

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



## Menü- & Büffetvorschläge

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihr Fest bzw. Ihre Veranstaltung bei uns im Hotel ZELLER durchführen möchten. Schon heute sichern wir Ihnen zu, daß sich Küche und Service bemühen werden, Sie und Ihre Gäste auf's Beste zu bewirten.

Unsere Menüvorschläge sollen Ihnen helfen die richtige Auswahl an Speisen und Getränken zu treffen. Natürlich stehen wir Ihnen auf Wunsch gerne beratend zur Seite.

Die jährlich wiederkehrenden Saisonspezialitäten wie z.B. Spargel, Pilze, Wild usw. können wir Ihnen hier nicht alle anbieten, gerne jedoch versuchen wir über unser Angebot hinaus Ihre Wünsche zu erfüllen.

In unserer neuzeitlichen Küche kochen wir frisch, gesund, ernährungs- und vor allem qualitätsbewusst. Beim Einkauf achten wir auf regionale und saisonale Angebote, höchste Qualität sowie tierhaltungs- und umweltgerechte Produkte.

Bei Gerichten die eine längere Zubereitungszeit (Braten, Enten etc.) benötigen, bitten wir die genaue Anzahl festzulegen.

Unsere Preise sind fair kalkuliert, Rabatte oder sonstige Nachlässe können wir nicht einräumen. Saisonale Preisschwankungen können vorkommen.

Bitte haben Sie Verständnis, daß diese Menüvorschläge erst ab 10 Personen zubereitet und nicht zu einer verkleinerten Karte zusammengestellt werden können.

Unsere Büffets servieren wir Ihnen ab 40 erwachsenen Personen.  
Auf Ihren Besuch freuen sich Ihre Gastgeber

Familien Dreisbach und Mittel mit dem freundlichen Mitarbeiter-Team des

Best Hotel ZELLER Königsbrunn

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



## Unsere Kontaktdaten

\*\*\*\*BEST Hotel ZELLER

Hotel Zeller GmbH & Co. KG

Bgm.-Wohlfarth-Straße 78, 86343 Königsbrunn

Telefon: 08231/996-0 \* Telefax: 08231/996-222

www.hotelzeller.de hotelzeller@hotelzeller.de

## Lage

Das BEST Hotel ZELLER liegt mitten in Königsbrunn, einer jungen und dynamischen Stadt vor den südlichen Toren der Fuggerstadt Augsburg, nur ca. 10 Autominuten vom Messezentrum der Stadt Augsburg entfernt.

Zur SGL-Arena, dem Heimatstadion des FC Augsburg, benötigen Sie nur 10 Autominuten.

Das Hotel ist sehr gut an die neue sowie alte Bundesstraße 17 angebunden. Durch den günstigen Autobahnanschluss zur A 8 benötigen Sie nur ca. 45 Autominuten zur Landeshauptstadt München.

## Anfahrt

### VON STUTTGART/ULM KOMMEND

auf der A 8, Abfahrt Augsburg West  
dann auf der B 17 Richtung Landsberg, Füssen/Garmisch  
nehmen Sie die Ausfahrt Königsbrunn Nord  
nehmen Sie dann die 1. Abzweigung rechts in die Wertachstraße

### VON MÜNCHEN KOMMEND

Landstraße B 2 über Fürstenfeldbruck/Mering  
auf der Umgehungsstraße Mering nehmen  
Sie die Abfahrt Richtung Königsbrunn

**o d e r**

über die Autobahn A 8, Abfahrt Augsburg West  
dann auf der B 17 Richtung Landsberg, Füssen/Garmisch  
nehmen Sie die Ausfahrt Königsbrunn Nord  
nehmen Sie dann die 1. Abzweigung  
rechts in die Wertachstraße

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



## Unsere Räume für Festlichkeiten

◆ Hirschstuben (60 m <sup>2</sup> )	ab 2 bis 40 Personen
◆ König-Ludwig-Zimmer ( 13 m <sup>2</sup> )	ab 4 bis 10 Personen
◆ Frühstückscafé ( 70 m <sup>2</sup> )	ab 20 bis 50 Personen
◆ Südtiroler Stube (25 m <sup>2</sup> )	ab 10 bis 30 Personen
◆ Restaurant Verona (70 m <sup>2</sup> )	ab 25 bis 50 Personen
◆ Festsaal (240 m <sup>2</sup> )	ab 60 bis 120 Personen
◆ Innenhofterrasse	ab 2 bis 70 Personen
◆ Z-Lounge mit Bar	ab 2 bis 60 Personen

## Sonstige Informationen

- ◆ Bitte beachten Sie auch unsere ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN auf der letzten Seite.

## Besondere Hinweise

### Menü- und Detailabsprache:

Um das Fest ganz nach Ihren Wünschen organisieren zu können, bitten wir Sie, sich **ca. vier Wochen vor dem geplanten Termin** mit uns in Verbindung zu setzen, damit wir den genauen Ablauf Ihrer Veranstaltung sowie die Speisenfolge festhalten können.

**Bitte lassen Sie sich vorab telefonisch einen Termin geben.**

### Anzahl der Gäste:

Wir bitten Sie uns sieben Tage vor der Veranstaltung eine etwaige und drei Tage vorher bis 12.00 Uhr die definitive Personenzahl bekannt zu geben.

Diese Zahl ist Berechnungsgrundlage für die Gesamtrechnung.

### Büffet:

Aus hygienischen Gründen müssen wir die gekochten und vorbereiteten Lebensmittel sofort verarbeiten.

Wir bitten um Verständnis, wenn wir spätestens nach zwei Stunden die Büffets - das Nachtischprogramm ausgenommen - aus Qualitätsgründen abservieren.

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



## Festliche Tischdekoration:

- Tischdecken und Stoffservietten
- Kerzen bitte nur tropffrei
- Papierservietten zum Einfalten (mit Berechnung)
- Menükarten fertigen wir für Sie an, pro Stück 1,50 bis 2,50 Euro
- Schaustücke wie z.B. Keramikfiguren stellen wir leihweise und ohne Berechnung zur Verfügung
- frische Blumen nach Jahreszeit im Blumenarrangement (Gestecke) nach Ihren Wünschen zusammengestellt zum aktuellen Tagespreis
- Tischbänder, Papierservietten zum Einfalten bitte vorab bei uns abgeben ca. eine Woche
- Tischkarten oder Gastgeschenke können Sie evtl. schon am Vortag selbst aufstellen

Natürlich sind wir auch gerne bereit darüber hinaus besondere Dekorationswünsche zu erfüllen. Die entstehenden Kosten berechnen wir nach Materialaufwand. Wir beraten Sie gerne.

## Technik:

- Leinwand und Beamer 35,00 Euro (1 Stunde Nutzung)
- Rednerpult (kostenfrei)

## Musik und sonstige Aufführungen:

Wenn Sie es wünschen, nennen wir Ihnen gerne Musikkapellen in jeder Größe und Besetzung, Musikgruppen, Sänger, Alleinunterhalter und dergleichen wie auch Fotografen. Bitte rechnen Sie mit den oben genannten Personen selbst ab. Etwaige anfallende Gebühren für die GEMA-Behörde (Aufführungs- und Wiedergaberechte) stellen wir Ihnen in Rechnung.

Längere Tischreden bitten wir uns rechtzeitig bekannt zu geben, um Qualitätsverluste beim Essen zu vermeiden.

## Parkplatz:

140 kostenlose Parkplätze stehen direkt am Haus zur Verfügung.

Busparkplätze sind ausreichend auf dem Parkplatz West vorhanden.

## Reinigung:

Bei grober oder fahrlässiger Verunreinigung oder Beschädigung von Einrichtungsgegenständen sind wir gezwungen die anfallenden Kosten zu berechnen. Der Veranstalter haftet für diese.

Eine Rechnung für die Versicherung wird selbstverständlich ausgestellt.

## Haustiere:

Wir bitten Sie, Ihre kleinen Lieblinge am Festtag zu Hause zu lassen.

Hunde sind nur in den Hirschstuben gestattet. Wir bitten Sie die Tiere unbedingt an der Leine zu halten.

Evtl. Schäden werden von uns in Rechnung gestellt. (Hundehaftpflichtversicherung)

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE

## **Brautentführung bei Hochzeiten:**

Für die Brautentführung bei Hochzeiten bieten wir Ihnen separate Räume wie z.B. unser Tagescafé, Z-Lounge oder unsere Innenhof-Sonnenterrasse an. Das hat den Vorteil, dass alle Gäste an der „Entführung“ teilnehmen können und die Musik weiterhin für Sie spielen kann.

## **Menükarten:**

Sollten Sie die Menükarten selbst anfertigen, bitten wir Sie nur das Fleischgericht zu schreiben – keine Vegetarische/Vegane Alternative.

## **Geschenke:**

Geschenke werden in dem Raum deponiert in dem Sie auch feiern. Sollten Sie sehr wertvolle Geschenke bzw. Geldkuverts erhalten, bitten wir Sie sich an unsere Mitarbeiter zu wenden um diese sicher verwahren zu können. Wir bitten Sie die Geschenke aus Haftungsgründen noch am gleichen Tag mitzunehmen, außer bei anderen Absprachen.

## **Stornierungsbedingungen:**

Eine kostenfreie Stornierung der Veranstaltung ist möglich bis acht Wochen vor Ihrer Veranstaltung. Bei einer späteren Stornierung werden folgende Ausfallkosten berechnet:

Acht Wochen bis 30 Tage vorher = 500,00 Euro

30 – 20 Tage vorher 30 % des Arrangementpreises

19 – 10 Tage vorher 50 % des Arrangementpreises

9 - 0 Tage vorher 80 % des Arrangementpreises

Der Arrangementpreis beträgt 25,00 Euro pro Person, als Berechnungsgrundlage dient die Zahl, die angemeldet wurde. Eine Stornierung muss schriftlich erfolgen.

## **Veranstaltungsende und Nachtzuschläge:**

Bitte lassen Sie uns wissen, falls das Veranstaltungsende nach 00.00 Uhr liegen sollte, so dass wir eine entsprechende Einteilung für unsere Servicemitarbeiter vornehmen können.

Desweiteren erheben wir ab 00.00 Uhr einen Nachtzuschlag von 60,00 Euro pro Stunde und anwesendem Mitarbeiter (mindestens zwei Mitarbeiter bis zum Ende).

Maximal gefeiert werden kann bis 02.00 Uhr, d.h. die Veranstaltung muss spätestens um 01.30 Uhr beendet sein, damit die Musiker, Dekorateure oder sonstige Künstler noch genug Zeit haben um abzubauen.

## **Rechnungsausgleich:**

Wir bitten Sie nach Erhalt der Rechnung um Zahlung innerhalb 8 Tagen in bar, mit ec-Karte oder per Überweisung. Eine Anzahlung von 80 % der voraussehbaren Rechnungssumme bis eine Woche vor Veranstaltung ist jederzeit möglich. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir hierfür keine Kreditkarten akzeptieren können.

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



## Klassische Apéritifs

		Euro
• Sherry trocken oder medium	5cl	3,90
• Martini bianco oder rosso	5cl	3,90
• Campari mit Orangensaft	4cl	4,90
• Campari mit Soda	4cl	4,50

Als eines der beliebtesten Empfangsgetränke bietet sich ein Glas Sekt pur oder gemischt mit Orangensaft oder Aperol an.

Wir berechnen für die Flasche Sekt „Hausmarke“ -trocken- 21,00 Euro und für den Liter Orangensaft 9,50 Euro, 0,2 l Aperol 6,50 Euro.

## Besondere Apéritifs

• Schlumberger „White Secco“	10 cl	3,90
• Aperol Sprizz	10 cl	5,90
• „Hugo“ Holunderlikör gespritzt	10 cl	5,90



*Cocktails (mit und ohne Alkohol) schon ab 5,90*

Bei anderen individuellen Getränkewünschen beraten wir Sie gerne!

## Zum Empfang

• Baguette mit Knoblauchbutter	Stück à	Euro 1,80
<b>Canapées auf Baguette mit:</b>		
• Parmaschinken mit Melone	Stück à	2,90
• Salami mit Perlzwiebeln		2,90
• Roastbeef und Sauce Rémoulade		2,90
• Räucherlachs mit Sahnemeerrettich		2,90
• Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich		2,90
• Entenbrust mit Apfelsalat		2,90
• Crevetten in Cocktailsauce		2,90
• Kräutergervais		2,90
• Tomaten mit Mozzarella		2,90

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



## Kaffee-Kuchen-Tafel

### Sahne- und Crèmetorten wie z.B.

Schwarzwälder Kirschsahnetorte  
Schokosahnetorte, Käsesahnetorte  
Walnußsahnetorte, Eierlikörsahnetorte  
Cappuccino-Sahnetorte, Erdbeer-Baiser-Sahnetorte, Erdbeersahnetorte,  
Himbeersahnetorte, Fruchtsahnetorte  
Heidelbeercrèmetorte, Walnußcrèmetorte  
Prinzregententorte, Herrentorte

\*\*\*

### Obstkuchen wie z.B.

Käsekuchen, Apfelkuchen, Waldbeerenkuchen,  
Aprikosenkuchen, Erdbeerkuchen, Himbeerkuchen  
Gemischter Obstkuchen, verschiedene Rahmkuchen

\*\*\*

Kuchenschnittchen und Sahnerouladen  
(z.B. Bienenstich, Donauwellen, Sahnerouladen mit Früchten)

\*\*\*

Für Kuchen und Torten berechnen wir die aktuellen Tagespreise.

Stück Obstkuchen ab 4,50  
Stück Sahne-/Crème-Torte ab 4,80

Nach Absprache mit uns können Sie den Kuchen auch selbst mitbringen.  
Wir berechnen Ihnen hierfür Gedeckkosten von 3,00 Euro pro Person.

\*\*\*

### Heissgetränke

Tasse Dallmayr Kaffee (auch Hag) 2,40  
Glas Tee vom Haus Dallmayr 2,90  
Grosse Tasse heiße Schokolade mit Sahnehaube 3,90

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



## Die Vorspeisen

- Bunte Blattsalate der Saison mit gebratenem Zanderfilet und grüner Sauce 10,90
- Lachstatar, Gurke, Zitronenmarinade, Brotchip, Salatgarnitur 9,90
- Hausgemachte Spanferkelsülze mit grüner Sauce und Salatbouquet 9,90
- Pralinen vom Ziegenkäse, Spinatsalat, Feigen 8,90
- Bunte Blattsalate der Saison mit lauwarmem Kirschtomatensalat, Sprossen und Nüssen, Weißbrot 8,50
- Lachs-Zander-Carpaccio, Zitronenöl, Weißbrot 9,90
- Carpaccio vom Rind, Trüffelöl, Parmesan, Weißbrot 10,90
- Vitello tonnato, gekochtes Kalbfleisch, Kapern-Thunfischsauce, Weißbrot 9,90
- Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Weißbrot 8,90
- Norwegischer Räucherlachs mit Kartoffelrösti 9,90
- Bunte Blattsalate der Saison mit gebratenen Entenbruststreifen und Orangenreduktion 9,90
- Saisongerichte wie Spargel, Pfifferlinge usw.

Vorspeisenetagere mit 4 verschiedenen Vorspeisen Ihrer Wahl und Brotkörbchen  
z.B. mariniertes Gemüse, Vitello Tonnato,  
Melone mit Parmaschinken, Tomatenscheiben mit Mozzarella,  
O'batzda, kleines Saisonsüppchen, Forellenfilet, gebeizter Lachs  
Spargelröllchen, Carpaccio, Ziegenkäsepralinen, Roastbeef mit Sc. Remoulade  
Kleiner Krabbencocktail im Gläschen, pro Person zwischen 7,90 und 10,90



# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



## Die Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Brätstrudel und Gartenschnittlauch 4,90

Rinderkraftbrühe mit Flädle (=Pfannkuchenstreifen) und Gartenschnittlauch 4,90

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und Gartenschnittlauch 4,90

Tomatencremesuppe mit Mozzarellakugeln 5,50

Kräuterrahmsüppchen mit Lachsrose 6,50

Kräuterschaumsuppe mit Croutons 4,90

Königsbrunner Festtagssuppe 5,50

Rinderkraftbrühe mit viererlei hausgemachten Einlagen und Gartenschnittlauch

Rieslingcreme mit Croutons 4,90

Minestrone 5,90

Waldpilzessenz mit Schinkenstick 5,90

Klare Tomatenessenz mit Basilikumnocken 5,90

Kartoffelcremesuppe mit Speckcroutons 5,50

Saisonsuppen wie Spargel, Pfifferlinge usw.

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



## Die Fleisch-Hauptspeisen

Zarte Schweinefilets, Schwammerlrahmsauce, marktfrisches Gemüse und Butterspätzle 15,90

Ofenfrisches Spanferkel in Biersauce, Bayrischkraut und handgedrehte Brezenknödel 14,90

Gefüllter Schweinebauch mit Semmelknödelfüllung, saisonales Gemüse 12,90

Gemischter Braten von Kalb und Schwein 15,90  
mit Bratensauce, Marktgemüse, hausgemachten Spätzle oder Semmelknödel

Osso Bucco: geschmorte Kalbshaxenscheiben, Wurzelgemüse, Tagliatelle oder Gnocchi 15,90

Rosa gebratener Kalbsrücken mit knusprigen Schinkenchips  
mediterranes Gemüse und Tagliatelle 19,90

Ausgelöste Kalbshaxe mit feiner Rahmsauce, marktfrischem Gemüse und Butterspätzle oder  
Semmelknödel 17,90

Filetteller „Best of Zeller“ mit Schweine-, Kalbs- und Rinderfilet  
mit Sherryrahmsauce oder Schwammerlrahmsauce oder Portweinsauce  
frisches Marktgemüse, Butterspätzle und Kartoffelkroketten 23,90

Medaillon vom Rinderfilet, Portwein-Butter-Jus, Babygemüse, Pommes „dauphine“ 24,90

Sauerbraten vom Rind, Preiselbeeren, Blaukraut und Semmelknödel oder Spätzle 15,90

Gebratenes Rinderhüftsteak, Bohnen-Speckbündchen, Rosmarinkartoffeln 17,90

Gekochte Rinderbrust, Meerrettichsauce, Bouillongemüse, Salzkartoffeln 15,90

Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Goa Curryrahm, Reis, Fruchtgarnitur 13,90

¼ ofenfrische bayerische Bauernente, Blaukraut und Kartoffelknödel 14,90

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



## Die Fisch-Hauptspeisen

Duett von Seezunge und Lachs in Estragonbutter mit Blattspinat und Tagliatelle 19,90

Saltimbocca vom Seeteufel, Tomatensauce, gegrilltes Gemüse, Erbsenpüree, Nudelnest 22,90

Gebratenes Zanderfilet, Mandelbutter, Brokkoli, Kartoffeln 16,90

Gegrilltes Lachsfilet, Spinatgemüse, Safranrisotto 15,90

Scholle „Finkenwerder Art“, Salzkartoffeln 15,90

Gedünsteter Kabeljau, Weißwein-Kräuterschaum, Blattspinat, Tagliatelle 16,90

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE

## Die Desserts

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,50

Vanille-Panna-Cotta auf Himbeermark 5,50

Schwäbische Apfelküchle mit Vanilleeis oder Walnußeis und Sahnetupferl 6,50

Schokoladenmousse Fruchtgelee, Obst 6,50

Bayerische Krem, Himbeermark 5,90

Halbgefrorenes Mousse von Tonkabohnen,  
karamellisierter Baumkuchen und Sauerkirschen 7,90

Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Brombeerkompott, Joghurteis 6,50

Creme Brulée, verschiedene Geschmacksrichtungen wie z.B. Karamel, Tonkabohne ab 5,50

Creme im Gläschen, z.B. Bayerische Krem, Mousse au chocolat, Panna Cotta, Schwarwälder  
Creme mit Kirschen, Mango-Frischkäsecreme, Limetten-Joghurtcreme, Aperol-Orangencreme,  
Erdbeer-Rhabarbercreme usw. ab 4,90

Tiramisu verschiedene Geschmacksrichtungen ab 4,90

Dessertetagere mit 4 verschiedenen Desserts Ihrer Wahl:

z.B. Creme Brulée, Apfelküchle, Schokoladenmousse, Parfait, Früchte,  
Schokotörtchen, frische Früchte der Saison, Früchte im Schokomantel, Tiramisu, Creme im  
Glas

Pro Person zwischen 5,90 und 8,90

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



## Schmankerl zu später Stunde

2 Stück Weiße mit ofenwarmer Breze und süßem Senf 5,90

Portion ofenwarmer Leberkäse mit Breze und Senf 6,90

Hausgemachte feurige Gulaschsuppe mit Bauernbrot 5,90

Deftige Leberknödelsuppe 5,90

Käsewürfel am Spießchen garniert mit frischen Früchten und Salzgebäck  
Pro Spieß 6,50

Bayerische Tapas auf der Etagere 7,50

### **Käsebüffet**

mit internationaler Käseauswahl, Garnituren wie Radieschen, Rettich, Trauben, etc.,  
Brotauswahl, Baguette und Butter  
pro Person 7,50

### **Bayerisch-Uriges-Imbißbüffet**

mit kleinen Brotschnittchen mit Gruibenschmalz, grober und feiner Leberwurst,  
Obazd'a, Butter und Schnittlauch, fein ausgarniert mit Radieschen, Rettich,  
kleinen Brezeln, außerdem Handwurst und Tiroler Speck (fein geschnitten) mit Meerrettich  
pro Person 8,90

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



**Die nachfolgenden Büffets servieren wir Ihnen ab 40 Personen  
(Erwachsene)**

## Büffet "Königsbrunner Wochenmarkt"

**ab 40 Personen**

**pro Person 44,00 Euro**

Hausgebeizter Lachs mit Honigsenfdillsauce  
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Schinkenauswahl mit Melone  
Tomaten Mozzarella mit Basilikum  
Kaltes Roastbeef mit Remoulade  
Italienische Anti Pasti (gebratenes, mariniertes Gemüse)  
dazu Baguette und Butter

\*\*\*

Gurkensalat, Tomatensalat, Karottensalat  
Blattsalate, zweierlei Dressings

\*\*\*

Kraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen

\*\*\*

Rinderfiletspitzen in Calvadosrahm  
Lachs mit Blattspinat im Blätterteig  
Schweinefilet am Stück gebraten

\*\*\*

Spätzle, Butterreis  
Kartoffeltaler, Gemüseauswahl

\*\*\*

Internationales Käsebrett mit Brotauswahl und Butter

\*\*\*

Eisbombe  
Fruchtsalat  
Bayerische Crème

# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE



## Schwäbisch Bayerisches Büffet

ab 40 Personen

pro Person 26,00 Euro ohne Käse

pro Person 32,00 Euro mit Käse

### HAUPTGERICHTE (bitte 4 davon auswählen)

Kassler im Brotteig  
Ofenfrische Schweinshaxen in Dunkelbier gebraten  
Kalbshaxen  
Entenbraten  
Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsahnesauce  
Gefüllte Schweinsbrust mit Semmelknödelfüllung

\*\*\*

### BEILAGEN UND SALATE

Semmel- oder Kartoffelknödel  
Röstkartoffeln, Butterspätzle, Schupfnudeln  
Blaukraut, Gemüse  
hausgemachter Kartoffelsalat, Krautsalat, bunte Blattsalate mit Dressing

\*\*\*

### KÄSE

Käsebrett fein ausgarniert  
mit Butter und Brotauswahl

\*\*\*

### DESSERT

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus

(Gegen einen Aufpreis servieren wir Ihnen vorab gerne noch eine Suppe.)

**BESTHOTEL  
ZELLER**

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · STRASSE  
**Italienisches Buffet**

**ab 40 Personen**

**pro Person 42,00 Euro**

Prosciutto Langhirano mit Honigmelone  
Mortadella Patricia, Pastrami  
Vitello Tonnato

Mozzarella mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum  
Marinierte Antipasti

Meeresfrüchtesalat, gebratene Sardinien  
Salatbuffet mit verschiedenen Dressings  
dazu Butter, Weißbrot und Grissini

\*\*\*

Italienische Minestrone

\*\*\*

Ossobucco mit Gemüse und Würfelpommes  
Kleine Schweineschnitzel in Gorgonzolarahmsauce  
Garnelenspieße in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten  
Lasagne „Verde“  
Tortellini in Schinkensahne

\*\*\*

Italienisches Käsebrett

\*\*\*

Tiramisu  
Panna Cotta im Gläschen  
Frischer Früchtesalat



# BESTHOTEL ZELLER

RESTAURANT · HIRSCHSTUBEN · TERRASSE

## Allgemeine Geschäftsbedingungen des BEST Hotel ZELLER Königsbrunn

DATUM:

VERANSTALTUNG:

VERANSTALTER:

.....

.....

.....

- 1) Angebote sind stets freibleibend. Aufträge werden für beide Teile erst verbindlich, wenn sie durch uns schriftlich bestätigt sind. Auch sonstige Vereinbarungen sowie Änderungen von Konditionen und Nebenabreden bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.
- 2) Schriftliche Mitteilungen an unsere Kunden gelten als nach dem gewöhnlichen Postablauf zugegangen, wenn sie von uns unter der zuletzt bekannt gewordenen Anschrift abgesandt worden sind.
- 3) Die Preise für Speisen und Getränke verstehen sich in Euro; sie enthalten das Bedienungsgeld und die gesetzliche Umsatzsteuer.
- 4) Zahlungen: Die von uns erbrachten Dienstleistungen und Lieferungen sind nach Rechnungsstellung ohne Abzug sofort zur Zahlung fällig. Bei ausländischen Zahlungsmitteln gehen die Kursdifferenzen und Bankspesen zu Lasten des zur Zahlung Verpflichteten. Bei nicht rechtzeitiger Bezahlung sind wir berechtigt, bei vorherigen Mahnungen, Verzugszinsen in Höhe der jeweiligen Bankkreditkosten zu berechnen. Bei Erstgeschäften und größeren Aufträgen können wir entsprechend der erbrachten Dienstleistung Zwischenrechnungen aufstellen und Voraus- und Teilzahlungen verlangen.
- 5) Pfandrecht: An allen vom Auftraggeber eingebrachten Sachen jeder Art ist hinsichtlich sämtlicher unserer Forderungen im Zusammenhang mit dem vorangehenden Auftrag mit der Einbringung ein Pfandrecht bestellt.
- 6) Versicherungen: Eingebrachtes Gut unterliegt nicht der Haftung des Hotels. Wenn die bei uns eingebrachten Sachen gegen Feuer, Wasser, Diebstahl, Beschädigung oder jede andere Gefahr versichert werden sollen, hat der Veranstalter die Versicherung selbst zu besorgen. Bei der Vermittlung eines Versicherers sind wir Ihnen gegebenenfalls behilflich.
- 7) Für gewöhnliche Fahrlässigkeit außerhalb der wesentlichen Vertragspflichten haften wir nicht. Eine Haftung für mittelbare oder nicht vorhersehbare Schäden besteht nicht.
- 8) Ist der Besteller Kaufmann, so wird Königsbrunn bzw. Augsburg als ausschließlicher Gerichtsstand vereinbart.
- 9) Es gelten ausschließlich unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Andere Bedingungen werden auch dann nicht Vertragsinhalt, wenn wir Ihnen nicht ausdrücklich widersprechen.