



- ☞ FEIERN
- ☞ HOCHZEIT
- ☞ EVENTS

BANKETTMAPPE

Bankettmappe » ALLGEMEIN

☛ Herzlich Willkommen bei uns in der Marthabräu Festhalle !

Die Marthabräu Festhalle bei der **König Ludwig Brauerei** in Fürstenfeldbruck betreiben wir als ganzjährige Eventlocation. Mit unserer gastronomischen Kompetenz, verschiedenen Betrieben und der Erfahrung als Eventagentur, beraten wir Sie ganzheitlich und individuell.

Lassen Sie sich von uns inspirieren und verbringen Sie wundervolle Stunden an einem besonderen Ort!

Wir sind als kompetenter Partner an Ihrer Seite und machen Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Ema und Ihr Marthabräu Team

Unsere weiteren Betriebe:

PUCHER MEER
BIERGARTEN • BEACHBAR • EVENTLOCATION

PAVILLON BEACH

MARTHA PIZZAREI
MEHR ALS NUR ESSEN GEHEN!



parkcafé
café | bar | restaurant



Bankettmappe » Festhalle » IMPRESSIONEN



Bankettmappe » Festhalle » IMPRESSIONEN



Bankettmappe » MIETPREISE

Unsere Räumlichkeiten können Sie wie folgt buchen:

MARTHABRÄU FESTHALLE

(inkl. Gedeck, Standarddekoration, Bar-, Service- und Küchenpersonal)

2500,00 €

Freifläche vor der MARTHABRÄU FESTHALLE

(inkl. Standardbestuhlung und Standarddekoration)

in der Raummiete inklusive

Auf- und Abbautage

50% vom Mietpreis



Der Aufbau und die Dekoration kann an Ihrem Veranstaltungstag ab 10.00 Uhr erfolgen.
Falls verfügbar, kann der Raum am Vortag hinzugebucht werden.

Sonstiges

GEMA (bei privaten Veranstaltungen)

GEMA (bei öffentlichen Veranstaltungen)

95,00 € pauschal
nach Absprache

Reinigung

Für das Reinigen der Veranstaltungsräume nach Benutzung von Konfetti erlauben wir uns eine erhöhte Reinigungspauschale von zusätzlich 750,00€ zu erheben.

190,00 € pauschal



Der Mietzeitraum umfasst den Veranstaltungstag Sonntag – Donnerstag bis 24 Uhr, Freitag und Samstag bis 1 Uhr des Folgetages.
Eine Verlängerung ist nach Absprache bis 3 Uhr des Folgetages möglich, hier erlauben wir uns 200,00 € je angefangener Stunde in Rechnung zu stellen.

Weitere Räumlichkeiten können Sie wie folgt buchen:

MARTHABRÄU BIERGARTEN (Exklusiv)

Mietpreis:

bis 500 Personen
auf Anfrage



Der Mietzeitraum umfasst den Veranstaltungstag Montag – Sonntag bis 23 Uhr. Eine Verlängerung ist nicht möglich!

Bankettmappe » Empfang » APERITIV

Aperitif / Empfang

Gerne rechnen wir die Getränke zum Empfang nach Verbrauch ab.
Alternativ bieten wir eine Pauschale an, gültig für 60 Minuten:

☛ inklusive Prosecco, Bier 0,25l, Orangensaft, Wasser still/prickelnd, Grissini	8,50 € pro Person
☛ inklusive 2 Varianten Canapés	13,50 € pro Person (wir kalkulieren mit 2 Stück pro Person)
☛ inklusive 3 Varianten Canapés	16,00 € pro Person (wir kalkulieren mit 3 Stück pro Person)
Canapés:	
☛ Laugenbaguette mit Ogmachtn	2,00€ pro Stück
☛ Laugenbaguette mit Griebenschmalz	2,00€ pro Stück
☛ Brotzeitbrettlspeiß mit Kaminwurzeln, Gurke und Rettich	2,50 € pro Stück
☛ Praline vom Saibling mit frischem Kren und Kartoffel	3,00 € pro Stück
☛ Ziegenkäsecornetto mit Schwarzbrot und Feige	3,00 € pro Stück
☛ Kalbstartar mit Zitrone, Schüttelbrot und Liebstöckl	3,00 € pro Stück



Unsere regionalen Konditor-Empfehlungen:

- ☛ www.cafe-wiedemann-ffb.de (FFB)
- ☛ www.nesbach-schwalber.de (FFB)
- ☛ www.tortenfee.de (Alling)

Alle Preise jeweils inklusive der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bankettmappe » Empfang » KAFFEE & KUCHEN

Kaffee & Kuchen

Wir bieten keinen hausgemachten Kuchen an, gerne können Sie aber Kuchen mitbringen oder liefern lassen.

☛ Tellergeld für mitgebrachten/gelieferten Kuchen

2,50 € pro Person

Heißgetränke können nach Verbrauch abgerechnet werden.

Alternativ bieten wir eine Pauschale an:

☛ inklusive Heißgetränke, Wasser still/prickelnd, Tellergeld

8,50 € pro Person



Unsere regionalen Konditor-Empfehlungen:

☛ www.cafe-wiedemann-ffb.de (FFB)

☛ www.nesbach-schwalber.de (FFB)

☛ www.tortenfee.de (Alling)

Alle Preise jeweils inklusive der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bankettmappe » GETRÄNKE

☛ WASSER

Wasser still/prickelnd 0,75 l 5,50 €

☛ SCHORLEN

Apfel naturtrüb, Orange,
Johannisbeere, Mango, 0,3 l 3,80 €

Maracuja, Holunder 0,5 l 4,50 €

☛ BIER

Helles / Radler 0,5 l 3,90 €

König ludwig
Weißbier / Russ 0,5 l 4,20 €

König Ludwig
Pils 0,5 l 4,20 €

Warsteiner
DUNKLES BIER / Radler 0,5 l 4,20 €

König Ludwig

☛ HEIßGETRÄNKE

Kaffee / Tee 2,90 €

Cappuccino 3,20 €

Espresso 2,20 €

Latte Macchiato 3,90 €

☛ PRICKELNDES

Le Contesse Frizzante Veneto
Prosecco 0,1 l 3,90 €
Prosecco 0,75l 21,50 €

☛ APERITIF

Hugo 0,2 l 6,50 €
Aperol Spritz 0,2 l 6,50 €

☛ WEISSWEIN

Mesta Bianco – Spanien – 100% Verdejo 0,75 l 21,50 €
MARTHA Selektion Weiss – Deutschland 0,75 l 24,50 €

☛ ROTWEIN

Mesta Tinto – Spanien – 100% Tempranillo 0,75 l 21,50 €
MARTHA Selektion Rot - Deutschland 0,75 l 24,50 €

☛ ROSÉWEIN

Mesta Rosé – Spanien – 100% Tempranillo 0,75 l 21,50 €
MARTHA Selektion Rosé - Deutschland 0,75 l 24,50 €



Dies ist ein Auszug aus der Getränkekarte.
Änderungen vorbehalten!



Bankettmappe » GETRÄNKEPAUSCHALEN

6-Stunden-Pauschale:

☛ inklusive Wasser still/prickelnd, Softdrinks, Heißgetränke, Bier, „Mesta“-Bankettweine (weiß, rot, rosé), Prosecco 34,50 € pro Person

☛ inklusive Wasser still/prickelnd, Softdrinks, Heißgetränke, Bier, „Mesta“-Bankettweine (weiß, rot, rosé), Prosecco und Spritzgetränke, Longdrinks/Cocktails, eine Schnaps-Runde 39,90 € pro Person

8-Stunden-Pauschale:

☛ inklusive Wasser still/prickelnd, Softdrinks, Heißgetränke, Bier, „Mesta“-Bankettweine (weiß, rot, rosé), Prosecco 38,50 € pro Person

☛ inklusive Wasser still/prickelnd, Softdrinks, Heißgetränke, Bier, „Mesta“-Bankettweine (weiß, rot, rosé), Prosecco und Spritzgetränke Longdrinks/Cocktails, eine Schnaps-Runde 46,50 € pro Person



Alternativ berechnen wir die Getränke gerne nach Verbrauch ab.

☛ Kinder/Teenager (7 -15 Jahren) 14,50 € pro Kind - nur gültig bei Buchung von Getränkepauschalen -

Bankettmappe » Speisen » CATERING

☛ Seit Jahren mit uns gemeinsam erfolgreich ... Unsere Partnerschaft mit dem Spitzenkoch Lars Hackbarth

Lars Hackbarth bietet seit mehr als 15 Jahren höchste Küchenkompetenz mit einer persönlichen Note und begleitet uns schon seit Jahren mit seiner Leidenschaft und Perfektion.

Sein und unser Anspruch ist es, die Erwartungen der Gäste zu übertreffen – Lars Hackbarth überzeugt durch eine frische Küche mit natürlichem Geschmack und Kreativität, welche er bei den verschiedensten Betrieben (Königshof, der Käfer-Gruppe, auf dem Luxuskreuzfahrtsegelschiff Sea Cloud) und mit uns gemeinsam unter Beweis stellen konnte.

Gemeinsam konnte die MAHAVI Group schon viele tolle Caterings mit Lars organisieren und durchführen... Lassen Sie sich und Ihre Gäste überraschen!

➤➤➤ Bei den Buffet-Brutto-Preisen sind folgende Leistungen bereits inklusive:
Gedeck und Cateringpauschale, sowie das Service-, Bar- und Küchenpersonal.



Bankettmappe » Speisen » IMPRESSIONEN



Bankettmappe » Speisen » PASTABUFFET

☛ Die Buffets können nicht untereinander kombiniert werden. Sollten Sie jedoch Sonderwünsche haben, so stellen wir Ihnen sehr gerne Ihr persönliches Buffet zusammen.

☛ Vorspeisen

- › Büffelmozzarella mit Staudentomaten, dazu Basilikum, natives Olivenöl und Aceto Balsamico
- › Marinierte Antipastigemüse, Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze
- › Toskanischer Brotsalat mit Kirschtomaten, Zucchini, Pinienkernen & Parmesan
- › Knackige Blattsalate, dazu gehobelter Parmesan, krosse Speckwürfel,
- › knusprige Brot-Croûtons & frische Kräuter
- › Verschiedene Brotsorten wie Focciabrot, dunkles Baguette & Bauernbrot (auch Brotkörbe auf den Tischen)

☛ Hauptgerichte

- › Italienische Minestrone mit Gemüse & Kräutern
- › Hausgemachte Ofen-Lasagne mit Büffelmozzarella überbacken
- › Crespelle mit Ricotta-Spinat-Füllung
- › Ragout vom Zitronenhuhn mit mediterranem Gemüse & kleinen Kartoffeln

☛ Desserts

- › Hausgemachte Panna Cotta mit fruchtiger Himbeersauce
- › Profiteroles mit Schokoladensauce

PASTABUFFET

**42,50 €
pro Person**

Inklusive MwSt., Service-, Bar- und Küchenpersonal

☛ Kinder/Teenager (7 -12 Jahren) pauschal 14,50 €



Bankettmappe » Speisen » BAYERISCHES BUFFET

☛ Die Buffets können nicht untereinander kombiniert werden. Sollten Sie jedoch Sonderwünsche haben, so stellen wir Ihnen sehr gerne Ihr persönliches Buffet zusammen.

☛ Vorspeisen

- › Semmelknödel-Carpaccio mit gebratenen Waldpilzen
- › Mini-Fleischpflanzerl mit Senf
- › Kartoffel-Gurkensalat mit frischen Kräutern
- › Bayerischer Wurstsalat mit Paprika und roten Zwiebeln
- › Tomatensalat mit Frühlingslauch
- › Bayerischer Obatzda mit Radi & Radieserl
- › Brotauswahl mit Laugengebäck, Bauernbrot & Vollkornbrot (auch Brotkörbe auf den Tischen), dazu Sauerrahmbutter & Kräuterfrischkäse

☛ Hauptgerichte

- › Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speck-Croûtons
- › Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse & Röstzwiebeln
- › Bayerischer Schweinebraten mit kräftiger Dunkelbiersauce, dazu hausgemachte Semmelknödel
- › Gemüsepfanne mit Kräutern

☛ Desserts

- › Warme Apfelkücherl mit Zimtucker
- › Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeersauce
- › Frischer Obstsalat mit Äpfeln, Melone, Pfirsich, Ananas und Weintrauben

BAYERISCHES BUFFET

**42,50 €
pro Person**

Inklusive MwSt., Service-, Bar- und Küchenpersonal

☛ Kinder/Teenager (7 -12 Jahren) pauschal 14,50 €



Bankettmappe » Speisen » MEDITERRANES BUFFET

☛ Die Buffets können nicht untereinander kombiniert werden. Sollten Sie jedoch Sonderwünsche haben, so stellen wir Ihnen sehr gerne Ihr persönliches Buffet zusammen.

☛ Vorspeisen

- › Parmaschinken & Mailänder Salami, dazu Cavaillon-Melone & Grissini
- › Garnelencocktail im Glas mit Melone und Limetten-Dressing
- › Zweierlei Kirschtomaten mit Mini-Büffelmozzarella, dazu Basilikum & Olivenöl & Aceto Balsamico
- › Mariniertes Antipastigemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze)
- › Toskanischer Brotsalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Parmesan & Kräuter
- › Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfischsauce & Bergkapern
- › Knackige Blattsalate, weiße Bohnen, Oliven, Tramezzini-Croûtons, Prosecco - & Estragon-Dressing
- › Verschiedene Brotsorten wie Focciabrot, dunkles Baguette & Bauernbrot (auch Brotkörbe auf den Tischen)

☛ Hauptgerichte

- › Tomatencremesuppe mit Thymian-Croûtons
- › Ravioli z.B. mit Steinpilz-, Spinat-Ricotta- oder Tomaten-Mozzarella-Füllung, dazu gehobelter Parmesan
- › Kross gebratenes Filet vom Loup de Mer, dazu Proseccoschaum, frischer Blattspinat mit Schalotten & Muskat, Rosmarinkartoffeln mit Fleur de Sel
- › Mediterranes Rind mit Rosmarin & Thymian, rosa gegart bei Niedertemperatur, dazu Portweinjus, knackiges Gemüse, mit frischen Kräutern & Olivenöl

☛ Desserts

- › Hausgemachte Panna Cotta mit fruchtiger Himbeersauce
- › Klassisches Tiramisu mit Amaretto

MEDITERRANES BUFFET

**46,50 €
pro Person**

Inklusive MwSt., Service-, Bar- und Küchenpersonal

☛ Kinder/Teenager (7 -12 Jahren) pauschal 14,50 €



Bankettmappe » Speisen » INTERNATIONALES BUFFET

☛ Die Buffets können nicht untereinander kombiniert werden. Sollten Sie jedoch Sonderwünsche haben, so stellen wir Ihnen sehr gerne Ihr persönliches Buffet zusammen.

☛ Vorspeisen

- › Ofenfrische Flammkuchen mit roten Zwiebeln, Feta & Honig, sowie Rucola, getrockneter Tomate & Mozzarella
- › Zartes Roastbeef (kalt) mit Curry-Remoulade
- › Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- › Süßkartoffelsalat mit Lauchzwiebeln
- › Griechischer Bauernsalat mit Feta, Oliven, Zwiebeln
- › Wraps mit Humus, Aubergine & Pinienkernen
- › Salatbuffet mit Blattsalaten, Paprika, Gurken, Karotten, Pinienkernen, Sonnenblumenkernen, Kidneybohnen & Kichererbsen, dazu Estragon- und Joghurt-Dressing
- › Brotauswahl u.a. mit Vollkornbrot, hellem und dunklem Baguette (auch Brotkörbe auf den Tischen), dazu Sauerrahmbutter & Olivenöl

☛ Hauptgerichte

- › Orangen-Karotten-Ingwer-Suppe
- › Ravioli mit Feige-Ricotta-Füllung & Parmesan
- › Lachsfilet aus dem Zitronengras-Dampf, Kräuteröl & Blattspinat mit Muskat & Schalotten
- › Poulardenbrust mit Zitrone & Thymian, dazu mediterranes Gemüse & Ofenkartoffeln mit Sauerrahm & Kräutern

☛ Desserts

- › Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
- › New York Cheesecake

INTERN. BUFFET	46,50 € pro Person
-----------------------	-------------------------------

Inklusive MwSt., Service-, Bar- und Küchenpersonal

☛ Kinder/Teenager (7 -12 Jahren) pauschal 14,50 €



Bankettmappe » Speisen » VEGI BUFFET

☛ Die Buffets können nicht untereinander kombiniert werden. Sollten Sie jedoch Sonderwünsche haben, so stellen wir Ihnen sehr gerne Ihr persönliches Buffet zusammen.

☛ Vorspeisen

- › Büffelmozzarella mit Staudentomaten, dazu Basilikum, natives Olivenöl und Aceto Balsamico
- › Marinierte Antipastigemüse, Auberginen, Zucchini, Paprika, Pilze
- › Toskanischer Brotsalat mit Kirschtomaten, Zucchini, Pinienkernen & Parmesan
- › Karamellierte Wassermelone mit Fetakäse und Zitronenöl
- › Taboulé Salat
- › Auberginen mit Bulgur & Joghurt
- › Verschiedene Partybrötchen und Fladenbrot, mit hausgemachtem Humus & Basilikum-Tomatenfrischkäse

☛ Hauptgerichte

- › Lachsfilet mit Amalfi Zitronensauce
- › Safranreis mit Berberitzen und Pistazien
- › Ravioli mit Spargelfüllung und Estragon-Tomatenfond, dazu gehobelter Parmesan
- › Cous Cous Pfanne mit Gemüse, Koriander und Zatar
- › Kleine Rosmarinkartoffeln mit Meersalz
- › Fischrisotto mit Meeresfrüchten, Fenchel und Tomate

☛ Desserts

- › Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

VEGI BUFFET

**51,00 €
pro Person**

Inklusive MwSt, Service-, Bar- und Küchenpersonal

☛ Kinder/Teenager (7 -12 Jahren) pauschal 14,50 €



Bankettmappe » Speisen » **GRILLBUFFET** (nur von Mai bis September)

☛ Die Buffets können nicht untereinander kombiniert werden. Sollten Sie jedoch Sonderwünsche haben, so stellen wir Ihnen sehr gerne Ihr persönliches Buffet zusammen.

☛ Salate & Vorspeisen

- › Süßkartoffelsalat mit Lauch
- › Cous Cous Salat mit Paprika
- › Kartoffel-Gurkensalat
- › Original Cole-Slaw-Salat
- › Tomatensalat mit Mini-Mozzarella
- › Nudelsalat mit grünen Erbsen & Tomaten
- › Griechischer Bauernsalat mit Parmesan
- › Focaccia & Olivenbrot, dazu Sauerrahmbutter & Kräuterfrischkäse

☛ Hauptgerichte

- › Bayerisches Entrecôte im Ganzen gegrillt
- › Kleine Nürnberger, Käsekraier & scharfe Bratwurst
- › „Jerk Chicken“ Hähnchenkeule mit Koriander & Mango-Salsa
- › Würzige Schweinenackensteaks „kreolisch“
- › Fischfilet mit Zitronengras & Limonen-Salsa
- › Gegrillte Tomaten mit Käse
- › Grillgemüse wie Aubergine, Paprika & Karotte
- › Baked Potatoes mit Sour Cream

☛ Desserts

- › Ananas, Pfirsiche & Banane vom Grill
- › Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

dazu Saucen & Dips

z.B. Mango-Salsa, Koriander-Chimichurri, BBQ, Curry, Heinz-Ketchup, Kräuterbutter, Senf

GRILLBUFFET	51,50 € pro Person
--------------------	-------------------------------

Inklusive MwSt, Service-, Bar- und Küchenpersonal

☛ Kinder/Teenager (7 -12 Jahren) pauschal 14,50 €



Bankettmappe » Speisen » **MARTHABRÄU BUFFET**

☛ Die Buffets können nicht untereinander kombiniert werden. Sollten Sie jedoch Sonderwünsche haben, so stellen wir Ihnen sehr gerne Ihr persönliches Buffet zusammen.

☛ **Salate & Vorspeisen**

- › Spicy Hähnchenkeulen (Unterkeule)
- › mit Chili Dip und Koriander
- › Panzanella Brotsalat mit Kirschtomaten,
- › Zucchini, Pinienkernen & Parmesan
- › Knackige Blattsalate dazu Gurken, Tomaten, Paprika & Croûtons
- › Hausdressing, Olivenöl & Balsamico
- › Focacciabrot, mit Meersalz und Oliven

☛ **Hauptgerichte**

- › Ravioli mit Steinpilz-, Spinat- und Ricottafüllung oder Tomate-Mozzarellafüllung, dazu gehobelter Parmesan
- › Schweinerücken „Sous-Vide“ gegart mit Pfefferrahmsauce
- › Rosmarinkartoffeln & Gemüse der Saison

☛ **Desserts**

- › New York Cheesecake im Glas mit fruchtiger Himbeersauce
- › Kirschscheiterhaufen mit Mandeln und Vanille



Marthabräu BUFFET

**39,50 €
pro Person**

Inklusive MwSt, Service-, Bar- und Küchenpersonal

☛ Kinder/Teenager (7 -12 Jahren) pauschal 14,50 €

Bankettmappe » Speisen » MITTERNACHTS-SNACKS

☛ Käseauswahl

› verschiedene Käse mit Ziegenfrischkäse & Tessiner Feigensauce, dazu eine Brotauswahl & gesalzene Butter

7,90 € pro Portion



☛ Brotzeitbrett

› verschiedene Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten mit Aufstrichen, Radi / Radieserl, dazu Brotauswahl & gesalzene Butter

7,90 € pro Portion

☛ Suppen

› Gulaschsuppe
› Asiatische Kokos-Zitronengras-Suppe
› Kartoffelsuppe mit Würstl
› Chili con Carne mit Baguette & Crème Fraîche

6,90 € pro Portion



☛ Currywurst

› mit hausgemachter Spezialsauce & Baguette

7,90 € pro Portion



Bankettmappe » Sonstiges » EMPFEHLUNGEN

☛ **Feuerschale**

Gerne stellen wir Ihnen bei guter Witterung eine Feuerschale mit Feuerholz zur Verfügung.
Wir verrechnen Pauschal 50,00 € für den Abend

☛ **Blumen / Floristik**

Blumeninsel | Ulrike Herla, Dachauerstr. 11, FFB, www.blumeninsel-ffb.de
Aroserie | Anke Renners, Leonhardspl. 8, FFB, www.aroserie.de

☛ **Fotografie**

Anne Kaiser Photography, www.anne-kaiser.com

☛ **Film**

Patrick Barl Films, www.patrickbarlfilms.com

☛ **Trachtengalerie**

Beim Einkauf Ihrer Trachtenausstattung bei der Trachtengalerie erhalten Sie ab einem Einkaufswert von 200,00 € einen Rabatt von 10%,
ab 500€ einen Rabatt von 20% auf die Raummiete (Raummiete beträgt 1500,00€) bei Ihrer Feier in der Marthabräu Festhalle.

☛ **Band / DJ**

Sie suchen noch die passende Band oder einen DJ? Dann sprechen Sie uns an.
Gerne stellen wir einen Kontakt her !

Bankettmappe » SONSTIGES

☛ Kinder

Kinder bis einschließlich 6 Jahre sind kostenfrei. Bei Buchung von Pauschalen berechnen wir Kinder wie folgt:

Getränke: Kinder/Teenager bis 15 Jahren bezahlen € 14,50.

Essen: Kinder/Teenager bis 12 Jahren bezahlen € 14,50.

☛ Auf- & Abbautage

Der Aufbau und die Dekoration kann an Ihrem Veranstaltungstag ab 10.00 Uhr erfolgen. Falls verfügbar, kann der Raum am Vortag hinzugebucht werden. Hierfür berechnen wir zusätzlich 50% des regulären Mietpreises.

☛ Sperrzeit

In der Marthabräu Festhalle können Sie bis 1:00 Uhr feiern - je nach Absprache bis max. 3 Uhr des Folgetages.

Bitte teilen Sie uns ein voraussichtliches Ende mit, so dass wir unser Personal entsprechend einplanen können.

☛ Nachtruhe

Der Aufenthalt vor der MARTHABRÄUHALLE ist ab 22:00 Uhr nur gestattet, wenn sich die Gäste leise verhalten.

Musikalische Darbietungen sind im Außenbereich nur bis 22:00 Uhr erlaubt.

☛ Bezahlung

Wir berechnen die verzehrten Getränke und Speisen ausschließlich auf Gesamtrechnung. Die genannten Preise sind

Brutto Preise.

Bankettmappe » ANSPRECHPARTNER

☎ Ansprechpartner Eventbüro

Ema Gerzic
MAHAVI GmbH
Schöngesinger Straße 7
82256 Fürstenfeldbruck

Telefon 0049 (0)8141 35 48 773
Fax 0049 (0)8141 35 48 771
Mail event@marthabraeu.de
Web www.marthabraeu.de

☎ Marthabräu Festhalle
Augsburger Straße 41
82256 Fürstenfeldbruck



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!
Herzliche Grüße von Ihrem Marthabräu Team!