

# Herzlich willkommen im



*Holiday Inn*

## München-Unterhaching



**Alles Wissenswerte, was Sie für Ihre Tagung oder Konferenz benötigen ...**



- ★ Tagungspauschalen
- ★ Kaffeepausen
- ★ Konferenzgetränke
- ★ Get Together
- ★ Konferenztechnik
- ★ Allgemeine Geschäftsbedingungen

***Alle Angaben sind gültig bis Ende 2011. Änderungen vorbehalten!***

- [www.holiday-inn-muenchen.de](http://www.holiday-inn-muenchen.de) -

# Tagungspauschalen



## Tagungspauschale A

(Tagungspauschale HP Spar)

- ★ Tagungsraum entsprechend der Personenanzahl
- ★ Begrüßungskaffee mit Kaffee/Tee
- ★ Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Tee, Obst, Joghurt und frischer Backware
- ★ Mittagessen, als Business-Lunch-Buffer oder 3-Gang-Menü
- ★ Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee, Obst und frischer Backware
- ★ 2x 0,2 l gekühlte Tagungsgetränke oder 1 Liter Mineralwasser oder Apfelsaft
- ★ Standardtechnik bestehend aus Blöcken und Stiften, 1 Overheadprojektor, 1 Leinwand und 1 bis 2 Flipcharts inkl. 20 Blatt

**pro Person 55,00 bis 61,00 Euro**

## Tagungspauschale B

(Tagungspauschale HP all-inklusive)

- ★ Leistungen wie Tagungspauschale A
- ★ Inklusive aller gekühlten Tagungsgetränke im Plenum (Literware) sowie aller gekühlten Softgetränke zum Mittagessen

**pro Person 60,50 bis 66,50 Euro**

Die genannten Pauschalpreise sind nicht kommissionierbar.

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

Pauschalen sind ab 10 Teilnehmern gültig.



## Tagungspauschale C

(Tagungspauschale Imbiss 2)

- ★ Tagungsraum entsprechend der Personenanzahl
- ★ Begrüßungskaffee mit Kaffee/Tee
- ★ Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Tee, Obst, Joghurt und frischer Backware
- ★ Mittagessen als Stehimbiss im Foyer (Auswahl warm/kalt)
- ★ Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee, Obst und frischer Backware
- ★ 2x 0,2 l gekühlte Tagungsgetränke oder 1 Liter Mineralwasser oder Apfelsaft
- ★ Standardtechnik bestehend aus Blöcken und Stiften, 1 Overheadprojektor,
- ★ 1 Leinwand und 1 bis 2 Flipcharts inkl. 20 Blatt

**pro Person 49,50 bis 55,50 Euro**

## Tagungspauschale D

(Tagungspauschale Imbiss all-inklusive)

- ★ Leistungen wie Tagungspauschale C
- ★ Inklusive aller gekühlten Tagungsgetränke im Plenum (Literware) sowie aller gekühlten Softgetränke zum Mittagsimbiss

**pro Person 56,00 bis 62,00 Euro**

## Tagungspauschale E

(Tagungspauschale VP Spar)

- ★ Tagungsraum entsprechend der Personenanzahl
- ★ Begrüßungskaffee mit Kaffee/Tee
- ★ Kaffeepause am Vormittag mit Kaffee/Tee, Obst, Joghurt und frischer Backware
- ★ Mittagessen, als Business-Lunch-Bufferet oder 3-Gang-Menü
- ★ Kaffeepause am Nachmittag mit Kaffee/Tee, Obst und frischer Backware
- ★ Abendessen, als Business-Dinner-Bufferet oder 3-Gang-Menü
- ★ 2x 0,2 l gekühlte Tagungsgetränke oder 1 Liter Mineralwasser oder Apfelsaft
- ★ Standardtechnik bestehend aus Blöcken und Stiften, 1 Overheadprojektor, 1 Leinwand und 1 bis 2 Flipcharts inkl. 20 Blatt

**pro Person 79,00 bis 85,00 Euro**

Die genannten Pauschalpreise sind nicht kommissionierbar.  
Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

# Kaffeepausen

## Standardkaffeepause am Vormittag:

- ★ mit Kaffee/Tee, Obst, Joghurt und frischer Backware  
(z. B. Blätterteigstangen, Käse-Schinken-Blätterteigtaschen, Bagels u. a.)

## Standardkaffeepause am Nachmittag:

- ★ mit Kaffee/Tee, Obst und frischer Backware  
(z. B. Muffins, Kuchenschnitten, Donuts, Plundergebäck u. a.)

## Erweitern Sie Ihre Kaffeepause nach Ihren eigenen Wünschen:

- ★ Butterbrezen à 2,00 Euro
- ★ halbe verschieden belegte Brötchen à 2,40 Euro
- ★ verschieden belegte Baguetteschnitten à 3,50 Euro
- ★ Käse-Schinken-Croissants à 2,50 Euro
  
- ★ Schoko-Croissants à 2,10 Euro
- ★ Buttercroissants à 2,00 Euro
- ★ Muffins à 2,00 Euro
- ★ Donuts à 2,00 Euro
- ★ Plunderteilchen à 2,00 Euro
- ★ Kuchenschnitten à 2,00 Euro
  
- ★ Obstplatte (ca. 5 Personen) à 9,00 Euro
- ★ Keksteller (ca. 5 Personen) à 6,80 Euro
- ★ Platte mit Miniwindbeuteln (ca. 5 Personen) à 7,50 Euro
- ★ Hausgemachten Tiramisu (ca. 8 Personen) à 15,00 Euro

## Oder wie wäre es mit einem Bayerischen Weißwurstfrühstück,

- ★ mit Weißwürsten, Wiener Würstchen, Brezn, Semmeln,  
süßem und scharfem Senf 8,00 Euro  
Aufpreis pro Person (anstelle Joghurt und frischer Backware)
- ★ Auf Wunsch schenken wir auch gerne Weißbier aus. 4,00 Euro/0,5-l-Flasche



Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

# Konferenzgetränke

## Kaltgetränke:

- ★ Mineralwasser à 3,30 Euro/0,2 l
- ★ Apfelsaft à 3,30 Euro/0,2 l
- ★ Orangensaft à 3,30 Euro/0,2 l
- ★ Kirschsaft à 3,30 Euro/0,2 l
- ★ Coca Cola à 3,30 Euro/0,2 l
- ★ Coca Cola light à 3,30 Euro/0,2 l
  
- ★ San Pellegrino à 3,50 Euro/0,5 l
- ★ Aqua Panna à 3,50 Euro/0,5 l
  
- ★ San Pellegrino à 6,50 Euro/1 l
- ★ Aqua Panna à 6,50 Euro/1 l
- ★ Apfelsaft à 6,50 Euro/1 l
- ★ Orangensaft à 10,00 Euro/1 l
- ★ Coca Cola à 10,00 Euro/1 l
- ★ Coca Cola light à 10,00 Euro/1 l



## Heißgetränke:

- ★ Kaffee à 13,50 Euro/1 l
- ★ Tee (diverse Sorten) à 13,50 Euro/1 l
- ★ Eistee à 15,00 Euro/1 l
- ★ Eiskaffee à 17,00 Euro/1 l
- ★ Heiße Schokolade à 17,00 Euro/1 l



Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

# Get Together



**Sie wollen, dass Ihre Veranstaltung einen bleibenden Eindruck bei Ihren Gästen hinterlässt? Dann empfehlen wir Ihnen einen Get Together in unseren schönen Foyers!**

## Klassisch:

	pro Flasche	pro Glas
★ Sekt (Hausmarke)	26,00 Euro	3,60 Euro
★ Prosecco	26,00 Euro	3,60 Euro
★ Orangensaft	10,00 Euro	3,60 Euro
★ gemischt		3,60 Euro

## Rustikal:

★ Bier (Helles, Dunkles)	3,70 Euro/0,4 l
★ Weißbier	4,00 Euro/0,4 l
★ Weine (nach Wahl)	4,00 Euro/Glas

Gerne zapfen wir das Bier für Sie auch an unserer Foyerbar im Konferenz-Zentrum 1, frisch vom Fass.

## Elegant:

★ Cocktail (mit oder ohne Alkohol)	5,50 Euro/Glas
---------------------------------------	----------------

Unser Servicepersonal bereitet die Cocktails gerne vor den Augen Ihrer Gäste zu.



Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

# Konferenztechnik

In jeder Tagungspauschale oder Raummiete sind ein Overheadprojektor, eine Leinwand, ein bis zwei Flipcharts mit 20 Blatt inklusive. Des Weiteren stellen wir jedem Teilnehmer Block und Stifte zur Verfügung.

## Preis pro Tag & Stück

★ Beamer 3000 Ansi-Lumen		80,00 Euro
★ W-Lan	256kBit Upload und 512 kBit Download	kostenfrei
	Gesamte Bandbreite 3x32 MBit	5,00 Euro
★ Pinnwand	(einseitig bespannt)	8,50 Euro
★ Pinnwandpapier	(pro Papier)	1,50 Euro
★ Flipchart	(inkl. 20 Blatt)	18,50 Euro
★ Flipchartpapier	(pro Papier)	1,00 Euro
★ Moderationskoffer		27,00 Euro
★ Medienschrank	(inkl. TV & Video)	27,00 Euro
★ DVD-Player		27,00 Euro
★ VHS-Videokamera		42,00 Euro
★ VHS-Leerkassette		7,00 Euro
★ Kassettenrecorder		11,50 Euro
★ Audiokassette		4,00 Euro
★ Mobile Stereoanlage	(mit 3-fach CD)	53,50 Euro
★ Leinwand	(2,25 x 2,14 m)	27,00 Euro
★ Leinwand	(2,40 x 3,20 m)	53,50 Euro
★ Overheadprojektor	(250 Watt)	27,00 Euro
★ Overheadprojektor	(400 Watt, für LCD geeignet)	42,00 Euro
★ Laserpointer	(Pfand 30,- Euro)	5,00 Euro
★ Mobile Lautsprecheranlage		60,00 Euro
★ Drahtloses Headset, Clip-, Handmikrofon		60,00 Euro
★ Handmikrofon mit Kabel		18,50 Euro
★ Rednerpult		ohne Berechnung
★ Mobiles Bühnenteil	(1x2m, höhenverstellbar)	13,50 Euro
★ Tanzfläche	(bis 42 qm)	06,00 Euro
★ Starkstrom	(16, 32, 64 Amper)	79,00 Euro
★ Telefoneinheit		0,25 Euro
★ Telefax	(Grundgebühr)	1,50 Euro
	(pro Seite)	0,25 Euro
★ Folienkopie	(pro Blatt)	1,50 Euro
★ Fotokopie	( 1 bis 30 Stück)	0,41 Euro
	(31 bis 50 Stück)	0,36 Euro
	(51 bis 100 Stück)	0,31 Euro
	(ab 101 Stück)	0,26 Euro

Kopierservice finden Sie an unserer Rezeption. In unserer Hotellobby finden Sie einen kostenfreien, limitierten Internetzugang mit Windows-Programmen und Drucker. Weitere Technik organisieren wir Ihnen gerne über eine Fremdfirma zum Selbstkostenpreis.

**Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.**

# Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen des Holiday Inn München-Unterhaching

gültig ab dem 01. Juli 2008

## **I. Geltungsbereich**

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und sonstigen Veranstaltungsräumen des Hotels zur Durchführung von Veranstaltungen wie Banketten, Seminaren, Tagungen, Ausstellungen, Messen etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Lieferungen und Leistungen des Hotels.
2. Geschäftsbedingungen des Kunden finden nur Anwendung, wenn dies vorher schriftlich vereinbart wurde.

## **II. Leistungen**

1. Beide Vertragspartner verpflichten sich zur Erbringung der vereinbarten Inhalte. Änderungen bedürfen der Schriftform und Bestätigung des Hotels.
2. Der Kunde erwirbt keinen Anspruch auf die Bereitstellung bestimmter namentlich benannter Konferenzräume.

## **III. Preise**

1. Die Preise der Leistungserbringung ergeben sich aus dem jeweiligen Vertrag. Soweit keine Preise vereinbart wurden, gelten die offiziellen Preise des Hotels.
2. Ist eine Tagungspauschale vereinbart, versteht sich diese pro Veranstaltungstag und Teilnehmer, sofern nichts anderes vereinbart ist.
3. Die vertraglich vereinbarten Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Erhöht sich der gesetzliche Mehrwertsteuersatz im Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung, wird diese an den Kunden weitergegeben.
4. Die Preise können ferner vom Hotel in angemessener Höhe geändert werden, wenn entweder der Kunde nachträglich Änderungen der gebuchten Leistungen (Teilnehmeranzahl, Veranstaltungstage etc.) wünscht oder zwischen Vertragsabschluss und Leistungserbringung mindestens sechs Monate liegen.

## **IV. Zahlung**

1. Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
2. Das Hotel behält sich das Recht vor, Vorauszahlungen in vom Hotel festzulegender Höhe zu verlangen.
3. Falls und soweit mit dem Kunden Vorauszahlungen vereinbart wurden und der Kunde diese auch innerhalb einer vom Hotel gesetzten angemessenen Nachfrist mit Ablehnungsandrohung nicht leistet, ist das Hotel berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadensersatz wegen Nichterfüllung zu verlangen. Für die Bemessung des Schadens gilt entsprechend Ziff. V. 1.
4. Der Kunde kann gegenüber Forderungen des Hotels nur mit rechtskräftig festgestellten Forderungen aufrechnen bzw. insoweit ein Zurückbehaltungsrecht ausüben.

## **V. Rücktritt/ Stornierung des Veranstalters**

1. Im Zusammenhang mit einer Veranstaltung werden bei Um- bzw. Abbestellung von reservierten Hotelzimmern, Konferenzräumen und Arrangements folgende Stornierungskosten in Rechnung gestellt, vorausgesetzt es wurde keine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen:

a) Bis 40 Werktage vor Ankunft:	Keine Kosten
b) 39 Werktage bis 30 Werktage vor Ankunft:	30 % der vereinbarten Leistungen/Arrangements
c) 29 Werktage bis 14 Werktage vor Ankunft:	45 % der vereinbarten Leistungen/Arrangements
d) 13 Werktage bis 4 Werktage vor Ankunft:	60 % der vereinbarten Leistungen/Arrangements
e) 3 Werktage bis 0 Werktage vor Ankunft:	80 % der vereinbarten Leistungen/Arrangements

2. Umfasst die Reservierung mehr als 100 Logisnächte oder fällt die Reservierung in Messezeiten (Änderungen vorbehalten) wie Bau, Bauma, Ispo (Sommer/Winter), Semicon, Automatica, Analytica, Eltec, Ifat, Transport, Laser, Internot, IBA, Drinktec, Systems, Electronica oder Productronica, Expo Real und die Zeit des Oktoberfests, so verlängern sich die vorgenannten Fristen um 14 Werktage.
3. Das Hotel bemüht sich, nicht in Anspruch genommene Zimmer, Konferenzräume und Arrangements nach Möglichkeit anderweitig zu vergeben, um Ausfälle zu vermeiden. Falls ein Weiterverkauf der vertraglich vereinbarten Zimmer, Konferenzräume und Arrangements nicht möglich ist, hat der Leistungsnehmer für die Dauer des Vertrages und unter Berücksichtigung der vorgenannten Stornoregelung den errechneten Betrag zu zahlen.
4. Der Veranstalter hat nur dann ein Rücktrittsrecht von dem mit ihm geschlossenen Vertrag über die Anmietung von Veranstaltungsräumen, wenn dies im Vertrag schriftlich vereinbart wurde. Wurde ein etwaiges Rücktrittsrecht nicht innerhalb der vereinbarten Frist ausgeübt, so ist es mit dem Fristablauf erloschen und der Vertrag bleibt voll wirksam mit der Folge, dass der Veranstalter die vereinbarte Gegenleistung auch dann zu zahlen hat, wenn er die bestellten Lieferungen und Leistungen, insbesondere die bestellten Veranstaltungsräume, nicht in Anspruch nimmt. Die Gegenleistung beinhaltet auch eine Entschädigung für entgangenen Speisen- und Getränkeumsatz laut Ziffer 6.
5. Ist mit dem Veranstalter vereinbart, dass er bei einem Rücktritt innerhalb festgelegter Fristen eine Entschädigung wegen des entgangenen Speisen- und Getränkeumsatzes zu zahlen hat (in Form eines festgelegten Prozentsatzes), berechnet sich der maßgebliche Speisenumsatz nach der Formel: Menü- oder Buffetpreis x Personenzahl.
6. War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gänge-Menü des im vereinbarten Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Veranstaltungsangebots zugrunde gelegt. Für die Zwecke der Berechnung der Entschädigung für entgangenen Getränkeumsatz wird pro Teilnehmer pauschal ein Umsatzbetrag von EUR 15,00 zugrunde gelegt.
7. Ist eine Tagungspauschale vereinbart, sind für die geschuldeten Gegenleistungen die vereinbarte Mindestberechnung der Pauschale anzusetzen.
8. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Hotel der Nachweis eines höheren Schadens vorbehalten.

## **VI. Änderungen der Teilnehmerzahl bzw. der Veranstaltungszeit**

1. Der Veranstalter kann dem Hotel die endgültige Teilnehmerzahl, die maximal 5 % vom ursprünglich bestellten Arrangement abweichen kann, bis spätestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitteilen. Ansonsten wird die bestellte Anzahl der gebuchten Arrangements in Rechnung gestellt.

## **VII. Rücktritt des Hotels**

1. Wurde dem Kunden ein kostenfreies Gesamtücktrittsrecht bzw. Teilstornierungsrecht eingeräumt, gilt dieses auch für das Hotel.
2. Ferner behält sich das Hotel vor, vom Vertrag kostenfrei zurückzutreten, wenn:
  - höhere Gewalt oder andere vom Hotel nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen oder für das Hotel unzumutbar erschweren

- Leistungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen (z. B. zur Person des Kunden oder zum Zweck der Anmietung) bestellt wurden
- das Hotel begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Inanspruchnahme der Lieferungen und Leistungen den reibungslosen Geschäftsbetrieb oder die Sicherheit oder das Ansehen des Hotels in der Öffentlichkeit gefährden kann, ohne dass dies dem Herrschafts- bzw. Organisationsbereich des Hotels zuzurechnen ist
- ein Verstoß gegen Ziff XIII. 1. oder Ziff. XIII. 2. vorliegt

3. Bei berechtigtem Rücktritt des Hotels hat der Kunde keinen Anspruch auf Schadensersatz.

#### **VIII. Haftung des Hotels**

1. Sollten an den Lieferungen oder Leistungen des Hotels Mängel auftreten bzw. die Leistung gestört werden, hat der Kunde dies nach Feststellung unverzüglich – in jedem Fall vor Abreise – zu rügen, damit das Hotel ggfs. die Möglichkeit erhält, in einem angemessenen Zeitraum Abhilfe zu schaffen bzw. die Vertragsgemäßheit der Lieferungen und Leistungen herzustellen. Der Kunde ist verpflichtet, das ihm Zumutbare dazu beizutragen und auch ansonsten den etwaigen Schaden möglichst gering zu halten.
2. Das Hotel haftet nicht für Verlust oder Beschädigung eingebrachter Gegenstände des Kunden, es sei denn, das Hotel hat den Verlust oder die Beschädigung grob fahrlässig oder vorsätzlich verschuldet.
3. Im Übrigen ist die Haftung des Hotels im nicht leistungsspezifischen Bereich auf Leistungsmängel beschränkt, die auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit des Hotels beruhen.

#### **IX. Haftung und sonstige Pflichten des Kunden**

1. Der Kunde haftet für alle Schäden am Gebäude des Hotels und dessen Einrichtung, die durch den Kunden, Veranstaltungsteilnehmer, Besucher und Mitarbeiter des Kunden sowie durch dem Bereich des Kunden zugeordnete sonstige Dritte verursacht wurden. Dem Kunden obliegt der Beweis dafür, dass ein schuldhaftes Verhalten nicht vorgelegen hat.
2. Der Kunde hat dafür Sorge zu tragen, dass jeglicher Abfall entsprechend der einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen über die Trennung und sonstige Behandlung vorschriftsgemäß entsorgt wird. Hinterlässt der Kunde dem zuwiderhandelnd Abfall, ist das Hotel berechtigt, die Kosten der vorschriftsgemäßen Entsorgung sowie einer damit verbundenen besonderen Reinigung der Räume dem Kunden in Rechnung zu stellen.
3. Der Einsatz externer Sicherheitskräfte bedarf der vorherigen Zustimmung des Hotels.
4. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial hat den feuerpolizeilichen Anforderungen des Hotels zu entsprechen. Das Hotel ist berechtigt, dafür einen behördlichen Nachweis zu verlangen. Wegen möglicher Beschädigungen sind die Aufstellung bzw. das Anbringen von Dekoration und ähnlichem Material vorab mit dem Hotel abzustimmen.
5. Mitgebrachte Ausstellungs- oder sonstige Gegenstände sind bei Ende der Veranstaltung unverzüglich aus den Veranstaltungsräumen zu entfernen und dürfen auch nicht in sonstigen öffentlich zugänglichen Stellen des Hotels – sei es auch vorübergehend – abgestellt werden. Unterlässt der Kunde dies, darf das Hotel die Entfernung und Lagerung zulasten und auf Gefahr des Kunden vornehmen. Verbleiben die Gegenstände im Veranstaltungsraum, kann das Hotel für die Dauer des Verbleibs die vereinbarten bzw. offiziellen Raumbereitstellungskosten berechnen.
6. Das Hotel kann bei begründetem Anlass die Stellung angemessener Sicherheiten verlangen.

#### **X. Mitbringen von Speisen und Getränken**

1. Der Kunde darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nur dann mitbringen, wenn das Hotel zuvor schriftlich zugestimmt hat. Die Zustimmung kann von der Zahlung eines Beitrags zur Deckung der Gemeinkosten abhängig gemacht werden.

#### **XI. Technische Einrichtungen und Anschlüsse**

1. Soweit das Hotel für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt es im Namen und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Er stellt das Hotel von allen Ansprüchen Dritter aus der Beschaffung und Überlassung derartiger Einrichtungen frei.
2. Die Verwendung eigener elektrischer und sonstiger technischer Anlagen des Veranstalters unter Nutzung von Strom und sonstigen Leistungsnetzen des Hotels bedarf dessen vorheriger schriftlicher Zustimmung. Bleiben durch den Anschluss eigener Anlagen des Veranstalters geeignete Anlagen des Hotels ungenutzt, kann die Zustimmung von der Zahlung einer Ausfallvergütung abhängig gemacht werden. Der Veranstalter haftet für etwaige durch die Verwendung seiner Anlagen auftretende Störungen oder Beschädigungen an den Leistungsnetzen und sonstigen Anlagen des Hotels, es sei denn, dass das Hotel diese zu vertreten hat. Durch die Verwendung derartiger eigener Anlagen des Veranstalters entstandene Energiekosten kann das Hotel separat in Form einer angemessenen Pauschale in Rechnung stellen.
3. Will der Veranstalter eigene Telefon-, Telefax- und sonstige Kommunikationseinrichtungen einsetzen, bedarf dies der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Hotels. Die Zustimmung kann von der Zahlung einer Anschlussgebühr abhängig gemacht werden.

#### **XII. Verjährung**

Ansprüche des Kunden wegen Nicht- oder Schlechterfüllung oder aus Gründen einer sonstigen Haftung des Hotels verjähren – vorbehaltlich einer etwaigen kürzeren gesetzlichen Verjährungsfrist – spätestens nach sechs Monaten, gerechnet ab dem letzten Tag der Leistungserbringung.

#### **XIII. Weitere Bestimmungen**

1. Eine Unter- oder Weitervermittlung an Dritte bedarf der vorherigen schriftlichen Genehmigung des Hotels.
  2. Sollte der Kunde eine politische oder religiöse Vereinigung sein, so bedarf es zur Wirksamkeit eines Vertrages zusätzlich der Genehmigung einer Zusammenarbeit durch die Geschäftsleitung des Hotels.
2. Jegliche Bestellung, die nach dem Abschluss des Vertrages schriftlich mit dem Hotel vereinbart wurden, unterliegen automatisch den gleichen Stornierungsbedingungen.

#### **XIV. Schlussbestimmungen**

1. Änderungen und Ergänzungen des Vertrags über die Anmietung von Veranstaltungen oder dieser Geschäftsbedingungen bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.
2. Erfüllungsort und Zahlungsort ist Unterhaching.
3. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.
4. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages über die Anmietung von Hotelzimmern und/oder dieser Geschäftsbedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt.

**Herzlich willkommen im**



***Holiday Inn***

**München-Unterhaching**



**Leckereien, Schleckereien, Köstlichkeiten**



- ★ **Menüauswahl**
- ★ **Stehimbisse**
- ★ **Flying Buffets**
- ★ **Buffets**
- ★ **Weinauswahl**

***Alle Angaben sind gültig bis Ende 2011. Änderungen vorbehalten!***

- [www.holiday-inn-muenchen.de](http://www.holiday-inn-muenchen.de) -

# Menüauswahl

## Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen:

### Auswahl an Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
Ruccolaschaumsuppe mit Garnelenschwanz  
Tafelspitzessenz mit kleinen Suppenmaultaschen  
Italienische Gemüsesuppe mit Fadennudeln  
Tomatencremesuppe von der Romanotomate mit Parmesankrusteln  
\*oder fragen Sie nach unserem saisonalen Suppenangebot

### Auswahl an Vorspeisen:

Räucherlachsrose mit Senf-Dillsauce an kleinem Salatbouquet  
Antipastiteller mit mariniertem Gemüse, Serranoschinken, Garnelenschwanz und Grissinistangen  
Bunte Salatherzen in weißem Balsamico, mit sautierten Pilzen und Thymiancroûtons  
Marinierter Feldsalat mit Walnussdressing, Pilzstrudel und gerösteten Pinienkernen  
Gemischter Vorspeiseteller mit Lachsrose, italienischen Antipasti und Serranoschinken auf Melone

### Auswahl an Hauptgängen:

#### Fleisch:

Krustenbraten mit Dunkelbiersauce, Bayerischkraut und Kartoffelknödel  
Lammrückenfilet gebraten unter der Kräuterkruste auf Ratatouille und Würfelpommes  
Flugentenbrust an Orangen-Pfeffersauce, Gemüse vom Markt und Dauphinekartoffeln  
Milchkalbsrücken an Sherryrahmsauce, gegrillten Zucchini und Kartoffelgratin  
Rinderfiletmedaillons mit Sauce Bernaise, Blattspinat und Kartoffelkroketten  
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle  
Picatta von der Putenbrust auf Tagliatelle, Tomaten-Basilikum-Sauce und Brokkoliröschen

#### Fisch:

Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Ratatouillegemüse mit Rosmarinkartoffeln  
Norweger Lachsschnitte auf Pestonudeln, Champagnersauce und geschmolzenen Tomaten  
Pochiertes Steinbuttfilet mit Proseccoschaum, Blattspinat und tournierten Kartoffeln  
Gegrilltes St. Petersfischfilet auf Safransauce, Gemüsejulienne und schwarz-weißem Reis  
Pochiertes Welsfilet an einem Beet von Marktgemüse mit Noilly-Prat-Schaum und Würfelpommes  
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Gurkengemüse und Wildreis

#### Vegetarisch:

Pilzlasagne mit Frischkäsesauce  
Spinattortellini mit Frischkäse gefüllt, geschmolzenen Tomaten und geschwenkten Champignons  
Steinpilztortellini mit Trüffelbutter und Parmesan an buntem Blattsalat  
Saisonaler Gemüseteller mit feiner Sauce Hollandaise überbacken

#### Desserts:

Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Kokoscreme auf Ananascarpaccio und Schokoladenpralinen  
Panna Cotta an Himbeergrütze und Hippenblatt  
Mousse au Chocolat mit Trilogie von Früchten  
Dessertvariation mit hausgemachtem Tiramisu  
Nougatparfait und Champagnermousse an exotischem Fruchtspiegel

#### Preise:

3-Gang-Menü mit Suppe Euro 26,00-34,00 Euro/3-Gang-Menü mit Vorspeise 29,00-38,00 Euro  
4-Gang-Menü 32,00-40,00 Euro/jedes Menü enthält eine Auswahl von 3 Hauptgängen.

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

# Stehimbisse

## Stellen Sie sich Ihren Stehimbiss zusammen:

### Auswahl an Baguetteschnitten und kaltem Fingerfood:

Kleine Baguette-Canapees belegt mit:  
Frischkäse oder Emmentaler  
Tortenbrie oder Tomaten-Mozzarella  
Geräucherter Putenbrust oder Mailänder Salami  
Schwarzwälder Schinken oder Roastbeef  
Räucherlachs oder Shrimps

Grissinistangen mit Serranoschinken  
Spieße von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln  
Spieße mit frischen italienischen Antipasti  
Gemüsesticks mit Dip

### Auswahl an Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen  
Rucolaschaumsuppe mit Garnelenschwanz  
Deftige Gulaschsuppe, hausgemacht  
Italienische Gemüsesuppe mit Fadennudeln  
Tomatencremesuppe von der Romanatome mit Parmesankrusteln  
\*oder fragen Sie nach unserem saisonalen Suppenangebot

### Auswahl an warmen Gerichten:

Gebackene Hähnchennuggets mit Kräuterdip  
Kleine Fleischbällchen in feuriger Sauce  
Kleine Frühlingsrollen und gefüllte Teigtaschen mit Chilisauce  
Satéspieße mit Hühnerfleisch und Erdnussauce  
Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut  
Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln  
Leberkäse mit scharfem Senf und Kartoffelsalat  
Spinattortellini mit geschwenkten Champignons  
Karoffelrollis mit Frischkäse  
Kleine Semmelknödel mit Rahmchampignons

### Auswahl an Desserts:

Frischer Obstsalat  
Frische Quarkcreme mit Früchten im Glas  
Miniwindbeutel mit Schokoladensauce  
Obst- und Cremeschnitten  
Muffins und Donuts  
Gespritzte Schokoladencreme mit Sauerkirschen  
Tiramisu  
Rote Grütze mit Vanillesauce

Imbiss mit 3 Baguetteschnitten oder Fingerfood, Suppe und 2 Desserts Euro 18,00

Imbiss mit 3 Baguetteschnitten oder Fingerfood, Suppe, 2 warmen Gerichten und 2 Desserts Euro 23,50

Imbiss mit 3 Baguetteschnitten, Suppe, 4 warmen Gerichten und 4 Desserts Euro 27,50

## (Mindestabnahme 25 Personen)

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

# Stehbuffets

## Stehbuffet „Holiday Inn“

Garnierte Putenmedaillons mit Früchten  
Serranoschinken an Melonenschiffchen  
Crevetten-Mango-Salat an Cocktaildressing  
Pumpernickel mit Frischkäse  
Geräuchertes Entenbrustfilet auf Vollkornbaguette  
Griechischer Bauernsalat  
Antipastiauswahl mit Brotkorb und Butter  
☆☆☆  
Kleine Fleischbällchen in feuriger Sauce  
Putengeschnetzeltes in Kokossauce  
Tortellini mit Ricottafüllung in Sahnesauce  
Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüsestrudel  
☆☆☆  
Kuchenauswahl mit Muffins, Bagels, Miniwindbeuteln und Donuts  
Gespritzte Schokoladencreme mit Sauerkirschen  
Frischer Fruchtsalat  
☆☆☆  
**pro Person Euro 24,50**

## Stehbuffet „Asiatisch“

Salat von Meeresfrüchten mit Gemüse und Sojasauce  
Tintenfischsalat mit jungem Lauch und Bambus  
Sprossensalat mit feurigen Enten- und Rindfleischstreifen  
Chinakohlsalat mit Shiitake-Pilzen und Kroepok  
Reisnudelsalat mit mariniertem Huhn  
☆☆☆  
Süß-sauer-Suppe mit Glasnudeln  
☆☆☆  
Hühnerspieße mit Gemüse auf Sprossen und Erdnusssauce  
Gebratener Fisch mit Kokossauce (scharf)  
Große Frühlingsrollen mit Soja und Chilidip  
☆☆☆  
Gebratene Mie-Nudeln, Basmatireis  
und knackiges Gemüse aus dem Wok  
☆☆☆  
Exotischer Fruchtsalat mit Sake  
Gebratene Bananen mit Honig-Creme-fraîche  
Lycheekompott  
Milchreis mit Papaya  
☆☆☆  
**pro Person Euro 27,50**

**(Mindestabnahme 30 Personen)**

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

## **Stehbuffet „Mediterran“**

Wraps mit Putenbrust und Tomaten oder Paprika, Fetakäse und Zwiebeln  
Frischkäseterrine auf Ruccola mit Paprikasugo  
Andalusische Crevetten auf Salat von Linguini  
Tomaten mit Mozzarellakugeln an Basilikumpesto  
Salat von Gurken, Tomaten, Oliven und Schafskäse mit Kräutern der Provence  
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings

☆☆☆

Klare Gemüsesuppe

☆☆☆

Putensteaks mit geschmorten Zucchini  
Rotbarbenfilet mit Kräutern und Cherrytomaten  
Spaghetti mit Meeresfrüchten  
Bunter Reis, Rosmarinkartoffeln, Gemüse vom Markt

☆☆☆

Panna Cotta mit Himbeermark  
Salat von frischen Früchten  
Joghurtmousse mit Sauerkirschen im Glas  
Eistörtchen auf Biskuitsockel

☆☆☆

**pro Person Euro 26,50**

**(Mindestabnahme 30 Personen)**

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.



## **Stehbuffet „Vegetarisch“**

Gefüllte Tomaten, Gurken und Eier  
Lachsrosen auf Tramezzini  
Gebackene Mozzarellasticks  
Rohkostsalate und Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Reissalat, Nudelsalat, Gemüsesalat, Sprossensalat  
☆☆☆  
Cremesuppe vom Marktgemüse  
☆☆☆  
Spinatstrudel mit Fetakäse auf Zwiebellauchsauce  
Gebackene Zucchinischeiben mit Tomatensauce  
Kleine Semmelknödel mit Rahmchampignons  
☆☆☆  
Auswahl von exotischen Früchten  
Tiramisu  
☆☆☆  
**pro Person Euro 21,50**

## **Stehbuffet „Bayerisch“**

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Obazda von Frischkäse mit Brez'n  
Regensburger Wurstsalat  
Gefüllte Bratenröllchen mit garnierten Eiern  
☆☆☆  
Kartoffelsalat, Krautsalat  
Frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
☆☆☆  
Brätspätzlesuppe mit Schnittlauch  
☆☆☆  
Nürnberger Rostbratwürstl auf Sauerkraut  
Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln  
Leberkäse mit scharfem Senf & süßem Senf  
Schupfnudeln  
☆☆☆  
Apfelkühle mit Vanillesauce  
Bayerische Creme mit Himbeermark  
Topfenstrudel mit Beerenkompott  
☆☆☆  
**pro Person Euro 23,00**

**(Mindestabnahme 30 Personen)**

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.



# Flying Buffets

## Flying Buffet 1

Saftige Fleischbällchen mit Essiggemüse  
Grissinisticks mit Serranoschinken  
Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten  
Garnelenschwanz mit Tomatensalsa  
Pumpernickel mit Frischkäse  
Baguettecanapees mit:  
Italienischer Salami // Roastbeef // Tortenbrie // Räucherlachs

☆☆☆

Cremsuppe von Romatomaten

☆☆☆

Gebackener Fetakäse mit Zaziki  
Kleine Blätterteig-Snacks mit:  
Tomate und Käse // Truthahn und Curry  
Frühlingsröllchen mit Chilisauce  
Fleischspieße mit Erdnuss-Saucendip  
Geräucherter Lachs auf Rösti mit Sauce Hollandaise  
Ricottatortellini in Pestosauce

☆☆☆

Kleine gefüllte Windbeutel auf Kirschkompott  
Tiramisu im Töpfchen  
Gespritztes Schokoladenmousse mit Mango  
Eiskonfekt und Eisstäbchen  
Frische exotische Früchte  
Fruchtspieße mit Schokolade

☆☆☆

**pro Person Euro 33,00**

**(Mindestabnahme 30 Personen)**

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

## Flying Buffet 2

Gefülltes Gemüse mit Frischkäse  
Antipasti-Potpourri mit Balsamico  
Geräucherte Entenbrust mit Pumpernickel  
Vitello Tonnato, eingelegtes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Sardellen und Kapern  
Shrimpsalat in Cocktailsauce  
Glasnudelsalat mit Shiitake-Pilzen und geräuchertem Hühnchen  
Wrap mit Paprika, Fetakäse und Zwiebeln

☆☆☆

Saisonale Suppe, z. B. Kürbis- oder Spargelcremesuppe

☆☆☆

Wan-Tan-Täschchen mit Curry und Chilidip  
Yakitori-Spieße mit Honig-Sojasauce  
Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade  
Mini-Camembert mit Preiselbeeren  
Kleine Bruschetta mit Tomate und Mozzarella  
Eingelegte Rinderfiletwürfel auf Sprossenbeet

☆☆☆

Kokosmousse im Glas  
Fruchtkuchen  
Himbeergrütze mit Vanillesauce  
Gebackene Banane mit Honig  
Kleine Pfannkuchen mit Quark-Rosinen-Füllung  
Eispralinen

☆☆☆

**pro Person Euro 34,50**

**(Mindestabnahme 30 Personen)**

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2010.



# Buffets

## Italienisches Buffet

Kleine Pizzabrote mit Pecorinokäse  
Antipasti, verschiedene gebratene und marinierte Gemüse mit Balsamico und Basilikum  
Vitello Tonnato, eingelegtes Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Sardellen und Kapern  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Mozzarella mit Romatome und frischem Basilikum  
Knackige Blattsalate mit italienischem Dressing  
Pastasalat mit geröstetem und mediterranem Gemüse

☆☆☆

Minestrone, italienische Gemüsesuppe

☆☆☆

Kleine Milchkalbsschnitzel in Limonensauce  
Mittelmeerbarsch an Tomaten-Basilikum-Pesto  
Tortellini in Frischkäsesauce

Gemüse vom sizilianischen Markt  
Pasta  
Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin und Olivenöl

☆☆☆

Italienisches Käsebrett mit Gorgonzola, Bel Paese und Paglietta

Tiramisu  
Panna Cotta  
Eisgekühlte Kuppeltorte mit Amarettinis  
Weincreme mit Marsala  
Salat von frischen Früchten  
Gebrannte Mandelcreme mit Fruchtmarmelade

☆☆☆

**pro Person Euro 33,00**

**(Mindestabnahme 30 Personen)**

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

## Bayerisches Buffet

Weißer und roter Presssack in Zwiebelmarinade  
Gefüllte Bratenröllchen mit Essiggemüse  
Forellenfilets auf Buchenholz geräuchert mit Preiselbeersahne  
Niederbayerisches Schwarzgeräuchertes  
Tafelspitzsülze mit Schnittlauchsauce  
Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Regensburger Wurstsalat  
Rettich und Radieschen

☆☆☆

Brätspätzlesuppe mit Schnittlauch

☆☆☆

Gedämpftes Welsfilet in leichter Knoblauchsauce  
Ochsenbrust mit Bouillonkartoffeln und geriebenem Meerrettich  
Schweinekrustenbraten in Kümmeljus  
Nürnberger Rostbratwürstl mit Sauerkraut  
Allgäuer Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln

Kartoffelknödel  
Dampfkartoffeln  
Bayerischkraut

☆☆☆

Bayerische Creme  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Süße Schupfnudeln in Mohnbutter  
Quarkmousse mit Sauerkirschen

Bayerischer Käse vom Brett mit Obazda und  
Miesbacher Laugengebäck, Brot & Butter

☆☆☆

**pro Person Euro 30,00**

**(Mindestabnahme 30 Personen)**

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.



## **Mediterranes Buffet**

Andalusische Crevetten auf Salat von Linguini  
In Knoblauch marinierte Lachsmedaillons auf Rucola mit Limonensauce  
Serranoschinken mit Honigmelone  
Eingelegtes Gemüse mit Mozzarella  
Salat von Tomaten, Gurken, Oliven und Schafskäse mit Kräutern der Provence  
Knackige Blattsalate mit Balsamico-, Sesam- und Roquefortdressing

☆☆☆

Knoblauchsuppe mit Parmesankrusteln

☆☆☆

Hähnchenbrust auf geschmortem Fenchel mit Mango  
Gratinierte Pasta mit Spinat und Tomate  
Bunte Lammspieße mit Rosmarinsauce  
Gegrillter Buntbarsch mit Paprika und Pesto

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin und Knoblauch  
Frühlingslauchrisotto  
Mediterrane Gemüseauswahl

☆☆☆

Batida-de-Coco-Mousse mit Karambole  
Minzterrine an Kiwisalat  
Cassata an sizilianischen Früchten  
Vanille-Timbale auf Orangen-Carpaccio  
Garnierte Biskuitschnitten mit Fruchtmark  
Grießpudding mit Kompott

☆☆☆

**pro Person Euro 36,00**

**(Mindestabnahme 30 Personen)**

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.



## Asiatisches Buffet

Marinierter Chinakohl mit Roastbeef  
Glasnudelsalat mit Shiitake-Pilzen und mariniertem Huhn  
Sprossensalat mit feurigen Entenbruststreifen  
Sushi auf mariniertem Rucola  
Süß-sauer eingelegter Red Snapper  
Auswahl von verschieden gefüllten Teigtaschen mit Saucen und Dips  
Knackige Blattsalate mit verschiedenen Dressings

☆☆☆

Süß-sauer-Suppe

☆☆☆

Hähnchenspieß-Yakitori auf Sprossengemüse  
Gebratener Fisch mit Kokossauce (scharf)  
Rindfleischstreifen in Asia-Sauce  
Frühlingsrollen mit Chilidip

Gebratene Mie-Nudeln  
Basmatireis  
Knackiges Gemüse aus dem Wok

☆☆☆

Exotischer Fruchtsalat mit Sake  
Kokosmousse mit Ananas  
Gebackene Bananen mit Honig-Creme-fraîche  
Lycheekompott  
Milchreis mit Papaya

☆☆☆

**pro Person Euro 36,00**

**(Mindestabnahme 30 Personen)**

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.



## Meeresfrüchte-Buffer

Eingelegte Matjesfilets Hausfrauen Art  
Räucher- und gebeizter Lachs an Senf-Dillsauce  
Bachforellenfilet und Heilbutt an gefüllten Eiern mit Sahnemeerrettich  
Im Ganzen pochiertes norwegischer Wildlachs im Gurkenkleid  
Shrimps in Cocktailsauce  
Marinierte Meeresfrüchte mit Avocados  
Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Brotkorb und Butter

☆☆☆

Edelfischsuppe mit Safran

☆☆☆

Pochiertes Pangasiusfilet mit Tomatensalsa  
Gegrilltes Red-Snapper-Filet in feuriger Kokossauce  
Spaghetti mit Garnelenschwänzen  
Edelfischspieße mit gebratenem Gemüse  
Spinatstrudel mit Frischkäsesauce

Gemüse vom Markt  
Kleine Pellkartoffeln mit Sauerrahm  
Basmatireis

☆☆☆

Himbeergrütze mit flüssigem Rahm  
Topfenstrudel mit Vanillesauce  
Mousse au Chocolat  
Milchreis mit Zimt-Zucker und frischen Früchten  
Gefüllte Miniwindbeutel und Kuchenschnitten  
Eisbombe auf Biskuit

☆☆☆

**pro Person Euro 39,50**

**(Mindestabnahme 30 Personen)**

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.



# Weinauswahl

## Weißweine Deutschland €

### Pfalz

<b>2006/2007 Reichsrath von Buhl</b> Riesling Qualitätswein b.A. Weingut Reichsrat von Buhl halbtrocken, ausgewogene Frucht	0,75-l-Fl.	17,50
--	------------	-------

### Franken

<b>2006/2007 Volkacher Kirchberg</b> Müller-Thurgau Qualitätswein b.A. Erz.-Abf. Winzergenossenschaft Nordheim halbtrocken, fruchtig	1-l-Fl.	18,50
---	---------	-------

<b>2006/2007 Iphöfer Kronsberg</b> Silvaner Qualitätswein b.A. Hans Wirsching trocken, elegant, milde Säure	0,75-l-Fl.	20,00
--	------------	-------

### Rheingau

<b>2006/2007 Schloß Vollrads</b> Riesling Qualitätswein mit Prädikat, Kabinett Weingutsverwaltung Schloss Vollrads KG trocken, feste Frucht, feinrassig	0,75-l-Fl.	30,00
--	------------	-------

## Rotweine Deutschland €

### Württemberg

<b>2005/2006 Haberschlachter Dachsberg</b> Trollinger, Qualitätswein b.A. Erz.-Abf. Weingut Brackenheim trocken, frisch, vollfruchtig, bekömmlich	0,75-l-Fl.	16,00
--	------------	-------

### Franken

<b>2005/2006 Zur Schwane Allegro</b> Qualitätswein b.A. Weingut „Zur Schwane“ trocken, frisch, fruchtig	0,75-l-Fl.	22,00
--	------------	-------

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

## Weißweine Italien

€

### 2006/2007 Pinot Grigio „Villa San Martino“

D.O.C. Grave de Friuli  
Cantina del Friuli, Bertiolo  
trocken, kraftvoll, würzig

0,75-l-Fl. 20,00

## Roséwein Italien

€

### 2006 Südtiroler Lagerein Rose

D.O.C.  
Karl Martini & Sohn, Giralan  
trocken, elegant, feinherbe Frucht

0,75-l-Fl. 16,00

## Rotweine Italien

€

### 2006/2007 Montepulciano D'Abruzzo „Colle Cavalieri“

D.O.C. Abruzzo  
Cantina Tollo  
trocken, ausgewogene, zarte Herbe,  
frische Frucht

0,75-l-Fl. 16,00

### 2005/2006 Cabernet Sauvignon „Villa San Martino“

D.O.C. Grave del Friuli  
Cantina del Friuli, Bertiolo  
trocken, charaktervoll und füllig,  
feine Tannine

0,75-l-Fl. 18,00

### 2005/2006 Chianti „Monrosso“

D.O.C.G. Toscana  
Fattoria Monsanto, Barberiono  
trocken, dicht und feinrassig,  
delikate Sauerkirschfrucht

0,75-l-Fl. 21,00

### 2004/2005 Ciro Rosso Classico

D.O.C. Calabria  
Librandi, Cirò Marina  
trocken, volle Frucht, charaktervolle Art

0,75-l-Fl. 20,00

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

<b>Weißweine Frankreich</b>			<b>€</b>
<b>2006/2007</b>	<b>Elsässer Riesling</b> A.C. Alsace Gustave Lorentz, Bergheim trocken, kräftige Frucht, rassig	0,75-l-Fl.	21,50
<b>2006</b>	<b>Apremont „Les Rocailles“</b> A.C. Savoie Pierre Boniface, Montmélian trocken, feinaromatischer frischer Weißwein mit harmonischer Säure	0,75-l-Fl.	21,00
<b>Roséwein Frankreich</b>			<b>€</b>
<b>2006/2007</b>	<b>Côtes de Provence „Mas de Cadenet“</b> A. C. – Côtes de Provence Guy Négrel trocken, frische Frucht, ausgewogene Säure	0,75-l-Fl.	21,00
<b>Rotweine Frankreich</b>			<b>€</b>
<b>2006</b>	<b>Château pey la Tour</b> A. C. – Bordeaux Mis en bouteille au Château trocken, kraftvoll, schöne Struktur und Länge	0,75-l-Fl.	20,00
<b>2005/2006</b>	<b>Pinot Noir</b> A.C. – Bourgogne Louis Latour, Beaune trocken, reiches Bouquet, herrlich frische Frucht, subtile Eichenholznote	0,75-l-Fl.	25,00

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.

<b>Weißwein Österreich</b>		<b>€</b>
<b>2006/2007 Ried Sandgrube</b> grüner Veltliner-Kabinett Winzer Krems trocken, Kraft und Pfeffer	0,75-l-Fl.	15,50
<b>Rotwein / Österreich</b>		<b>€</b>
<b>2006/2007 Blauer Zweigelt „St. Severin“</b> Qualitätswein Winzer Krems trocken, vollfruchtig, rund	0,75 ltr. Fl.	15,50
<b>Weißwein Südtirol</b>		<b>€</b>
<b>2006 Südtiroler Weißburgunder „Lamm“</b> Pinot Blanc dell'Alto Adige D.O.C. Weinkellerei K. Martini & Sohn, Giran trocken, lebendig, kräftig, geschmeidig	0,75-l-Fl.	19,50
<b>Rotweine Südtirol</b>		<b>€</b>
<b>2005/2006 St. Magdalener Klassisch</b> D.O.C. Weinkellerei K. Martini & Sohn, Giran trocken, kräftig und gute Südtiroler Art	0,75-l-Fl.	18,50
<b>2003/2005 Südtiroler Lagrein Dunkel „Rueslhof“</b> D.O.C. Weinkellerei K. Martini & Sohn, Giran trocken, prachtvolle Dichte und Würze, feine Tannine	0,75-l-Fl.	23,50
<b>Rotwein Spanien</b>		<b>€</b>
<b>2005/2006 Rioja Ugarte</b> D.O. – Rioja Heredad Ugarte, Laguardia trocken, volle und geschmeidige Frucht, kräftige Würze	0,75-l-Fl.	17,00
<b>Rotwein USA, Kalifornien</b>		<b>€</b>
<b>2004/2005 Robert Mondavi „Twin Oaks“</b> Cabernet Sauvignon North Coast / CentralCoast / Central Village Robert Mondavi, Woodbridge, California trocken, Barriqueausbau, intensive Farbe, komplexe Frucht, Struktur und Tiefe	0,75-l-Fl.	27,00

Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19 % und gültig bis Ende 2011.