

*Huberwitt*  
seit 1612

Hochzeit \_1612



Genuss. Kultur. Lebensfreude

Ihr Traumtag in Ihrer Wunschlocation

Genuss. Kultur. Lebensfreude

Stand April 2022

# Ihre Hochzeit ist zu 100% unser Ding!



## Organisation & Perfektion aus einer Hand

Sehr gerne übernehmen wir für Sie die komplette Organisation der gastronomischen Versorgung hinter den Kulissen.

Spezielle Kreationen und feine Tropfen für Anlässe jeder Art sind unser Business.

Ihr Traumtag 100% auf Sie zugeschnitten - eine Herausforderung der wir uns gerne stellen.



# Ihre Ansprechpartner



**Alexander & Sandra Huber**

Leidenschaftliche Gastgeber in 11. Generation

Huberwirt seit 1612 \* Hofmark 3 \* 84568 Pleiskirchen

08635/201

[info@huber-wirt.de](mailto:info@huber-wirt.de) \* [www.huber-wirt.de](http://www.huber-wirt.de)

# Location

- Der Huberwirt-Saal  
Bietet Platz für 110 Personen incl. Tanzfläche.  
In unserem zeitlos, ländlich gebauten Saal ist eine Guckkasten - Bühne für Ihre Band integriert.  
Die Tischkonstellationen sind mit 10er Tischen, so dass dieser sich leger füllen lässt und Ihre perfekte Hochzeitslocation wird.
- Die Vinothek / ehemals Heurigenkeller  
Bietet Platz für kleine Hochzeitsfeiern bis ca. 65 Personen.  
Gerne nutzen wir das Stüberl für einen alten Brauch auf bayerischen Hochzeiten, Ihrem Weinstüberl oder dem sog. „Brautstehlen“.
- Die Terrasse  
kann auf Anfrage und bei passendem Wetter gerne genutzt werden



# Organisatorisches

- Die Organisation & Absprache beginnt in der Regel ca. 2 Monate vorher
- 2 Termine sind für die Organisation vorgesehen (Probeessen ist nicht inklusive)
- Gerne unterstützen wir Sie bei Ablauf und bearbeiten mit Ihnen Ihre Ideen dazu
- Wir arbeiten mit weißer Tischwäsche und benutzen für Ihr Hochzeitsmenü ausschließlich Stoffservietten.
- Wir freuen uns Ihnen mit unserer langjährigen Erfahrung bei der Menü-, Getränke- und gerne auch bei der Dekorationsauswahl mit Rat und Tat zur Seite stehen.
- Natürlich übernehmen wir gerne die Gestaltung Ihrer Menükarte.
- Selbstverständlich kann Ihre Hochzeit - Location am Vortag nach Absprache dekoriert werden (zu beachten dabei ist das wir ab 17.45 wieder Gäste empfangen und dann der Transport der Deko abgeschlossen sein muss)

# Aperitif \_ was Spritziges zum Start

Ein guter Start zum perfekten Tag  
Wir haben die perfekte Auswahl in der besten Qualität für Sie.

Ein Glas Sekt für die Damen ein kleines Pils für die Herren?  
Haben wir in jeder Preisklasse für sie eingekühlt.

- |  |       |         |
|--|-------|---------|
| • Secco, Schmitts Kinder, Franken        | 0,75l | 30.00 € |
| • Winzersekt von Raumland, Rheinhessen   | 0,75l | 45.00 € |
| • Winzersekt 1900 von Van Volxem         | 0,75l | 65.00 € |
| • Champagner Laurent Perrier, brut       | 0,75l | 85.00 € |
| • Prisecco von Jörg Geiger (Alkoholfrei) | 0,75l | 27.00 € |

Gerne bieten wir Ihnen je nach Jahreszeit hausgemachten Sirup und Fruchtmark zum Mischen an.  
Natürlich versorgen wir Sie auch mit hochwertigen Säften und Nektaren.

Oder wie wäre es mit einem kleinen Bier oder Apero?

- |                          |               |       |         |
|--------------------------|---------------|-------|---------|
| • Pfiff                  | Trumer Pils   | 0,20l | 3,20€ € |
| • Classic                | Trumer Pils   | 0,30l | 4,20 €  |
| • Bayerischer Champagner | Hopf Weißbier | 0,20l | 3,00 €  |
| • Aperitif des Tages     |               |       | 8,50 €  |

# Was wäre Ihr Fest ohne den richtigen Tropfen ...

Unsere Sommeliers haben eine kleine, aber feine Auswahl für Sie zusammengestellt  
Ob Tischwein oder auch fürs Brautstehlen - wir finden das Richtige für Sie und ihre Gäste

Not a Drink, just Wine - Tischwein eine kleine Auswahl ...

- |   |       |         |
|---|-------|---------|
| • Weißburgunder Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz             | 0,70l | 28,50 € |
| • Saar Riesling, Van Volxem, Wiltingen, Saar                    | 0,70l | 31,00 € |
| • Grüner Veltliner „Kammern“, Weingut Hirsch, Kammern           | 0,70l | 35,00 € |
| • Cabernet Sauvignon Rose, Felix Mayer Themel, Asselheim, Pfalz | 0,70l | 30,00 € |
| • Cuvee Ursprung Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz            | 0,70l | 28,50 € |
| • Carnuntum Cuvee, Gerhard Markowitsch, Carnuntum               | 0,70l | 31,00 € |



Speziell fürs Brautstehlen haben wir eine Qualitätsauswahl zusammengestellt...

- Grüner Veltliner, Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal 1,00l 26,00 €
- Riesling Weingut Künstler, Rheingau 1,00l 26,00 €
- Zweigelt, Weingut Pöckl, Burgenland 1,00l 26,00 €

Beim Weinstüberl servieren wir Ihnen klassisch Salzgebäck & Barfood dazu.

Gerne machen wir Ihnen Käsegebäck und Canapes dazu!

- Canape mit Schinken und Käse
- Canape mit Lachsforelle
- Canape mit Beef Tatar
- Käsegebäck

2 Stück 4.00 € / 3 Stück 5.00 €

**Sie sind ein Weinkenner & Gourmet - Lust auf mehr ?  
Können wir aus unserem Restaurantsortiment über 400 Positionen an Weinen anbieten!  
Lassen Sie sich beraten und von der Auswahl überraschen**

## Ein kleiner Auszug aus unserem Getränkeangebot

- |  |       |        |
|--|-------|--------|
| • Tafelwasser Spritzig oder Still        | 0,70l | 5,00 € |
| • Vöslauer Wasser still oder prickelnd   | 0,70l | 7,50 € |
| • Obertrumer Hell – Zwickl               | 0,50l | 4,20 € |
| • Tegernseer Hell                        | 0,50l | 4,50 € |
| • Hopf Weißbier                          | 0,50l | 4,20 € |
| • Trumer Pils                            | 0,33l | 4,20 € |
| • Fritz Cola, Zuckerfrei oder Orange     | 0,20l | 3,20 € |
| • Fruchtsaft Schorle (Mit Wolfra Säften) | 0,50l | 4,20 € |
| • Cola Mix                               | 0,50l | 4,00 € |

**Werfen Sie einen Blick in unser komplett Sortiment**

# Bayerisches Frühstück

Eine Hochzeit in Tracht und nach Brauchtum braucht ein Paar frische Weiße vorm 12 Uhr läuten und vor der Kirche sowieso. Gerne organisieren wir Ihnen ein Traditionelles „Weißwurstschmaus“ mit hausgemachten Weißwürsten vom Huberwirt!

- 1 Paar Weißwürste aus eigener Produktion mit Senf & frischer Breze 6,00 €

# Nachmittagskaffee

Kaffee & Kuchen dürfen bei jeder Feierei natürlich nicht fehlen. Wir haben auch hier höchsten Qualitätsanspruch und arbeiten mit einer regionalen Rösterei zusammen. Ebenso versüßen unsere Pâtisseries gerne Ihre Kuchenauswahl, bereiten Ihnen eine aufregende Candybar und viele Süßigkeiten zu.

- Wiener Sacher 40.00 €
- Erdbeer Sahne Torte 33.00 €
- Gedeckte Apfeltorte 30.00 €
- Himbeer Kuchen 33.00 €
- Erdbeerkuchen 33.00 €
- Schokoladen Passionsfruchttorte 36.00 €
- Schokosahne Torte 36.00 €
- Eierlikörtorte 36.00 €
- Spanische Vanille Torte 36.00 €
- Käse Kuchen 33.00 €
- Guglhupf 30.00 €

Kaffee am Nachmittag (so viel Ihre Gäste möchten) berechnen wir mit 8,00 € pro Person  
Tellergeld für selbstmitgebrachten Kuchen mit 3,00 € pro Person



Unsere Sweets & Candy Bar eine perfekte Auflockerung ...

- Cake Pops
- Macarons in verschiedenen Farben
- Gebrannte Mandeln
- Diverse Pralinen
- Topfenteilchen & Tartletts
- Kleine Erdbeer & Himbeerschnitten
- Profiteroles mit Vanillecreme
- Wiener Sacher
- Sweets

15,00 € pro Person

Gerne dürfen Sie auch Ihre eigenen Kuchen & Gebäckkreationen mitbringen.  
Hier gilt folgendes zu beachten:

- Wir übernehmen für Qualitätsmängel und dadurch evtl. entstandene gesundheitliche Folgen keinerlei Verantwortung (Hierfür müssen Sie eine Vereinbarung unterzeichnen)
- Wir behalten uns das Recht vor beschädigte & nicht den Standards des Huberwirts, sowie des Gesundheitsamtes entsprechende Kuchen auszusortieren und Ihnen wieder zurückzugeben. (Dies gilt ebenso für Hygienemängel)
- Das Hochzeitspaar muss eine Woche vor der Hochzeit eine Detailliste der Kuchen und Backwaren abgeben. Diese muss den Namen des Herstellers, eindeutige Kennzeichnung des Kuchens und Allergiehinweise, Erstellungsdatum & Kühlkette beinhalten.
- Sie können natürlich die Kuchen am Abend vor der Hochzeit bei uns kaltstellen.
- Bäckereien und Konditoren können erst am Tag der Hochzeit anliefern.
- Diese müssen ebenso den obengenannten Nachweis der Herstellung, Allergien & Kühlkette erbringen.

## Nachmittagsbrotzeit

Sie möchten Ihren Hochzeitsgästen einen kleinen Snack am Nachmittag bieten

- Platten mit kalten Braten & Aufschnitt
- Speck, Schinken & Salami
- Tafelspitzsülzchen
- Käseplatte mit Chutney
- Wurstsalat & Fleischsalat
- Pastasalat & Antipasti
- Caprese\_Kirschtomaten & Mozzarella
- Hendlsalat mit Curry
- Tomatenfisch & Sauer eingelegtes
- Mini Wiener Schnitzerl. Kalbsfleischpflanzerl. Leberkäse
- Brotvariation mit Butter & Aufstrich

9,50 € pro Person



# Kulinarische Highlights für Ihre Hochzeitsparty

Zusammen mit unserem Chef Alexander Huber und seiner phantastischen Küchencrew können Sie sich Ihr Wunschmenü oder viele andere Leckereien zusammenstellen lassen

Einige kulinarische Themen haben wir für Sie vorbereitet:

- **Fingerfood & Kleinigkeiten für Ihre Party**
- **Fine Dining**
- **Unsere Signatur**
- **Traditional 1612**

- **Finger Food & Kleinigkeiten für Ihre Hochzeits Party**

#### **Fingerfood zum Apero oder auch am Nachmittag**

- Beef Tatar | Avocado
- Garnelen Cocktail | Früchte
- Tomaten - Melonen Gazpacho
- Gebeizte Lachsforelle | Rettich | Schnittlauch
- Kalb - Forellenröllchen | Gurke | Kaviar
- Pastrami vom Superhuhn | Bayerischer Reis | fermentierter Spargel
- Ziegen Frischkäsepraline gebacken | Spitzkohl & Gewürzmayonnaise
- Kalbsröllchen mit Erdäpfel | Gurke | Sauerrahm
- Quiche Lorraine - Lauch & Zwiebelkuchen
- Renkenmatjes | Rote Zwiebel | Apfel
- Rehpflanzerl | Erdäpfel & Kohlrabigemüse
- Herrenschokolade | Kirschen
- Zitronencrepe | Erdbeeren

4.50 € pro Stück

#### **Mitternachtsnack**

- Kleine Currywurst im Glas
- Leberkäsesemmeln
- Asiatische Tom Kha Gai Suppe ( Alternativ andere scharfe Suppe)
- Parmesan & Käsecanapes
- Sandwich (Vegetarisch & hausgemachter Schinken)

9.50 € pro Person

Der Fantasie sind im Fingerfood Bereich keine Grenzen gesetzt. Wir beraten Sie gerne und versorgen Sie mit kreativen Ideen und Genüssen.

- **Menü Beispiele Fine Dining**

Bio Brot | Braune Butter | Jordan Olivenöl | Aufstrich

\*

Schlemmerschnitte von der Lachsforelle | Gurke & Avocado

\*

Bauernhendl & Münchner Garnele | Kuckeruz | Purple Curry

\*

Ochenschulter 64°/ 26h | Reherl | Schmorjus | Selleriepüree | Reherlknöderl

\*

Schokoladenbanane | Schwarzer Holunder | Alztaler Buttermilch

70,00 € pro Person

---

Bio Brot | Braune Butter | Jordan Olivenöl | Aufstrich

\*

Iberico Schwein (Secreto) | Muscheln | grüner Spargel | Avocado | Goldrübe

\*

Roastbeef vom Ochsen | Schmorjus | Artischockenpüree | Raviolo | geschmolzene Tomaten

\*

Schwarzwälder Kirsch JRE Edition

58,00 € / pro Person

---

## **Das Hochzeitsmenü**

Bio Brot | Braune Butter | Aufstrich | Jordan  
Olivenöl

\*

Knusper Langostinos | Gurke & Avocado | Wasabi & Schnittflauchsauce

\*

Hochzeitssuppe „1612“ | 2 erlei Einlagen | feines Gemüse

\*

lauwarme Lachsforelle | Baharat | hangerollter Cous Cous | Aubergine | Erdäpfelschaum

\*

Roastbeef vom Ochsen | Schmorjus | Artischockenpüree | Raviolo | geschmolzene Tomaten

\*

Bussi Baby | Rote Früchte | karamellisiertes weißes Schokoladeneis

80,00 € / pro Person

90,00 € / pro Person ( mit Lachsforelle)

- Menü Beispiele Unsere Signatur

Biobrot | Braune Butter | Jordan Olivenöl | Aufstrich

\*

Kalb & Forellentatar | eingelegte Pilze | Schnittlauchbrot | Wachtelei

\*

Lauwarme Saibling | Holundervinaigrette | grüner Apfel & Petersilie

\*

Lugeder Entenbrust | Topfen – Serviettenknöderl | Spitzkraut & Schwammerl (oder Blaukraut)

\*

Schokoladen – Passionsfrucht Schnitte | Sauerrahmeis

68,00 € / pro Person

---

Biobrot | Braune Butter | Jordan Olivenöl | Aufstrich

\*

Lachsforelle | Gurken & Radieserl | Kren

\*

Geschmorte Kalbschulterscherz | 7 Kräutergraupenrisotto | Schwammerl & Zuckerschoten

\*

Topfenknöderl & Eis | Wachauer Marille

45,00 € / pro Person

### Menü Beispiele Traditional 1612

Biobrot | Braune Butter | Jordan Olivenöl | Aufstrich

\*

Backhendl mit Romanasalat | Tomaten | Frenchdressing | Bergkäse

\*

Hochzeitssuppe „1612“ 2 erlei Einlagen (nach ihrer Wahl)

\*

Schweinefilet im Speckmantel | Rahmsauce | Serviettenknöderl | Karotten & Wilder Broccoli  
Oder

Lachsforelle gebraten | Erdäpfel – Schnittlauchpüree | Fenchel | Beurre Blanc

\*

Vanille Sauerrahm Schnitte | marinierte Beeren | Vanilleeis

59,00 € / pro Person

---

Biobrot | Braune Butter | Jordan Olivenöl | Aufstrich

\*

Schaumsuppe von Erdäpfeln & Sellerie | ein Hobel Trüffel

\*

Rostbraten von der Ochsenlende | knusprige Zwiebeln | Bohnen | Rosmarinerdäpfel  
oder

Knusperwels | Kohlrabi Graupen | Wilder Blumenkohl | Petersiliensauce

\*

Dreierlei Sorbets | Mandelhippe | Erdbeeren

45,00 € / pro Person

Unser Chef Alexander Huber

steht Ihnen mit Rat und Tat zur Seite bei der Auswahl Ihres Menüs.  
Weitere Ideen und Vorschläge haben wir selbstverständlich noch für Sie bereit.

Wir empfehlen Ihren Gästen gerne eine Auswahl von max. 2 Hauptgängen allerdings spricht unsere Erfahrung, um einen reibungslosen schnelleren Ablauf zu garantieren, eher für einen gut ausgesuchten Hauptgang.

Selbstverständlich bitten wir sie Allergien, Vegetarier und Unverträglichkeiten nach Möglichkeit vorher anzumelden, dies soll aber an Ihrem Traumtag unsere Sorge sein.

## Keine Party ohne Bar !



Ein gutes Fest braucht eine gute Bar - Longdrinks, Classic Cocktails, Sours oder Gin Tonics.  
Selbstverständlich können wir auch das und organisieren Ihnen das gerne. Mit unseren Partnern Reisetbauer Qualitätsbrand, sowie Lantenhämmer Brände haben wir dafür beste Voraussetzungen und perfektes know how.



# Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Hochzeitsbesprechungen sowie Locationbesichtigung nur nach vorheriger Terminabsprache
- Gedeckpreis 6,00 € / pro Person
- Stuhlhussen werden mit 5,00 € pro Stuhl berechnet
- Ab 0.00 Uhr wird jede angefangene Stunde ein Mindestumsatz von 300 € berechnet (selbstverständlich wird dieser mit dem tatsächlichen Umsatz verrechnet)
- Locationwechsel wie z.B bei Brautstehlen oder Apero ist grundsätzlich nicht möglich. (Wir behalten uns das Recht auf Umsatzausfall vor)
- Das Angebot gilt ab 80 Personen - und sieht einen Mindestumsatz von 10000 € vor (bei weniger Gästen erstellen wir gerne ein individuelles Restaurant Angebot)
- Wir berechnen keine Saalmiete / dafür aber eine Organisation & Unkostenpauschale von 500 €
- Für die Dauer der Hochzeit ist unser Restaurant exklusiv für Sie und Ihre Feier gebucht
- Das Recht der Vorkasse behalten wir uns vor und wird ab dem Zeitpunkt der fixen Reservierungszusage in Höhe von 35% fällig (vom Mindestumsatz). Selbstverständlich wird selbige bei Abschlussrechnung abgezogen
- 7 Tage vor dem Hochzeitstermin ist die genaue Gästeanzahl schriftlich anzugeben
- Diese wird mit Kulanz von max. 2 Personen abgerechnet
- Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer
- Die Zahlungsmodalitäten sind vorab zu klären
- Der Verzehr von Getränken & Speisen der Band, Fotograf, Filmer sowie Weddingplaner(oder ähnlichen) ist vom Hochzeitspaar komplett zu übernehmen
- Bands, Musiker und DJ`s können am Tag der Hochzeit aufbauen
- Der Abbau der Musiker muss max. 80 Minuten nach Ende des Events erledigt sein
- Die Band muss sich an die örtlichen Vorschriften halten (z.B. übertriebene Lautstärke)
- Den Anweisungen des Wirts ist im allgemeinen Folge zu leisten
- An Musiker werden grundsätzlich keine Spiritousen und Bargetränke ausgeschenkt
- Diverse Hygiene Vorfälle auf der Toilette oder auf dem Gelände werden pro Vorfall mit 350,00 € berechnet (Dies gilt u.a. auch für die Band und Draufgeher)
- Kaputte Gegenstände sind neuwertig zu ersetzen (Dies gilt für sämtliche Dekoartikel, Glasscheiben & diverse Einrichtungsgegenstände)
- Bei grob fahrlässigen Verhalten von Gästen wie Gewaltanwendung oder Hassparolen behalten wir uns das Recht des Hausverbots vor

# Partner

**Ein perfektes Feien und Hochzeitserlebnis ist nicht möglich ohne TOP Partner:**

- Floristin Schrankl, Gangkofen
- Liquid Loop, Barcatering, Höslwang
- Alles Klar, München oder Rosenheim
- Bäckerei Gruber, Pleiskirchen
- Bäckerei Steinleitner, Straubing
- Geflügelhof Lugeder
- Original Beans, Schokolade
- Keltenhof, Filderstadt
- Metzgerei Korn, Neumarkt St. Veit
- Früchtehaus Müller, Mettenheim
- Steiner Gemüse, Kirchweidach
- Brauerei Trumer Pils, Obertrum
- Alztaler Hofmolkerei, Garching
- Weingut Schneider, Pfalz
- Weingut OTT, Feuersbrunn
- Weingut Hirsch, Kamptal
- Weingut Van Volxem, Saar
- Weinhandelshaus Döllerer, Golling
- Qualitätsbrand Reistebauer, Axberg
- Destillerie Lantenhammer, Schliersee
- Kaffee Rechenauer, Scheching
- Rungis Express, Meckenheim
- Otto Gourmet, Heinsberg
- Bos Food, Meerbusch
- Jordan Olivenöl, Solingen
- Tabak & Getränke Grätz, Mühldorf

*Huberwirt*  
seit 1612

KULTUR | GENUSS | LEBENSFREUDE

Huberwirt seit 1612  
Inh. Alexander Huber  
Hofmark 3  
84568 Pleiskirchen

Tel: 08635/201  
[info@huber-wirt.de](mailto:info@huber-wirt.de)  
[www.huber-wirt.de](http://www.huber-wirt.de)

GENUSS.KULTUR.LEBENSFREUDE

Ihre unvergessliche Hochzeit ist unser Ding !