



- ☞ FEIERN
- ☞ VERANSTALTUNGEN
- ☞ KULTUR-EVENTS

BANKETTMAPPE

Bankettmappe » ALLGEMEIN

☺ Herzlich Willkommen bei uns in der Marthabräu Festhalle !

Die Marthabräu Festhalle neben dem Biergarten und Wirtshaus, angrenzend an die 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)

595,00 €

Freifläche vor der MARTHABRÄU FESTHALLE

(inkl. Standardbestuhlung und Standarddekoration)

inklusive

Auf- und Abbautage

50% vom Mietpreis



Der Aufbau und die Dekoration kann an Ihrem Veranstaltungstag ab 10.00 Uhr erfolgen.

Sonstiges

GEMA (bei privaten Veranstaltungen)

95,00 € pauschal

GEMA (bei öffentlichen Veranstaltungen)

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,- € je angefangener Stunde in Rechnung zu stellen.

Weitere Räumlichkeiten können Sie wie folgt buchen:

MARTHABRÄU BIERGARTEN (exklusiv)

bis 500 Personen

Mietpreis:

auf Anfrage



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

Bankettmappe » Empfang » KAFFEE & KUCHEN

Aperitif / Empfang

Gerne rechnen wir die Getränke zum Empfang nach Verbrauch ab.

Alternativ bieten wir eine Pauschale an, gültig für 60 Minuten:

- ☛ inklusive Prosecco, Pils 0,25l, Orangensaft, Wasser still/prickelnd, Grissini 8,50 € pro Person
- ☛ inklusive Prosecco, Pils 0,25l, Orangensaft, Wasser still/prickelnd, Bayerisches Fingerfood 19,50 € pro Person

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)



Bankettmappe » GETRÄNKE

☛ WASSER

Wasser still/prickelnd 0,75 l 5,50 €

☛ SCHORLEN

Apfel naturtrüb, Orange,
Johannisbeere, Mango,
Maracuja, Holunder 0,3 l 3,80 €
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 » FLASCHENGETRÄNKE

NACH VERBRAUCH

☛ WASSER

Wasser still/prickelnd 0,5 l 2,00 €

☛ SOFTDRINKS

Apfelschorle 0,5 l 2,20 €

Orangen - Limonade 0,5 l 2,20 €

Zitronen – Limonade 0,5 l 2,20 €

Grapefruit – Lemon 0,5 l 2,20 €

Cola - Mix 0,5 l 2,20 €

☛ BIER

Helles / Radler 0,5 l 3,00 €

König ludwig 0,5 l 3,20 €

Weißbier / Russ 0,5 l 3,20 €

König Ludwig 0,5 l 3,20 €

Pils 0,5 l 3,20 €

Warsteiner 0,5 l 3,00 €

DUNKLES BIER 0,5 l 3,00 €

König Ludwig 0,5 l 3,00 €

ZUR SELBSTBEDIENUNG / 4-Stunden Pauschale

☛ inklusive Wasser still/prickelnd, Saftschorlen,
Softdrinks und Heißgetränke 12,50 € pro Person

☛ inklusive Wasser still/prickelnd, Saftschorlen,
Softdrinks, Heißgetränke, Bier, Weißwein,
Rotwein, Weinschorlen, Prosecco 22,00€ pro Person



Dies ist ein Auszug aus
unserem Getränkeangebot.
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 » WIRTSHAUS

☛ Bayerisch traditionelle Küche...

Unsere regionalen Spezialitäten werden in unserem MARTHABRÄU Wirtshaus besonders authentisch zubereitet. Das umfangreiche Angebot an kalten und warmen Schmankerl richtet sich an jedermann und trifft sicher jeden Geschmack.

☛ Wir verwerten fast alles von der Pflanze und vom Tier und haben kaum Lebensmittelabfälle.

☛ Weite Lieferwege und verschiedene Lieferanten vermeiden wir und beziehen ausschließlich regional und saisonal.

☛ Unser Fleisch beziehen wir vom Stanishof in Germering. Dort werden Tiere artgerecht gehalten und bekommen nur heimisches Futter ohne Antibiotika und Gentechnik.

☛ Unsere Fische beziehen wir von der Fischzucht Birnbaum in Epfenhausen. Somit ist eine natürliche Aufzucht in reinstem Quellwasser garantiert.

☛ Gemüse & Obst werden nach strengen Kriterien und höchstpersönlicher Auswahl bezogen. Für unseren Frischelieferanten Kupfer&Sohn steht die Wertschätzung der Natur an oberster Stelle.



Bankettmappe » Speisen » WIRTSHAUS

☛ VEREINSBUFFET 1

- › Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten, Gurken, Tomaten, zweierlei Dressings und frischem Baguette
- › Ofenfrischer Schweinsbraten mit Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und Dunkelbiersauce
- › Krautschupfnudeln in Butterschmalz gebraten mit Weinsauerkraut
- › Panna Cotta mit Beeren und frischer Minze

Vereinsbuffet 1	25,00 € pro Person
------------------------	------------------------------

Inklusive MwSt, Service-, Bar- und Küchenpersonal

☛ VEREINSBUFFET 2

- › Salatbuffet mit Pflück-, Rucola-, und Blattsalaten, zweierlei Dressings, Cocktailtomaten, Speckwürfel und gehobeltem Parmesan
- › Geschmortes vom Rind in Rotweinsauce, frischem Semmelknödel, Gemüse und Senf
- › Ravioli mit gebratenen Pilzen, Thymiansauce und Bergkäse
- › Bayerisch Creme mit dunkler Schokolade

Vereinsbuffet 2	30,00 € pro Person
------------------------	------------------------------

Inklusive MwSt, Service-, Bar- und Küchenpersonal



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 Luxuskreuzfahrtschiff 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 » 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 Zimtzucker
- › 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 » **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 €

Alle Preise jeweils inklusive der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Marthabräu Bankett Stand 06/2020 Änderungen vorbehalten!

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,- € 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 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 Uhr feiern - je nach Absprache auch länger! Ab 24 Uhr fällt ein Nachtzuschlag von 100 € pro Stunde an. 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 Uhr nur gestattet, wenn sich die Gäste leise verhalten. Musikalische Darbietungen sind im Außenbereich nur bis 22 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