

Der Hufnagel

Bankettmappe

Veranstaltungen, Feiern & private Anlässe im Wirtshaus Hufnagel



Herzlich willkommen

Vielen Dank für Ihre Anfrage und Ihr Interesse am Wirtshaus „Der Hufnagel“. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot für Ihre geplante Veranstaltung — von der gemütlichen Geburtstagsfeier über die Firmenrunde bis zur großen Hochzeit. Wir freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen einen herzlichen, ehrlichen, bayerischen Abend zu schenken.

Sollten Sie Wünsche haben, die in dieser Mappe noch nicht abgebildet sind — sprechen Sie uns einfach an. Wir richten uns gerne nach Ihrem Anlass, Ihrem Budget und Ihren Vorstellungen.

WIRT & GESCHÄFTSFÜHRUNG

Heinrich Zimmerbauer

BANKETT- & BETRIEBSLEITUNG

Maria Jakob

CHEFKÖCHIN

Christine Bayerl

Unsere Räumlichkeiten

Schwemme (Hauptraum)

bis 70 Personen

Unser gemütlicher Hauptraum mit bayerischem Wirtshaus-Charakter — der Klassiker für Geburtstage, Familienfeiern und Firmenrunden.

Quirinsaal

bis 80 Personen

Eigener, separater Saal mit eigenem Eingang — ideal für Hochzeiten, Geschäftsessen oder größere private Anlässe.

Wintergarten

bis 50 Personen

Heller, freundlicher Raum mit Tageslicht von oben — schön für Tagungen, Brunch und Tagesveranstaltungen.

Barbereich

bis ca. 40 Personen

Lockere, ungezwungene Atmosphäre — passt perfekt zu Stehempfangen, Aperitifs und After-Work-Runden.

Wirtsgarten · Schattenseite

bis 160 Personen

Großzügiger Biergarten unter Kastanien — die richtige Wahl für Sommerfeste, große Geburtstage und Open-Air-Empfänge.

Wirtsgarten · Sonnenseite

bis 120 Personen

Sonnige Terrassenfläche — ideal für nachmittägliche Empfänge und Brotzeit-Tafeln im Freien.

Auf Wunsch lassen sich mehrere Räume kombinieren — sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie persönlich nach Personenzahl und Anlass.



Schwemme · Hauptraum mit bayerischer Holzvertäfelung



Quirinsaal · festlich eingedeckt für Hochzeit oder Bankett



Wintergarten · heller Tageslichtraum

Aperitif & Empfang

Damit Ihre Gäste schon beim Eintreffen herzlich empfangen werden — eine kleine Auswahl, alles auch in beliebigen Kombinationen möglich.

Prosecco-Empfang (wahlweise mit Orangensaft) (0,75 l Flasche)	35,90 €
Orangensaft pur, frisch (1,0 l Flasche)	12,00 €
Prosecco Valdo Rose Brut (0,75 l)	39,90 €
Prosecco Rosé Le Contesse Frizzante, Italien (0,75 l)	38,50 €
Ca Del Bosco Franciacorta DOCG, Italien (0,75 l)	99,00 €
Ruinart Brut, Reims, Champagne (0,75 l)	149,00 €
Aperol Sprizz · Hugo · Lillet Wildberry (0,35 l)	8,90 €
Sundowner Sprizz mit Tanqueray Black Currant (0,35 l)	9,90 €
Hendrick's Gin & Tonic mit Gurke	11,90 €
Alkoholfreier Hugo mit Ginger Ale (0,35 l)	8,90 €
Alkoholfreier Prosecco (0,75 l)	39,90 €
Hauslimonade Orange-Cranberry-Beeren mit Holunder, Minze und Limette (0,45 l)	8,90 €



Cocktail-Etagère zum Aperitif-Empfang



Canapés-Auswahl auf Spitzenservietten

Canapés auf Baguette

Pro Stück, ideal als Begleitung zum Aperitif.

Tomaten-Basilikum-Frischkäse	4,00 €	Kräuterfrischkäse mit Würzblüten	4,00 €
Briekäse mit Traube	4,00 €	Wacholderschinken mit Cornichon	4,00 €
Mailänder Salami mit Balsamicozwiebel	4,80 €	Räucherlachs mit Apfelkren	5,00 €
Roastbeef rosa mit Remoulade	5,00 €	Serranoschinken mit Olive	5,00 €

Schaumsüppchen im Gläschen

Wahl aus Brokkoli, Blumenkohl, Gemüse, Karotte-Ingwer oder Kartoffel — dazu geröstetes **12,00 €**
Brot mit Tomaten-Basilikum-, Kräuter- und Jalapeño-Frischkäse

Auswahlkarte für Ihre Veranstaltung

Stellen Sie Ihr individuelles Menü zusammen — wir empfehlen eine Vorauswahl von 2–3 Hauptgerichten, damit Ihre Gäste am Tisch wählen können. Gerne beraten wir Sie persönlich.

Brotzeit zum Eintreffen

Bereits eingestellt auf den Tischen, sobald Ihre Gäste kommen.

Bayerische Brotzeitplatte — Südtiroler Geräuchertes, Salami, Fleischpflanzerl, Schinken, **18,90 €**
Leberkäs, Braten, Kaminwurzn, Griebenschmalz, Obazda, Brie, Emmentaler, Brezn

Halbe Portion (genügend für die Hälfte der Personenzahl): 12,90 € pro Person

Mediterranes Brotzeitbrett — Prosciutto di Parma, Mailänder Salami, Kochschinken, **23,90 €**
Chorizo, Pecorino Romano, Oliven, Honigmelone, Antipasti, Ciabatta

Halbe Portion (genügend für die Hälfte der Personenzahl): 14,90 € pro Person

Schmieragen — frisch angebazd: Obazda, Kräuterfrischkäse, Griebenschmalz · drei **8,90 €**
Brotsorten

Vorspeisen & Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen oder Grießnockel **6,90 €**

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe mit Sahnehauberl und Kräutercroutons **7,90 €**

Krosses Knoblauchbutterbaguette **5,50 €**

Bunter Vorspeisensalat mit Hausdressing nach Wahl **7,80 €**

Hauptgerichte zur Wahl

Ofenfrischer Jungschweinebraten mit Krusterl, Dunkelbierjus, 2erlei Knödel, **19,90 €**
Speckkrautsalat

Ganze resche Schweinshaxn mit Kartoffelknödel und Löwenbräu-Dunkelbiersoße **22,90 €**

Putenschnitzel natur mit Pilzragout und Eierspätzle in Butter **22,90 €**

Braumeisterschnitzel — Schweinelende mit Bergkäse und Südtiroler Schinken gefüllt, **22,90 €**
Knödel, Dunkelbiersoße

Zwei Butterschnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln oder Pommes, Preiselbeeren **21,90 €**

Zwiebelrostbraten von der irischen Rinderlende 200 g, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, **29,90 €**
Kräuterbutter

Lachsforellenfilet vom Grill in Rosmarin-Knoblauchbutter, Marktgemüse, Bratkartoffeln **28,90 €**

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Salat (vegetarisch) **17,90 €**

Rahmschwammerlragout mit handgedrehten Semmelknödeln (vegetarisch) **17,90 €**

Kichererbsencurry mit Süßkartoffeln, Karotten und Kokosmilch (vegan) **18,50 €**

Steakschiene · gereiftes argentinisches Rind

Auf unseren Steakbrettern serviert, mit Kräuterbutter, Aioli, BBQ-Soße, Zwiebel-Portwein-Soße, Pfefferrahm und Curry-Mayo. Beilagen 5,20 € – 6,50 € à la carte.

Argentinisches Rinderfilet ca. 225 g	39,90 €
Argentinisches Rinderfilet „Ladies-Cut“ ca. 125 g	27,90 €
Rumpsteak marmoriert ca. 220 g	24,90 €
Entrecôte saftig marmoriert ca. 300 g	36,90 €
Putensteak ca. 200 g	17,90 €

Nachspeisen

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagsahne	9,90 €
Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis und Schlagsahne	9,90 €
Die wirklich dickste Dampfnudel mit Vanillesoße	9,90 €
Imperator Nonsens — karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandelsplitter, Marillen- und Zwetschgenröster	17,90 €
Dessertvariation — Marillenpalatschinken, Gateau au chocolat, Apfelkücherl, Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	18,90 €

Halbe Portion (genügend für die Hälfte der Personenzahl): 12,90 € pro Person

Buffet-Vorschläge

Diese Buffetvorschläge gelten **ab mindestens 40 Personen (Erwachsenen)**. Auf den folgenden Seiten finden Sie alle Komponenten pro Buffet im Detail — jedes Buffet beginnt auf einer eigenen Seite zur besseren Übersicht.

Hachinger Bach Buffet

Buffetpreis pro Person: **48,50 €**

Verschiedenes aus der Münchner Bäckerei, dazu gibt's hausgemachtes Griebenschmalz und Butter

Kalte Vorspeisen

- Geräucherte Saiblingsfilets
- Radi, Radieserl, Schnittlauch
- Bayrisches Käsebrett mit Obazda und Trauben
- Südtiroler Geräuchertes und Pressack

Salat

- Münchner Wurschtsalat mit Gurkerl und roten Zwiebelringerl
- Marinierter Rindfleischsalat
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten und 2erlei Dressing

Warme Speisen

- Warmer Leberkäs
- Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut
- Ofenfrischer Jungschweinebraten mit Dunkelbiersoße und Kartoffel- und Semmelknödel

Nachspeisen

- Flambierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgen- und Marillenröster, Mandeln und Rosinen
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Bayrisches Buffet

Buffetpreis pro Person: **51,00 €**

Verschiedenes aus der Münchner Bäckerei, dazu gibt's hausgemachtes Griebenschmalz und Butter

Kalte Vorspeisen

- Geräucherte Saiblingsfilets
- Radi, Radieserl, Schnittlauch
- Bayrisches Käsebrett mit Obazda und Trauben
- Südtiroler Geräuchertes und Pressack

Salat

- Münchner Wurschtsalat mit Gurkerl und roten Zwiebelringerl
- Marinierter Rindfleischsalat
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten und 2erlei Dressing

Warme Speisen

- Warmer Leberkäs
- Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut
- Ofenfrischer Jungschweinebraten mit Dunkelbiersoße und Kartoffel- und Semmelknödel

Nachspeisen

- Flambierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgen- und Marillenröster, Mandeln und Rosinen
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Bayrisches Buffet II

Buffetpreis pro Person: **53,00 €**

Verschiedenes aus der Münchner Bäckerei, dazu gibt's hausgemachtes Griebenschmalz und Butter

Kalte Vorspeisen

- Tomatencarpaccio mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Brotzeitplatte mit Wurstaufschnitt, Niederbayrisches Bauerngeräuchertes, Minifleischpflanzerl, Kalbsleberwurst, Radieserl und Essiggurkerl
- Bayrisches Käsebrett mit Obazda und Trauben

Salat

- Münchner Wurstsalat mit Gurkerl und roten Zwiebelringerl
- Speckkrautsalat
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Karotten und 2erlei Dressing

Warme Speisen

- Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (alternativ: Frische Waldpilze mit Spätzle oder Semmelknödel und frischen Kräutern)
- Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel (alternativ Spinatknödel auf Ratatouille mit Parmesan und Basilikum oder Nudeltaschen mit saisonaler Füllung an Nussbutter, Rucola und Kirschtomaten)
- Als vegane, gluten- und laktosefreie Alternative empfehlen wir gerne unser Thaicurry mit Wokgemüse und Basmatireis oder Veganes Chili sin carne mit Quinoa und Baguette

Nachspeisen

- Bayrisch Creme mit Himbeermark
- Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanillesoße

Bayrisch-Italo Buffet

Buffetpreis pro Person: **55,00 €**

Verschiedenes aus der Münchener Bäckerei, dazu gibt es Apfeligriebenschmalz und Butter

Kalte Vorspeisen

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Brotzeitplatte mit kaltem Braten, Südtiroler Bauerngeräuchertem, Minifleischpflanzerl, Münchner Leberkäs und Essiggurken
- Honigmelone mit Parmaschinken und Mailänder Salami
- Vegetarische Antipasti in Olivenöl eingelegt
- Tomate Mozzarella mit Balsamicoglance, geschroteten Pfefferkörnern und Basilikum
- Bayrisch-Italienische Käseauswahl

Salate

- Eismeerkrabben in Cocktailsauce
- Mediterraner Meeresfrüchtesalat
- Speckkrautsalat
- Italienischer Salat

Warme Speisen

- Spinat-Gorgonzolalassagne
- Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel (alternativ Schweinefiletmedaillons mit Pizrahmsoße und Butterspätzle)
- Spinatknödel auf Ratatouille mit Parmesan und Basilikum (alternativ Nudeltaschen mit saisonaler Füllung an Nussbutter, Rucola und Kirschtomaten)
- Als vegane, gluten- und laktosefreie Alternative empfehlen wir gerne unser Thaicurry mit Wokgemüse und Basmatireis oder Veganes Chili sin carne mit Quinoa und Baguette

Nachspeisen

- Panna Cotta mit Waldbeersauce
- Apfelstrudel mit Vanillesauce

Italienisches Buffet I

Buffetpreis pro Person: **59,00 €**

Mediterrane Brotauswahl mit Butter und Tomaten-Basilikum-Frischkäse

Kalte Vorspeisen

- Kalte Platte Mailänder Salami, Coppa di Parma und Mortadella
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Vegetarische Antipasti in Olivenöl eingelegt
- Tomate Mozzarella mit Balsamicoglace, geschroteten Pfefferkörnern und Basilikum
- Vitello Tonnato — hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce
- Italienische Käseauswahl

Salate

- Mediterraner Meeresfrüchtesalat
- Blattsalate mit 2erlei Dressing
- Rohkostsalate

Warme Speisen

- Zartrosa Rinderlende mit italienischen Kartoffeln und mediterranen Gemüse
- Putenbrustroulade mit Parmaschinken und Basilikum gefüllt auf fruchtigem Ratatouillegemüse an Fettuchine
- Lachslasagne mit Safransauce und Blattspinat (alternativ Spinatknödel auf Ratatouille mit Parmesan und Basilikum oder Nudeltaschen mit saisonaler Füllung an Nussbutter, Rucola und Kirschtomaten)
- Als vegane, gluten- und laktosefreie Alternative empfehlen wir gerne unser Thaicurry mit Wokgemüse und Basmatireis oder Veganes Chili sin carne mit Quinoa und Baguette

Nachspeisen

- Hausgemachtes Tiramisu
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce

Italienisches Buffet II

Buffetpreis pro Person: **69,00 €**

Mediterrane Brotauswahl mit Butter und Tomaten-Basilikum-Frischkäse

Kalte Vorspeisen

- Tomate mit Mozzarella
- Antipasti mit Pepperoni, Melanzane und Zucchini
- Vitello Tonnato
- Carpaccio di Manzo

Warme Speisen

- Arancini di riso (frittierte, mit Hackfleisch gefüllte Reisbällchen)
- Paglia e fieno (weiße und grüne Bandnudeln mit Sahne und Pilzsoße)
- Rise e bisi (Risotto mit Erbsen)
- Zartrosa Rinderlende am Stück gebraten (medium) mit Süßkartoffeln und italienischen grünen Bohnen

Nachspeisen

- Hausgemachtes Tiramisu
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce
- Italienische Käseauswahl

Hufnagels Buffet

Buffetpreis pro Person: **79,00 €**

Verschiedenes aus der Münchener Bäckerei, dazu gibt es Apfelgriebenschmalz und Butter

Kalte Vorspeisen

- Graved Lachsplatte
- Honigmelone mit Serranoschinken
- Vegetarische Antipasti in Olivenöl eingelegt
- Tomate Mozzarella mit Balsamicoglace, geschroteten Pfefferkörnern und Basilikum
- Vitello Tonnato — hauchdünne Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
- Französische und Italienische Käseauswahl

Salate

- Gambas in Currycreme
- Mediterraner Meeresfrüchtesalat
- Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen und rosa Entenbrust
- Blattsalate mit Balsamicodressing
- Penne Pesto mit Hirtensalat
- Rohkostsalate

Warme Speisen

- Gemüselasagne mit Käse überbacken
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Kartoffelrösti
- Schweinefiletmedaillons in Apfel-Calvadossauce mit Kroketten

Nachspeisen

- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Weißer und brauner Schokoobazda aus der Toblerone mit Schlagsahne und Kirschragout
- Eisbombe mit Feuerzauber
- Alternativ: Emperor Nonsens — Karamellierter Kaiserschmarrn im Pfandl serviert mit Mandelsplitter, Marillen- und Zwetschgenröster, auf Wunsch mit Rosinen

Grillbuffet (nur in den Sommermonaten)

Buffetpreis pro Person: **65,00 €**

Bunt gemischter Brotkorb mit Butter und Frischkäse

Verschiedene Salate

- Verschiedene Blattsalate, Gurken, Karotten und Tomaten mit 2erlei Dressing
- Griechischer Hirtensalat
- Speckkrautsalat
- Kartoffelsalat

Vom Grill

- Marinierte Schweinenackensteaks
- Grillwurst weiß und Käsekrainer
- Minutensteaks vom Rind
- Putensteaks in Pfeffer-Zitronenbuttermarinade

Beilagen

- Gegrillter Halloumikäse mit Zitrone
- Ofenkartoffel mit Sourcreme
- Rosmarinkartoffelspießchen
- Grillgemüse
- Gegrillte Maiskolben mit Butter und Salz
- BBQ Soße, Sourcreme, Sweet Chilli Soße, Senf und Meerrettich

Dessert

- Flambierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Zwetschgen- und Marillenröster

Flying Buffet

Buffetpreis pro Person: **81,00 €**

Kalt

- Schnitzelschmarrn auf Kartoffelsalat (Schnitzelsticks) auf Löffel
- Dörripflaume im Speckmantel
- Ziegenkäse im Parmaschinken mit Feige
- Canapés von Roastbeef, Brikkäse und Tartar (Rind und Lachs)
- Leberkäs am Spießchen mit Essiggurke (Gläschen)
- Omas Nudelsalat mit Parmaschinken

Warm

- Sweet Minipaprika mit Hackfleisch oder vegetarischer Ziegenkäsefüllung
- Zucchini gefüllt mit Ricotta und Spinat
- Rahmpfifferlinge mit Mini-Semmelknödel im Glaserl
- Schweinebratenstückerl mit Kartoffelknödel im Gläschen
- Lachs im Blätterteig
- Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat (Löffel)
- Couscous mit Shrimps auf Löffel
- Minitortillas auf Löffel
- Ofenkartoffel mit Sourcreme (Löffel)

Dessert

- Verschiedene süße, sündige Cremes im Glaserl oder auf Löffel
- Apfelkücherl mit Vanillesoße
- Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

Diese Buffetvorschläge sollen nur als Anregung dienen und können von Ihrer Seite ergänzt, verändert oder gekürzt werden. Die Preise dafür müssen dann selbstverständlich neu berechnet werden. Gerne stehen wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch zur Verfügung. Bitte geben Sie uns einen kurzen Hinweis wenn Sie Reste vom Buffet mit nach Hause nehmen möchten.

Weine zur Auswahl

Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung je einen Weiß-, Rot- und Roséwein aus. Auf Wunsch reichen wir die Weine offen und glasweise — so haben Ihre Gäste eine größere Auswahl. Alle Preise pro 0,75-Liter-Flasche.

Weißwein

Grüner Veltliner Kabinett, Weingut Pleil, Österreich	27,90 €
Sauvignon Blanc, Weingut Hufnagel, Österreich	29,90 €
Chardonnay, Weingut Hufnagel, Österreich	29,90 €
Goldmuskateller „Pfefferer“, Schreckbichl, Südtirol	33,50 €
Grauburgunder Fass 17 trocken, Weingut Thörle, Deutschland	34,90 €
Riesling „Biengarten“ QW, Weingut Mugler, Deutschland	36,90 €
Riesling „Fass 111“ Rheingau, Weingut Künstler, Deutschland	39,90 €
Ca dei Frati Lugana DOC, Italien	48,50 €
Gewürztraminer Südtirol DOC „Muri Gries“, Italien	59,90 €

Rotwein

Zweigelt, Weingut Hufnagel, Österreich	29,90 €
Blaufränkisch, Weingut Hufnagel, Österreich	29,90 €
Primitivo del Salento IGT, Italien	27,90 €
Montepulciano D’Abruzzo DOC Farnese, Italien	27,90 €
Merlot del Friuli DOC „Griwaldo“ Barrique, Italien	29,90 €
Cabernet Sauvignon Colomba Bianca, Sizilien	29,90 €
Syrah Paladin, Venetien	36,90 €
Blauer Zweigelt QbA, Weingut Heinrich, Österreich	39,90 €
Primitivo di Manduria Uno DOC Reserva, Italien	39,90 €
Brunello di Montalcino DOCG Tenuta La Fuga, Italien	44,90 €
Chianti Classico DOCG „La Ghirlanda“, Toskana	49,90 €

Roséwein

Bardolino Chiaretto DOC Sartori, Italien	27,90 €
Stahl Drinkpink! Trocken QbA, Franken	27,90 €
Miraval Côtes de Provence Rosé, by Pitt, Jolie & Perrin	59,00 €

Wasser & Bier

Hufnagel-Tafelwasser still oder spritzig (osmosegefiltert, hauseigen) · 0,7 l	6,90 €
Gerolsteiner Gourmet still oder spritzig · 0,75 l	8,20 €
Bierfass 30 Liter zum Selber-Zapfen mit Fasspumpe	290,00 €
Bierfass 50 Liter zum Selber-Zapfen mit Fasspumpe	510,00 €

Selbstverständlich servieren wir auf Wunsch auch alle Getränke à la carte oder mit eingeschränktem Auszug (alkoholfrei, Bier, ausgewählte Weine, Spritz, Hugo, Heißgetränke).

Eindeckung & Couvert

Vier Varianten — vom schlichten Wirtshaus-Stil bis zur festlichen Komplett-Eindeckung. Pro Person.

Variante 1	2,50 €
<i>Besteck, Wein- und Wasserglas, Menagen, Kerzen, gefaltete Stoff-Mundservietten</i>	
Variante 2	4,70 €
<i>Wie Variante 1, plus Tischdecken aus Stoff</i>	
Variante 3	21,90 €
<i>Wie Variante 2, plus Stuhlhussen — die festliche Komplett-Eindeckung</i>	
Variante 4	0,00 €
<i>Tische werden so belassen wie sie sind</i>	
Tischdekoration mit saisonalen Blumensträußen und Blumengrün	3,90 € pro Person



Variante 3 · festliche Komplett-Eindeckung mit Stuhlhussen

Torten & Kuchen

Selbstgebackenes oder mitgebrachte Torten sind herzlich willkommen — hierfür berechnen wir ein Tellergeld von **3,30 € pro Person**. Heißgetränke à la carte aus unserer Premium-Siebträger-Kaffeemaschine.

Musik · Entertainment · Technik

Falls nichts anderes vereinbart ist, läuft dezente Hintergrundmusik über unsere Hausanlage. Lassen Sie uns wissen, wenn wir für Sie Künstler, Band, DJ, Beleuchtung oder Tontechnik organisieren oder einbinden sollen — wir kümmern uns gerne darum.

Trinkgeld, Schließzeit & Menükarten

Unser Personal ist mit Herzblut bei der Sache. Wir empfehlen ein Trinkgeld von 5–10 % (idealerweise 8 %) auf den Gesamtbetrag — geben Sie uns gerne im Vorfeld Bescheid, ob und in welcher Höhe wir das in der Schlussrechnung verankern dürfen.

Ab unserer regulären Schließzeit um 0:00 Uhr berechnen wir eine Raummiete von **150,00 € pro angefangene Stunde**, zuzüglich einer Stunde zum Aufräumen. Menükarten als einfaches DIN-A4-Blatt mit Getränkeauszug auf der Rückseite stellen wir kostenfrei zur Verfügung.

Reservierung, Anzahlung, Zahlung

Für eine verbindliche Reservierung Ihrer Veranstaltung bitten wir um eine **Anzahlung in Höhe von 50 % der geschätzten Gesamtkosten**, fällig spätestens 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Bei Hochzeiten und Weihnachtsfeiern wird die Anzahlung mit Vertragsabschluss fällig. Der Restbetrag ist am Tag nach der Veranstaltung zu begleichen.

Sie können bequem in bar, mit EC-Karte oder per Überweisung bezahlen. Die garantierte Gästezahl benötigen wir bitte spätestens **7 Tage vor Veranstaltungsbeginn** in schriftlicher Form — diese Zahl bildet die Abrechnungsgrundlage.

Stornierungsbedingungen

Bis 30 Tage vor der Veranstaltung	kostenfrei
29 – 14 Tage vorher	10 % der geschätzten Gesamtkosten
13 – 7 Tage vorher	30 %
6 – 2 Tage vorher	75 %
Vortag oder Veranstaltungstag	100 %

Eintrittspreise für Eventkarten (z. B. Halloween, Silvester) sind vorab zu entrichten und werden im Falle einer Stornierung nicht zurückerstattet. Stornierungen bitte schriftlich per Post oder E-Mail.

Ihre Anfrage

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung — sprechen Sie uns gerne persönlich an, wir beraten Sie ausführlich zu Räumlichkeiten, Menü und allen Details Ihres Anlasses.

TELEFON

089 / 67 97 42 42

E-MAIL

reservierung@der-hufnagel.de

ADRESSE

Ottobrunner Straße 135
81737 München-Perlach

Der Hufnagel · GG Trudering GmbH · Geschäftsführer Heinrich Zimmerbauer

Ottobrunner Straße 135 · 81737 München-Perlach · Tel. 089 / 67 97 42 42 · reservierung@der-hufnagel.de

Stand Mai 2026 · Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. · Stand der Speisen und Preise zum Veranstaltungszeitpunkt vorbehalten