

Metzgerei-Gasthof **Oberhauser** Hotel zur Post

Wolfratshauer Str. 4, 82544 Egling, Tel. 08176 / 93 03 - 0, Fax 08176 / 1786
www.oberhauser-egling.de info@oberhauser-egling.de



...Heiraten Sie nicht irgendwo- Sie heiraten ja auch nicht irgendwen...

Liebes Brautpaar,

den schönsten Tag im Leben sollte man in einem unvergesslichen Ambiente erleben!
In unseren Räumen lässt es sich stilvoll und gemütlich feiern.
Unser Team organisiert mit jahrelanger Erfahrung und Liebe zum Detail
Ihre Hochzeitsfeier.

Genießen Sie unsere Küche, die mit außergewöhnlichen Kreationen erfreut, ohne
abgehoben zu sein. Am Ende des Tages können Gäste Ruhe und Erholung in einem
der 38 gemütlichen Hotelzimmer finden. Für die Hochzeitsnacht bietet unser Haus eine
Romantiksuite mit eigenem Whirlpool.

Wir machen aus Ihrer Hochzeit ein ganz besonderes Ereignis,
das genau so verläuft, wie Sie es sich wünschen.
So romantisch und festlich, so fröhlich und heiter, in jedem Falle einzigartig.
Genießen Sie unsere Gastfreundschaft und lassen Sie sich verwöhnen.

Durch unsere persönliche Betreuung und den ausgezeichneten Service
werden Sie eine Hochzeit erleben, die Ihnen immer als
Ihr besonderer Tag
in angenehmer Erinnerung bleiben wird.

Haben Sie schon konkrete Vorstellungen?

< Rufen Sie uns an> <Besuchen Sie uns im Internet> < Schreiben Sie uns eine E-Mail>
<Vereinbaren Sie einen Termin mit uns>

Wir werden Ihre Ideen und Vorstellungen so schnell wie möglich umsetzen.

Ihre Ansprechpartner

Johann Oberhauser Tel. 08176/9303-0 oder -14
Doreen Oberhauser Tel. 08176/9303-0 oder -56

(Stand: 01.01.2021)

Unser Festsaal

Wenn die Feier etwas größer ausfällt, dann ist unser **Festsaal** das Richtige!
Er eignet sich ideal für stilvolle Hochzeiten von 60 bis 120 Personen (mit Anbau bis 180 Personen)
Die Band spielt auf der Bühne, zu deren Musik Ihre Gäste auf der großzügigen Tanzfläche ihr Tanzbein schwingen.



Auf der **sonnigen Terrasse** oder in unserem **Biergarten im Innenhof** haben Sie die Möglichkeit, Ihren Aperitif oder am Nachmittag den duftenden Kaffee mit einem leckeren Stück Kuchen zu genießen.



Brautentführung...

Meist sind es die guten Freunde oder Trauzeugen, die die Braut entführen. Hierfür stellen wir gern unsere **Almhütte (bis 17.00 Uhr möglich)**, den **Biergarten** oder das **Lokal** zur Verfügung.
Die Entführer hinterlassen dem Bräutigam ein paar Hinweise, um die Suche zu erleichtern. Das Auslösen der Braut kann mit einer Aufgabe für den Bräutigam verbunden sein, beispielsweise eine künstlerische Darbietung, Abwaschen für die nächsten Wochen, oder Ähnlichem...

Menüvorschläge

Zur Begrüßung...

- * Glas **Prosecco pur** oder gemischt mit **Orangensaft** oder gemischt mit **Apérol, Holunderblütenlikör**
- * **Apérol Sprizz / Hugo**
- * **Baguette-Häppchen** mit hausgemachten Schmankerln aus unserer Metzgerei (Schinken, Salami, Feinkostsalate, Käse...)
- * **Brote** mit verschiedenen Aufstrichen (Frischkäse, Obazda, Schnittlauch, Leberwurst, Schmalz...)
- * **Bruschetta** mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch

oder

- * **Helles vom Holzfass** serviert im eisgekühlten Steinkrug
- * **Leberkasherz** mit frisch gebackenen Brezen und Partysemmeln



Am Nachmittag - Kaffee und Kuchenbuffet...

Kuchen / Torten / Hochzeitstorten:

- können selbst mitgebracht werden (Tellergeld)
- oder
- bei unserer Hausbäckerin selbst bestellt werden (Tellergeld)
Josefa Aichler Tel. 08176/1719 www.tortENZEIT.de



Am Abend – Menü- und Buffetvorschläge...

Hier erhalten Sie einen kleinen Einblick in unsere Speisenauswahl. Die Möglichkeiten der Menügestaltung sind sehr vielfältig, deshalb stellen wir Ihnen Ihr Wunschmenü gern individuell zusammen.

Suppen...

* Bayrische **Festtagssuppe** mit dreierlei Einlage
(z.B. Pfannkuchen, Leberspätzle, Kalbsbratnockerl)

* **Pfannkuchen-, Leberspätzle- oder Bratspätzlesuppe**



Vorspeisen... (werden serviert)

* Kleiner **gemischter Salatteller**

* Kleiner **Feldsalat** im Kartoffeldressing, mit gerösteten **Schwammerln, Zwiebeln** und **Speckkrusteln**, dazu Baguette

* Kleiner **Feld- und Rucolasalat** mit **Mozzarellabällchen** und **Kirschtomaten**, in Basilikumpesto, geröstete Kerne und Kräutercroutons, dazu Baguette

Vorspeisenbuffet...

* **Italienische Vorspeisen –**
gegrillte Gemüse – Paprika, Zucchini, Auberginen, Schwammerl, Karotten...
Mozzarella auf Tomaten mit frischem Basilikum
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Knoblauch
Vitello tonnato
Peperoni mit Frischkäse gefüllt

* gebeizter **Räucherlachs** mit Senf-Dill-Sauce

* **Honigmelone mit Schinken**

* rosa gebratenes **Roastbeef** mit Sauce Tataré

* **Carpaccio vom Ochsenfilet** mit Rucolasalat und Parmesan

* **Pastasalat** mit Thunfisch, Rucola und Kirschtomaten

* verschiedene **Feinkostsalate**

* **Bayrische Salatauswahl:**

z.B. Kartoffel-, Speckkraut-, Gurken-, Karotten-, Radi- und Paprikasalat,
rote Beete, Mais, Bohnen, Tomaten...
bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Speckkrusteln, Zwiebeln, Schnittlauch...

* **frisches Stangenweißbrot, Brezen, Bauernbrot und Partygebäck**



Hauptgerichte...

vom Chef persönlich nach Ihren Wünschen tranchiert

* Oberhauser's **Bratenauswahl:**

resch gebratene **Ente, Spanferkel, Schweinshaxe** und **Kalbsbraten**,
dazu gibt's zweierlei **Knödel** und hausgemachte **Spätzle**,
Rahmschwammerl und **Apfelblaukraut**



oder

* **Ochsengrillbraten**

* **Schweinelende im Ganzen rosa gebraten**

* **Edelfischfilet (in Mandelkruste) gebraten**

verschiedene Beilagen zur Wahl:

z.B. Kartoffel- und Semmelknödel, Eierspätzle, Kartoffelrösti, Butterreis,
gegrillte Kartoffelscheiben mit Kräuterquark oder Frischkäsedip

verschiedene Soßen zur Wahl:

z.B. Natursoße, Pfeffersoße, Schwammerlsoße, Zitronen-Buttersoße

verschiedene Gemüse zur Wahl:

z.B. Apfelblaukraut, 3erlei buntes Buttergemüse, Karotten, Bohnen,
Rosenkohl, Blumenkohl usw.



zur Verdauung a Schnapsel – **Willi** oder **Ramazotti**

Dessert...

* **Reichhaltiges Dessertbuffet:**

z.B. Bayerisch Creme, Schokomousse, Himbeerschichtcreme,
Tiramisu, Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesoße,
Vanilleeis, bunter Obstsalat, frisches Obst, Rote Grütze.....

* Großmutter's **Kaiserschmarrn** aus der Reine mit Zwetschgendauch und Apfelmus

* **Vanilleeis** mit heißen **Himbeeren**

* **Vanilleeis** mit **marinierten Erdbeeren** und Sahne



Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato

Zu später Stunde...

* bayerisches **Ochsentatere** oder **Hackepeter** mit frischem Bauernbrot

* **Käseplatte** oder **Schinken-Käse Brett** mit frischen Brezen und Baguette

* pikante **Gulaschsuppe** mit Bauernbrot

Kalt-warmes Buffet...

Preis auf Anfrage – je nach Auswahl

Vorspeisen:

*Italienische Vorspeisen –

Mozzarella auf Tomaten

verschiedene **gegrillte Gemüse** –

Paprika, Zucchini, Auberginen und Schwammerl

***Bruschetta** mit Tomaten und Knoblauch

*mit Frischkäse gefüllte **Peperoni**

*gebeizter **Räucherlachs** mit Senf-Dill-Sauce

***Pastasalat** mit Thunfisch, Rucola und Kirschtomaten

*verschiedene **Feinkostsalate**

Geflügelsalat mit Mandarinen

Partysalat mit Karotten und Weißkraut

Heringshappen in Dillsahne



*Bayrische Salatauswahl:

Kartoffel-, Speckkraut-, Gurken-, Karotten-, und Paprikasalat

bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

*frisches Stangenweißbrot, Brezen, Bauernbrot und Partygebäck



Vom Grill:

*zarte **Steaks** von **Rind, Schwein** und **Pute**

(z.B. **Nacken-, Lachs-, Hüftsteaks**)

*verschiedene **Fischfilets** aus unseren hauseigenen **Weihern**

(z.B. Seeforelle, Lachsforelle, Saibling)



Aus dem Rohr:

*zarter **Kalbsbraten**, saftige **Rehkeule**, resches **Spanferkel** usw.

*bayerischer **Ochsengrillbraten**, rosa gebratene **Schweinelende**

***Schinken mit Brotteig** mit Sahnemeerrettich

*würziger **Spießbraten** oder knuspriger **Wammerlrollbraten**

Beilagen:

*Knödel, Spätzle, Reis, Kartoffeln, Nudeln usw.

*Kartoffelgratin, Gemüseauflauf usw.

*verschiedene Soßen und Dips



Musiker und Bands

<u>Alleinunterhalter/ Bands</u>	Telefon	homepage	e-mail
Bayern Hans Hans Ketelhut	0172-8904269	www.hans-ketelhut.de	hans.ketelhut@googlemail.com
Alex& Bertl Schlager,Party,Volksmusik	0171-4731891 0170-2322360		alpenpop@gmail.com
Die Heufelder Christian Kellerer	08062-4931	www.heufelder- musikanten.de	info@die-heufelder.de
Woidrandechno Stefan Schwarz	08176-329 0174-3236668	www.woidrandechno.de	
Sound Players Evelyn und Gerd Hörschelmann	08171-18645		
Grenzgänger Martin Grundl	08104-666713	www.grenzgaenger- showband.de	
Bavaria Sound Express	0947-8539 0175-2153911	www.bavaria-sound- express.de	bavaria-sound- express@gmx.de
Bavaria Sound	089-8128711	www.bavaria-sound.de	info@bavaria-sound.de
Dreisam Partyband	08821-908990 0172-7707093	www.bavaria-sound.de	info@dreisam-live.de
Die Isar-Briada Klaus Bacher	08024-8171 0171-9374924	www.klaus-bacher.de	info@klaus-bacher.de
Nightlight Tanz,Unterhaltungsmusik	089-3107814		
Tonino & Marianne Italienische Unterhaltungs- Tanzmusik	089-683664 0176- 48235799		Toninoc@alice-dsl.net
Double Happiness Robert Schölderle	0170/1022299	www.doublehappiness- band.de	doublehappiness-band@gmx.de oder info@doublehappiness- band.de
Chalandy	0173-5701070	www.chalandy.com	andy@chalandy.com
DJ	Telefon	homepage	e-mail
Schlagergott DJ Manni	0152- 26185359	www.dj-manni.eu	dj-manni@t-online.de
DJ Service Bayern	0821-4555072	www.dj-service-bayern.de	info@dj-bayern.de
DJ F.R.E.D.	08151-998930		
Event - DJ Oli E	08807/948668 0152/53000613	www.ammersee.events.de	info@ammersee.events.de
Zitherspieler	Telefon	homepage	e-mail
Franz Haigl	08041-6938		
Stefan Schletterer	0981-95675	www.zitherspieler.de	info@zitherspieler.de
Wiener Schrammelmusik	Telefon	homepage	e-mail
Konny Burgstaller	089-6883904		
Hochzeitslader	Telefon	homepage	e-mail
Robert Schneider	08051- 9644689		



Preisliste 2021 (Stand: 01.01.2021)

Kategorie A – Doppelzimmer (20x)

Komfortzimmer im modernen Landhausstil; Doppelbett / Kingsize-Bett, Flachbild TV; Bad mit Dusche und WC; Nichtraucher; teilw. mit Balkon; teilw. 1-2 Zusatzbetten möglich

mit Frühstück **ohne Frühstück**

99,- € **89,- €**
75,- € als EZ 70,- € als EZ

Kategorie B 1 – Romantiksuite (1x)

sehr großzügig geschnittene Suite im modernen Landhausstil mit hohem Holzdachstuhl; Doppelbett; gemütliche Sitzecke; Flachbild TV; großes Bad mit Flachbild TV, Dusche + Whirlpool und WC + Bidet; Nichtraucher; Balkon; extra Raum mit 1 Zusatzbett bis zu 3 Zusatzbetten möglich (gegen Aufpreis und Anfrage)

130,- € **120,- €**
95,- € als EZ 90,- € als EZ

Kategorie B 2 – Juniorsuite (2x)

großzügig geschnittene Suite im modernen Landhausstil mit hohem Holzdachstuhl; Doppelbett; gemütliche Sitzecke; Flachbild TV; großes Bad mit Dusche/Badewanne und WC + Bidet; Nichtraucher; teilw. mit Balkon 2 bis 3 Zusatzbetten möglich (gegen Aufpreis und Anfrage)

110,- € **100,- €**
79,- € als EZ 74,- € als EZ

Kategorie C – Einzelzimmer (4x)

Komfortzimmer im modernen Landhausstil; Einzelbett; Flachbild TV; Bad mit Dusche und WC; Nichtraucher

69,- € **64,- €**

Kategorie D – TWIN (3x)

Komfortzimmer im modernen Landhausstil; getrennte Betten; Flachbild TV; Bad mit Dusche und WC; Nichtraucher; (über der Metzgerei gelegen)

75,- € **65,- €**
50,- € als EZ 45,- € als EZ

Kategorie D – TWIN (3x), Einfache Standardausstattung getrennte Betten; Flachbild TV; Bad mit Dusche und WC; Raucher

75,- € **65,- €**
50,- € als EZ 45,- € als EZ

Kategorie E – Doppelzimmer mit gemeinsamem Bad (2x)

Einfache Ausstattung; getrennte Betten; Flachbild TV; Raucher gemeinsames Bad mit Dusche + Waschbecken und mit WC + Waschbecken

65,- € **55,- €**
45,- € als EZ 40,- € als EZ

Zusatzbett / Sofa für einen Erw. / Jugendliche ab 16 Jahre

30,- € 25,- €

Zusatzbett / Kind bis 15 Jahre

20,- € 15,- €

1 Kind im Bett der Eltern bis 6 Jahre

kostenfrei

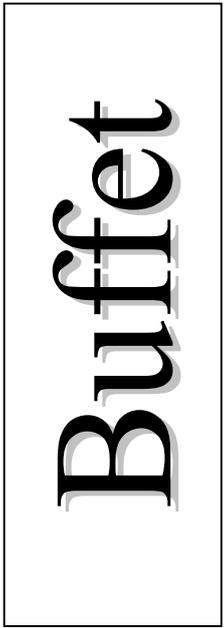
Babybetten auf Anfrage vorhanden

**Preise sind gültig pro Zimmer (1 bzw. 2. Personen) und Nacht.
Ab der 3. Person werden die Zusatzbetten zusätzlich zum Zimmerpreis berechnet.
Zu Messezeiten und zum Oktoberfest gelten gesonderte Preise.**

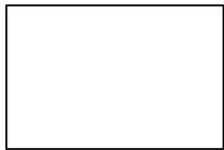
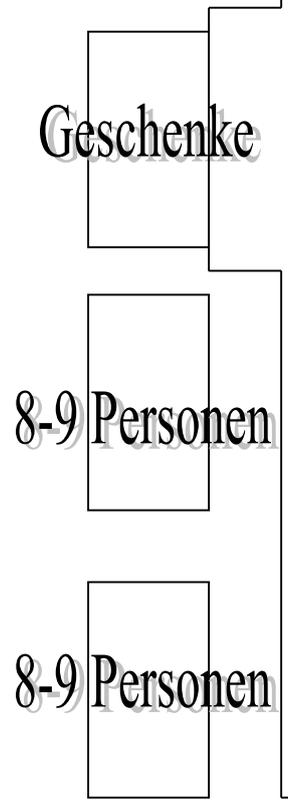
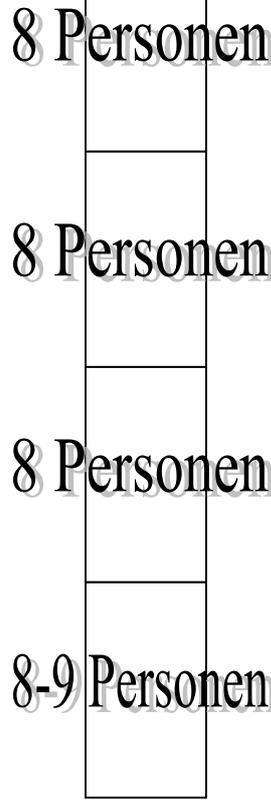
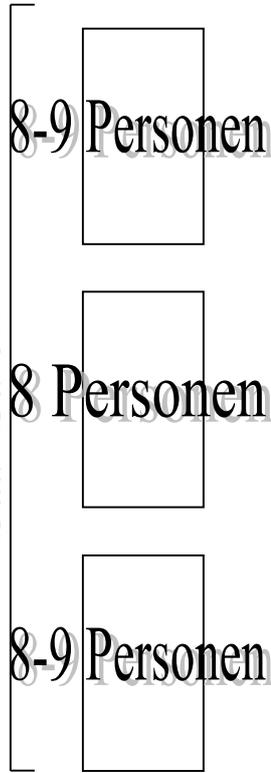
Bestuhlung
für 90 Personen

Tanzfläche

Arbeitsbereich



Saal-Saletti



Fenster



Brauttisch

Fenster

Tür

Fenster



Terrasse

Tanzfläche

Bestuhlung
für 110-116 Personen

8-10 Pers.

8 Pers.

Brauttisch
10 Pers.

8 Pers.

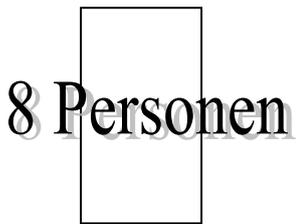
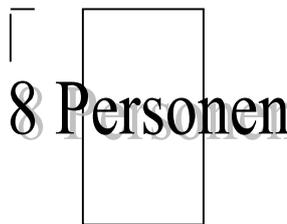
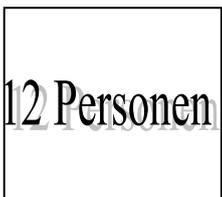
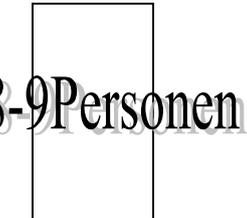
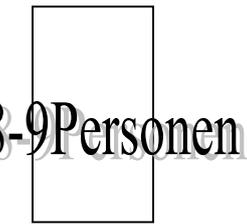
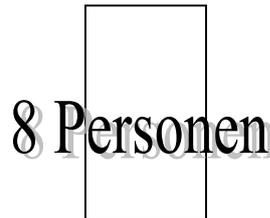
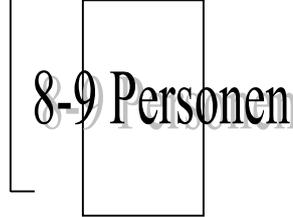
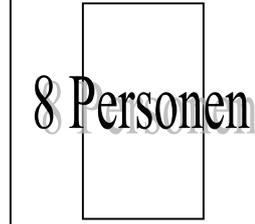
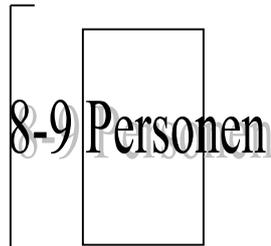
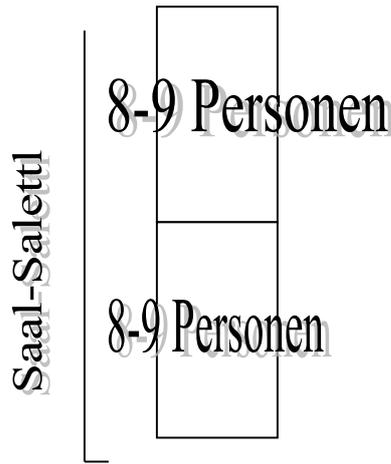
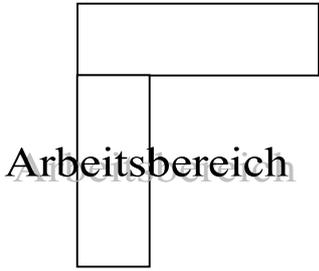


Terrasse



Hochzeitsbestuhlung für 170 - 180 Personen

Tanzfläche



Sonstige Vereinbarungen:

Sehr geehrter Veranstalter,
unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben:

Personenzahl

Der Veranstalter muss die endgültige Anzahl der Teilnehmer spätestens 1 Tag vor dem Veranstaltungstermin schriftlich (per mail) mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern.

Bei Unterschreitung der fix bestellten Personenzahl am Veranstaltungstag erfolgt die Abrechnung auf der Basis der bei der Reservierung schriftlich angegebenen Teilnehmerzahl, bei höherer Personenzahl wird auf der tatsächlichen Teilnehmerbasis abgerechnet.

Zimmer

Werden Hotelzimmer auf Optionsbasis reserviert, kann das Hotel nach Ablauf der Optionsfrist ohne Rücksprache frei darüber verfügen.

Dauer der Veranstaltung

Musik, Auftritte und sonstige Aufführungen sind bis 01:00 Uhr gestattet.

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen bis 01:30 Uhr zur Verfügung. Sollten Sie länger feiern wollen, stellen wir Ihnen pro angefangene Stunde 90,- EUR (pro Bedienung) in Rechnung.

Wir bitten Sie zu beachten: Aufgrund des Arbeitszeitschutzgesetzes für Arbeitnehmer im Gastgewerbe darf die Gesamtdauer der Feier 10 Stunden nicht überschreiten.

Anzahlung / Rechnung / Bezahlung

Um unseren Festsaal verbindlich zu reservieren, ist ein Betrag von 500,- EUR als Reservierungsbestätigung zu entrichten. Dieser Betrag wird bei der Gesamtrechnung zu Ihren Gunsten verrechnet, jedoch bei Absage als Stornogebühr einbehalten.

Die ausgezeichneten Preise sind Inklusivpreise und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer. Trinkgelder sind nicht enthalten.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie am Abend der Veranstaltung jederzeit die Möglichkeit haben, die von der Bedienung erstellte Abrechnung einzusehen. Nach Beendigung der Veranstaltung bitten wir Sie, diese zu kontrollieren und anschließend zu unterzeichnen. Etwaige spätere Reklamationen können leider nicht mehr berücksichtigt werden.

Die Rechnung stellen wir Ihnen am Folgetag der Veranstaltung aus. Diese kann dann direkt in bar oder per Banküberweisung beglichen werden. Unsere Rechnungen sind sofort ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Der Veranstalter darf grundsätzlich keine Speisen und Getränke mitbringen.

In Sonderfällen (bei Kuchen/Torten/Hochzeitstorten) kann dafür eine schriftliche Vereinbarung getroffen und Tellergeld erhoben werden. Das Mitbringen von Wein gegen Korkgeld ist nicht gestattet.

Mitnahme von restlichen Speisen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass keine restlichen Speisen für den Verzehr daheim mitgenommen werden dürfen, da somit die Kühlkette unterbrochen wird und wir für die Qualität der Speisen haften.

Endreinigung

Die Endreinigung ist enthalten. Bei erhöhtem Reinigungsaufwand behalten wir uns allerdings vor, eine zusätzliche Gebühr in Rechnung zu stellen.

Sonstiges

Jegliches Feuerwerk, sowie die Verwendung von Wunderkerzen, Lampions mit offener Flamme, Konfetti und Streudeko (insbesondere echte Blütenblätter) ist grundsätzlich untersagt.

Zur Kenntnis genommen:

Ort, Datum

Unterschrift Veranstalter