer Erfahrung nach empfehlen wir Ihnen für Ihre Kalkulation mindestens 1,5-2 Stück Kuchen oder Torte pro Gast.

Für mitgebrachte Kuchen berechnen wir ein Tellergeld von 3,50 €/pro Person.

Folgende Konditoren aus der Umgebung können wir Ihnen empfehlen:

Das Naschwerk	Tel: 08161.872277	www.das-naschwerk.de
Bäckerei Geisenhofer	Tel: 08161.62055	www.baeckerei-geisenhofer.de
Schweller Bäckerei	Tel: 08161.86044	www.schweller-freising.de

Als **Pauschale** für Ihre Kaffee- und Kuchenzeit bieten wir Ihnen an:

Kaffee und Tee Biere, Empfangsgetränke und Afg's Tellergeld für mitgebrachte Kuchen auf Nachfrage Cappuccino und Espresso	für max. 1,5 Stunden	11 €/Person
--	----------------------	-------------



Buffetvorschlag / 45,50 €

Auf Etageren am Tisch eingestellt

Fetakäse mit Wassermelone, Chili und Babyspinat

Tatar vom hausgeräuchertem Fjord-Lachs mit Kräutersalat

„Pollo tonnato“ pochierte Hähnchenbrust mit Thunfischsoße und Kapernäpfel

Am Buffet aufgebaut

Schweinerückensteak auf mediterranem Gemüse mit Portweinjus, Pesto und Rosmarinkartoffeln

Pochiertes Saiblingsfilet in Prosecco-Parmesan-Soße mit karamellisierten Kirschtomaten

Steinpilz-Ravioli mit Trüffelsoße

Dessert am Platz serviert

Mousse au Chocolat mit Aprikosenpüree

Schubbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE



Menüvorschläge

Menü 1 / 39,50 €

Hochzeitssuppe

*

Gebratene Schweinesteaks auf Saisongemüse mit Pfeffer-Cognac-Sauce und hausgemachten Spätzle

oder

In Rotwein geschmortes Rinderschäufel mit karamellisierten Karotten und gebräunten Brezenknödel

*

Joghurtmousse im Glas mit Früchten der Saison

Menü 2 / 45,90 €

Cremesuppe der Saison

*

Medaillons vom Schwein mit Parmaschinken gebraten auf geschmortem Tomaten-Paprika-Gemüse mit Portweinjus und Macairekartoffel

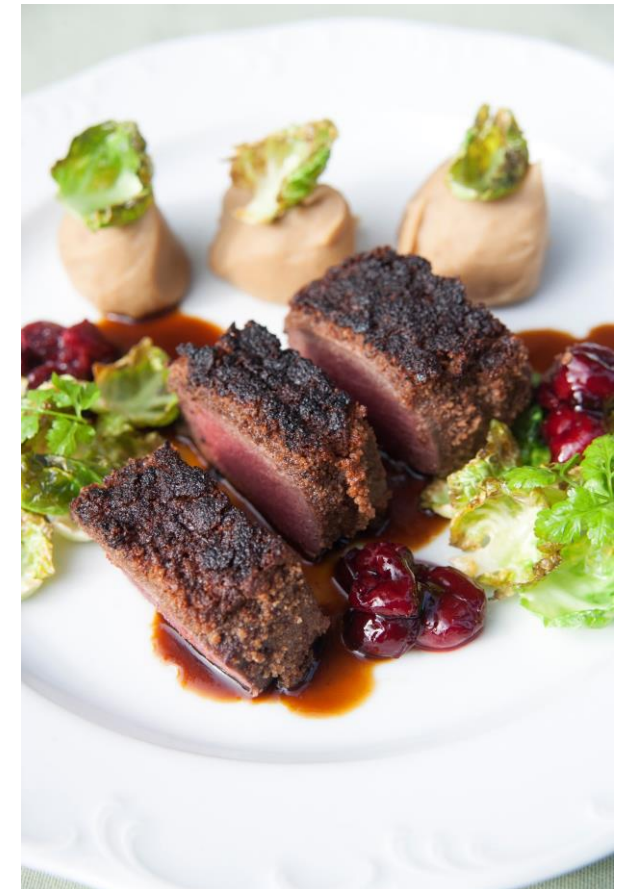
oder

In Aromaten gebratenes Lachssteak auf Bandnudeln in Safran-Shrimps-Sauce mit Babyspinat und Kirschtomaten

*

Dessertbuffet
Bayerisch Creme im Glas mit Fruchtmark, Schokoladenmousse, frische Früchte auf Platten angerichtet

Schubbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE



Menü 3 / 47,50 €

Karotten-Ingwer-Suppe mit Garnele im
Kartoffelmantel

*

Glacierte Maishähnchenbrust auf gebratenem
Pak Choi mit Zitronengrassauce und
Reisplätzchen

oder

Spinat-Ricotta-Ravioli mit Salbeibutter und
Parmesan

*

Variation der Frucht des Monats
„Törtchen, Sorbet, Ragout“

Menü 4 / 58,50 €

Brezenknödelcarpaccio mit Trüffelöl-Vinaigrette,
karamellisierten Kirschtomaten und Rucola

*

Rosa gebratene Rinderlende mit Pfeffer-Cognac-
Sauce, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

oder

Gebratener Zander auf karamellisiertem Fenchel
und Selleriepüree

*

Creme Brûlée
mit Sorbet nach Wahl



Menü 5 / 64,50 €

Ziegenkäse im (Saison)-Mantel mit Chutney der Saison mit Wildkräutersalat

*

Geschmolzenes Saiblingsfilet in Haselnuss-Velouté mit Brokkoli und Blumenkohlpüree

oder

Rosa gebratene Rinderlende mit Bohnen im Speckmantel, Rosmarinkartoffel und Estragon-Senf-Dip

*

Dessertbuffet
Orangen Creme im Glas mit Fruchtmark
Pralinenmousse
Creme Brûlée
Tiramisu (nach Wahl und Jahreszeit)
Frische Früchte auf Platten angerichtet

Menü 6 / 79,50 €

Meeresfrüchtespieß (Jakobsmuschel, Seeteufel und Garnele) mit fruchtiger Salsa der Saison und Baby Leave-Kresse-Salat

*

Tomatenessenz mit Basilikum-Quarkknockerl

*

Rosa Kalbsrücken auf Gemüse der Saison mit getrüffeltem Portweinjus und Selleriepüree

*

Halbflüssiger Schokokuchen
mit Tonkabohneneis und Früchte der Saison

Unser Anspruch ist es, dass Ihre Gäste am Tisch gemeinsam essen. Dies gelingt uns ausnahmslos. Dafür ist es notwendig, dass ein einheitliches Menü serviert wird. Im Hauptgang stellen wir gerne zwei Gerichte zur Wahl. Für Vegetarier und Veganer servieren wir die Speisen selbstverständlich individuell.

Standardmäßig legen wir weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten auf.



Mitternachtssnack

Bayrische rustikale Brotzeitplatte mit Brotauswahl	14,50 €/Person
Feine Käseauswahl mit Feigensenf, Weintrauben und Brotauswahl	16,90 €/Person
Verschiedene Spezialitäten vom rohen Schinken mit eingelegten Oliven und Brotauswahl	18,90 €/Person
Gulaschsuppe und Sauerteigbrot	7,90 €/Person
Gebratene Scheiben von der Currywurst mit Baguette und Currywurst-Brunnen	8,50 €/Portion 47,60 €/Stück

Falls nicht anders angegeben verstehen sich die genannten Preise in Euro pro Person, inkl. MwSt. und Service.

Preisanpassungen vorbehalten.

Schuhbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE



Getränkepauschalen

Gerne bieten wir Ihnen für Ihre Feier eine Getränkepauschale an.

Hierbei sind folgende Getränke enthalten:

Weihenstephaner Biere
Mineralwasser
Alkoholfreie Getränke
Rot- und Weißwein (jeweils 1 Sorte)
Spritz / Hugo oder ähnliches
1 Runde Schnaps nach dem Hauptgang

von 17:30 bis 01:00 (bis 7,5 Stunden) 40 €/Person
von 17:30 bis 03:00 (bis 9,5 Stunden) 50 €/Person
jede weitere angefangene Stunde 7,50 €/Person
Kinder und Dienstleister werden nach Verbrauch berechnet

zusätzlich inklusive Longdrinks
Gin Tonic / Cuba Libre / Moskow Mule

Aufpreis von 15 €/Person pauschal

Pauschale während der Brautentführung

1 Sorte Weißwein
Mineralwasser
Salzstangen und Flips
Biere auf Nachfrage
Alkoholfreie Getränke auf Nachfrage

Aufpreis von 10 €/Person pauschal

Schuhbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE



Stephanie Smutny Fotografie
www.foto-smutny.de

Getränkemkarte

Aperitif

Aperol Spritz	0,20l	7,90 €
Hugo	0,20l	7,90 €
Lillet Berry	0,20l	7,90 €
Hugo alkoholfrei	0,20l	6,50 €
Sanbitter	0,10l	6,50 €

Schaumweine

Prosecco le Contesse	0,75l	21,90 €
Bouvet Trésor	0,75l	40,40 €
Bouvet Trésor Rosé	0,75l	42,70 €

Biere

Weihenstephaner Hell vom Fass	0,50l	4,60 €
Weihenstephaner Pils vom Fass	0,33l	4,90 €
Weihenstephaner Alkoholfrei	0,50l	4,90 €
Weihenstephan Alkoholfreies Weizen	0,50l	4,90 €
Weihenstephan Weizen vom Fass	0,50l	4,90 €
Radler	0,50l	4,60 €
Cola Weizen	0,50l	4,90 €

Schubbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE



Stephanie Smutny Fotografie
www.foto-smutny.de

Getränkete

Erfrischungsgetränke

Petrusquelle Mineralwasser Gourmet spritzig/naturell	0,75l	7,20 €
Coca Cola, Coca Cola Light	0,50l	4,50 €
Cola Mix	0,50l	4,50 €
Limonade Zitrone oder orange	0,50l	4,50 €
Orangensaft	0,20l	4,50 €
Saftschorle	0,50l	4,90 €

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		2,80 €
Espresso		2,80 €

Digestif

Williams Birne – Pircher Südtirol	2 cl	4,50 €
Grappa di Merlot	2 cl	4,90 €
Ramazzotti	2 cl	4,90 €

Cocktails & Longdrinks

Longdrinks (4 cl Spirituose)		
Wodka, Bacardi, Gin, Jack Daniel's	Glas	10,50 €
Cuba Libre	Glas	10,50 €
Caipirinha	Glas	12,50 €
Mojito	Glas	12,50 €
Moscow Mule	Glas	10,50 €

Schubbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE



Weinkarte

Weißweine

Kallfelz Riesling 0,75 l 23,60 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Kallfelz, Mosel

Ein rassiger Riesling, frisch und belebend im Geschmack, feine Mineralik.

Weisser Burgunder 0,75 l 23,90 €
Kabinett trocken, Weingut A. Diehl, Pfalz

In der Nase präsentiert sich der Duft mit reifer Haselnuss und süßen Äpfeln auf einer würzigen Basis von eingelegtem Ingwer. Im Mund freundlich trocken mit vollem Apfelaroma und einem Hauch von süßer Melone.

Chardonnay 0,75 l 19,90 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Beyer

Lautendes Gelb, harmonische Verbindung zwischen Frucht und Vanille, kräftig und dicht am Gaumen.

Grüner Veltliner 1,0 l 19,90 €
Qualitätswein, trocken
Weingut Beyer

Helles Gelbgrün, gute Säurestruktur sowie sortentypisches Pfefferl im Abgang.

Roero Arneis „La Villa“ DOC 0,75 l 29,90 €
Azienda Agricola Terreda Vino, Barolo

Leichte strohgelbe Farbe. Frisch und fruchtig. Weiches, würzig blumiges Aroma.

Dieser Wein ist gegen Aufpreis in der Pauschale erhältlich.

Shubbauers
OBERWIRT
METZGEREI
TENNE



Rotweine

Merlot Terre del Noce 0,75 l 19,90 €
 IGT, Trocken, Trentino

Granatrote Farbe, intensives, fruchtiges Bukett trockener und komplexer Geschmack, mit leichtem Tannin.
 Der ideale Begleiter für den ganzen Tag.

Blaufränkisch Landwein 1,0 l 19,90 €
 Weingut Pelzmann, Carnuntum
 Trocken

Tiefes Kirschrot, vollmundig mit angenehmer Säure.

Mas Picoso 0,75 l 23,50 €
 DOC, trocken, Capcanes, Montsant,
 Spanien Cuveé aus Garnacha,
 Cabernet und Syrah.

Der erste Wein von Celler de Capcanes, der weitgehend nach ökologischen Gesichtspunkten hergestellt wurde. Im Glas kirschrot mit violetten Reflexen, was auf seine Jugendlichkeit hinweist. Mas Picoso präsentiert sich als ein Früchtekorb von Wildkirschen mit floralen Noten. Im Mund sehr konzentriert mit süßlich wirkenden Tanninen, angenehm frisches Mundgefühl mit langem Nachhall.

„Ursprung“ Cuvee 0,75 l 31,30 €
 Weingut Schneider, Ellerstadt, Pfalz
 Cuvee aus Cabernet Sauvignon,
 Merlot und Portugieser

Aromen von Kirsche und Johannisbeere, weich und mollig.

Dieser Wein ist gegen Aufpreis in der Pauschale erhältlich.



Schuhbauers KG

Sternstraße 20
85414 Kirchdorf

Telefon: 08166.7366
Fax: 08166.5432
E-Mail: info@schuhbauers.de
Internet: www.schuhbauers.de

