

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Landhotel Panorama-Gasthof auf dem Auerberg sowie an unserem vielfältigen Angebot an Dienstleistungen.

Dieser Bankettmappe können Sie wertvolle Hinweise und Tipps während der Organisation Ihrer Feierlichkeit entnehmen.

Gerne betreuen wir Sie auch persönlich vor Ort, aber auch per Telefon oder E-Mail. Sprechen Sie uns an!

Ihre Zufriedenheit ist unsere Motivation.

### Die Lokalität

Panorama-Gasthof auf dem Auerberg  
Auerberg 2  
86975 Bernbeuren

Telefon: 08860/235

Telefax: 08860/8563

E-Mail: [info@auerberghotel.de](mailto:info@auerberghotel.de)

Internet: [www.auerberghotel.de](http://www.auerberghotel.de)

Ihre Ansprechpartnerin für die Organisation Eike

Weißinger: Geschäftsführung & Inhaberin

Unsere Räumlichkeiten bieten den perfekten Rahmen für jede Gelegenheit bei einer Anzahl von bis zu 120 Personen.

Familienfeste Hochzeiten

Geburtstage

Weihnachtsfeiern

Tagungen

Geschäftsessen

Betriebsfeiern

Auf dem Auerberg

## **Raummiete**

*Eine Raummiete wird für Bankette nicht erhoben.*

## **Servicepersonal**

*Unsere Mitarbeiter sind bis 23.00 Uhr in Ihrer Pauschale inkludiert. Nach 23.00 Uhr erlauben wir uns pro Mitarbeiter und pro angefangener Stunde 25,00 Euro zu berechnen.*

## **Menü-Auswahl**

*Sehr gerne stellen wir Ihnen nach Ihrem Wunsch Ihr individuelles Menü zusammen.*

*Dem Anhang können Sie einige Menüvorschläge entnehmen, welche Sie gerne auch nach Ihren Wünschen abändern können. Dabei ist zu beachten, dass es zu Preisverschiebungen kommen kann. Zudem verwenden wir ausschließlich regionale Produkte, weshalb es bei einigen Produkten aufgrund der Saisonalität zu Abweichungen kommen kann.*

## **Reinigung**

*Bei grober Verunreinigung nehmen wir uns das Recht heraus, Ihnen die zusätzlich entstandenen Reinigungskosten in Rechnung zu stellen.*

## **Dekorations Elemente/ Menükarten**

*Wir übernehmen gerne die Auswahl von Ihrem Blumenschmuck, den wir nach Ihren Wünsche farblich an den Veranstaltungsrahmen anpassen. Nach Rücksprache mit Ihnen schreiben wir Ihnen ein individuelles Angebot.*

*Des Weiteren übernehmen wir auf Anfrage die Gestaltung der Menü- karten sowie der Tischdekoration.*

## **Unterhaltungs- und Musikprogramm**

*Gerne arrangieren wir für Sie ein entsprechendes Unterhaltungs- programm.*

*Musik- und Unterhaltungsangebote sowie die dazugehörigen Preise erhalten Sie auf Anfrage, indem wir Ihnen gerne den Kontakt für Sie herstellen. Die Verantwortung bezüglich der Anmeldung bei der GEMA obliegt dem Musiker.*

**Auf dem Auerberg**

## Dekoration

Der Veranstalter ist verpflichtet, die beabsichtigte Installation von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen dem Haus mitzu- teilen und die Bewilligung einzuholen. Die Veranstaltungsräume dürfen nicht beschädigt werden. Die Anbringung muss durch Fach- personal durchgeführt werden, und es müssen alle feuerpolizeilichen Bestimmungen beachtet werden. Sämtliche mit der Herstellung und dem Abbau verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

## Haftung des Veranstalters

Für Beschädigungen, die durch Gäste oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haften diese selbst und sind unserem Haus voll zu ersetzen. Gegebenenfalls wird das Hotel den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Feuerwerk bedarf der Genehmigung der Gemeinde. Fluglaternen sind nach § 19 der VVB generell in Bayern verboten.

## Kündigung durch das Hotel

Das Hotel ist unbeschadet seines Entgeltanspruches berechtigt, jederzeit und ohne Angabe von Gründen das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn

- a. die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
- b. der Ruf sowie die Sicherheit des Hotels gefährdet wird
- c. im Falle höherer Gewalt

Keinesfalls ist der Veranstalter zur Geltendmachung von Schadensersatzansprüchen gegenüber dem Hotel berechtigt. Des Weiteren können beide Vertragspartner bis spätestens 3 Monate vor dem vereinbarten Termin ohne Angabe von Gründen und ohne Entrichtung von Stornogebühren von dem Vertrag zurücktreten.

## Rechnungsbeleg

Die Rechnung wird zum Tag der Veranstaltung ausgestellt. Rechnungen sind sofort nach Erhalt ohne Abzüge zahlbar.

## Verwendung des Hausnamens oder Hauslogos

Die Verwendung des Hausnamens oder Logos für Medien, Drucksachen usw. ist nur nach vorheriger schriftlicher Genehmigung unseres Hauses gestattet. Wurden wir nicht informiert, so steht es uns frei, die Veranstaltung kostenfrei zu stornieren.

## Vom Veranstalter mitgebrachte Speisen und Getränke

Sollten Sie sich dazu entschließen, Wein, Champagner oder Spirituosen selber zu organisieren, erlauben wir uns dies wie folgt in Rechnung zu stellen:

Wein € 13,90 pro 0,75l Flasche  
Champagner € 50,00 pro 0,75l Flasche  
Destillate € 20,00 pro 0,75l Flasche

Das Mitbringen von Speisen bedarf einer ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung durch das Hotel. Von Seiten des Hauses kann dafür ein Pauschalbetrag verrechnet werden. Für Kuchen und Hochzeitstorten, die Sie selber mitbringen oder durch ein Fremdunternehmen anliefern lassen, erlauben wir uns Ihnen 2,80 € pro Person für Service und Gedeck in Rechnung zu stellen. Zudem erwarten wir qualitativ sowie hygienisch einwandfreie Produkte.

## Anzeigen

Zeitungsanzeigen und sonstige Werbung mit Hinweis auf Veranstaltungen im Hotel bedürfen grundsätzlich vorheriger schriftlicher Zustimmung unseres Hauses. Bei Veröffentlichung ohne Zustimmung kann die Veranstaltung unsererseits abgesagt werden.

## Technikarbeiten

Falls für Ihre Veranstaltung technische Arbeiten von Fremdunternehmen erforderlich sind, so werden die entstehenden Kosten dem Veranstalter zum Selbstkostenpreis weiter verrechnet. Das Fremdunternehmen darf nur mit Genehmigung des Hotels Arbeiten bzw. Änderungen an unserem Eigentum vornehmen.

## Wertsachen/Garderobe

Für Wertsachen wie Maschinen, Bilder, Bargeld, Ausstellungsgegenstände, welche von den Teilnehmern der Veranstaltung eingebracht werden, wird vom Haus keine Haftung übernommen. Das Hotel lehnt jegliche Verantwortung für Diebstahl und Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab. Abweichende Vereinbarungen bedürfen stets der Schriftform.

## Beschwerden/Reklamationen

Da wir uns ständig weiter verbessern möchten, bitten wir Sie, bei berechtigter Kritik um Ihre geschätzte Rückmeldung.

## Geschäftsbedingungen für Ihre Veranstaltung im Panorama-Gasthof auf dem Auerberg

### Garantie der teilnehmenden Personenzahl

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass das der Panorama-Gasthof auf dem Auerberg (nachfolgend Hotel genannt) bei jenen Veranstaltungen, bei denen Speisen serviert werden sollen, bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personenzahl und der Speisenauswahl benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter vom Hotel in jedem Fall in Rechnung gestellt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Rauchwaren etc. werden zusätzlich verrechnet. Sollte die garantierte Personenzahl um mehr als 10% überschritten werden (gilt ab einer Anzahl von 30 Personen), bitten wir um Verständnis, dass die gewünschte Speisenfolge unter Umständen nicht serviert werden kann. Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldeten Gästezahl ist maßgebend für die Mindestrechnungsstellung.

### Stornierung von Veranstaltungen

Bei einer Stornierung gelten unsere AGB's. Erfolgt eine Stornierung bis zu 10 Tagen vor dem festgesetzten Termin werden 50% des gesamten gebuchten Umsatzes in Rechnung gestellt, bis zu 3 Tagen 75% des gesamten gebuchten Umsatzes und innerhalb von 3 Tagen werden 100% des gesamten gebuchten Umsatzes verrechnet.

### Getränkeabrechnung

Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden die Getränke gemäß dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt. Der Auftraggeber erkennt die Bezifferung durch das Hotel an.

### Preise

Unsere angebotenen Preise verstehen sich, soweit im Einzelnen nichts Abweichendes schriftlich vereinbart ist, inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienung. Gültig bis auf Widerruf. Wir verweisen auf die jeweils gültige Preisliste.

### Preis- & Jahrgangsanpassungen

Preis- sowie Jahrgangsänderungen sind dem Hotel vorenthalten.

### Zahlung

Bei Veranstaltungen ist spätestens 7 Tage vor der gebuchten Veranstaltung eine Vorauszahlung von 100% des Menüpreises zu leisten. Als Berechnungsgrundlage dient die von Ihrer Veranstaltung verbindlich mitgeteilte Personenanzahl. Wird die Vorauszahlung geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.

Entweder per EC-Karte, Kreditkarte oder in Bar.

Auf dem Auerberg

Der Panorama Gasthof GmbH & Co. KG ist berechtigt aufgelaufene Forderungen jederzeit **fällig** zu stellen und unverzügliche Zahlung zu verlangen.

Sankt-Georgs-Hochzeit

3 - Gang - Buffet

Preis pro Person € 23,50

Vorspeise

*Tomatensuppe mit Sahnehaube*

Hauptgang

*gemischter Braten - Schwein / Rind / Pute*

*mit Spätzle, Kroketten und Gemüse*

Nachspeise

*Eisbombe*

Auf dem Auerberg

Sankt-Georgs-Hochzeit  
4 - Gang - Buffet

Preis pro Person € 25,90

Vorspeisen

Tomatensuppe mit Sahnehaube

oder

Brätknödelsuppe

Salatbuffet

(Kartoffel, Rettich, Kraut, Gurken, Paprika, Tomaten,  
Blattsalat)

Hauptgänge

Putensteak mit Tomate -Mozzarella

Schnitzel in Käse -Eimantel

gefüllter Saltim Bocca

mit Knödel, Spätzle, Röstli und Gemüse

Nachspeise

zweierteiliges Cremedessert

Auf dem Auerberg



## Vorspeisen

Bunte Salatvariation  
mit Speckchips und Antipastí

Räucherlachs  
an Röstí mit Sahnemeerrettich und Rote-Beete-Ragout

Knackige Blattsalate  
mit gebratenen Steinpilzen und Kräutercroutons

Tafelspitzsülze  
an Wurzelgemüse und gerösteten Schwarzbrot Chips

Gebratene Flugentenbrust  
mariniert in altem Balsamico an Blattsalaten

Mediterranes Gemüse überbacken  
mit Allgäuer Geißkässle dazu Kräuterbaguette

Wildkräuter - Salate in Balsamico Sud an  
knusprigen Bruschetta-Tomaten-Kräuter und  
Sauce Bernaise

Marinierter Bergkäse  
mit Cherry-Tomaten, Paprika und dunklem Baguette

Tomate-Mozzarella  
mit feinem Dolce Viat Kräuter-Dressing an Ruculasalat

Spaghetti in Trüffelsauce mit Kräuter-Tomatillos

Variation von Blattsalaten  
mit dreierlei Fisch geräuchert und gebraten sowie Sushi

Hausgebeizter Lachs  
an Kartoffelragout mit Wildkresse - Vinaigrette

Auf dem Auerberg

## Suppenauswahl

*Tomatensuppe mit Mozzarellaspieß und Sahnehaube Fenchel -*

*Knoblauchsuppe*

*Rote Bete - Schaumsüppchen mit Creme Fraiche*

*Brätstrudelsuppe in Kräftiger Rinderboullion*

*Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen klassische*

*Hochzeitssuppe (Brät- und Leberknödel)*

*Wildkräutersuppe mit Meerrettichschaum Grießnockerlsuppe in*

*der Rinderbrühe*

*Getrüffeltes Kohlrabi - Rahmsüppchen*

*Klassische Ochenschwanzsuppe*

*„Minestrone“ tomatisierte - Gemüsesuppe*

Auf dem Auerberg

## Hauptgerichte Fisch

*Andalusische Fischvariation  
in Tomaten-Oliven-Sofe mit Wildreis Mischung*

*Gebratenes Lachsfilet  
an Zitronenrahmsofe mit Petersilienkartoffel und  
Blattspinat*

*Gebratener Bachsaibling  
auf Safrangraupenrisotto und gebratenen Knoblauchzucchini*

*Duett von Lachs und Zander  
auf Tomaten - Lauchgemüse und Rösti*

*Gedünstetes Seelachsfilet in Kräutersofe  
dazu reichen wir Kürbisgemüse und Kartoffelplätzchen*

*„Katalanische Paella“  
Curryreis, verschiedene Fischfilets, Meeresfrüchte und Currysofe*

*Edles Lachsfilet  
und Spargel - Kartoffelragout*

*Gebratene Fischvariation auf Hummersofe  
dazu Venusmuscheln und  
Kräuterschwenkkartoffel*

*Gebratene Kräuter-Garnelen  
mit Chillispaghetti und Brokkoli*

*Cordon Bleu von der Scholle  
gefüllt mit Räucherlachs, Paprikaletscho und Rucularisotto*

Auf dem Auerberg

## Hauptgerichte Fleisch

Allgäuer Grillteller: Schweine-, Rinder- und Putenfilet  
in Champignonrahmsauce mit Käsespatzen, Röstzwiebel und Speck

Im Ganzen rosa gebratene Rinderlende  
an Gemüse der Saison, Butterspätzle und Kroketten

Saltim Bocca vom Schweinefilet  
an mediterranem Gemüsefarfalle und Ratatouille

Provenzalischer Rinderbraten  
mit Mandel-Brokkoli und Rosmarinkartoffel

Gefüllte Kalbsbrust  
in Sherryrahm mit Tagiatelle und Vichy Karotten

Gebratene Entenbrust  
mit hausgemachtem Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Gebratene Mais - Hünchenbrust  
auf Sweet-Chilli-Gemüse und orientalischen Couscous

Schweinelende gefüllt  
mit Lauch-Dijon-Senf Kombination, dazu Kartoffelgratin

Schweinefilet gefüllt mit Spargel und Schinken  
dazu rahmigen Kartoffelpüree und gebratener Romanesco

Roulade von der Pute  
mit frischem Blattspinat und Frischkäse an Basmati  
Duftreis

Hirschbraten  
an Speckrosenkohl, Spätzle und Kroketten

Hirschfilet in Preiselbeersauce  
mit Haselnusspätzle, Mandelbrokkoli und Maronensahne

Auf dem Auerberg

## Dessert

Für ein gemütliches Ausklingen Ihrer Feier unter Freunden empfehlen wir Ihnen ein Dessertbuffet. Verschiedene Desserts richten wir Ihnen in Gläsern an und stellen Ihnen aus den folgenden Variationen gerne ein Buffet zusammen:

Weißes und Dunkles Mousse

Grießflammerie mit Marinier Ragout

Schwarzwälder - Kirsch - Mousse

Zweifarbige Joghurt - Mousse

Panna Cotta mit Traubenragout

Bayerisch-Creme an Kiwi Salat

Obstsalat im Glas

Rote - Grütze mit Vanillesoße

Cocosnuss - Mousse mit Weißer Schokolade

Erdbeer- oder Lebkuchen - Tiramisu (nur zur Saison)

Geeister Kaiserschmarrn

Toblerone - Mousse

Apfelstrudel im Glas mit Vanille - Soße

Bratapfel - Mousse

Schokobanane im Glas

Eierlikör - Creme

Amaretto - Mousse

Verschiedene Variationen an Gebäcken, Eisparfait, Sorbets, frischem Obst oder Käse bereiten wir Ihnen gerne zusätzliche für Ihr Buffet vor.

Auf dem Auerberg

Auerberg-Hochzeit  
Frühlings-Buffer

Vorspeisen

Garten - Kräutersuppe

Gemischter Salat aus heimischen Gärten mit Wildkräutern

Schinken - Spargelröllchen

würzige Tafelspitzsulze

Entenbrust auf Mango Chuntey

Spargelsalat

Geflügelsalat und

Salat Nizza

Hauptgänge

Gefüllte Kalbsbrust

mit frischen Kräutern im Sherryrahm

Saiblingsfilet

im Blätterteigmantel mit Frühlingsgemüse

Fisch aus heimischen Gewässern

in Zitronenschaum auf dem Gemüsebett

Auf dem Auerberg

Auerberg-Hochzeit  
Sommerbuffet

Vorspeisen

„Bouillabaisse“ Französische Fischsuppe

Spargelrahmsuppe mit Sauce Hollandaise

Sommerliches Salatbuffet  
mit verschiedenen Vorspeisen

„Frisch und Fruchtig das Thema“

Hauptgänge

Auf niedriger Temperatur gegarte Rinderlende

Gefülltes Schweinefilet

Putensteaks mit Tomate - Mozzarella überbacken

Poschiertes Fischallerlei

dazu reichen wir:

Tomaten - Lauchgemüse, Rösti, Spätzle,  
Sommergemüse, Gemüse - Schupfnudeln,  
Provenzalisches Gemüse und Gemüsereis

Auf dem Auerberg

Auerberg-Hochzeit  
Mediterranes - Buffet

Vorspeisen

„Minestrone“ Tomatisierte Gemüsesuppe

Tomate Mozzarella

geräucherte Fische Antipasti

gefüllte Zucchini

gefüllte Eier

Spaghettisalat

Schinken-Melone

mediterrane Fleischbällchen

verschiedene Salate

Hauptgänge

Saltim Boca vom Schweinefilet

Provenzalischer Rinderbraten

Piccata Milanese

Andalusische Fischpfanne

dazu reichen wir:

Gemüsereis, Gnocchi, mediterrane Farfalle, Ratatouille,  
Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffel

Auf dem Auerberg



Auerberg-Hochzeit  
Bayerisches Buffet

Vorspeisen

*Allgäuer Käsesuppe mit Schwarzbrotcroutons*

*Bayerische Hochzeitssuppe*

*Bayerische Vorspeisenauswahl bestehend aus:*

*Gemischtem Käse aus der Käsemanufaktur Stích*

*Wurstsalat mit kräftiger Essig Öl Marinade*

*Käsesalat, deftige Lumpensuppe, saurer Pressack,*

*Bierrettich, Obatzter, Gemüse mit Frischkäse gefüllt*

*und verschiedene Salate*

Hauptgänge

*Gefüllter Schweinerollbraten*

*Rinderrouladen „Hausfrauenart“*

*Geschmorte Rinderbäckchen*

*Raclette „Allgäuer Art“*

*Käseknödel*

*dazu reichen wir:*

*Spätzle, Knödel, Gemüse nach heimischer Art,*

*Krautschupfnudeln, Gemüsemaultaschen,*

*Kartoffel-Kräuterragout und*

**KarTOFFELGRATIN**

Auf dem Auerberg