



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

**Herzlichen Dank für Ihre freundlichen Anfrage und Ihr damit verbundenes Interesse am Wirtshaus Hufnagel.
Gerne senden wir Ihnen im Anhang unser Angebot für Ihre geplante Veranstaltung.**

**Freuen Sie sich schon jetzt auf den Hufnagel, Ihr gastronomisches Highlight
in München Perlach.**

Wirt und Geschäftsführung:

Heinrich Zimmerbauer

Bankett- und Betriebsleitung:

Maria Jakob, Martina Zawadzki

Chefkoch:

Christine Bayerl

Hauptraum, auch „Schwemme“ genannt – Fassung bis zu 70 Personen



Wintergarten – Fassung bis zu 50 Personen



Der Hufnagel
GG Trudering GmbH
Ottobrunner Str. 135 – 81737 München
Geschäftsführer: Heinrich Zimmerbauer
Sitz und Gerichtsstand: München

Tel: 089 / 67 97 42 42
Fax: 089 / 67 97 42 43
Email: info@der-hufnagel.de
Internet: www.der-hufnagel.de
HRB: 143 189

Bankverbindung:
Stadtsparkasse München
IBAN:
DE9670150000904133501
BIC: SSKMDEMM

Umsatzsteuer ID-Nummer:
DE 221510295
Steuernummer:
143 / 141 / 00442



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Quirinsaal – Fassung bis zu 80 Personen



Barbereich – Fassung bis zu ca. 40 Personen



Der Hufnagel
GG Trudering GmbH
Ottobrunner Str. 135 – 81737 München
Geschäftsführer: Heinrich Zimmerbauer
Sitz und Gerichtsstand: München

Tel: 089 / 67 97 42 42
Fax: 089 / 67 97 42 43
Email: info@der-hufnagel.de
Internet: www.der-hufnagel.de
HRB: 143 189

Bankverbindung:
Stadtsparkasse München
IBAN:
DE9670150000904133501
BIC: SSKMDEMM

Umsatzsteuer ID-Nummer:
DE 221510295
Steuernummer:
143 / 141 / 00442



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Wirtsgarten – Schattenseite – Fassung bis zu 160 Personen



Wirtsgarten – Sonnenseite – Fassung bis zu 120 Personen



Der Hufnagel
GG Trudering GmbH
Ottobrunner Str. 135 – 81737 München
Geschäftsführer: Heinrich Zimmerbauer
Sitz und Gerichtsstand: München

Tel: 089 / 67 97 42 42
Fax: 089 / 67 97 42 43
Email: info@der-hufnagel.de
Internet: www.der-hufnagel.de
HRB: 143 189

Bankverbindung:
Stadtsparkasse München
IBAN:
DE9670150000904133501
BIC: SSKMDEMM

Umsatzsteuer ID-Nummer:
DE 221510295
Steuernummer:
143 / 141 / 00442

Bankettmappe - Veranstaltungsumlauf und Angebot

Optional, falls gewünscht -

Aperitif / Zur Begrüßung und Empfang der Gäste
Prosecco, wahlweise auch gemischt mit Orangensaft oder
 Orangensaft pur
 (35,90 € / Fl. Prosecco 0,75 Ltr. Und
 12,00 € / Fl. Orangensaft 1,0 Ltr.)



Alternativ:

<u>Prosecco Valdo Rose Brut</u>	0,75l 39,90
<u>Prosecco Rosé, Le Contesse Frizzante, Italien</u>	0,75l 38,50
<u>Ca Del Bosco Franciacorta DOCG, Italien</u>	0,75l 99,00
<u>Ruinart, Brut, Reims, Champagne</u>	0,75l 149,00
<u>Ruinart, Rosé Brut, Reims, Champagne</u>	0,75l 149,00
<u>Aperol Sprizz</u>	0,35 Ltr. 8,90 €
<u>Hugo</u> oder <u>Lillet Wildberry</u>	0,35 Ltr. 8,90 €
<u>Sundowner Sprizz</u> Tanquery black currant, Prosecco, Wildberry	0,35 Ltr. 9,90 €
<u>Hendrix Gin 4cl</u> mit Tonic und Gurke	11,90 €
<u>Alkoholfreier Hugo</u> mit Ginger Ale	0,35 Ltr. 8,90 €
<u>Alkoholfreier Prosecco</u>	0,75 Ltr. 39,90 €
<u>Alkoholfreie Hauslimonade</u> Orange-Cranberry-Beeren Punsch mit Holunder, Minze und Limette	0,45 Ltr. 8,90

Optional, falls gewünscht - **Schaumsüppchen nach Wahl** (Brokkoli, Blumenkohl, Gemüse, Karotte-Ingwer, Kartoffel) im Gläschen,
 dazu reichen wir **geröstetes Brot** mit angemachten **Tomate-Basilikum-, Kräuter- und Jalapenhofrischkäse** 12,00 €

Optional, falls gewünscht - **Canapeés (Baguette)**

Tomaten-Basilikumfrischkäse Stck. 4,00 €	Kräuterfrischkäse und Würzblüten Stck. 4,00 €
Briekäse mit Traube Stck. 4,00 €	Wacholderschinken mit Cornichon Stck. 4,00 €
Räucherlachs auf Baguette mit Apfelkren Stck. 5,00 €	Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade Stck. 5,00 €
Mailänder Salami mit Balsamicozwiebel Stck. 4,80 €	Serranoschinken mit Olive Stck. 5,00 €





Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Kuchen und Torten können selber mitgebracht werden
hierbei erheben ein Teller- oder Schnittgeld von 3,30 € pro Person

Dazu reichen wir unsere Heißgetränkesspezialitäten a la carte nach Bestellung und Verbrauch aus unser Premium Siebträger-Kaffeemaschine

Gedeck

Ihre Tische werden eingedeckt mit Besteck, (einem Wein- und) einem Wasserglas, Menagen, Kerzen und

Variante 1

gefalteten Mundservietten aus Stoff (Couvert 2,50 € pro Person)

Variante 2

Tischdecken und gefalteten Mundservietten aus Stoff (Couvert 4,70 € pro Person)

Variante 3

Tischdecken, gefalteten Mundservietten aus Stoff und Stuhlhussen (Couvert 21,90 € pro Person)

Variante 4

Tische werden so belassen wie sie sind (Couvert 0,00 € pro Person)

Dekoration

Mit saisonalen Blumensträußen und Blumengrün 3,90 € pro Person





Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de



Der Hufnagel
GG Trudering GmbH
Ottobrunner Str. 135 – 81737 München
Geschäftsführer: Heinrich Zimmerbauer
Sitz und Gerichtsstand: München

Tel: 089 / 67 97 42 42
Fax: 089 / 67 97 42 43
Email: info@der-hufnagel.de
Internet: www.der-hufnagel.de
HRB: 143 189

Bankverbindung:
Stadtsparkasse München
IBAN:
DE9670150000904133501
BIC: SSKMDEMM

Umsatzsteuer ID-Nummer:
DE 221510295
Steuernummer:
143 / 141 / 00442



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Speisen

Menü im Rahmen einer kleinen Auswahlkarte

Bitte wählen Sie einige Speisen nach Ihren Wünschen aus

Optional, falls gewünscht – **Brotzeitplatte**
(bereits beim Eintreffen auf dem Tischen eingestellt)
mit

Südtiroler Geräuchertem, Salami, Fleischpflanzerl, gekochtem Schinken, Leberkäs, kalten Braten, Kaminwurz, Griebenschmalz, Butter, Essiggurkerl, vegetarischer Frischkäseaufstrich, Obazda, Brie und Emmentaler Käse, fein ausdekoriert mit Hausbrot und Brezn
(18,90 € pro Person, Brezn 1,90 € pro Stück) → reicht auch für die Hälfte der Personenzahl 12,90 € / Person

oder

Optional, falls gewünscht – **Mediterranes Brotzeitbrett**
(bereits beim Eintreffen auf dem Tischen eingestellt)
mit

Prosciutto di Parma, Mailänder Salami, Italienischer Kochschinken, Chorizo, Pecorino Romano, Oliven und Ciabatta, Honigmelone und Antipasti

(23,90 € pro Person) → reicht auch für die Hälfte der Personenzahl 14,90 € / Person

oder

Schmieragen (bereits beim Eintreffen auf dem Tischen eingestellt)
frisch angebazd von Obazda-, Kräuterfrischkäse- und Griebenschmalz mit dreierlei Brotsorten
8,90 € A frische Brezn dazu: 1,90 € pro Stück

Vorspeisen und Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit frischen Kräutern
und wahlweise Pfannkuchenstreifen oder Grießnockerl 6,90 €
Cremige Karotten-Ingwersuppe mit Sahnehauberl und Kräutercroutons 7,90 €
Krosses Knoblauchbutterbaguette 5,50 €
Bunter Vorspeisensalat mit Hausdressing nach Wahl 7,80 €

Hauptgerichte zur Wahl

Salate

Kleiner bunter Beilagensalat (zum Hauptgericht) 5,20 €
Ziegenpeter – Großer Salatteller mit gegrilltem Ziegenkäse und Honig-Senf dressing 19,90 €
Hiatamadl – Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen vom Grill, Joghurt-Kräuter dressing und Sonnenblumenkernen 19,90 €

Vegetarische Gerichte

Rahmschwammerlragout mit handgedrehten Semmelknödeln und frischen Kräutern 17,90 €
Allgäuer Kasspatzen mit Röstzwiebeln und kleinem gemischtem Salat 17,90 €
Hausgemachte Pasta Saisonal gefüllt in Nussbutter geschwenkt mit glacierten Kirschtomaten, Rucola und frischem Parmesan 18,90 €

Vegan

Kichererbsencurry mit Süßkartoffeln, Karotten, Kartoffeln und Kokosmilch 18,50 €

Fleischgerichte

Ofenfrischer Jungschweinebraten aus der saftigen Schulter mit knusprigem Krusterl, Dunkelbierjus, 2erlei handgedrehten Knödeln und Speckkrautsalat 19,90 €

A ganze resche Schweinshaxn, frisch ausm Ofen mit handgedrehten Kartoffelknödel, Löwenbräu-Dunkelbiersoße und Speckkrautsalat 22,90 €

Feine Putenschnitzel natur mit rahmigem Pilzragout und hausgemachten, in Butter geschwenkten Eierspätzle 22,90 €
"Braumeisterschnitzel" – Gebratenes Naturschnitzel aus der Schweinelende

mit Bergkäse und geräuchertem südtiroler Schinken gefüllt, auf goldbraun gerösteten Knödeln mit Dunkelbiersoße 22,90 €



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Zwei Butterschnitzel "Wiener Art", wellig und goldbraun gebraten, mit Bratkartoffeln oder Pommes, dazu servieren wir Preiselbeeren und ein Zitroneneck 21,90 €

Münchner Schnitzel aus der Pute in der Meerrettich-Senfpanade mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites 21,90 €

Zwiebelrostbraten aus der irischen Rinderleide 200g mit Scharlottensoße, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und Kräuterbutter 29,90 €

Allgäuer Schwabenteller mit Schweinelendchen, vom Grill, Fleischpflanzerl,

Käsespätzle, Schwammerlsoße und Röstzwiebeln 22,90 €

Lachsforellenfilet vom Grill in Rosmarin-Knoblauchbutter gebraten mit Marktgemüse und Bratkartoffeln 28,90 €

NEU! Unsere Steakschiene

Unsere saftigen, gereiften argentinischen Steaks werden auf unseren neu angefertigten Steakbrettern serviert und aufgetischt mit Kräuterbutter, Aioli, BBQ-Soße, Zwiebel-Portweinssoße, Pfefferrahmssoße und Currymayonaise.

Bestes zartes und mageres Rinderfilet ca. 225g 39,90

Ladies nehmen ein Rinderfilet zart und mager ca. 125g 27,90

Herzhaftes und marmoriertes Rumpsteak ca. 220g 24,90

Herzhaftes Rumpsteak für Ladies ca. 125g 18,90

Entrecote, schön marmoriert und saftig ca. 300g 36,90

Saftiges Putensteak ca. 200g 17,90

bitte wählen Sie dazu Ihre Beilagen:

Speckbohnen in Butter geschwenkt 6,20

Knofibaguette 6,20

Pommes Frites mit Ketchup und Mayo 6,20

Bratkartoffeln 6,20

Ofenkartoffel mit Sourcream 6,50

Bunter gemischter Salat mit Dressing nach Wahl 5,20

Nachspeisen

Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Schlagsahne 9,90 €

Apfelkücherl in Zimtucker mit Vanilleeis und Schlagsahne 9,90 €

Die wirklich dickste Dampfnudel mit Vanillesoße 9,90 €

Imperator Nonsens – Karamellisierter Kaiserschmarrn im Pfandl serviert

mit Mandelsplitter, Marillen- und Zwetschgenröster,

auf Wunsch mit Rosinen 17,90 €

Unsere Empfehlung

Desservariation aus Süßer, sündiger Marillenpalatschinken, Gateau au chocolat, Apfelkücherl und Kaiserschmarrn mit Vanilleeis, Sahne, Zwetschen- und Marillentröster 18,90 € → reicht auch für die Hälfte der Personenzahl 12,90 € / Person



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Getränke

Weine

(bitte wählen Sie je einen Wein aus)

Weißwein

Grüner Veltliner Kabinett, Österreich

Weingut Pleil, Pfeffriger Duft mit Grapefruit und Apfel im Buket, volle Frucht und rassige Säure

27,90 €

Sauvignon Blanc 2018

Weingut Hufnagel, Österreich

hellgelbe farbe mit grünen reflexen, zitrusnote, frischer und feingliedriger geschmack, würzig-mineralischer Abgang

29,90 €

Chardonnay 2018

Weingut Hufnagel, Österreich

strohgelbe Farbe, Apfel- und Zitrusnoten, saftige, erfrischende Säure

29,90 €

Grauburgunder Faß 17 trocken, Deutschland

Weingut Thörle, Strahlendes, helles Strohgelb; zartes Bouquet Hauch von Würze - frisch, leicht und filigran auf der Zunge

34,90 €

Goldmuskateller Delle Dolomiti IGT "Pfefferer", Schreckbichl 33,50

Südtirol, Leuchtend Strohgelb; intensiv, aromatisch, elegante Frucht, zarte Würznoten, gut balancierte Säure, langer Abgang.

Äpfel, Birnen und Honig, sowie leicht nussigen Noten im Hintergrund, saftig

33,90

Grauburgunder Faß 17 trocken, Deutschland

Weingut Thörle, Strahlendes, helles Strohgelb; zartes Bouquet

mit einem Hauch von Würze - frisch, leicht und filigran auf der Zunge

34,90

Schräglage Grauburgunder Trocken, Rheinhessen

Aromen von Äpfeln, Birnen und Honig, sowie leicht nussigen Noten im Hintergrund. saftiger Geschmack.

34,90

Riesling "Biengarten" QW, Deutschland

Weingut Mugler, Hellgelb, In der Nase vorerst Zitrus, dann Pfirsich Aromen; Im Mund elegante Frische

36,90 €

Riesling "Fass 111" Rheingau, Deutschland

Weingut Künstler, Komplexe Fruchtaromen, elegante Säure

39,90

Ca dei Frati Lugana DOC, Azienda Agricola Ca' Dei Frati, Italien

Aprikosen- und Mandelnoten, Kräuter und weiße Blumen, kräftig im Abgang

48,50

Gewürztraminer Südtirol DOC "Muri Gries", Italien Südtirol

Helles Goldgelb, elegant aromatisch, Rosenblätter und Nelken, leicht rauchig

59,90



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Rotwein

Zweigelt 2017 Weingut Hufnagel, Österreich

rubinrot, angenehme frucht, sehr harmonisch

29,90 €

Blafränkisch 2017 Weingut Hufnagel, Österreich

rubinrote farbe, sehr fruchtig nach reifen beeren, würziger geschmack, milde tannine,

langer abgang

29,90 €

Primitivo del Salento IGT, Italien

Feine Würze, am Gaumen voller Körper, mollige Frucht, fruchtbetonte Länge im Abgang

27,90 €

Montepulciano D'Abruzzo DOC Farnese, Italien

Dunkles Rubinrot, üppiger Duft von Früchten, saftige gut eingebundene Säure, feine struktur gebende Tannine

27,90 €

Merlot del Friuli DOC "Griwaldo" Barrique

Italien, Dunkle Kirschen und Waldbeeren, feine Vanillenote, weiches Tannin

29,90 €

Cabernet Sauvignon Colomba Bianca

Sizilien, Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, in der Nase typische Johannisbeere, dunkle Waldbeeren und zarten Rauchnoten, feine Säure und stützende, abrundende Tannine.

100% Cabernet Sauvignon

29,90 €

Blauer Zweigelt QbA, Weingut Heinrich

Österreich, im Bukett Pflaume Schwarzkirsche, elegant am Gaumen, gute Länge, im Barrique gereift

39,90 €

Syrah, Paladin, Venetien

Struktur und Harmonie, weich aber mit Charakter, perfektes Gleichgewicht zwischen Süße, Säure und Tannine, fruchtige, anhaltend

36,90 €

Primitivo di Maduria Uno DOC Reserva, Italien

Rubinrote Reflexe und ist delikat und ausgewogen am Gaumen, reichhaltiges Bukett von frischen Früchten, reifen Pflaumen, Kirschen, italienischer Eiche, wärmender Nachhall von Beeren

39,90

Brunello Di Montalcino DOCG Tenuta La Fuga, Folonari, Italien

Sangiovese, Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. rote Früchte, voller Körper, saftige Säure mit langanhaltendem Abgang

44,90

CHIANTI CLASSICO DOCG "LA GHIRLANDA" x

Toscana Italien, rubinrot, komplexes Aroma nach roten Früchten, Blüten sowie Gewürznoten. samtig, gut strukturierter Körper.

49,90



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Roséwein

Bardolino Ciaretto D.O.C. Sartori

Italien, Feine Kirschnote, rote Beeren und Zitrus, leicht und frisch

27,90 €

Stahl Nachschlag Drinkpink! Trocken ObA

Weingut Stahl, Franken, helles Rosé, duftig, angenehm, trocken und weich, elegant, Nuancen von hellen Beeren

27,90 €

Miraval Cotes de Provence Rosé, trocken

by Angelina Jolie, Brad Pitt & Perrin

Rebsorte Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle, Erdbeeren, Himbeeren und Melone, kraftvoll, fruchtig-saftig,

belebende Zitrusfrische, feine Mineralität

59,00 €

Gerne bieten wir Ihren Gästen die Weine auch offen und Glasweise an. Dann brauchen Sie sich nicht für einen Wein zu entscheiden und Ihre Gäste erhalten eine größere Auswahl.

Optional – falls gewünscht – **Hufnagel's eigenes Tafelwasser 0,70 Ltr. Flasche eingestellt auf den Tischen**

still und/oder spritzig (6,90 € / Fl.)

(Osmose gefiltertes, revitalisiertes Wasser aus unserer hauseigenen Wasserfilteranlage, das wir auch zum Kochen, Backen, für die Kaffeemaschine und für unsere Eiswürfel verwenden)

oder

Gerolsteiner Gourmet still und/oder spritzig 0,75 Ltr., Deutschland (8,20 € / Fl.)

Weiterhin

Getränke a la carte oder mit eingeschränktem Auszug, beispielsweise mit alkoholfreien Getränken, Biere, ausgewählte Weine, Sprizz, Hugo und Weinschorle sowie Heißgetränke. Hinzufügen weiterer Getränkesparten ist natürlich möglich.

Optional – falls gewünscht - **Bierfass 30 oder 50 Ltr. zum selber zapfen**

mit der Fasspumpe ohne peinliches Anzapfen. Auf Wunsch natürlich gerne mit anzapfen.

30 Ltr. Fass 290,00 € / 50 Ltr. Fass 510,00 €

Menükarten: mit einem Getränkeauszug

einfaches DIN A4 Blatt mit einem Getränkeauszug auf der Rückseite (0,00 €)

Entertainment und Technik

Lassen Sie es uns wissen, wenn wir in Sachen Entertainment (Künstler, Band, DJ), Licht, Technik oder Ton etwas für Sie tun können.

Bedienungsgeld

Da unser Personal auch sehr Abhängig vom Trinkgeld ist, ist es in diesen Tagen auch wichtig dieses mit 5 - 10% (idealerweise mit 8%) Trinkgeld zu berücksichtigen. Unser Personal ist sehr engagiert und wird Ihnen dies, selbstverständlich nur bei Gefallen, sicherlich sehr danken. Bitte geben Sie uns Bescheid, ob und wieviel wir das in der Rechnung verankern dürfen. Wir bedanken uns recht schön im Voraus im Namen unseres Personals.

Sonstiges

-

Speisen und deren Preise

sind derzeit gültig und können zum Zeitpunkt der Veranstaltung hin etwas abweichen oder variieren.

Der Hufnagel
GG Trudering GmbH
Ottobrunner Str. 135 – 81737 München
Geschäftsführer: Heinrich Zimmerbauer
Sitz und Gerichtsstand: München

Tel: 089 / 67 97 42 42
Fax: 089 / 67 97 42 43
Email: info@der-hufnagel.de
Internet: www.der-hufnagel.de
HRB: 143 189

Bankverbindung:
Stadtsparkasse München
IBAN:
DE9670150000904133501
BIC: SSKMDEMM

Umsatzsteuer ID-Nummer:
DE 221510295
Steuernummer:
143 / 141 / 00442



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Musik

Falls nichts anderes vereinbart - Hintergrundmusik über unsere Hausanlage

Reservierungsmodalitäten

werden noch besprochen

Raummiete über die Schließzeit hinaus

ab Schließzeit 00:00 Uhr erheben wir eine Raummiete von 150,00 € pro angefangene Stunde, zuzüglich einer Stunde zum Aufräumen.

Zahlungsmodalitäten

alles auf eine Gesamtrechnung, zahlbar gleich nach der Veranstaltung. Gerne alles per Überweisung an:

GG Trudering GmbH

DE9670150000904133501

Zahlungsmöglichkeiten

Gerne können Sie Bar, mit EC – Karte oder per Überweisung bezahlen.

Ich hoffe, dass das Angebot und die Komponenten Ihren Vorstellungen entsprechen und würde mich sehr freuen, für Sie und Ihre Gäste tätig werden zu dürfen.

Falls Sie noch Fragen oder Wünsche haben, stehe ich Ihnen gerne jederzeit unter
Tel 089 / 67 97 42 42 zur Verfügung.

Einstweilen freue ich mich auf eine Rückmeldung Ihrerseits, wünsche ich Ihnen noch schöne Tage und verbleibe
mit vielen lieben Grüßen aus dem Wirtshaus Hufnagel,
Heinrich Zimmerbauer und das Hufnagel-Team.



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Zur Auftragsbestätigung senden Sie das unterschriebene Angebot bitte per Fax oder Post an uns zurück

Ich habe die AGB gelesen und bin einverstanden

VA-Datum

Ort/Datum

rechtsverbindliche Unterschrift Auftraggeber

AGB

bei Veranstaltungen und Reservierungen mit Veranstaltungsumlauf bzw. Vertrag

Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Anzahlung und Bezahlung

Wir behalten uns vor, eine Anzahlung zu berechnen.

Im Normalfall beträgt die Anzahlung 50% der geschätzten Gesamtkosten und ist spätestens 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn fällig.

Die Anzahlung wird sofort fällig, wenn sich die Anfrage der Reservierung in einem Zeitraum weniger als 6 Wochen vor der Veranstaltung befindet.

Bei Hochzeiten und Weihnachtsfeiern beträgt die Anzahlung ebenso 50% der Gesamtkosten und ist bei Vertragsabschluss fällig. Eine verbindliche Reservierung besteht erst nach Eingang der Anzahlung.

Der Restbetrag ist am Tag nach der Veranstaltung zu bezahlen, bei einer Weihnachtsfeier wird der Restbetrag sofort nach Eingang der Rechnung fällig.

Gästeanzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, uns bis spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn die garantierte Teilnehmerzahl für die Bewirtung und Speisen schriftlich mitzuteilen. Diese Zahl bildet die Abrechnungsgrundlage. Eine Unterschreitung der gemeldeten Zahl bleibt unberücksichtigt; eine Anpassung der Vergütung behalten wir uns vor. Im Falle einer Überschreitung der Teilnehmerzahl, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

Stornierungen

Die Stornierung eines erteilten Auftrages muss schriftlich erfolgen. Für den Zeitpunkt entscheidend ist der Zugang per Post oder Email.

Für die Stornierung berechnen wir Ihnen folgende Kosten:

Bis zu 30 Tage vor Beginn der Veranstaltung kostenfrei.

29 - 14 Tage vor Beginn der Veranstaltung 10% des geschätzten Gesamtbetrages.

13 - 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung 30% des geschätzten Gesamtbetrages.

6 - 2 Tage vor Beginn der Veranstaltung 75% des geschätzten Gesamtbetrages.

Bei Bekanntgabe am Vortag bzw. am Tag der Veranstaltung 100% des geschätzten Gesamtbetrages.

Eintrittspreise für Eventkarten wie z. Bsp. Halloween oder Silvester sind vorher zu entrichten und werden im Fall einer Stornierung nicht zurückerstattet.



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Diese Buffetvorschläge gelten ab mind. 40 Personen (Erwachsenen)

Hachinger Bach Buffet

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

Kalte Vorspeisen

Geräucherte Saiblingsfilets

Radi, Radieserl, Schnittlauch

Bayrisches Käsebrett'l 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

Buffetpreis pro Person: 48,50 €



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Bayrisches Buffet

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

Kalte Vorspeisen

Geräucherte Saiblingsfilets

Radi, Radieserl, Schnittlauch

Bayrisches Käsebrett'1 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

Buffetpreis pro Person: 51,00 €



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Bayerisches Buffet II

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'l mit Obazda und Trauben

Salat

Münchner Wurschtsalat 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

Buffetpreis pro Person: 53,00 €



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Bayrisches-Italo Buffet

Verschiedenes aus der Münchener Bäckerei
Dazu gibt es Apfelgriebenschmalz 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 Balsamicoglaze, geschroteten Pfefferkörnern
und Basilikum

Bayrisch-Italienische Käseauswahl

Salate

Eismeerkrabben in Cocktailsauce

Mediterraner Meeresfrüchtesalat

Speckkrautsalat

Italienischer Salat

Warme Speisen

Spinat-Gorgonzolalasnagne

Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce und Kartoffelknödel
(alternativ Schweinefiletmedaillons mit Pizrahmsöße und Butterspätzle)

(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

Panna Cotta mit Waldbeersauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Buffetpreis pro Person: 55,00 €



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Italienisches Buffet I

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

Putenbrustrolade 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 Waldbeersauce

Buffetpreis pro Person: 59,00 €



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Italienisches Buffet II

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, italienische grüne Bohnen

Nachspeisen

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Waldbeersauce

Italienische Käseauswahl

Buffetpreis pro Person: 69,00 €



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Hufnagels Buffet

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- Calvadosauce mit Kroketten

Nachspeisen

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Weißer und brauner Schokoobazda aus der Toblerone mit Schlagsahne und Kirschragout

Eisbombe mit Feuerzauber

Alternativ:

Imperator Nonsens – Karamellisierter Kaiserschmarrn im Pfandl serviert
mit Mandelsplitter, Marillen- und Zwetschgenröster, auf Wunsch mit Rosinen

Buffetpreis pro Person: 79,00 €



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Grillbuffet (nur in den Sommermonaten)

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 Käsekraiser

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

Buffetpreis pro Person: 65,00 €



Der Hufnagel

GG Trudering GmbH

Ottobrunner Straße 135 – 81737 München

Tel.: 089 / 67 97 42 42 Fax: 089 / 67 97 42 43

Email: info@der-hufnagel.de - Internet: www.der-hufnagel.de

Flying Buffet und folgenden Komponenten:

Kalt

Schnitzelschmarrn auf Kartoffelsalat (Schnitzelsticks) Löffel

Dörripflaume im Speckmantel

Ziegenkäse im Parmaschinken mit Feige

Canapees von Roasbeef, Brikäse 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 aufm Löffel

Minitortillas aufm Löffel

Ofenkartoffel mit Sourcreme (Löffel)

Dessert

Verschiedene süße, sündige Cremes im Glaserl oder auf Löffel

Apfelkücherl mit Vanillesoße

Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

Buffetpreis pro Person: 81,00 €

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.