

*Ihre Feier*

*im*

**Dufthaus**

**Berggasthof · Hotel**

*Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen u.a.*



*Gültig ab Januar 2024*

# *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
- kleine transportable Anlage inklusive Mikrofon

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

## **Stehempfang**

Sekt Hausmarke	0,75 l	20,00
Prosecco	0,75 l	ab 25,00
Fruchtsaft	1,0 l	12,00
Sirup (verschiedene Geschmacksrichtungen)	0,1 l	6,00
Kleine Biere	0,25 l	ab 3,50
Häppchen (verschiedene Variationen)	je Stück	ab 3,00

## **Freie Trauung oder Kinderbetreuung?**

Dafür bietet sich unser Pavillion  
bestens an.

Raummiete: 450,-



# Feiern am Samerberg

Ein herrlicher Ausblick auf den Chiemgau und das Inntal, die sanft gewellte Landschaft des Samerbergs am Fuße der idyllischen bayerischen Alpen, Ruhglockengeläut und beschauliche Ruhe.

Der Duftbräu liegt an einem der schönsten Flecken im ganzen Voralpenland, hier scheinen Stress und Hektik im Tal zurückgelassen zu sein.

Nicht nur seine atemberaubende 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 m<sup>2</sup> 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	6,50
„Hochzeits-Suppentopf“ zum Selberschöpfen mit dreierlei Einlagen	8,50
verschiedene Cremesuppen je nach Saison	ab 7,50
bunt gemischter Salat mit Kräuterdressing und Croutons	8,00
gemischter Brotkorb	pro Person 2,50

### Zwischengang

Feldsalat je nach Saison garniert mit hausgemachtem Balsamico-Dressing	9,00
zart geräucherte Entenbrust mit Feldsalat und Preiselbeerorange	11,00
zarter Kräuterschinken mit hauchdünner Melone und Feldsalat	10,50
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, garniert	10,50
„Duftbräu-Vorspeisenteller“ gemischte hausgemachte Spezialitäten	13,00

### Hauptgerichte

Forellenfilet gebraten mit Gemüse, Kartoffeln,	20,00
Schweinsbraten ofenfrisch mit rescher Krust'n und Semmelknödl	17,00
fein gewürzter Rinderbraten mit Beilagen der Saison	21,50
Tafelspitz vom heimischen Jungrind mit Wirsinggemüse und frischem Kren	21,50
Hirschedelgulasch vom heimischen Wild mit Beilagen	20,00

knuspriges Backhendl 19,00  
mit bunten Salaten und Preisbeeren

Spanferkelbraten 22,50  
mit rescher Krustn, Knödl und Krautsalat

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

### Nachspeisen

„Falsches Schwarzbier“ (siehe unten) 7,00

„Beerenwolke“ im Krügerl serviert 8,00

Apfelkiacherl in Zimt und Zucker mit Vanilleeis 8,00

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 8,00

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 geraspeltm Apfel  
im kleinen Bierkrügerl geschichtet

46,00

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 9,90  
wie Wodka-Mix, Campari-Orange, Cuba Libre, Gin Tonic u. a.

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

Edelbrände als Digestif 2cl ab 5,00

## Mitternachtsbuffet

Speck-/Käseplatte mit Geräuchertem, pro Portion 10,00  
Bergkäse, Radieserl, Gebäck und Weintrauben

## Sonstiges

Flaschenweine ab 32,00

Stopselgeld für mitgebrachte Weine (pro Flasche bis max. 1 Liter) 25,00

Filterkaffee in der Kanne je Liter 20,00

Kuchenbuffet: Hausgemachte Kuchen,  
Strudl, Datschi und Schmalzgebäck pro Kuchen ab 50,00

Tellergeld pro benutztem Teller oder Verpackungsmaterial 3,50  
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 m<sup>2</sup> verfügbar)?

# Organisatorisches rund um Ihre Hochzeitsfeier

Wie geschaffen für einen Trauungsgottesdienst ist die Kirche von Streinkirchen 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	80,00
Kinder im Zustellbett	40,00

## 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 à 7,50 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 2024 berechnen wir für unseren Stadl weiterhin keine Raummiete!

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

In unserer Organisations-Pauschale sind unter anderem folgende Dienstleistungen enthalten:

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



Für entstandene Mehrarbeiten über die enthaltenen Dienstleistungen hinaus erlauben wir uns 60.- Euro pro Regiestunde zu berechnen.

Für die Bereitstellung des Duftbräu-Stadl setzen wir einen Mindestumsatz an Speisen und Getränken von 100.- Euro pro Gast voraus, mindestens allerdings 7.500.- 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 Srd. vor Veranstaltungsbeginn und bis 11 Uhr am Folgetag zur Verfügung.

## Duftbräu

Familie Wallner · Duft 1 · D-83122 Samerberg  
Tel. 00 49- (0) 80 32/ 82 26 · Fax 00 49- (0) 80 32/ 83 66  
E-Mail: [info@duftbraeu.de](mailto:info@duftbraeu.de) · Internet: [www.duftbraeu.de](http://www.duftbraeu.de)  
GPS-Daten: E 12.2131, N 47.7411

