



Bei uns wird Ihre  
Veranstaltung  
zum Erfolg.

## **BANKETTMAPPE**

MEETING AND EVENT FOLDER

## HERZLICH WILLKOMMEN AM STARNBERGER SEE

### WELCOME TO LAKE STARNBERG

Das HOTEL RESIDENCE STARNBERGER SEE liegt unweit des Seeufers, inmitten einer gepflegten Parklandschaft in Feldafing am Starnberger See vor den südlichen Toren Münchens. Das beeindruckende Panorama vom Alpenvorland bis zur Zugspitze und die Vielfalt an Sport-, Freizeit- und Ausflugsmöglichkeiten machen den Starnberger See zu einem paradiesischen Ort mit magischer Anziehungskraft. Hier finden Sie den richtigen Ort für Veranstaltungen mit Stil und Ambiente. Genießen Sie in exklusiver Atmosphäre das behagliche Interieur und den Komfort des Hauses und lassen Sie den Alltag hinter sich...

*HOTEL RESIDENCE STARNBERGER SEE is located nearby the lakefront, among a well-tended park in Feldafing at Lake Starnberg, not far from Munich. You will find the perfect place for your event with ambiance. Enjoy a remarkable atmosphere and forget the monotony of everyday life...*

#### Zimmer / Rooms

Unsere 92 großzügigen Zimmer und Suiten vereinen Wohnkomfort und Funktionalität zu einem harmonischen Ganzen. Unsere elegant ausgestatteten Zimmer verfügen über Faxanschluss, ISDN-Telefon, Wireless Lan, Flat-TV, Minibar, Safe und einen Arbeitsschreibtisch.

*Our 92 first-class rooms and suites combine comfort and functionality. All rooms equipped with flat-TV, Minibar, safe and a large desk. Moreover they are connected to ISDN, an analogue modem and offer WI-FI.*

#### Restaurant / Bars

Unser gastronomisches Angebot lädt Sie zum Genießen ein...

Erleben Sie die kulinarischen Genüsse unserer mediterranen Küche, sowie das provenzalische Ambiente unseres Restaurants „La Provence“. Herzlich willkommen heißen wir Sie auch in unserer Lobby-Lounge-Bar, der „American-Bar“, der Weinstube, im Pavillon oder auf einer unserer Sonnenterrassen.

*Our gastronomic facilities give you a chance to relax and to enjoy excellent food. Our restaurant „La Provence“ offers mediterranean food. Furthermore, we would like to welcome you in our Lobby-Lounge-Bar, „American-Bar“, wine tavern, pavillon or at our terrace.*

#### Veranstaltungsräume / Meeting Rooms

München, London, Paris, Monte Carlo... - egal welcher unserer 14 variablen Konferenzräume den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung bildet, Sie tagen auf höchstem Niveau. Klimatisierte Räume mit Tageslicht, Mobiliar im eleganten Design sowie modernste Präsentations- und Kommunikationstechnik. In den Räumen befinden sich fünf eingebaute Multimedia-Wände mit TV (inkl. DVD- und Videorekorder), Radio, CD-Player, Kassettenrekorder und Beamer.

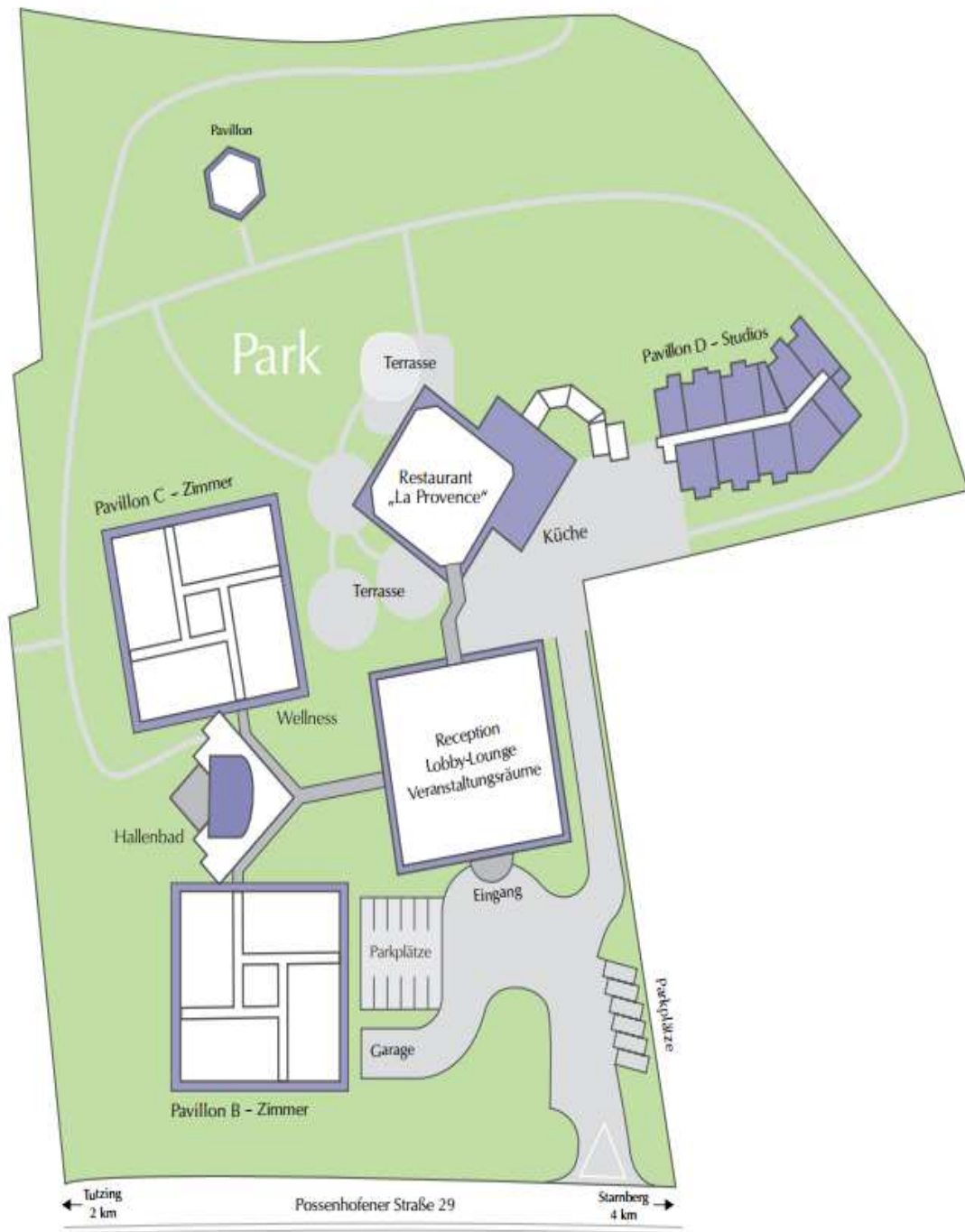
*Munich, London, Paris, Monte Carlo... - no matter, all our 14 variable meeting rooms provide the perfect setting for your meetings or social events. Air-conditioned rooms with daylight, furniture in an elegant design and modern presentation and communication equipment will satisfy your expectations.*

#### Wellness

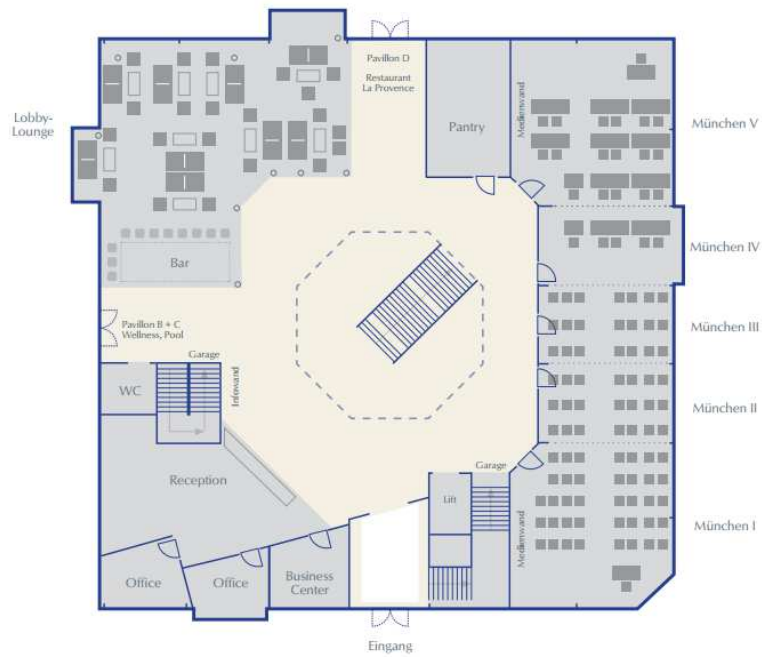
Lassen Sie die Seele baumeln oder tun Sie etwas für Ihre Fitness: Indoor-Pool, Saunalandschaft, Fitnessraum, Squash, Indoor-Golf Training Center, Ayurveda Health and Beauty Center und unser herrlicher Park erwarten Sie. Wenn Sie die Umgebung etwas näher erobern möchten, halten wir Mountainbikes für Sie bereit.

*Relax your soul and train your fitness. Our wellness-area offers an indoor pool, fitness room, squash courts, Indoor-Golf Training Center and Ayurveda Health & Beauty Center.*

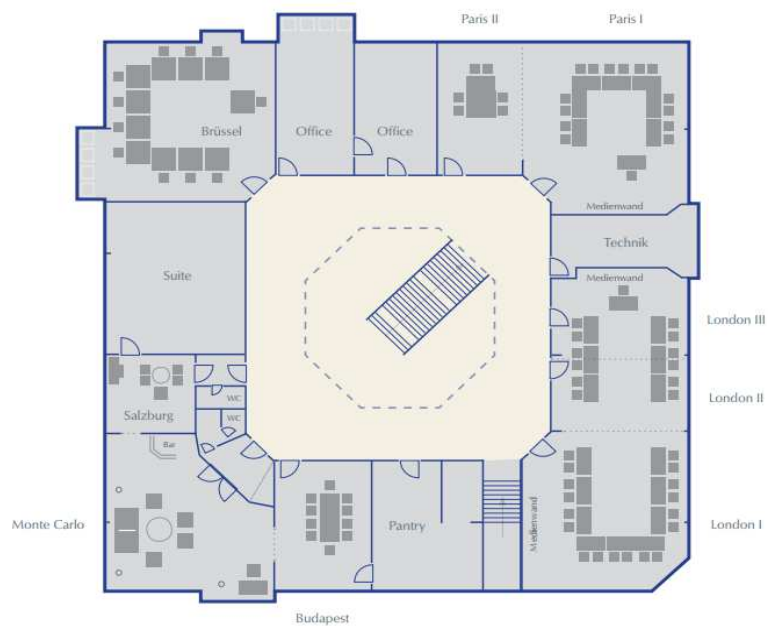
# LAGEPLAN LOCATION PLAN



## ÜBERSICHT / ERDGESCHOSS FLOOR PLAN / GROUND FLOOR



## ÜBERSICHT / OBERGESCHOSS FLOOR PLAN / FIRST FLOOR



## IHRE VERANSTALTUNGSANFRAGE

### KONTAKTDATEN

Veranstalter \_\_\_\_\_ Frau/Herr \_\_\_\_\_  
Straße/Nr. \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_  
PLZ / Ort \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_

### DETAILS ZUR VERANSTALTUNG

Datum \_\_\_\_\_  
Alternativdatum \_\_\_\_\_  
Beginn der Veranstaltung \_\_\_\_\_  
Ende der Veranstaltung \_\_\_\_\_  
Personenzahl \_\_\_\_\_  
  
Anreisedatum \_\_\_\_\_  
Abreisedatum \_\_\_\_\_  
Anzahl Einzelzimmer \_\_\_\_\_  
Anzahl Doppelzimmer \_\_\_\_\_  
Buchung als Abrufkontingent  
 nein  ja, Stichwort: \_\_\_\_\_

### Art der Veranstaltung

Tagung/Seminar/Konferenz  Präsentation/Ausstellung  Hochzeit  Abendveranstaltung  
 Übernachtungen  Sonstiges: \_\_\_\_\_

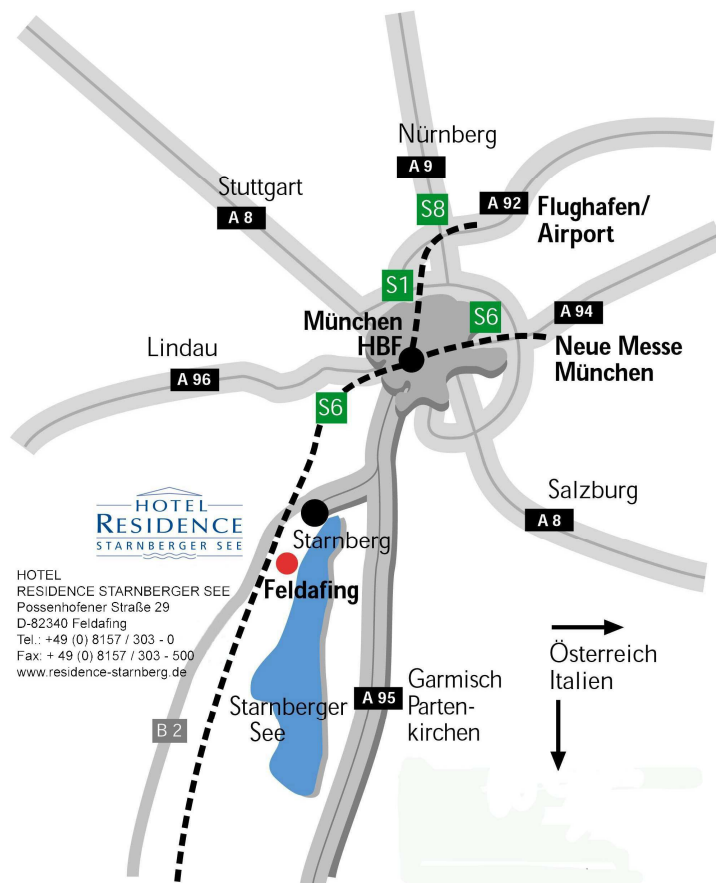
**Tagungsraum:**  nein  ja vom \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

**Gruppenraum:**  nein  ja vom \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_

Bestuhlung  parlamentarisch  U-Form  Theater  Block  Sonstiges  
Tagung/Seminar  Trainertisch  Welcome-Desk  Rednerpult

Bestuhlung  Tafeln  runde Tische  
Bankett  Bühne  Tanzfläche  Band/DJ  Sonstiges: \_\_\_\_\_

## ANFAHRT



## ANREISE MIT DEM AUTO

### a) aus Richtung München

Sie verlassen die Autobahn A 95 München - Garmisch-Partenkirchen in Starnberg und fahren durch Starnberg, Richtung Weilheim. Nachdem die Straße einspurig geworden ist, biegen Sie an der Ampel schräg links in die Dinardstraße ein und fahren nach ca. 200 m rechts Richtung Possenhofen/ Feldafing (Possenhofener Straße).

Folgen Sie dieser Straße am Starnberger See entlang, durch Niederpöcking und Possenhofen nach Feldafing. Ca. 150 m nach dem Ortsschild Feldafing finden Sie das **HOTEL RESIDENCE STARNBERGER SEE** auf der rechten Seite.

**b) aus Richtung Lindau / Landsberg**

Sie verlassen die Autobahn A 96 Lindau-München bei der Ausfahrt München-Gilching und setzen die Fahrt in Richtung Starnberg fort. Nachdem die Straße in Starnberg einspurig geworden ist, biegen Sie an der Ampel links in die Dinardstraße ein und fahren nach ca. 200 m rechts Richtung Possenhofen/ Feldafing (Possenhofener Straße).

Folgen Sie dieser Straße am Starnberger See entlang, durch Niederpöcking und Possenhofen nach Feldafing. Ca. 150 m nach dem Ortsschild Feldafing finden Sie das **HOTEL RESIDENCE STARNBERGER SEE** auf der rechten Seite.

**c) aus Richtung Garmisch-Partenkirchen**

Sie verlassen die Autobahn A 95 Garmisch-Partenkirchen - München bei der Ausfahrt Penzberg und fahren über Iffeldorf nach Seeshaupt. Hier folgen Sie der Beschilderung Starnberg und gelangen über die Orte Seeseiten, Bernried, Unterzeismering und Tutzing nach Feldafing.

Sie durchqueren den Ort Feldafing in Richtung Possenhofen. Kurz vor Ortsende Feldafing finden Sie das **HOTEL RESIDENCE STARNBERGER SEE** auf der linken Seite. (Possenhofener Straße).

**ANREISE MIT DEN ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN**

Vom Flughafen aus in die S1 Richtung Ostbahnhof einsteigen und an der Station Laim umsteigen in die S6 Richtung Tutzing. In Feldafing aussteigen. Die letzten Meter können Sie entweder mit einem Taxi (werden gerne von uns organisiert) oder zu Fuß zurücklegen. Alternativ können Sie vom Flughafen in die S8 Richtung Geltendorf einsteigen und entweder am Marienplatz oder ebenfalls in Laim in die S6 Richtung Tutzing umsteigen. Aussteigen auch hier wieder in Feldafing und den restlichen Weg zu Fuß oder per Taxi zurücklegen.



## KAPAZITÄTEN DER VERANSTALTUNGSRÄUME CAPACITY OF OUR CONFERENCE ROOMS

Raum Room	Fläche Area	Parlament parliament	U-Form U-Shape	Block Boardroom	Theater Theatre	Bankett Banquet	Raumlänge/ -breite/-höhe in m Length / Width / Height in m
München I	59,50 m <sup>2</sup>	20	16	20	40	30	7,80 x 7,60 x 3,03
München II	24,50 m <sup>2</sup>	-	08	12	-	-	3,80 x 6,40 x 3,03
München III	24,50 m <sup>2</sup>	-	08	12	-	-	3,80 x 6,40 x 3,03
München IV	27,50 m <sup>2</sup>	-	08	12	-	-	4,00 x 6,90 x 3,03
München V	61,00 m <sup>2</sup>	20	16	20	40	30	8,00 x 7,60 x 3,03
München I-V	197,00 m <sup>2</sup>	150	-	-	180	100	27,40 x 6,40 x 3,03
London I	59,50 m <sup>2</sup>	20	16	20	40	-	7,80 x 7,60 x 3,03
London II	24,50 m <sup>2</sup>	-	08	12	-	-	3,80 x 6,40 x 3,03
London III	24,50 m <sup>2</sup>	-	08	12	-	-	3,80 x 6,40 x 3,03
London I-III	108,50 m <sup>2</sup>	54	40	40	80	-	15,40 x 6,40 x 3,03
Paris I	61,00 m <sup>2</sup>	20	16	20	40	30	8,00 x 7,60 x 3,03
Paris II	24,50 m <sup>2</sup>	-	08	12	-	-	3,80 x 6,40 x 3,03
Paris I-II	85,50 m <sup>2</sup>	40	26	25	60	40	11,80 x 6,40 x 3,03
Brüssel	65,00 m <sup>2</sup>	20	16	20	-	-	8,10 x 8,10 x 3,03
Salzburg	20,00 m <sup>2</sup>	-	-	04	-	-	4,80 x 3,70 x 3,03
Monte Carlo	50,00 m <sup>2</sup>	-	-	06	-	-	6,40 x 7,80 x 3,03
Budapest	35,00 m <sup>2</sup>	-	-	10	-	-	6,40 x 4,40 x 3,03
Pavillon	16,00 m <sup>2</sup>	-	-	06	-	-	-

## RAUMBEREITSTELLUNGSGEBÜHR DER VERANSTALTUNGSRÄUME ROOM HIRE OF THE MEETING ROOMS

RAUM / ROOM	GEBÜHR / HIRE	RAUM / ROOM	GEBÜHR / HIRE
München I	EUR 270,00	Paris I	EUR 270,00
München II	EUR 110,00	Paris II	EUR 110,00
München III	EUR 110,00	Paris I-II	EUR 380,00
München IV	EUR 110,00	Brüssel	EUR 270,00
München I-II	EUR 360,00	Salzburg	EUR 90,00
München I-III	EUR 480,00	Monte Carlo	EUR 220,00
München I-IV	EUR 600,00	Budapest	EUR 150,00
München I-V	EUR 880,00	Business Center	EUR 50,00
London I	EUR 270,00	Pavillon (im Park)	EUR 100,00
London II	EUR 110,00	Weinstube	auf Anfrage
London III	EUR 110,00	American-Bar	auf Anfrage
London I-II	EUR 360,00		
London II-III	EUR 220,00		
London I-III	EUR 480,00		

Wenn Sie sich für eine unserer Konferenzpauschalen pro Tag entscheiden, entfällt die genannte Raumbereitstellungsgebühr.

If you decide to book a conference package, room hire will not be charged.



## KONFERENZPAUSCHALEN CONFERENCE PACKAGES

Bei allen Pauschalen gilt eine Mindestteilnehmerzahl von 2 Personen pro Tag.  
All packages can only be offered at a minimum of participants at least 2 people per day.

### RESIDENCE I - (*Halbpension - halfboard*)

- Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet nach Entscheidung des Küchenchefs)  
lunch (3-course-menu or buffet / decision of our chef de cuisine)
- 2 Kaffeepausen mit je einem Snack Ihrer Wahl  
2 coffee breaks, each with one snack of your choice
- 2 alkoholfreie Erfrischungsgetränke (0,2l) im Seminarraum  
2 soft drinks (0,2l) per person in the conference room
- Ganztägige Nutzung eines der Personenzahl angemessenen Konferenzraumes  
inkl. Standardtechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart und 1 Pinnwand)  
use of a conference room including standard technical equipment (1 beamer with screen,  
1 flipchart, 1 pin board)

**à EUR 52,00 pro Person/Tag**  
EUR 52,00 per person/day

### RESIDENCE II - (*Vollpension - full board*)

- Leistungen der Konferenzpauschale RESIDENCE I zzgl. Abendessen (3-Gang-Menü oder Buffet nach Entscheidung des Küchenchefs)  
services of conference package RESIDENCE I with additional dinner (3-course-menu or buffet / decision of our chef de cuisine)

**à EUR 67,00 pro Person/Tag**  
EUR 67,00 per person/day

### **RESIDENCE III - (Halbpension - half board)**

- Mittagessen (3-Gang-Menü oder Buffet nach Entscheidung des Küchenchefs)  
lunch (3-course-menu or buffet / decision of our chef de cuisine)
- 1 Tischgetränk zum Mittagessen (0,25l Wein/Bier oder 0,5l Softdrink)  
1 beverage during lunch (0,25 wine/beer or 0,5l softdrink)
- 2 Kaffeepausen mit je zwei Snacks Ihrer Wahl  
2 coffee breaks, each with two snacks of your choice
- Große Flaschen Apfelsaft und Wasser im Seminarraum unlimited  
large bottles of apple juice and water unlimited in the conference room
- 1 Schreibset (Schreibblock und Kugelschreiber)  
1 writing pad and pen per person
- 1 Moderationskoffer  
1 moderator's toolkit
- Ganztägige Nutzung eines der Personenzahl angemessenen Konferenzraumes  
inkl. Standardtechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart und 1 Pinnwand)  
use of a conference room including standard technical equipment (1 beamer with screen,  
1 flipchart, 1 pin board)

**à EUR 69,00 pro Person/Tag**  
EUR 69,00 per person/day

### **RESIDENCE IV - (Vollpension - full board)**

- Leistungen der Konferenzpauschale RESIDENCE III zzgl. Abendessen  
(3-Gang-Menü oder Buffet nach Entscheidung des Küchenchefs) ohne Tischgetränk  
services of conference package RESIDENCE III with additional dinner (3-course-menu or buffet,  
decision of our chef de cuisine) without beverage during dinner

**à EUR 85,00 pro Person/Tag**  
EUR 85,00 per person/day

### **RESIDENCE V - (Workaholic-Pauschale - workaholic-package)**

- Imbiss in der Lobby mit Baguettetranchen fein belegt mit Lachs, Pute und Camembert, Obstsalat mit frischen Früchten, dazu Fruchtsäfte und Mineralwasser  
snack buffet in our lobby with Baguettes with salmon, turkey and Camembert, fruit salad,  
a choice of fruit juice and sparkling water
- 2 Kaffeepausen mit je einem Snack Ihrer Wahl  
2 coffee breaks, each with one snack of your choice
- 2 alkoholfreie Erfrischungsgetränke (0,2l) im Seminarraum  
2 soft drinks (0,2l) per person in the conference room
- Ganztägige Nutzung eines der Personenzahl angemessenen Konferenzraumes  
inkl. Standardtechnik (1 Beamer, 1 Leinwand, 1 Flipchart und 1 Pinnwand)  
use of a conference room including standard technical equipment (1 beamer with screen,  
1 flipchart, 1 pin board)

**à EUR 57,00 pro Person/Tag**  
EUR 57,00 per person/day

## KAFFEIPAUSEN-SNACKS COFFEE BREAK SNACKS

„bayerisch“	mit Butterbrezn
„herzhaft“	mit gekochtem Schinken und Käse belegte Laugenstange
„leicht & locker“	mit Müsli und Joghurt
„vital“	mit Obstkorb
„fruchtig“	mit frischem Obstsalat
„klein & fein“	mit verschiedenen Plundern
„süß & lecker“	mit Kuchen
„kleiner Imbiss“	mit Salami und Käse belegte, halbe Brötchen
„Bavarian“	with pretzel and butter
„lusty“	pretzel breadstick with ham and cheese
„light“	with muesli and yoghurt
„vital“	with a fruit-basket
„fruity“:	with fruit salad
„small & fine“	with pastries
„sweet & delicious“	with cake
„snack“	bread rolls with salami and cheese

### **Für zusätzliche Kaffeepausen außerhalb der Konferenzpauschale berechnen wir EUR 10,00 (inkl. 1 Snack) pro Person.**

For a coffee break in additional to a conference package we will charge EUR 10.00 (incl. 1 snack) per person.

---

Für einen Zuschlag von EUR 2,00 pro Person erhalten Sie im Rahmen unserer Konferenzpauschalen folgende Kaffeepausen:

For an additional fee of EUR 2.00 per person you can order with our conference packages the following snacks:

„heiß & würzig“	Kraftbrühe mit Ei- oder Gemüseinlage sowie Brotkorb
„weiß & blau“	Miniweißwürste mit süßem Senf und Brezn
„hot & spicy“	soup with egg or vegetables, bread basket
„white & blue“	mini white sausages with mustard and pretzels

## PRÄSENTATIONS- & KOMMUNIKATIONSTECHNIK PRESENTATION & COMMUNICATION EQUIPMENT

	Preis pro Tag fee per day
<b>Pinnwand inkl. 2 Blatt Papier und Nadeln</b> Pinboard	EUR 14,00
<b>Flipchart inkl. 20 Blatt Papier und 3 Filzstifte</b> Flipchart	EUR 19,00
<b>Beamer / Medienwand</b> Beamer	EUR 80,00
<b>Leinwand</b> Projection screen	EUR 25,00
<b>Overheadprojektor</b> Overhead projector	EUR 26,00
<b>Moderationskoffer</b> Moderator's toolkit	EUR 32,00
<b>Videokamera</b> Video camera	EUR 57,00
<b>Lautsprechanlage (inkl. 2 Lautsprecher)</b> Public speakers system	EUR 135,00
<b>Mikrofon (Stab-, Hand- oder Ansteckmikrofon)</b> Microphone (wireless hand-held or clip-on)	EUR 41,00
<b>Welt-Videokonferenzanlage (zzgl. Telefongebühren)</b> Video conference system (additional telephone costs)	EUR 250,00
<b>Konferenz-Telefonanlage (zzgl. Telefongebühren)</b> Telephone conference system (additional telephone costs)	EUR 50,00
<b>Podiumelement (2x1m) inkl. Auf- und Abbau</b> Podium (2x1m)	EUR 60,00
<b>DVD-Player</b> DVD player	EUR 31,00
<b>VHS Videorecorder</b> Video recorder	EUR 26,00
<b>Flat-TV</b> TV	EUR 31,00
<b>CD-Player (inkl. Kassette)</b> CD player	EUR 21,00
<b>Mobile Lautsprecher</b> Speakers (portable)	EUR 18,00

**SONSTIGES EQUIPMENT / ZUSÄTZLICHER SERVICE**  
**ADDITIONAL EQUIPMENT / SERVICES**

	Preis pro Tag/Stück fee per day/piece
<b>Pinnwandpapier pro Bogen</b> Pinboard paper (per sheet)	EUR 1,10
<b>Overheadfolienblatt</b> Overhead foil (one side)	EUR 1,10
<b>Filzstift/Folienstift</b> Felt pen / foil pen	EUR 1,50
<b>Schreibset (Block &amp; Kugelschreiber)</b> Writing pad and pen	EUR 2,10
<b>Flipchart-Papier pro Block (20 Blatt)</b> Flipchart paper each pad (20 sheets)	EUR 8,50
<b>Moderationskarten (Set 200 Karten)</b> Moderation cards (set of 200 cards)	EUR 8,00
<b>Telefon</b> Telephone	EUR 0,30 je Einheit / per unit
<b>Faxeingang (bis zu 3 Seiten ohne Berechnung)</b> Incoming Fax (3 pages free of charge)	EUR 0,33 pro Seite / per page
<b>Faxausgang (pro Seite)</b> Outgoing Fax (per page)	EUR 0,55 Deutschland / Germany EUR 2,10 Europa / Europe EUR 4,50 Übersee / Overseas
<b>Fotokopien</b> Copies	
A4 bis 100 Kopien	je Kopie / per copy EUR 0,22
A4 ab 100 Kopien	je Kopie / per copy EUR 0,17
A3 bis 100 Kopien	je Kopie / per copy EUR 0,26
A3 ab 100 Kopien	je Kopie / per copy EUR 0,22

## WEINKARTE WINE LIST

### Aperitifs

Prosecco	0,1 l	€ 6,50	Campari* Soda/Orange	0,2 l	€ 6,50
Sekt Hausmarke	0,1 l	€ 6,90	Aperol* Soda/Orange	0,2 l	€ 6,50
Champagner Hausmarke	0,1 l	€ 8,90	Martini dry/bianco/rosso	5 cl	€ 3,60
Kir Royal	0,1 l	€ 8,50	Sherry dry/medium/cream	5 cl	€ 4,30

\*enthält Farbstoffe

### Offene Weine

#### Weiß

2012er	Pinot Grigio, Borgo Imperatore, Venetien	0,25 l	€ 5,70
2013er	Chardonnay, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,70
2013er	Riesling, Weingut Rings, Pfalz	0,25 l	€ 6,20
2013er	Grüner Veltliner, Johann Topf, Niederösterreich	0,25 l	€ 6,50

#### Rosé

2013er	Le Cheval D'OC Syrah, Pays D'OC	0,25 l	€ 5,90
--------	---------------------------------	--------	--------

#### Rot

2012er	Cabernet Sauvignon, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,70
2012er	Merlot, Villa Santa Flavia, Venetien	0,25 l	€ 5,70
2012er	Château Roc de Levraut, Bordeaux	0,25 l	€ 6,90
2012er	Zweigelt, Johann Topf, Niederösterreich	0,25 l	€ 6,90

### Weißwein

#### Frankreich

2010er	Fleur de D'Artagnan Côtes de Gascogne	0,75 l	€ 24,90
	<i>Das frische und duftige Bouquet dieser Cuvée erinnert an Zitrusfrüchte, reife Stachelbeeren und frisch geschnittenes Gras. Wir empfehlen ihn als animierenden Aperitif oder zu leichten Gemüse- und Fischgerichten.</i>		

2010er	La Chenaye Sancerre Domain Marcel Martin, Loire	0,75 l	€ 29,90
	<i>Dieser ausdrucksstarke und gehaltvolle Wein besitzt ein intensives Bouquet von Quittenblüten und Cassisknospen. Genießen Sie ihn zu Fisch oder Geflügelgerichten.</i>		

2011er	La Rochetais Pouilly Fumé Domain Marcel Martin, Loire	0,75 l	€ 39,90
	<i>Mit seinen blumigen und fruchtigen Noten passt er zu Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Ziegenkäse.</i>		

#### Deutschland

2012er	Nepomuk Grauburgunder trocken Weingut Salwey, Oberrotweil am Kaiserstuhl	0,75 l	€ 34,50
	<i>Dieser Wein zeigt ein sehr fruchtiges Bukett mit an Grapefruit und Zitrone erinnernden Aromen. Er ist ein herrlicher Begleiter zu hellem Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten und Spargel.</i>		

2012er **Gutedel** 0,75 l € 24,90  
**Weingut Martin Wassmer, Bad Kotzingen, Baden**  
*Die Nase wird von Zitrus-Apfel und Mandarinen erfüllt. Er wirkt klar, feinsaftig und erfrischend. Passend zu leichten Salaten.*

#### Österreich

2011er **Grüner Veltliner Green** 0,75 l € 24,90  
**Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich**  
*Fruchtig, elegant und unkompliziert. Ein Wein für jeden Tag. Perfekt für knackige Salate, Hühnchen oder Fisch.*

2011er **Weißer Zweigelt** 0,75 l € 35,90  
**Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich**  
*100 % Zweigelt, leicht prickelnd im Abgang, wirkt durch seinen Charme langanhaltend. Ein idealer Aperitif oder Begleiter der leichten Küche, wie zartem Fisch oder Salatkompositionen.*

#### Italien

2012er **Lugana di Sirmione** 0,75 l € 33,50  
**Vigneto Borghetta, Cantina Avanzi, Lombardia**  
*Dieser trockene und zugleich sehr fruchtige Wein ist geprägt von Aromen nach Melone, Apfel und Pfirsich. Er harmonisiert hervorragend mit Schalentieren, Muscheln und hellen Geflügelgerichten.*

2012er **Pinot Grigio Allegrini** 0,75 l € 28,90  
**Cantina Villa Cavarena, Venetien**  
*Bekannt für seine leuchtende strohgelbe Farbe, die Frische und die volle Würze am Gaumen, ist er die perfekte Begleitung für Geflügel und Paella.*

#### Rosé

2014er **Cape 14** 0,75 l € 23,50  
**Stellenbosch, Western Cape, Südafrika**  
*Dieser herrlich frische Rosé begeistert mit seinem blumigen Duft nach Mango und Zitronenmelisse, seiner pikanten Fruchtreife und der feinwürzigen Art. Genießen Sie ihn gekühlt zu würzigem Aufschnitt, herzhaften Vorspeisen, gebratenen Meerfischen, sowie leichten Geflügelgerichten.*

#### Rotwein

##### Frankreich

2005er **Château Livran** 0,75 l € 34,90  
**Cru Bourgeois, Médoc**  
*Ein verführerisches Bouquet von Waldbeeren, Kirschen und Pflaumen betören sowohl die Nase als auch den Gaumen. Dieser aromatische Wein eignet sich als Begleitung von geschmortem Rind oder Lamm.*

2006er **Mouton Cadet Reserve** 0,75 l € 39,90  
**Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux**  
*Die leuchtend dunkelvioletten Farben und das sehr ausdrucksvolle Bouquet mit den konzentrierten Aromen von Brombeeren und Kirschen kommen in Kombination mit geschmortem Kaninchen oder einer Lammkeule besonders zu Geltung.*

2008er **Château Tour de Perrigal** 0,75 l € 24,90  
**Bordeaux Supérieur**  
*Eine komplexe Nase, würziger Duft mit Vanillearomen und kandierte Früchte. Geschmeidiger und ausgeglichener Geschmack mit Noten von Pflaume und Lakritz. Er passt zu einer Vielzahl von Fleischgerichten.*



2007er	<b>Chateauneuf-du-Pape</b> La Bernadine, M. Chapoutier, Rhône <i>Die 100 % Grenache sorgen für die charakteristischen Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Zimt. Er trinkt sich besonders gut zu Fischfilets und zartem Ragout.</i>	0,75 l	€ 48,90
2010er	<b>Beaujolais Village</b> Victor Berard, Côtes du Rhône <i>Aromen von roten Früchten, vermischt mit Gewürzen und seidige Tannine machen diesen Wein einzigartig. Der ideale Partner von gebratenem Kalbsfilet in Kräutersoße oder einer Kaninchenkeule.</i>	0,75 l	€ 24,90
2009er	<b>Château Tourens</b> Minervois, Languedoc-Roussillon <i>Intensives und komplexes Bouquet von roten Früchten. Dieser geschmeidige und körperreiche Wein wird zu Wild und rotem Fleisch empfohlen.</i>	0,75 l	€ 24,90
2008er	<b>Château Thomas</b> Lussac-Saint-Emilion <i>Verzaubernde Aromen von schwarzer Johannisbeere, Kirsche- und Himbeermarmelade. Er harmonisiert sehr gut mit Köse und rotem Fleisch.</i>	0,75 l	€ 29,90
2010er	<b>Domaine de la Baume Syrah</b> Vin de Pays d'OC, Languedoc-Roussillon <i>Sehr ausdrucksstarkes Bouquet mit Aromen von Walderdbeeren und Pfefferminz. Dieser trockene Syrah ist der ideale Begleiter zu gegrilltem Fisch, gebratenem Fleisch und Entenbraten.</i>	0,75 l	€ 28,90

#### Deutschland

2008er	<b>Bürklin Estate Dornfelder</b> Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim, Pfalz <i>Sein einladender Duft nach Brombeeren, Heidelbeeren und Veilchen bereiten ein betörendes Aroma. Dieser Dornfelder harmonisiert perfekt mit Pasta und frischem Käse.</i>	0,75 l	€ 33,00
--------	---	--------	---------

#### Österreich

2009er	<b>Zweigelt Strassertal</b> Johann Topf, Kamptal, Niederösterreich <i>Mit seinen Frucht und Kaffeearomen wird er zu einem Wein, der zu Schinkenspezialitäten, Salaten mit gebratenem Putenfleisch und frischen Waldpilzen passt.</i>	0,75 l	€ 32,90
2009er	<b>Blaufränkisch Johanneshöhe</b> Weingut Prieler, Neusiedler See, Burgenland <i>Dieser klassische und harmonische Wein verzaubert die Nase mit Aromen von Brombeeren und Schwarzkirschen. Er wird zu saftigem Rinderbraten, Wildragout und Wildgeflügel empfohlen.</i>	0,75 l	€ 34,90

#### Italien

2007er	<b>Barbera d'Asti Superiore Manera</b> Marco Bonfante, Piemont <i>Nach seiner 10 monatigen Reifung in Eichenholzfässern präsentiert dieser Wein seine ausgeprägte Traubennote und erinnert an Veilchen und Himbeeren. Passt perfekt zu Wild und Braten.</i>	0,75 l	€ 29,90
--------	---	--------	---------

2010er	<b>Chianti il Casale</b> Azienda Poliziano, Montepulciano, Toscana <i>Mit seinem typisch rubinrotem Kleid und der herzhaften und vollen Frische ist er der ideale Begleiter von Pasta mit Tomatensauce. Der perfekte Italiener.</i>	0,75 l	€ 32,90
2010er	<b>Tormaresco NePriCa</b> Villa Antinori, Pulgia <i>Sein Bouquet überzeugt mit einem konzentriert-fruchtigen Charakter von roten Früchten, Schwarzkirschen und Veilchennoten. Probieren Sie dazu Lammkarree oder ein Rinderfilet.</i>	0,75 l	€ 29,90
2011er	<b>Lagrein</b> Abtei Muri, Bozen, Südtirol <i>Am Gaumen überzeugt er mit seiner Fülle und seinen unvergleichlichen Aromen. Wir empfehlen ihn zu allen kräftigen Speisen und zu Gegrilltem oder Gebratenem.</i>	0,75 l	€ 39,90
2011er	<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> Tralcetto, Cantina Zaccagnini <i>Dieser elegante und weiche Italiener mit Noten von dunklen Beeren und getrockneten Pflaumen harmonisiert sehr gut mit kräftigen Schmorgerichten und Bitterschokolade.</i>	0,75 l	€ 29,90
2007er	<b>Cannonau di Sardegna</b> Tenute Sella & Mosca, Sardinien <i>Das Bouquet verheißt intensive Noten schwarzer und roter Früchte. Der blumige Abgang wird von Veilchen Aromen begleitet. Wir empfehlen ein Steak vom Rind zu diesem ausgewogenen Wein.</i>	0,75 l	€ 29,90

## GETRÄNKEKARTE

### BEVERAGE LIST

#### Bier

Löwenbräu Helles vom Fass	0,25 l	€	3,00
Löwenbräu Helles vom Fass	0,50 l	€	4,20
Löwenbräu Alkoholfrei	0,50 l	€	4,20
Krombacher Pils vom Fass	0,30 l	€	3,70
Franziskaner Weißbier	0,33 l	€	3,30
Franziskaner Weißbier hell / dunkel / leicht / alkoholfrei	0,50 l	€	4,20
Radler / Russ	0,50 l	€	4,20
Cola-Bier / Cola-Weizen	0,50 l	€	4,50

#### Alkoholfreie Getränke

Apollinaris	0,25 l	€	3,20
Apollinaris	0,75 l	€	6,50
Adelholzener Naturell	0,25 l	€	3,20
Adelholzener Naturell	0,75 l	€	6,50
Adelholzener Classic	0,75 l	€	6,50
Evian	0,50 l	€	4,20
San Pellegrino	1,00 l	€	7,50
Coca Cola** / Coca Cola Zero ** / Fanta	0,20 l	€	3,20
Schweppes Bitter Lemon *** / Tonic *** / Ginger Ale	0,20 l	€	3,20
Wolfra-Saft Orange / Apfel / Traube / Johannisbeere	0,20 l	€	3,20
Fruchtsaftschorle / Cola Mix	0,30 l	€	3,20
Fruchtsaftschorle / Cola Mix	0,50 l	€	4,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€	7,50

\*\* koffeinhaltig, \*\*\* chininhaltig

#### Tchibo Kaffee

Tasse Kaffee Crème	€	3,20
Kännchen Kaffee Crème	€	4,80
Tasse Kaffee entkoffeiniert	€	3,20
Kännchen Kaffee entkoffeiniert	€	4,80
Espresso	€	3,00
Doppelter Espresso	€	4,80
Cappuccino	€	3,80
Milchkaffee	€	4,00
Latte Macchiato	€	4,50
Heiße Schokolade	€	3,40

#### Ronnefeld Tee

Im Glas	€	2,60
Im Kännchen	€	4,60

#### Sorten:

Schwarzer Tee	Assam Bari, English Breakfast, Earl Grey
Grüner Tee	Morgentau, Jasmine Gold
Kräutertee	Ayurveda Herbs & Ginger, Refreshing Mint, Fruity Camomile
Früchtetee	Sweet Berries, Lemon Fresh, <b>Winter Harmony</b>

## Sekt & Prosecco

Sekt Hausmarke	0,75 l	€	36,90
Prosecco	0,75 l	€	29,90
Fürst von Metternich	0,75 l	€	39,90
Henkell trocken	0,75 l	€	42,60
Crémant d'Alsace, Arthur Metz	0,75 l	€	35,90

## Champagner

Champagner Hausmarke	0,75 l	€	59,90
Taittinger	0,75 l	€	95,00
Veuve Cliquot	0,75 l	€	97,00
Veuve Cliquot "La Grand Dame"	0,75 l	€	180,00
Veuve Cliquot Magnum	1,50 l	€	180,00
Dom Perignon	0,75 l	€	190,00

## Spirituosen

	2 cl	4 cl
Absolut Vodka	€ 3,20	€ 5,30
Gordon's Gin	€ 3,20	€ 5,30
Beefeater Gin	€ 3,20	€ 5,30
Barcardi	€ 3,20	€ 5,30
Myer's Rum	€ 3,20	€ 5,30
Captain Morgan	€ 3,20	€ 5,30
Jubiläums Aquavit	€ 3,20	€ 5,30
Linie Aquavit	€ 3,20	€ 5,30
Obstler	€ 2,80	€ 4,30
Tequila	€ 3,70	€ 6,40

## Cognac, Weinbrände, Armagnacs

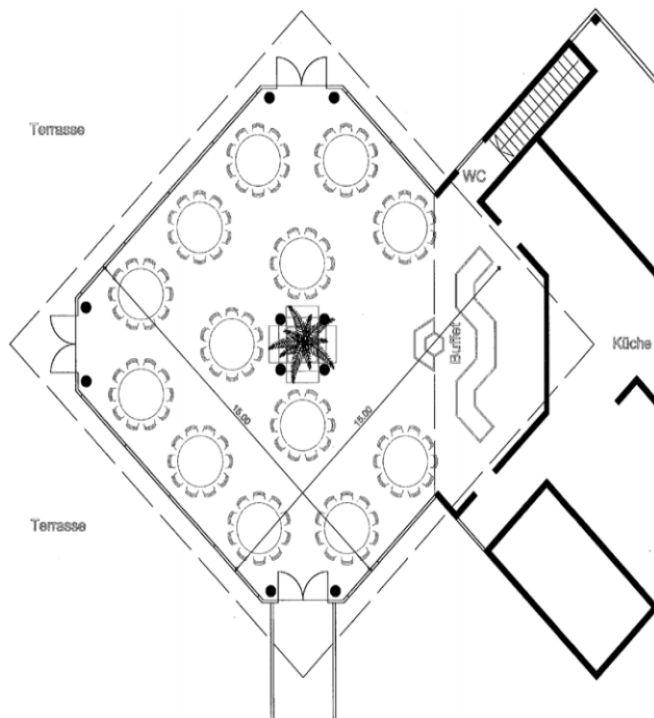
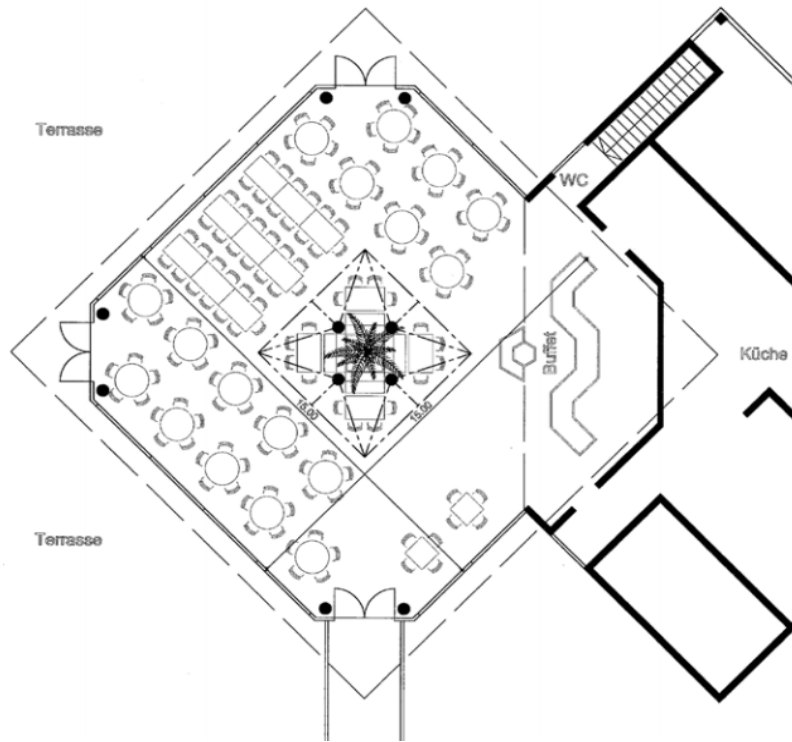
Remy Martin V.S.O.P.	€ 4,80	€ 8,50
Hennessy V.S.O.P	€ 4,80	€ 8,50
Martell	€ 4,80	€ 8,50
Davidoff Classic	€ 8,00	€ 15,30
Otard X.O.	€ 9,80	€ 17,90
Osborne Veterano	€ 3,90	€ 6,20
Calvados	€ 4,20	€ 6,90
Metaxa *****	€ 4,20	€ 6,90
Asbach Uralt	€ 4,20	€ 6,90
Armagnac	€ 4,80	€ 8,50

## Grappa

Grappa Frattina lo chardonnay	€ 3,20	€ 5,30
Grappa Nonino	€ 4,60	€ 8,10

# ÜBERSICHT RESTAURANT "LA PROVENCE"

## OVERVIEW RESTAURANT "LA PROVENCE"



## VERANSTALTUNGS-SERVICE EVENT SERVICE

<b>Menükarte</b> Menu card	EUR 1,20 pro Karte / per card
<b>Tellergeld (für mitgebrachte Kuchen)</b> Dish fee (if you bring your own cake with you)	EUR 4,50 pro Person / per person
<b>Korkgeld (für mitgebrachte Weine etc.)</b> Bottle fee (if you bring your own wine with you)	EUR 16,00 pro Flasche / per bottle
<b>Korkgeld (für mitgebrachten Champagner)</b> Bottle fee (if you bring your own champagne with you)	EUR 19,00 pro Flasche / per bottle
<b>Stuhl-Hussen (falls gewünscht)</b> Chair cover (if requested)	EUR 10,00 pro Husse / per cover
<b>Stellgebühr für runde Tische</b> Setup fee if you order round tables	EUR 300,00 pro Veranstaltung / per event
<b>Bankettzuschlag</b> Supplement event fee	EUR 150,00 pro angefangene Stunde / per hour
	Restaurant ab 23:00 Uhr / American-Bar ab 00:00 Uhr Restaurant from 11 pm / American-Bar from 0 am

## MENÜVORSCHLÄGE MENU SUGGESTIONS

### MENÜ I

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen  
Consommé with vegetable stripes

\*\*\*

Gebratene Maispoulardenbrust mit Thymianjus,  
Zucchinigemüse und Wildreis-Timbale  
Fried breast of poulard with thyme jus, courgette  
vegetables and rice timbale

\*\*\*

Marinierte Waldbeeren mit Vanillesauce  
Marinated wild berries with vanilla sauce

**EUR 29,50 pro Person**  
EUR 29,50 per person

### MENÜ II

Feldsalat mit knusprigem Speck,  
Croûtons und Kartoffeldressing  
Lamb's lettuce with bacon, croutons and  
potato dressing

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf tomatisiertem Blattspinat,  
Rieslingsauce und Selleriepüree  
Fried pikeperch filet with tomato-spinach, Riesling sauce and  
Celerypurée

\*\*\*

Panna Cotta mit Brombeeren  
im Glas  
Panna Cotta with black berries  
in the glas

**EUR 31,50 pro Person**  
EUR 31,50 per person



## MENÜ III

### Blattsalat mit Himbeerdressing und Croûtons

Lettuce with Raspberry dressing and croutons

\*\*\*

### Schaumsuppe von Wildkräutern mit Brotchip

Cream soup of wild herbs with breadchip

\*\*\*

### Barbarie-Entenbrust an Cassis-Sauce mit Gemüse der Provence und gratinierten Kartoffeln

Breast of Barbarie duck with Cassis sauce and  
vegetables a la Provence and gratinated potatoes

\*\*\*

### Grand-Marnier-Halbgefrorenes mit eingelegten Früchten

Grand Marnier parfait with marinated fruits

**EUR 43,50 pro Person**

EUR 43,50 per person

## MENÜ IV

### Karotten-Apfelsuppe mit weißem Ingwer

Carott-Apple soup with white ginger

\*\*\*

### Riesengarnelen mit Chili, Knoblauch und Rosmarin gebraten und mediterranem Fenchelgemüse

Roasted King Prawns with chilli, garlic, rosemary, fennel and mediterranean vegetables

\*\*\*

### Gegrilltes Kalbsrückensteak unter der Olivenkruste mit Gemüsevariation vom Markt und Pommes Rissolées

Grilled veal steak under the olive crust with vegetable variation and fried potatoes

\*\*\*

### Mascarponecreme auf Salat von Zitrusfrüchten mit Quark-Sauerkirsch-Eis

Mascarpone cream on citrus salad with Quark-Sour Cherry Ice Cream

**EUR 55,50 pro Person**

EUR 55,50 per person

## MENÜ V

**Essenz von der Wildente mit Gemüsebrunoise**  
Essence of the wild duck with vegetable cube

\*\*\*

**Steinpilzravioli mit Basilikumrahm**  
Porcini-Ravioli with basil cream

\*\*\*

**Gebratener Seeteufel**  
auf Tomaten-Fenchelgemüse mit Safrannudeln  
Grilled monkfish with tomato-fennel and saffron noodles

\*\*\*

**Schwarzes und weißes Schokoladenmousse**  
auf Fruchtspiegel und frischen Früchten  
Black and white Mousse au chocolat  
with fruit sauce and fresh fruits

**EUR 54,50 pro Person**  
EUR 54,50 per person

## MENÜ VI

**Klare Tomatenessenz mit Steinpilzravioli**  
Essence of tomatoes with cap Ravioli

\*\*\*

**Loup de mer auf Ratatouille und Aioli**  
Loup de mer with ratatouille and aioli

\*\*\*

**Cassis Sorbet mit Hausmarken-Sekt aufgefüllt**  
Cassis sorbet with sparkling wine

\*\*\*

**Rinderfilet vom Charolais mit Dijon-Senf gratiniert in Burgundersauce,**  
**Gemüse der Saison und Kartoffelplätzchen**  
Charolais beef filet gratinated with Dijon mustard, Burgundy sauce,  
seasonal vegetables and "rösti"

\*\*\*

**Kürbis-Kern-Parfait auf marinierten Himbeeren**  
Pumpkin-Parfait on marinated raspberry

**EUR 57,50 pro Person**  
EUR 57,50 per person

## MENÜ VII

Tartar vom Räucherlachs auf kleinem Kartoffelrösti

Tartar of smoked salmon on small hash browns

\*\*\*

Schaumsuppe von der Süßkartoffel mit Selleriestroh

Sweet potato soup with celery straw

\*\*\*

Kalbsmedaillon in Barolojus,  
gedünstete Gemüserauten mit Kartoffeltrüffelkuchen

Veal medallion in Barolo,  
steamed vegetable diamonds with potato truffle cake

\*\*\*

Duett von der Schokolade begleitet mit Kiwischaum

Chocolate duet with kiwi espuma

**EUR 51,50 pro Person**

EUR 51,50 per person

## **Saisonale Suppen**

Seasonal Soups

### **Kürbiscremesuppe mit Kernöl**

Pumpkin Cream Soup with seed oil

**EUR 6,80 pro Person**

EUR 6,80 per person

### **Bärlauchcremesuppe mit Brotchip**

Ramson Cream Soup with bread chip

**EUR 6,20 pro Person**

EUR 6,20 per person

### **Klare Spargelsuppe mit Safran und Einlage**

Clear Soup of asparagus with saffron and inlay

**EUR 7,20 pro Person**

EUR 7,20 per person

### **Spargelcremesuppe mit Kerbel**

Cream Soup of asparagus with chervil

**EUR 6,40 pro Person**

EUR 6,40 per person

### **Pfifferlingscremesuppe mit Croutons**

Chanterelle cream soup with croutons

**EUR 6,80 pro Person**

EUR 6,80 per person

### **Getrüffelte Maronenschaumsuppe**

Truffled Soup of chestnuts

**EUR 6,90 pro Person**

EUR 6,90 per person

**BUFFETVORSCHLÄGE**  
**BUFFET SUGGESTIONS**  
(ab 30 Personen / 30 person at least)

**BAYERISCHES BUFFET / BAVARIAN BUFFET**

**VORSPEISEN / STARTER**

Geräuchertes Ripperl und Wammerl  
mit sauer eingelegtem Gemüse  
Smoked pork ribs and smoked ham  
with sour pickled vegetables

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat  
Meat loaf with potato-cucumber salad

Bayerischer Wurstsalat  
Bavarian sausage salad

Deftiger Nudelsalat  
Noodle salad

Schinkenröllchen, gefüllt mit Obazda  
Ham cornets, filled with spicy cream cheese

Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
Salad buffet with dressing selection

Verschiedene Brotsorten und Brezn  
Different bread and pretzels

\*\*\*

**SUPPE / SOUP**

Bayerische Hochzeitssuppe  
Bavarian wedding soup

\*\*\*

**HAUPTGANG / MAIN COURSE**

Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersauce, Rotkohl- und Wirsinggemüse  
mit Semmel- und Kartoffelknödel  
Crispy roasted pork with dark beer sauce, red cabbage and savoy cabbage  
with Bavarian bread and potato dumpling

Leberkäse und Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut  
Leberkase and roasted sausages with sauerkraut

\*\*\*

**DESSERT / DESSERT**

Kaiserschmarrn mit Apfelpüree  
Kaiserschmarrn (scrambled pancake) with apple puree

Millirahmstrudel mit Vanillesauce  
Milk cream strudel with vanilla sauce

Bayerisch Crème mit Himbeermark  
Bavarian cream with raspberry sauce

**EUR 41,50 pro Person**  
EUR 41,50 per person

## **ITALIENISCHES BUFFET / ITALIAN BUFFET**

### **VORSPEISEN / STARTER**

**Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce**  
Vitello Tonnato with capers and tuna sauce

**Parmaschinken mit Honigmelone**  
Parma ham with melon

**Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum**  
Tomatoes with mozzarella and fresh basil

**Antipasti-Variationen**  
Selection of Antipasti

**Blattsalate mit italienischem Tomaten- und Sauerrahmdressing**  
Lettuce with tomatoes and cream dressing

\*\*\*

### **SUPPE / SOUP**

**Minestrone mit Ciabatta und Olivenöl**  
Minestrone with ciabatta and olive oil

\*\*\*

### **HAUPTGANG / MAIN COURSE**

**Ossobucco mit Gemüsesauce**  
Ossobucco with vegetables sauce

**Mailänder Fischpfanne mit Meeresfrüchten, Zitronenöl und Oliven**  
Selection of fish and seafood "Milanian style", lemon oil and olives

**Steinpilz-Ravioli mit Kräuterrahm**  
Porcini-Ravioli with herb sauce

**Spinatlasagne mit Tomatensauce**  
Spinach lasagne with tomato sauce

\*\*\*

### **DESSERT / DESSERT**

**Panna Cotta mit Brombeercoulis**  
Panna Cotta with blackberry coulis

**Tiramisu**  
Tiramisu

**Zuppa Romana mit Mandelsauce**  
Zuppa Romana with almond sauce

**Italienischer Käse vom Brett**  
Selection of Italian cheese

**EUR 55,50 pro Person**  
EUR 55,50 per person

## MEDITERRANES BUFFET / MEDITERRANEAN BUFFET

### VORSPEISEN / STARTER

Gegrilltes und mariniertes Gemüse  
Grilled and marinated vegetables

Gefüllte Tomaten  
Filled tomatoes

Federwild-Terrine  
Terrine of poultry

Meeresfrüchte mit Artischocken  
Seafood with artichokes

Schinkenspezialitäten mit Melone  
Selection of ham with melon

Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,  
Crostini und Knoblauchbaguette  
Large salad buffet with dressing selection,  
crostini and garlic baguette

\*\*\*

### SUPPE / SOUP

Bouillabaisse  
Bouillabaisse

\*\*\*

### HAUPTGANG / MAIN COURSE

Lammkeule mit Tomaten und Oliven geschmort,  
Ratatouille und Kartoffelgratin  
Roasted leg of lamb with tomatoes and olives, ratatouille and gratin potatoes

Mediterrane Fischpfanne auf Fenchelgemüse mit Tomatennudeln  
Selection of mediterranean fish with fennel and tomato noodles

Zucchini-Auberginen-Auflauf mit Mozzarella überbacken  
Courgette-aubergine-casserole gratinated with mozzarella cheese

\*\*\*

### DESSERT / DESSERT

Zitronencreme mit Aprikosenkompott  
Cream of lemon with stewed apricots

Grand-Marnier-Parfait mit eingelegten Früchten  
Grand Marnier parfait with pickled fruits

Apfelkuchen  
Apple pie

Französische Käseauswahl vom Brett  
Selection of French cheese

**EUR 64,00 pro Person**  
EUR 64,00 per person



## **GRILLBUFFET / BARBECUE BUFFET**

### **VORSPEISEN / STARTER**

**Gemüse-Fleischspieß**  
Vegetable-meat-skewer

**Salatbuffet mit verschiedenen  
angemachten Salaten**  
Different salads

**Brotauswahl und Knoblauchbaguette**  
Selection of bread and garlic baguette

\*\*\*

### **HAUPTGANG / MAIN COURSE**

**Eingelegtes von der Pute und vom Schwein**  
Marinated steaks of turkey and pork

**Bratwürstchen**  
Sausages

**Senf und Chilisauce**  
Mustard and chili sauce

**Gebackene Kartoffeln mit Kräutersauerrahm**  
Baked potato with herb sour cream

**Gegrillte Maiskolben**  
Grilled sweet corn

\*\*\*

### **DESSERT / DESSERT**

**Zweierlei Eissorten**  
Two flavours of ice cream

**Frischer Obstsalat mit Minze**  
Fresh fruit salad with mint

**EUR 27,50 pro Person**  
EUR 27,50 per person

## **FONDUE**

### **FONDUE**

(ab 4 Personen / 4 person at least)

#### **MEDITERRANES FONDUE / MEDITERRANEAN FONDUE**

Fleischbrühe  
mit Rind- und Kalbfleisch  
Verschiedene Saucen  
Gemüse der Provence  
Überbackene Kartoffeln

Consommé with steaks of beef and veal  
Different sauces  
Vegetables a la Provence  
Potatoes

**EUR 26,00 pro Person**  
EUR 26,00 per person

#### **ASIATISCHES FONDUE / ASIAN FONDUE**

Hühnerbrühe mit Hühnchen- und Rindfleisch  
Verschiedene Saucen  
Gemüse, Reis und Glasnudeln

Clear soup of chicken  
with chicken and beef  
Different sauces  
Vegetables, rice and Chinese noodles

**EUR 26,00 pro Person**  
EUR 26,00 per person

#### **SCHWEIZER FONDUE / SWISS FONDUE**

Käsefondue mit Gemüse, Schinkenwürfel  
und reichlich Weißbrotwürfel

Cheese fondue with vegetables, ham and white bread

**EUR 26,00 pro Person**  
EUR 26,00 per person

## ANTIPASTI & SNACKS

### ANTIPASTI & SNACKS

#### CANAPES / CANAPES

Wahlweise belegt mit:  
Parmaschinken  
Tomate-Mozzarella  
Räucherlachs  
Leberpastete  
Brie

Selection of:  
Parma ham  
Tomato mozzarella  
Smoked salmon  
Leberkase  
Brie

**EUR 3,70 pro Stück**  
EUR 3,70 per piece

#### ANTIPASTI / ANTIPASTI

Bruschetta  
Grissinis mit Parmaschinken  
Tomate-Mozzarella  
Mariniertes, eingelegtes Gemüse  
mit Ciabatta

Bruschetta  
Grissinis with parma ham  
Tomato mozzarella  
Marinated vegetables  
Ciabatta

**EUR 12,00 pro Person**  
EUR 12,00 per person

#### BAYERISCHE BROTZEIT / BAVARIAN SNACK

Weißwürste mit süßem Senf und Brezn  
Andechser Käse  
Frischer Radi

White sausages with mustard and pretzels  
Cheese from Andechs  
Radish

**EUR 10,00 pro Person**  
EUR 10,00 per person

#### TAPAS / TAPAS

Fleischbällchen in Tomatensauce  
Schinken mit Melone  
Garnelen in Teig knusprig gebacken

Small meat balls with tomato sauce  
Ham with melon  
Fritter Prawns

**EUR 14,00 pro Person**  
EUR 14,00 per person

## TORTEN-AUSWAHL CAKE-SELECTION

### TORTEN & KUCHEN / CAKES

(ca. 12 Stück pro Kuchen / about 12 pieces per cake)

Kalter Hund / Chocolate biscuit cake	EUR 17,00
Apfelkuchen mit Butterstreusel / Apple pie with streusel	EUR 25,00
Käsekuchen mit Rosinen / Cheese cake with raisin	EUR 25,00
Kirschkuchen mit Butterstreusel / Cherry cake with streusel	EUR 25,00
Aprikosen-Käsekuchen / Apricot cheese cake	EUR 25,00

Käse-Sahne-Torte / Cheese cream cake	EUR 30,00
Schwarzwälder-Kirsch-Torte / Black forest cake	EUR 32,00
Himbeer-Käse-Sahne-Torte / Raspberry cheese cream cake	EUR 32,00
Nuss-Sahne-Torte / Nut cream cake	EUR 32,00
Sachertorte / Sacher cake	EUR 32,00
Mousse au chocolat Torte / Mousse au chocolat cake	EUR 38,00
Schoko-Royal-Torte (Brandy Aroma) / Chocolate-royal cake	EUR 38,00

### BLECHKUCHEN / TRAY CAKES

(ca. 20-24 Stück pro Kuchen / about 20-24 pieces per cake)

Saisonale Obstkuchen / Seasonal fruit cake	ca. EUR 38,00
Apfelkuchen / Apple pie	EUR 38,00
Mohn-Streusel-Kuchen / Poppy seed cake with streusel	EUR 38,00
Käse-Mandarinen-Kuchen / Mandarin cheese cake	EUR 38,00

## **RAHMENPROGRAMME**

Sie sind auf der Suche nach dem gewissen Etwas für Ihre Veranstaltung oder Ihren Aufenthalt? Auf den folgenden Seiten finden Sie diverse Anregungen für Ihre Eventgestaltung. Auf Wunsch schicken wir Ihnen gerne detaillierte Ausführungen und Angebote, unsere Veranstaltungsabteilung steht Ihnen bei der Organisation selbstverständlich zur Verfügung.

### **I. DAS ETWAS ANDERE ABENDPROGRAMM**

#### **KNIGGE DINNER**

*Genuss mit Takt und Stil*

Im Rahmen eines mehrgängigen Menüs wirft Moritz Freiherr Knigge einen Blick hinter die Kulissen wahrer Höflichkeit. Vom Aperitif bis zum Digestif, vom Small-Talk bis in die gehobene Konversation. Humorvoll und geistreich, offen für Fragen und reich an Antworten.

#### **BAYERISCHER ABEND**

*Feiern Sie Ihr eigenes, kleines Oktoberfest*

Laden Sie Ihre Gäste nach einem anstrengenden Seminartag auf ein bayerisches Buffet mit feinen Schmankerln, „a gscheiter Musi“ und bayerischer Dekoration in eine unserer Restaurationsmöglichkeiten ein. Auf Wunsch organisieren wir ein Duo, Trio oder Zitherspieler. Optional: Bayerische Olympiade

#### **FACKELWANDERUNG**

*Verdienen Sie sich Ihr Abendessen*

Erleben Sie den Starnberger See in der Dämmerung und bei Nacht auf den verschiedensten Wanderrouten. Nach getaner Arbeit der ideale Ausgleich, um sich vor oder nach dem Abendessen noch kurz die Beine zu vertreten.

#### **HISTORISCHE TANZGRUPPE**

*Die etwas andere Abendunterhaltung*

Machen Sie eine Zeitreise in das 16. oder 17. Jahrhundert und erleben Sie die historischen Tänze der damaligen Zeit. Sie möchten eine andere Epoche erleben? Sagen Sie uns welche und wir organisieren zusammen mit unserem Partner die gewünschte Tanzgruppe.

#### **KÖNIG LUDWIG ABEND**

*Erleben Sie einen unvergesslichen Abend mit König Ludwig II. und seinem Hofstaat*

Nach der Ankunft von König Ludwig II. und Kaiserin Sissi mit der Kutsche folgt die Ankündigung durch den Hofmarschall mit Trompeten und Salutschüssen. Zur Begrüßung servieren wir Champagner und Cocktails in unserer Lobby. Anschließend genießen Sie ein festliches Abendessen mit dem König und der Kaiserin in einem festlich dekorierten Raum. Das Menü wird von unseren Mitarbeitern in traditionellen Kostümen des letzten Jahrhunderts serviert. Durch den ganzen Abend begleiten Sie das kaiserliche Paar und der Hofmarschall.

## II. ENTSPANNUNG & STRESSBEWÄLTIGUNG

### **RÜCKENTRAINING & BUSINESS YOGA**

*Ihr Ausgleich während oder nach der Arbeit*

Yoga Flow mit der Basis von Hatha und Ashtanga Yoga ist kraftvoll - fließend und führt zu Stabilität und Leichtigkeit. Inhalte des Kurses sind ein Wechselspiel zwischen Anspannung und Entspannung, Balance und Vitalität, Kraft und Leichtigkeit! Business Yoga ist auch während des Seminars z.B. in der Mittagspause in Arbeitskleidung möglich!

### **NORDIC WALKING**

*Fit und gesund bleiben*

Durch einen erfahrenen Trainer werden Ihnen alle wichtigen Informationen über die gesundheitlichen Aspekte näher gebracht. Anschließend gehen Sie gemeinsam eine geeignete Strecke durch die schöne Gegend.

### **TAI CHI**

*Entspannung erleben - auch bei einer anstrengenden Tagung*

Erlernen Sie unter professioneller Anleitung dem Alltags-Stress zu entfliehen. Die energievollen und entspannenden Übungen sind bei schönem Wetter auch in unserem hauseigenen Hotelpark möglich.

## III. GRUPPENEVENTS & TEAMBUILDING

### **FALKNEREI WORKSHOP**

*Die Könige der Lüfte erwarten Sie*

Falken und andere Greifvögel einmal hautnah erleben und wissenswertes über diese Vogelart und den Beruf des Falkners erfahren. Beobachten Sie den Falkner bei Training und Show und nehmen Sie Teil an diesem Event. Ein Erlebnis mit hautnahe Kontakt zu den Königen der Lüfte mit unserem Partner „Bavarian VIP-Tours“.

### **TEAMGEIST CROSS-/HOTELGOLF**

*Golf außerhalb klassischer Golfplätze*

Haben Sie Golf schon einmal außerhalb klassischer Golfplätze gespielt? Nein? Unser Partner „teamgeist“ organisiert Cross Golf in untypischer Umgebung. Auf Treppen, Straßen, im Hotel und im Hotelpark kann gespielt werden. Die Aufteilung in kleine Teams sorgt dafür, dass die Teilnehmer viel Zeit und Möglichkeiten zum „Netzwerken“ und Austauschen erhalten.

### **TEAMGEIST BOGENSCHIESSEN**

*Pfeil und Bogen - in unserem Hotelpark*

„Loslassen“ und Ziele erreichen! Unser Partner „teamgeist“ bringt Ihnen die Kunst von Pfeil und Bogen bei. Es steht das gemeinsame Erleben im Vordergrund. Für Abwechslung beim ein- bis zweistündigen Programm sorgt auch das abschließende Turnier. Alternativ wird auch ein „Nachtbogenschießen“ angeboten.

### **TEAMGEIST GEO CHALLENGE**

*Ein außergewöhnlicher Tag voller Abenteuer*

Die Geo Challenge wird Ihr Team mit vielen spannenden Aufgaben begeistern. Mit Hilfe von Karte, GPS-Gerät und Kompass meistern Sie Aufgaben im Team, bei denen Teamgeist und Kreativität der Teilnehmer gefordert sind.

### **TEAMGEIST FLOSSBAU**

*Bauen Sie Ihr eigenes Floß wie Tom Sawyer und Huckleberry Finn*

Mit Teamgeist, Ausdauer und Kreativität entstehen spannende Resultate. Die Teams müssen ihr Können nicht nur beim Floßbau, sondern auch beim Dichten eines Seemannsliedes, der Erstellung einer Teamflagge, der Taufe und bei der Testfahrt beweisen (Mai bis Oktober).

### **CSI-TRAINING**

*Das CSI Event als Teambuilding oder Mitarbeitermotivation*

Werden Sie selbst Ermittler in Ihrem Krimi und sichern Sie die Spuren in Ihrem individuell zugeschnittenen Fall. Die Folge dieses Teambuildings der außergewöhnlichen Art sind neue Anerkennung, Perspektivenwechsel und Motivation - somit die Basis einer erfolgreichen Zusammenarbeit.

### **ERLEBNISCOACHING**

*Coaching und humorvolles Querdenken für schwer lösbare Aufgaben*

Erlebniswelten die berühren, bewegen und nachhaltig wirken für ungewöhnliche Themen, die humorvolles Querdenken zur Lösung brauchen. Mit pfiffigen Ideen, fachlichem Know-how, guten Typen, starken Botschaften und mutigen Aktionen wird Ihr Anliegen erfolgreich.

## **IV. KULTUR AM SEE UND IN DER UMGEBUNG**

### **ROSENINSEL**

*Besuchen Sie die einzige Insel im Starnberger See*

Unterhalb des HOTEL RESIDENCE STARNBERGER SEE führt ein Weg am See entlang zum freien Feldafinger Ufer-Rondell mit Glockensteg zur Roseninsel. Die Überfahrt ist mit der Platte von Mai bis Oktober möglich.

### **KLOSTER ANDECHS**

*Ein Muss für jeden Fünf-Seen-Land-Besucher*

Wählen Sie aus verschiedenen Führungen durch das Kloster und die Klosterbrauerei und halten Sie Einkehr im Klosterstüberl. Verpassen Sie nicht die „Andechser Bierprobe“ mit Brotzeit!  
Optional: Planwagenfahrt - gemütlich-zünftig zum Heiligen Berg.

### **KÖNIGSTOUR**

*Auf den Spuren von König Ludwig II und Sissi*

Begeben Sie sich einen Tag auf Spurensuche von König Ludwig II und Kaiserin Sissi direkt am Ort des Geschehens, rund um den Starnberger See! Erkunden Sie mit „Event-AgenTour“ die Heimat von König Ludwig II und Sissi.



## **SCHLOSS POSSENHOFEN**

*Sissi's Heimat*

Der wohl berühmteste der Adelssitze im Fünf-Seen-Land ist Schloss Possenhofen. So mancher Besucher spaziert auf Sissi's Spuren durch den einstigen Schlosspark.

## **VERSCHIEDENE AUSFLUGSZIELE IN MÜNCHEN**

*Entdecken Sie die bayerische Landeshauptstadt*

München hat einiges mehr als nur das Oktoberfest zu bieten! Die BMW Welt, der Olympiapark München, die Bavaria Filmstudios, das Deutsche Museum und der Englische Garten sind nur wenige der Sehenswürdigkeiten. Gerne organisieren wir Ihre Stadtrundfahrt!

## **MUSEEN**

*Für jeden Geschmack das Passende*

Museum Starnberger See - Starnberg, Buchheimmuseum - Bernried, Freilichtmuseum - Glenleiten, Sissi Museum - Possenhofen

## **V. AKTIV AM SEE**

### **GOLF**

*Anfänger-Kurse auf dem nahegelegenen Golfplatz Feldafing*

Gerne stellen wir auch den Kontakt zu einem erfahrenen Golf-Pro vom Golfclub Feldafing her. Wir buchen einen Schnupperkurs nach Ihren Wünschen. Der Golfclub ist nur wenige Gehminuten entfernt.

### **MOUNTAINBIKE - TOUR**

*Sportlich aktiv am Starnberger See*

Von einfach bis anspruchsvoll... der Starnberger See bietet verschiedenste Radtouren. Bringen Sie Ihre Veranstaltung in unserem Hause in Schwung und entdecken Sie die Fünf-Seen-Landschaft ganz individuell. Gerne organisieren wir für Sie auch eine geführte Tour.

### **STARNBERGER ERLEBNIS CORSO**

*Kultur, Sport & Erlebnis mit Ross, Rad und Raft*

Planwagenfahrt zum Kloster Andechs, Mittagessen im Klosterbräu, Radtour zur Würm oder Amper und Bootsfahrt auf der Würm/Amper und das Ganze an nur einem Tag.

### **BALLONFAHRT**

*Lassen Sie die Sorgen hinter sich - heben Sie ab!*

Genießen Sie das einzigartige Alpenpanorama um den Starnberger See aus der Vogelperspektive. Lassen Sie sich auch nicht die traditionelle Ballonfahrertaufe mit Urkunde entgehen.

## **HOCHSEILGARTEN**

*...mehr als nur klettern!*

Erweitern Sie Ihre Grenzen und spüren Sie das Kribbeln vom Scheitel bis zur Sohle. Mobilisieren Sie ungeahnte Kräfte in Ihrem Team und klettern Sie hoch hinaus. Der nächste Hochseilgarten befindet sich am Ammersee.

## **VI. DEN SEE ERLEBEN**

### **AUSFAHRT MIT KÄFER-CABRIOLET**

*Nostalgic pur am Starnberger See*

Erleben Sie den Starnberger See wie in den alten Zeiten. Mieten Sie Käfer Cabriolets - VW Käfer 1303 - aus den siebziger Jahren und erkunden Sie die Umgebung. Auf eigene Faust oder als organisierte Tour.

Besonderes Special als Option: Flughafen-Transfer mit dem Käfer Cabriolets

### **SCHIFFFAHRT**

*Buchen Sie Ihre „Kreuzfahrt“ in die Alpen von April bis Oktober*

Wahre Genießer erkunden den Starnberger See vom Wasser aus. Leinen los für eine Erlebnisfahrt auf der großen MS Seeshaupt oder einem der kleineren Schiffe wie z.B. der MS Bernried. Ab 50 Personen gibt es die Möglichkeit ein Schiff exklusiv zu chartern.

### **SEGELN AUF DEM STARNBERGER SEE**

*Setzen Sie die Segel*

Verschiedene Anbieter aus der Region stehen für eine Segeltour auf dem Starnberger See zur Verfügung. Die erfahrenen Skipper ermöglichen den Teilnehmern die Freiheit aktiver Führungs- und Prozessverantwortung - ein Incentive der besonderen Art.

### **POSTKUTSCHENFAHRT**

*Romantische Postkutschenfahrt*

Eine Fahrt der besonderen Art...

Machen Sie einen Tagesausflug mit der Postkutsche mit Picknick im Wald und Musik.

Ab 4-100 Personen.