

Ihre Feier

im

Dufthäutl

Berggasthof · Hotel

Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen u.a.



Gültig ab Januar 2022

So wird Ihre Feier zum unvergesslichen Erlebnis!

Stellen Sie Ihren Tag aus unseren Ideen und Erfahrungs-
Bausteinen individuell zusammen.

Auf Anfrage organisieren wir für Sie gerne

- Blumenschmuck
- Hochzeitstorte
- Kinderbetreuung
- hochwertige Medien-Anlage im Stadl, Miete 140,00
- kleine transportable Anlage für kleine Veranstaltungsräume 80,00

Gerne erhalten Sie von uns auch Kontaktadressen von verschiedenen
Musikgruppen, Fotografen, Friseuren, DJs, Veranstaltungstechnik usw.

Stehempfang

Sekt Hausmarke	0,75 l	17,50
Prosecco	0,75 l	22,50
Fruchtsaft	1,0 l	9,00
Sirup (verschiedene Geschmacksrichtungen)	0,1 l	4,50
Kleine Biere	0,25 l	ab 3,00
Häppchen (verschiedene Variationen)	je Stück	2,20

Freie Trauung oder Kinderbetreuung?

Dafür bietet sich unser Pavillion
bestens an.

Raummiete: 350,-



Feiern am Samerberg

Ein herrlicher Ausblick auf den Chiemgau und das Inntal, die sanft gewellte Landschaft des Samerbergs am Fuße der bayerischen Alpen, Kuhglockengeläut und beschauliche Ruhe. Der Duftbräu liegt an einem der schönsten Flecken im Voralpenland, hier scheinen Stress und Hektik im Tal zurückgelassen zu sein.

Nicht nur seine idyllische Lage, sondern auch das besondere Ambiente des Hauses machen den Duftbräu zum idealen Ort für jede Feier.

Platz ist genug für große oder kleine Gruppen:

Bräustube	bis 50 Personen
Alte Stube	bis 20 Personen
Stadl mit Wirtshausbestuhlung, evtl. 1 Mann Musik	bis 90 Personen
Stadl mit festlichen Tafeln, Tanzfläche und Musik*	bis 80 Personen
Stadl mit festlichen Tafeln, Buffet, Tanzfläche und Musik*	bis 60 Personen
Pavillon	bis 30 Personen
Hopfengarten	bis 20 Personen

*) Für die Musik steht max. eine Fläche von 6 m² zur Verfügung.



Stellen Sie sich Ihr Festtagsmenü selbst zusammen

Wir beziehen unsere Produkte bevorzugt aus der Region und stellen Ihr Menü passend zur Saison und abgestimmt auf ihre Wünsche zusammen. Bitte wählen Sie für Ihre Gruppe nicht mehr als eine Vorspeise, einen gemeinsamen Zwischengang, 2 alternative Hauptgerichte und eine Nachspeise aus. Möchten Sie noch eine 3. Hauptspeise dazunehmen, wird ein Aufschlag von 2 Euro pro Person berechnet.

Hier eine Auswahl aus unserem Angebot:

Vorspeisen

verschiedene bayerische Aufstriche	5,50
„Hochzeits-Suppentopf“ zum Selberschöpfen mit dreierlei Einlagen	6,50
verschiedene Cremesuppen je nach Saison	ab 5,50
bunt gemischter Salat mit Kräuterdressing und Croutons	6,00
gemischter Brotkorb	pro Person 1,50

Zwischengang

Feldsalat je nach Saison garniert mit hausgemachtem Balsamico-Dressing	7,50
zart geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Preiselbeerorange	9,00
zarter Kräuterschinken mit hauchdünner Melone und Feldsalat	8,50
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Weißbrot	8,50
„Duftbräu-Vorspeisenteller“	11,50
gemischte hausgemachte Spezialitäten	

Hauptgerichte

Forellenfilet gebraten mit Gemüse, Kartoffeln,	17,50
Schweinsbraten ofenfrisch mit rescher Krust'n und Semmelknödl	14,00
fein gewürzter Rinderbraten mit Beilagen der Saison	18,50
Tafelspitz vom heimischen Jungrind mit Wirsinggemüse und frischem Kren	18,50
Hirschedelgulasch vom heimischen Wild mit Beilagen	17,50

knuspriges Backhendl 15,00
mit bunten Salaten und Preiselbeeren

Spanferkelbraten 19,50
mit rescher Krustn, Knödl und Krautsalat

Vegetarische Gerichte je nach Saison auf Anfrage
(z.B. Brezknödel vom Grill auf Schwammerl in Rahm
mit buntem Marktgemüse)

Nachspeisen

„Falsches Schwarzbier“ (siehe unten) 6,00

„Beerenwolke“ im Krügerl serviert 7,00

Apfelkiacherl in Zimt und Zucker mit Vanilleeis 7,50

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 6,00

Hausgemachter Topfenstrudel mit Vanillesauce 6,00

Cremervariationen je nach Auswahl

Nachspeisen-Buffer mit hausgemachten Dessert-Spezialitäten
bei entsprechender Personenzahl möglich.

Buffer je nach Auswahl pro Person ca. auf Anfrage

Je nach Saison und Anlass bieten wir Ihnen weitere Gerichte, Beilagen
und Desserts an, wie z.B. „Reindl-Menüs“ (regionale Spezialitäten im
urigen Reindl serviert),
Törggelen (mit allem
was dazu gehört),
sowie Wild, Spargel,
Erdbeern, und vieles
mehr.

Festtagsmenü-Vorschlag

verschiedene bayerische Aufstriche
mit gemischtem Brotkorb

knackiger Feldsalat saisonal garniert
an hausgemachtem Balsamico-Dressing

zart gegarter Rinderbraten mit Spatzl,
Gemüse und Schwammerlrahm
oder

Forellenfilet gebraten mit Kräuterkartoffeln
und leichter Weißweinsöße auf
buntem Gemüse der Saison

„Falsches Schwarzbier“
zwei Cremes auf geraspeltem Apfel
im kleinen Bierkrügerl geschichtet

38,50

Alle Preise in Euro,
inkl. MwSt.

Vegetarische Gerichte je
nach Saison auf Anfrage!

Bei Feierlichkeiten mit bis
zu 60 Gästen ist auch ein
Buffer möglich. Preis auf
Anfrage.

Alle Beilagen stimmen wir
je nach Saison passend zum
Hauptgericht mit Ihnen ab.

Getränke und Brotzeiten

Bargetränke

Hier bieten wir gängige Longdrinks an, ab 8,90
wie Wodka-Mix, Campari-Orange, Cuba Libre, Gin Tonic u. a.

Wie wär's mit einer Runde Samerberger Schnapsler
nach dem Hauptgang?

Edelbrände als Digestif 2cl ab 4,50

Mitternachtsbuffet

Speck-/Käseplatte mit Geräuchertem, pro Portion 8,50
Bergkäse, Radieserl, Gebäck und Weintrauben

Sonstiges

Flaschenweine ab 27,00

Stopselgeld für mitgebrachte Weine (pro Flasche bis max. 1 Liter) 18,00

Filterkaffee in der Kanne je Liter 16,00

Kuchenbuffet: Hausgemachte Kuchen,
Strudl, Datschi und Schmalzgebäck pro Kuchen ab 45,00

Tellergeld pro benutztem Teller oder Verpackungsmaterial 2,20
z.B. für mitgebrachte Kuchen (Buffet-Service-Pauschale)

Tipps und Hinweise

Ihre Feier wird perfekt, wenn auch die Gastronomie optimal auf alle
Gegebenheiten abgestimmt ist.

Deswegen hier noch ein paar wichtige Fragen, die Sie am besten
schon so weit wie möglich geklärt haben sollten, wenn wir Ihre Feier
gemeinsam planen und besprechen:

- An welchem Termin?
- Um welche Uhrzeit soll die Veranstaltung beginnen?
- Wie viele Personen werden voraussichtlich kommen?
- davon Kinder unter 3 Jahren (wegen Kinderstühlen)?
- Kinder zwischen 4 und 10 Jahren?
- Wie viele Personen werden voraussichtlich bei uns übernachten?
- Sorgt ein DJ für die Musik oder eine Gruppe / Band
(max. 6 m² verfügbar)?

Organisatorisches rund um Ihre Hochzeitsfeier

Wie geschaffen für einen Trauungsgottesdienst ist die Kirche von Steinkirchen am Samerberg, nur wenige Kilometer vom Duftbräu entfernt.

Für Terminabsprachen und organisatorische Fragen wenden Sie sich bitte an das Pfarramt in Törwang am Samerberg unter der Nummer 08032-8293.

Die Gemeinde Samerberg erreichen Sie zur Abstimmung der standesamtlichen Trauung unter 08032-9894-0.

Übernachten

Unsere Gästezimmer können Sie gerne für sich und Ihre Hochzeitsgesellschaft buchen. Bei Hochzeit am Samstag empfehlen sich mindestens 2 Übernachtungen (Anreise Freitag, Abreise Sonntag). Je nach Saison sind evtl. nicht alle Zimmer am Wochenende verfügbar.

Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück je Person	65,00
Kinder im Zustellbett	35,00

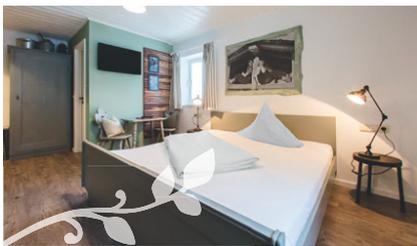
Service

Das festliche Eindecken der Tische und die Bereitstellung unserer Räumlichkeiten erfolgen ohne Berechnung. Diese Dienstleistung betrachten wir im Rahmen des Gruppenangebots als kostenlosen Service an unseren Gästen. Ausnahme: Eindecken mit hochwertigen Stoff-Servietten Set á 5.- Euro.

Ende der Musik um 1:00 Uhr

Bestellung der letzten Getränkeunde um 1:00 Uhr

Veranstaltungsende und Hausruhe um 1:30 Uhr.



Konditionen

Auch ab 2022 berechnen wir weiterhin keine Raummieten!

Für Feiern im Stadl von **April bis Oktober** berechnen wir lediglich eine **Organisations-Pauschale von 750.- Euro**.

Für Feiern im Stadl von **November bis März** entfällt die **Organisations-Pauschale**.

In der Organisations-Pauschale sind folgende Dienstleistungen enthalten:

- Mithilfe bei der Planung
- Kontakte, Empfehlungen und Tipps
- Zimmerkontingent auf Option für Übernachtungsgäste
- Aufbewahren von Blumen, Deko, Technik für max. 3 Tage
- Beamer samt Leinwand für max. 30 Min.
- Energiekosten für Musik, Technik
- Entsorgung von Restmüll
- Endreinigung



Für entstandene Mehrarbeiten über die enthaltenen Dienstleistungen hinaus erlauben wir uns 50.- Euro pro Regiestunde zu berechnen.

Für die Bereitstellung des Duftbräu-Stadl setzen wir einen Mindestumsatz an Speisen und Getränken von 80.- Euro pro Gast voraus, mindestens allerdings 5.000.- Euro. Angerechnet werden dabei alle Speisen- und Getränke-Umsätze des Ausrichters am Veranstaltungstag.
Ab Erreichen des Mindestumsatzes werden Kinder reduziert berechnet:
U16 = 40.- Euro, U3 = kostenlos.

Der gebuchte Veranstaltungsraum steht Ihnen 2 Std. vor Veranstaltungsbeginn und bis 11 Uhr am Folgetag zur Verfügung.

Duftbräu

Familie Wallner · Duft 1 · D-83122 Samerberg
Tel. 00 49-(0) 80 32/8226 · Fax 00 49-(0) 80 32/83 66
E-Mail: info@duftbraeu.de · Internet: www.duftbraeu.de
GPS-Daten: E 12.2131, N 47.7411

