

Huberwitt
seit 1612

Hochzeit _1612



Genuss. Kultur. Lebensfreude

Ihr Traumtag in Ihrer Wunschlocation

November 2023

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



Sandra & Alexander Huber

Leidenschaftliche Gastgeber in 11. Generation

Huberwirt seit 1612 * Hofmark 3 * 84568 Pleiskirchen

08635/201

info@huber-wirt.de * www.huber-wirt.de

Location

- Der Huberwirt-Saal bietet Platz für max. 110 Personen incl. Tanzfläche.
In unserem zeitlos, ländlich gebauten Saal ist eine Guckkasten - Bühne für Ihre Band integriert.
Die Tischkonstellationen sind mit runden 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 Glas Sekt für die Damen ein kleines Pils für die Herren?

Ein guter Start zum perfekten Tag ?

Wir haben die perfekte Auswahl in der besten Qualität für Sie und in jeder Preisklasse für sie eingekühlt.

- | | | | |
|--|---------------|-------|---------|
| • Secco, Schmitts Kinder, Franken | | 0,75l | 35.00 € |
| • Winzersekt von Raumland, Rheinhessen | | 0,75l | 49.00 € |
| • Winzersekt 1900 von Van Volxem | | 0,75l | 69.00 € |
| • Champagner Laurent Perrier, brut | | 0,75l | 85.00 € |
| • Prisecco von Jörg Geiger | (Alkoholfrei) | 0,75l | 35.00 € |

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 | 4,00 € |
| • Aperitif des Tages | | | 8,50 € |

Was wäre Ihr Fest ohne den richtigen Tropfen ...

Unsere Sommeliers haben eine kleine, aber feine Auswahl für Sie zusammengestellt

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

- | | | |
|---|-------|---------|
| • Weißburgunder Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz | 0,70l | 33,00 € |
| • Saar Riesling, Van Volxem, Wiltingen, Saar | 0,70l | 39,00 € |
| • Grüner Veltliner „Kammern“, Weingut Hirsch, Kammern | 0,70l | 35,00 € |
| • Cabernet Sauvignon Rose, Felix Mayer Themel, Asselheim, Pfalz | 0,70l | 33,00 € |
| • Cuvee Ursprung Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz | 0,70l | 33,00 € |
| • Carnuntum Cuvee, Gerhard Markowitsch, Carnuntum | 0,70l | 33,00 € |



Für das Weinstüberl servieren wir Ihnen klassisch Salzgebäck & Barfood dazu. Gerne machen wir Ihnen Canapes dazu!

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

2 Stück 4.50 € / 3 Stück 6.50 €

- Sie sind ein Weinkenner & Gourmet - Lust auf mehr?
Gerne können wir Ihnen aus Weinkarte über 500 Positionen an Weinen anbieten!
Lassen Sie sich beraten und von der Auswahl überraschen

Ein kleiner Auszug aus unserem Getränkeangebot

• 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 €

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 „Weißwuarschtessn“ mit hausgemachten Weißwürsten vom Huberwirt!

- 1 Paar Weißwürste aus eigener Produktion mit Senf & frischer Breze 7,50 €

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 Patissiers gerne Ihre Kuchenauswahl, bereiten Ihnen eine aufregende Candybar und viele Süßigkeiten zu.

- Wiener Sacher 44.00 €
 - Erdbeer Sahne Torte 36.00 €
 - Gedeckte Apfeltorte 35.00 €
 - Himbeer - oder Erdbeerkuchen 35.00 €
 - Schokoladen Passionsfruchttorte 39.00 €
 - Eierlikörtorte 39.00 €
 - Spanische Vanille Torte 39.00 €
 - Käse Kuchen 36.00 €
 - Guglhupf 33.00 €
- Kaffee am Nachmittag (so viel Ihre Gäste möchten) berechnen wir mit 9,50 € pro Person
 - Tellergeld für selbstmitgebrachten Kuchen mit 3,50 € pro Person



Unsere Sweets & Candy Bar eine perfekte Auflockerung:

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

18,00 € 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 die Kuchen am Abend vor der Hochzeit nach Absprache bei uns kaltstellen.
- Bäckereien und Konditoren können erst am Tag der Hochzeit anliefern (ab 9.30 Uhr).
- 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 von Affineur Waltmann, Jamei Leibspeis & Parmiggiano mit Chutney
- Wurstsalat #ah1612
- Antipasti & Sauer eingelegtes Gemüse
- Caprese_Kirschtomaten & Mozzarella
- Hendlsalat mit Curry
- Mini Leberkäse mit Senf
- Hausgemachter Tomatenfisch im Glaserl
- Mini Wiener Schnitzerl & Mini Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat
- Brotvariation mit Butter & Aufstrichen

12,00 € pro Person

Kulinarische Highlights für Ihre Hochzeitsparty

Zusammen mit unserem Chef Alexander Huber und seiner fantastischen 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 Aperero oder auch am Nachmittag

- Beef Tatar | Eiercreme | Brotchip
- Garnelen Cocktail | Mais
- Gurken Meerrettich Gazpacho
- Gebeizte Lachsforelle | Rona | Schnittlauchsauce
- Kalb – Forellenröllchen | Gurke | Kaviar
- Pastrami vom Superhuhn | Salat vom Bayerischer Reis | fermentierter Spargel | Umami
- Ziegentopfenpraline gebacken | Spitzkohl & Gewürzmayonnaise
- Renkenmatjes | Rote Zwiebel | Apfel
- Rehpflanzerl | Erdäpfel & Kohlrabigemüse
- Falsche Minitomate | Basilikumcreme
- Schweinebauch | Krabben | Pfirsich
- Roastbeef | Wachtelei | Wildkräuter Remoulade
- Herrensokolade | Kirschen
- Zitronencrepe | Erdbeeren

4.50 € pro Stück

Mitternachtssnack

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| • Currywurst im Glas | 5.50 € |
| • Leberkäsesemmeln | 2.50 € |
| • Scharfe Nudelsuppe | 5.50 € |
| • Rindssuppe mit Nudeln & Tafelspitz | 5.50 € |
| • Parmesan & Käsecanapes | 5.50 € |

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

*

Marinierte Seeforelle | Gurke & Radieserl | Sauerampfersud | Rote Zwieberl

*

Bauernhendl & Münchner Garnele | Kuckeruz | Purple Curry Jus

*

Kalbsrücken & Backerl | Kräuterseitlinge | Selleriepüree | Erdäpfel Baunkerl

*

Schokoladenbanane | Schwarzer Holunder | Alztaler Buttermilch

90,00 € pro Person

Bio Brot | Braune Butter | Jordan Olivenöl | Aufstrich

*

Knusper Langostinos | Gurke & Avocado | Wasabi & Schnittlauchsauce

*

Roastbeef vom Ochsen | Jus & Sc. Choron | Artischockenpüree | Raviolo | geschmolzene Tomaten

*

Himbeerschnitte #ah1612 | Pistazieneis

72,00 € pro Person

Das Hochzeitsmenü

Bio Brot | Braune Butter | Jordan Olivenöl | Aufstrich

*

Eingelegte Lachsforelle | Bunte Tomaten | Estragon

*

Hochzeitssuppe „1612“ | 2 erlei Einlagen | feines Gemüse

*

Nudeltascherl von Garnelen, Fenchel & Kräutern | Brathuhnfond | Artischocke & Karotte

*

Ochenschulter 36 /72° | Schmorjus | Pastarolle mit Parmesan | Zucchini & Reherl

*

Bussi Baby | Kirschen | karamellisiertes weißes Schokoladeneis

89,00 € pro Person

99,00 € pro Person (mit Lachsforelle)

Menü Beispiele Unsere Signatur

Biobrot | Braune Butter | Jordan Olivenöl | Aufstrich

*

Kalb & Forellentatar | eingelegte Pilze | Wildkräutercreme | Schnittlauchbrot | Wachtelei

*

Lauwarme Saibling | Holundervinaigrette | grüner Apfel & Petersilie

*

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

*

Schokoladen – Passionsfrucht Schnitte | Sauerrahmeis

82,00 € pro Person

Biobrot | Braune Butter | Jordan Olivenöl | Aufstrich

*

Schlemmerschnitte von der Lachsforelle | Gurke & Rettich | Krenmayo

*

Geschmorte Kalbschulterschertl | 7 Kräutergraupenrisotto | Schwammerl & Zuckerschoten

*

Topfenknöderl & Eis | Wachauer Marille

50,00 € / pro Person

Menü Beispiele Traditional 1612

Biobrot | Braune Butter | Jordan Olivenöl | Aufstrich

*

Backhendl mit Romanasalat | Tomaten | Frenchdressing | Bergkäse

*

Hochzeitssuppe „1612“ 2 erlei Einlagen

*

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

Lachsforelle gebraten | Erdäpfel – Schnittlauchpüree | Karotten Kohlrabi | Beurre Blanc

*

Mousse von helle & Dunkler Schokolade | Erdbeeren | Erdbeerjoghurteis

68,00 € / 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

*

Grießknöderl mit Nougat gefüllt | Mohnis | Mandelhippe | Waldbeeren

50,00 € / pro Person

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 Trautag unsere Sorge sein.

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.

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 Lantenhammer Brände haben wir dafür beste Voraussetzungen und perfektes know how.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

- Hochzeitsbesprechungen sowie Locationbesichtigung nur nach vorheriger Terminabsprache
- Gedeckpreis 8,50 € / pro Person
- Stuhlhussen werden mit 6,00 € pro Stuhl berechnet
- Ab 0.00 Uhr wird jede angefangene Stunde ein Mindestumsatz von 400 € berechnet (selbstverständlich wird dieser mit dem tatsächlichen Umsatz verrechnet)
- Locationwechsel in ein anderes Restaurant oder ähnliches wie z.B bei Brautstehlen oder Apero ist grundsätzlich nicht möglich. (Wir behalten uns das Recht auf Umsatzausfall vor)
- Locationwechsel innerhalb des Restaurants berechnen wir mit 400 €
- Das Angebot gilt ab 75 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 750 €
- 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 diese bei Abschlussrechnung abgezogen
- 7 Tage vor dem Hochzeitstermin ist die genaue Gästeanzahl schriftlich anzugeben
- Diese wird mit Kulanz von max. 1 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 & wird vor dem Event abgestimmt
- Bands, Musiker und DJ`s können am Tag der Hochzeit aufbauen
- Der Abbau der Musiker muss max. 60 Minuten nach Ende des Events erledigt sein
- Die Band muss sich an die örtlichen Vorschriften halten (z.B. übertriebene Lautstärke)
- Den Anweisungen des Wirts & der Restaurantleitung ist im allgemeinen Folge zu leisten
- An Musiker werden grundsätzlich keine Spirituosen und Bargetränke ausgeschrieben
- Diverse Hygiene Vorfälle auf der Toilette oder auf dem Gelände werden pro Vorfall mit 380,00 € 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

Huberwirt
seit 1612

KULTUR | GENUSS | LEBENSFREUDE

Huberwirt seit 1612
Inh. Alexander Huber
Hofmark 3
84568 Pleiskirchen

Tel: 08635/201
info@huber-wirt.de
www.huber-wirt.de

GENUSS.KULTUR.LEBENSFREUDE

Ihre unvergessliche Hochzeit ist unser Ding !