



# Bankettmappe

## Herbst-Winter

Das himmlische Gasthaus, **der Andechser am Dom**, verbindet Zeitgeist mit Tradition.

Seit der Gründung, durch die Familie Krätz im Jahre 1994, zeichnet sich der Andechser am Dom durch freundlichen, kompetenten Service, sowie seine hervorragend, zubereitete regionale Küche aus.

### HIMMLISCHE FESTE FEIERN

Besondere Feste im Leben benötigen besondere Orte – genau das finden Sie bei uns im Andechser am Dom!

Wir beraten und unterstützen Sie sehr gerne bei Ihrer Veranstaltung und freuen uns, Sie persönlich für ein Gespräch im Andechser begrüßen zu dürfen.

Wir freuen uns auf Sie im Andechser am Dom!

Ihre Familie Krätz  
mit dem gesamten Team



Andechser am Dom  
Gaststättenbetriebs GmbH  
Büro: Schäfflerstraße 8  
80333 München  
Geschäftsführung Stefanie Krätz

Telefon +49 (0)89-24 29 29 20  
Telefax +49 (0)89-29 54 42  
E-Mail: [info@andechser.de](mailto:info@andechser.de)  
HBR München 107542  
Ust.ID-Nr.: DE 166759009

Commerzbank München  
BLZ 700 800 00  
Konto-Nr. 300697900  
BIC DRES DE FF 700  
IBAN DE 82 7008 0000 0300 697900

## **Veranstaltungen**

Ab 15 Personen servieren wir unseren Gästen ein einheitliches Menü, um unserem hohen Standard an Qualität gerecht zu werden.

Das Menü beinhaltet Vorspeise, Hauptgang und ein Dessert und oder einen Schnaps.

Senden Sie uns bitte die Auftragsbestätigung ausgefüllt und unterschrieben zurück, damit wir Ihnen die Reservierung bestätigen können.

## **Menüauswahl**

Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste aus.

Gerne können Sie sich aus den unten aufgeführten Gerichten auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Sollten sich unter Ihren Gästen Allergiker oder Vegetarier befinden, teilen Sie uns dies bitte mit. Gerne erfüllen wir nach Möglichkeit spezielle Wünsche.

Bitte teilen Sie uns Ihre Menüauswahl 14 Tage und die Anzahl der Gäste mindestens 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mit. Diese Zahl gilt für uns als Berechnungsgrundlage.

Wir erlauben uns, pro Brezn € 1,20 zu berechnen.

## **Umsatzgarantie**

Buchen Sie einen unserer Bereiche exklusiv, berechnen wir eine Umsatzgarantie, die sich aus dem Umsatz von Speisen und Getränken zusammensetzt. Wird diese nicht erreicht, stellen wir Ihnen die Differenz als Raummiete in Rechnung.

Benediktiner Stube: € 3.500,-

Münchner Kindl Stube: € 2.500,-

Domherren Stube: € 5.500,-

## **Bezahlung per Rechnung**

Wir bitten Sie, Ihre Rechnung vor Ort in Bar, per EC-Karte oder per Kreditkarte zu begleichen. Bei Zahlung auf Rechnung benötigen wir die von Ihnen ausgefüllte und unterschriebene Auftragsbestätigung und eine Kostenübernahme.

Alle Preise verstehen sich pro Gast und enthalten die gesetzlich geltende Umsatzsteuer.

Trinkgeld ist nicht im Preis enthalten.

Unsere Mitarbeiter im Service und der Küche geben sich besondere Mühe und würden sich daher sehr über ein Trinkgeld freuen.

## **Zusätzliche Leistungen**

Gerne stellen wir Ihnen Tischwäsche (Tischdecken) zur Verfügung. Hierfür berechnen wir € 2,50 pro Person.

Auf Wunsch erstellen wir für Sie individuelle Menü- und Getränkekarten mit Ihrem Logo. Hierfür berechnen wir € 3,00 pro Stück.

## Empfehlungen des Hauses

### Aperitif | Wein

Aperol Spritz (Vino Frizzante, Soda, ein Schuss Aperol und Orange)	0,2	€ 6,50
Hugo (Vino Frizzante, Holunder und Minze)	0,2	€ 6,50
Prosecco Valdo (di Valdobbiadene Brut)	0,75	€ 32,00
Ayala Bollinger Brut Majeur	0,75	€ 60,00
Laurent Perrier La Cuveé	0,75	€ 85,00
Ruinart Champagner Brut Rosé	0,75	€ 120,00

### Weißweine

2018 Chardonnay & Weissburgunder VDP Weingut Knipser, Pfalz, Deutschland	0,75	€ 32,00
2017 Grauburgunder Avantgarde Barrique QBA Weingut Bergdolt Reit & Nett, Pfalz, Deutschland	0,75	€ 38,00
2017 Grüner Veltliner Federspiel Weingut Emmerich Knoll, Wachau, Österreich	0,75	€ 42,00
2018 Sauvignon Blanc Winkl , DOC Kellerei Cantina Terlan, Südtirol, Italien	0,75	€ 45,00

### Rosé

2018 Miraval Rosé Cotes de Provence, AOP Miraval by Jolie Pitt & Perrin, Provence, Frankreich	0,75	€ 44,00
--	------	---------

### Rotweine

2016 Spätburgunder „Hand in Hand“ QBA Meyer-Näkel & Klumpp, Baden	0,75	€ 38,00
2017 Black Print QBA Weingut Markus Schneider, Pfalz	0,75	€ 42,00
2015 Rosso del Veronese Ripasso „Campofiorin“ IGT Masi, Veneto, Italien	0,75	€ 42,00
2015 Cabernet Franc, AOC Clau de Nell, Pays de la Loire, Frankreich	0,75	€ 50,00

## Gerichte & Menüvorschläge | nur einheitliche Auswahl möglich

### Vorspeisen

Bayerisches Biergartenschmankerl -bereits auf Ihrem Tisch eingedeckt- (Münchner Bier-Radi   Alm-Speck   Radieserl   Obazda   pikant angemachtes Rindertatar auf geröstetem Vollkornbrot   Griebenschmalz-   Schnittlauchbrote)	pro Person € 11,50
Pikant angemachtes Rindertatar mit geröstetem Vollkornbrot 100 gr.	€ 12,50
Gebratene Gänseleber   Vogersalat gebratener Speck   Kartoffeldressing   Portweinjus	€ 14,50
Wildpastetenterrine   Wildkräutersalat   Granatapfelkerne	€ 12,50
Ceasar Salad   Hähnchenbrust	€ 12,50
Getrüffelte Grießnockerlsuppe	€ 12,50
Kürbis-Ingwer Suppe	€ 7,50

### Hauptgerichte

#### **Fleisch** | Gerichte werden auf Tellern serviert

¼ Gans   Cassisblaukraut   Kartoffelknödel   Jus	€ 26,00
Hirschrücken   Serviettenknödel   karamalisierte Maronen   Kirschjus	€ 28,00
Barbarie Entenbrust   gerauchtes Selleriepüree   Rosenkohllaub   Mango-Papaya Chutney	€ 21,00
½ Ente   Blaukraut   frisch geriebene Kartoffelknödel   Jus	€ 22,00

#### **Fleisch zum Teilen**

Gerichte werden auf einer Platte in der Mitte des Tisches serviert

Chateaubriand (Rinderfilet im Ganzen)   Gemüse   Röstkartoffeln	pro Person € 35,00
Kalbskotelett   Salat   Rosmarinkartoffeln	pro Person € 29,00
Spanferkelrücken   Kartoffelknödel   Blaukraut	pro Person € 19,90

## Bayerische Schmankerlplatte

Gerichte werden auf einer Platte in der Mitte des Tisches serviert

Wiener Schnitzel   Haxe   Nürnberger Rostbratwürstl Kartoffelknödel   Kartoffel-Rucola Salat	pro Person	€ 24,00
Wiener Schnitzel   Rinderlende   Wagyu Beef Griller Kartoffel-Rucola Salat   Gemüse	pro Person	€ 34,50
Schweinebraten - frisch aus dem Rohr   Spanferkelhaxe Blaukraut   Speck-Krautsalat	pro Person	€ 18,50
Kälberne Fleischpflanzerl   Nürnberger Rostbratwürstl   Leberkäs Kartoffelsalat   Sauerkraut	pro Person	€ 16,50

## Fisch | Gerichte werden auf Tellern serviert

Zander vom Grill karamellierte Kirschtomaten   knackiges Gemüse der Saison		€ 19,50
Lachsfilet „Label Rouge“- kross auf der Haut gebraten - Zitronenbuttersauce   Blattspinat   junge Kartoffelhälften		€ 19,50

## Vegetarisches | Gerichte werden auf Tellern serviert

Andechser Käsespätzle   Birnenzwiebelschmelze		€ 12,00
Rote Beete Knödel   Parmesansauce   Pistazien		€ 16,50

## Desserts

Warmer Apfelstrudel   Vanillesoße		€ 7,50
Eismarillenknödel auf Erdbeermarksoße		€ 7,00
Schokotörtchen lauwarm   cremiges Vanilleeis		€ 8,50
Andechser Kaiserschmarrn   Apfelkompott   Vanilleeis wird auf der Platte serviert		€ 11,50

## Dessert Alternative | Schnaps

### ZIEGLER EDELOBSTBRENNEREI

• Williamsbirnenbrand	je 2 cl	€ 5,90
• Alte Zwetschge – im Holzfass gereift –	je 2 cl	€ 6,50
• Wildkirsch Nr.1	je 2 cl	€ 10,80

## Menüvorschläge unseres Küchenchefs

### „Gans oder gar nicht“

Gebratene Gänseleber | Vogerlsalat | gebratener Speck | Kartoffeldressing | Rotweinjus

◦

Gänsebraten | Cassis Blaukraut | Kartoffelknödel

◦

Eismarillenknödel

Menü p.P. 47,00 €

### „Wilde Hilde“

Wildpastetenterrine | Wildkräutersalat | Granatapfelkerne

◦

Hirschrücken | Serviettenknödel | karamalisierte Maronen | Kirschjus

◦

Apfelstrudel | Vanille Soße

Menü p.P. 48,00 €

### „Köstliche Inge“

Kürbis-Ingwer Suppe

◦

Barbarie Entenbrust | gerauchtes Selleriepüree | Rosenkohllaub | Mango-Papaya Chutney

◦

Schokotörtchen | Vanilleeis

Menü p.P. 37,00 €



## Auftragsbestätigung

### Ihre Kontaktdaten/Kostenübernahme:

<b>Firma</b>	_____	<b>Rechnungsadresse</b>
<b>Vorname/Name</b>	_____	<b>(falls abweichend)</b>
<b>Straße</b>	_____	_____
<b>PLZ/Ort</b>	_____	_____
<b>Telefon</b>	_____	_____
<b>E-Mail</b>	_____	_____

**Datum der Veranstaltung** \_\_\_\_\_  
**Gästeanzahl** \_\_\_\_\_  
**Beginn der Veranstaltung** \_\_\_\_\_

Sie erteilen uns hiermit die Erlaubnis, Ihre persönlichen Daten (Anrede, Name und E-Mail-Adresse) für den Versand unseres Newsletters mit Neuigkeiten aus unserem Hause zu verwenden.

### Hiermit bestätigen wir die Übernahme folgender Kosten:

- Umsatzgarantie in Höhe von: \_\_\_\_\_
- vorbestelltes Menü (Anzahl/Preis): \_\_\_\_\_
- getroffene Getränkewahl (insbesondere der Weine): \_\_\_\_\_
- Menükarten mit/ohne Logo für 3,00/Stück (Anzahl): \_\_\_\_\_
- Tischwäsche für 2,50 pro Person

**Datum:** \_\_\_\_\_

**Unterschrift:** \_\_\_\_\_