



- ☞ FEIERN
- ☞ VERSAMMLUNGEN
- ☞ 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 » MIETPREISE

Unsere Räumlichkeiten können Sie wie folgt buchen:

MARTHABRÄU FESTHALLE

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

2100,00 €

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)

80,00 € 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.

160,00 € 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 170,00 € 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 » NEBENKOSTEN

☛ MOBILIAR / SONSTIGES:

Tisch (70 x 140 cm oder 70 x 70 cm) mit Aufbau	8,00 €
Tisch rund (200 cm) mit Aufbau	35,00 €
Stehstisch weiß	10,00 €
Mobiler Garderobenständer	16,00 €
Rednerpult	21,00 €

☛ PERSONALKOSTEN:

Veranstaltungstechniker (je angefangene Std.)	45,00 €
Eventleitung (je angefangene Std.)	33,00 €
Personal Einlass (je angefangene Std.)	28,90 €
Personal Garderobe (je angefangene Std.)	28,90 €
Personal Reinigung (je angefangene Std.)	28,90 €
Hilfspersonal (je angefangene Std.)	24,00 €
Personal Abendkasse (Pauschal)	65,00 €
Nachtzuschlag je angefangener Stunde	200,00 €

☛ LICHTTECHNIK:

Dachbeleuchtung RGBW Illuminatin	230,00 €
Säulenbeleuchtung	135,00 €
Lichtmischpult 6/24 Kanal	9,00 €
Bühnenbeleuchtung/Linsenscheinwerfer	39,00 €
Weitere Elemente auf Anfrage	

☛ BESCHALLUNG:

Seeburg Acoustic + EV SBA Subwoofer	110,00 €
Shure Funkmikrofon	28,00 €
Allen & Heath Mischpult / 3 Stereokanäle	46,00 €
Weitere Elemente auf Anfrage	

☛ PROJEKTIONSEINRICHTUNG:

Beamer	650,00 €
Leinwand	150,00 €
Presenter	5,00 €
Weitere Elemente auf Anfrage	

☛ STROMPAUSCHALEN:

16 A Schuko	30,00 €
CCE 16 A Kraft	44,00 €
CCE 32 A Kraft	110,00 €
CCE 63 A Kraft	155,00 €
CCE 125 A Kraft	309,00 €



Die maximale Stromlastgrenze in der Festhalle beträgt 120 kWh.
Falls Sie eine höhere Stromzahl benötigen, werden wir nach Absprache einen mobilen Silent Generator organisieren.

DEKORATIONSKONZEPTE MARTHABRÄU FESTHALLE



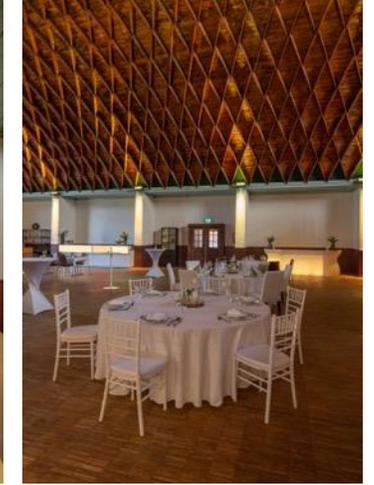
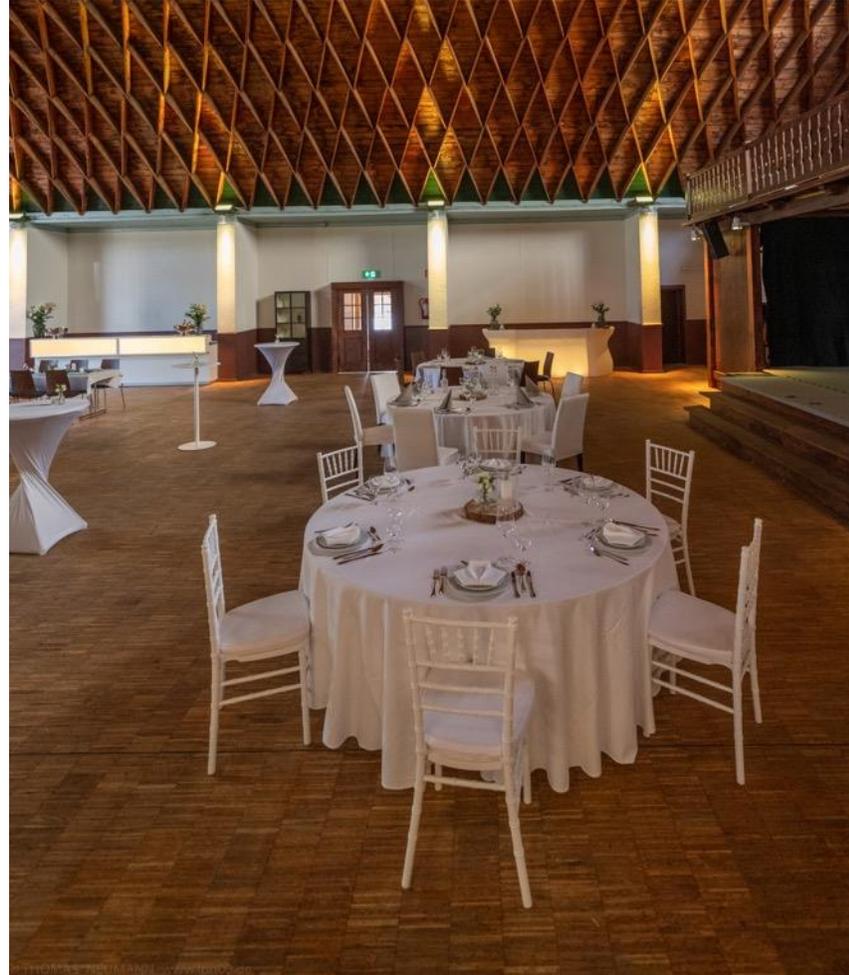
HERZLICH WILLKOMMEN IM MARTHABRÄU !

Wir möchten Sie ganz herzlich in unserer Marthabräu Festhalle willkommen heißen. Bei unserem Konzept handelt es sich um einen allumfassenden Plan rund um das Thema Dekoration und Ausstattung. Allumfassend- das heißt die Art und Weise der Dekoration, des Mobiliars und des Raumkonzeptes finden sich in allen Facetten Ihrer Veranstaltung wieder.

Meist legt man sich hierbei auf ein bestimmtes Thema fest, dessen charakteristischen Elemente in allen Abschnitten (z.B.: Tisch- und Raumdekoration, Geschirr, Floristik, Einladungs- und Menükarten, Künstler, etc.) Ihrer Veranstaltung wiederzufinden sind.

Lassen Sie sich von uns inspirieren und finden Sie den richtigen Stil für ihr Event!

KONZEPT RESI – GALA DINNER



Für unsere Arrangements im exklusiven Rahmen empfehlen wir eine Mindestpersonenanzahl von 90 Personen.

➔ **TISCHE**

Runde Tische (Pro Tisch 8-10 Personen)	in Raummiete inkludiert
Stehtisch weiß Helsinki	á 12,50 €
Stehtisch weiß Helsinki mit Stretch-Husse	á 38,50 €

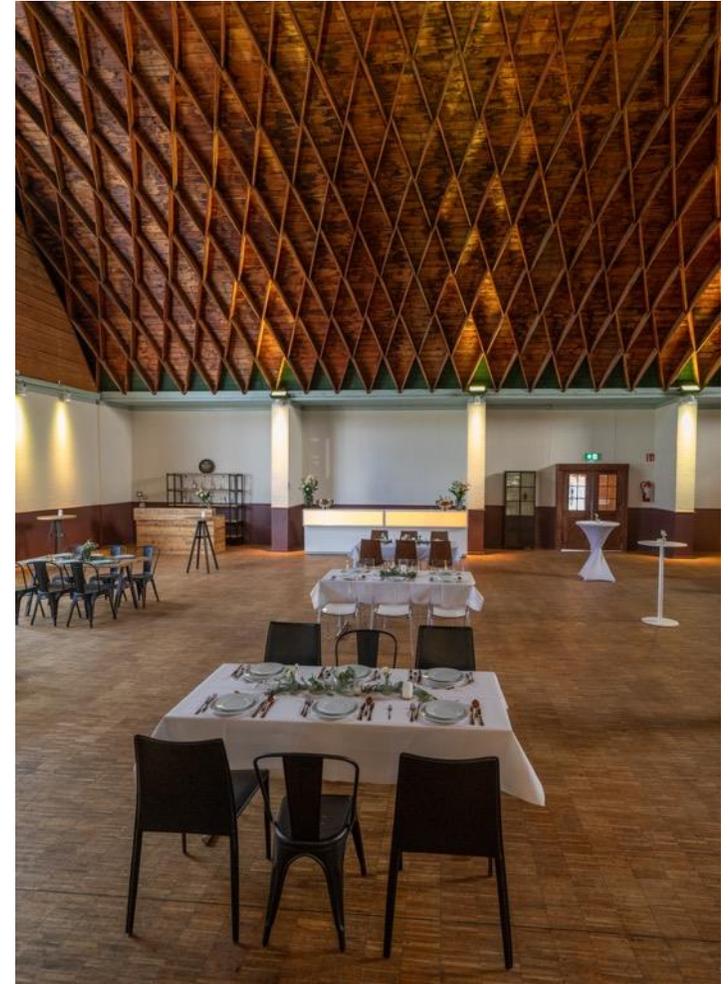
➔ **STÜHLE**

Hauseigene Stuhlvariante	in Raummiete inkludiert
Eleganter Holzstuhl Visconti weiß	á 11,00 €
Eleganter Holzstuhl Visconti weiß mit Sitzauflage	á 12,50 €
Klassischer Holzstuhl Torino mit Stretch-Husse	á 14,00 €



Alle Möbel können untereinander kombiniert werden. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Konzept zusammen, das sich ganz nach Ihren Wünschen richtet.





Bankettmappe » **KONZEPT SISSI**

➔ **TISCHE**

Rechteckige Bankettische(Pro Tisch 6-8Personen)
Steh Tisch weiß Brio

in Raummiete inkludiert
á 36,00 €

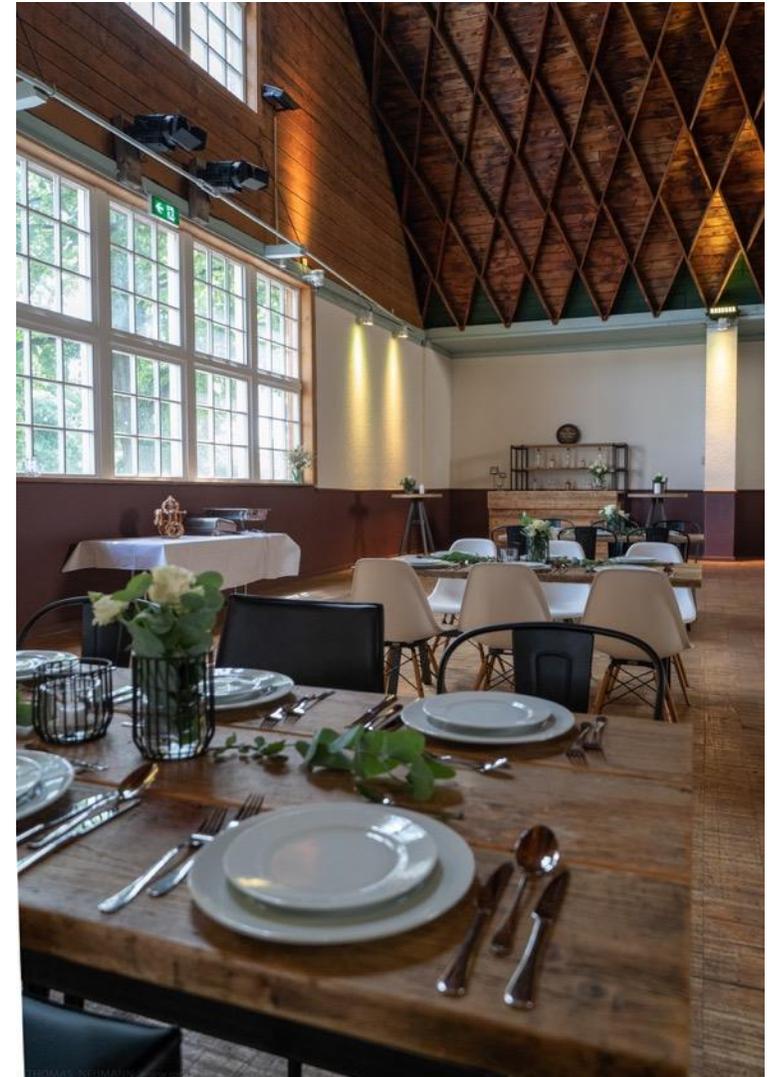
➔ **STÜHLE**

Hauseigene Holzstuhlvariante
Plastikstuhl Siena Leder Schwarz
Plastikstuhl Nancy transparent mit Filzaufgabe
Tolix A Stuhl Schwarz

in Raummiete inkludiert
á 12,50 €
á 15,50 €
á 19,00 €



Alle Möbel können untereinander kombiniert werden. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Konzept zusammen, das sich ganz nach Ihren Wünschen richtet.



Bankettmappe » **KONZEPT FRANZ**

➔ **TISCHE**

Dinnertisch Bristol Bornholm mit Schwarzstahl (Pro Tisch 6-8 Personen)	á 97,50 €
Stehtisch Bristol Bornholm mit Schwarzstahl	á 44,50 €

➔ **STÜHLE**

Stuhl Siena Schwarz Leder	á 12,50 €
Transparenter Stuhl Nancy mit Filzaufgabe	á 15,50 €
DSW Eames Plastikstuhl weiß	á 19,00 €
Tolix A Stuhl Schwarz	á 19,00 €



Alle Möbel können untereinander kombiniert werden. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Konzept zusammen, das sich ganz nach Ihren Wünschen richtet.



Bankettmappe » BARELEMENTE



3. Bornholm



1. Bartolomeo



2. Thekenelement

Bankettmappe » **BA RELEMENTE**

1. Bar Bartolomeo Light Element mit Corner und Fernbedienung á 500,50 €

Länge 160cm - Tiefe 70cm - Höhe 110cm

2. Ein Thekenelement weiß mit Deckblatt und LED Leuchtaufsatz á 380,50 €

Länge 200cm - Tiefe 83cm - Höhe 115cm

3. Theke Bornholm mit Deckblatt á 495,00 €

Länge 200cm - Tiefe 83 cm - Höhe 115cm

3. Holzregal mit Schwarzstahl á 292,50 €

Alle Preise sind exklusive der jeweils gesetzlichen Mehrwertsteuer; zzgl. der Anfahrts- und Aufbaukosten



Bankettmappe » **LOUNGEELEMENTE**



Sofa About a Lounge gepolstert

Länge 150cm - Tiefe 73cm - Höhe 81cm

Sessel About a Lounge gepolstert

Länge 76cm - Tiefe 73cm - Höhe 81 cm

Baumstammtische

Grauer Loungeteppich

Gesamtpreis

387,50 €

(inklusive Sofa, Sessel, zwei Baumstammtische, Loungeteppich, ohne Dekoration)

Bankettmappe » **DEKORATIVE IMPRESSIONEN**



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

7,50 € pro Person

☞ inklusive 2 Varianten Canapés

11,50 € pro Person (wir kalkulieren mit 2 Stück pro Person)

☞ inklusive 3 Varianten Canapés

13,50 € 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

☞ Kalbstarter 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)



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 2,00 € pro Person

Heißgetränke können nach Verbrauch abgerechnet werden.

Alternativ bieten wir eine Pauschale an:

☞ inklusive Heißgetränke, Wasser still/prickelnd, Tellergeld 7,50 € 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 4,70 €

☛ SCHORLEN

Apfel naturtrüb, Orange,
Johannisbeere, Mango, 0,2 l 1,90 €
Maracuja, Holunder 0,4 l 3,20 €

☛ BIER

Helles / Radler 0,5 l 3,30 €
König Ludwig
Weißbier / Russ 0,5 l 3,60 €
König Ludwig
Pils 0,5 l 3,60 €
Warsteiner
Dunkles Bier / Radler 0,5 l 3,60 €
König Ludwig

☛ HEIßGETRÄNKE

Kaffee / Tee 2,50 €
Cappuccino 2,70 €
Espresso 1,90 €
Latte Macchiato 3,30 €

☛ PRICKELNDES

Prosecco Le Contesse Frizzante Veneto 0,1 l 3,30 €
Prosecco Le Contesse Frizzante Veneto 0,75l 18,50 €

☛ APERITIF

Hugo 0,2 l 5,50 €
Aperol Spritz 0,2 l 5,50 €
Inge Spritz 0,2 l 5,50 €

☛ WEISSWEIN

Mesta Bianco – Spanien – 100% Verdejo 0,75 l 18,50 €
MARTHA Selektion Weiss – Deutschland 0,75 l 20,90 €

☛ ROTWEIN

Mesta Tinto – Spanien – 100% Tempranillo 0,75 l 18,50 €
MARTHA Selektion Rot - Deutschland 0,75 l 20,90 €

☛ ROSÉWEIN

Mesta Rosé – Spanien – 100% Tempranillo 0,75 l 18,50 €
MARTHA Selektion Rosé - Deutschland 0,75 l 20,90 €



**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

29,00 € pro Person

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

33,90 € pro Person

8-Stunden-Pauschale:

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

32,50 € pro Person

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

39,50 € pro Person



**Alternativ berechnen wir
die Getränke gerne nach
Verbrauch ab.**

☛ **Kinder/Teenager (7 -15 Jahren) 12,50 € 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-Netto-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

**36,00 €
pro Person**

Inkl. Service-, Bar- und Küchenpersonal, zzgl. MwSt.

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



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

**36,00 €
pro Person**

Inkl. Service-, Bar- und Küchenpersonal, zzgl. MwSt.

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



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

**39,50 €
pro Person**

Inkl. Service-, Bar- und Küchenpersonal, zzgl. MwSt.

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



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

**39,50 €
pro Person**

Inkl. Service-, Bar- und Küchenpersonal, zzgl. MwSt.

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



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

**43,00 €
pro Person**

Inkl. Service-, Bar- und Küchenpersonal, zzgl. MwSt.

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



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	43,50 € pro Person
--------------------	-------------------------------

Inkl. Service-, Bar- und Küchenpersonal, zzgl. MwSt.

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



Alle Preise exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Marthabrau Stand 05/2020 Änderungen vorbehalten!

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

**33,50 €
pro Person**

Inkl. Service-, Bar- und Küchenpersonal, zzgl. MwSt.

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

Alle Preise exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Marthabräu Stand 05/2020 Änderungen vorbehalten!

Bankettmappe » Speisen » **MITTERNACHTS-SNACKS**

☛ Käseauswahl

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

6,90 € pro Portion



☛ Brotzeitbrett

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

6,90 € pro Portion

☛ Suppen

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

5,90 € pro Portion



☛ Currywurst

› mit hausgemachter Spezialsauce & Baguette

6,90 € pro Portion



Alle Preise exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Marthabräu Stand 05/2020 Änderungen vorbehalten!

Bankettmappe » Sonstiges » **EMPFEHLUNGEN**

☛ **Feuerschale**

Gerne stellen wir Ihnen bei guter Witterung eine Feuerschale mit Feuerholz zur Verfügung. Wir verrechnen Pauschal 43,00 € 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 auch länger!

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 nur auf Gesamtrechnung. Die genannten Preise sind Netto 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@marthabraeuhalle.de
Web www.marthabräu.de

☎ **Marthabräu Festhalle**

Augsburger Straße 41
82256 Fürstenfeldbruck



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