

Landhotel



Huber am See

Huber am See

Bankettmappe

Feste, Feiern, Veranstaltungen

2024



Was sie noch wissen sollten

Feiern direkt am See

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an der Durchführung Ihrer Veranstaltung in unserem Haus. Mit dieser Mappe möchten wir Ihnen ein paar Eckdaten und Informationen über unser Hotel und Restaurant Huber am See zur ersten Vorbereitung Ihrer Feier an die Hand geben. Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung haben wir reichlich, ob eine Feier mit rauschendem Fest oder im kleinen Kreise:

Menüvorschläge

Gerne erstellt unser Küchenchef gemeinsam mit Ihnen ein Menü ganz nach Ihrem Geschmack! Nur nach **telefonischer** Terminabsprache möglich mit Herrn Wendl (Küchenchef)

Musik

Bis **spätestens** 24.00 Uhr, muss die Musik vollständig aus sein!

Um spätestens 1.00 Uhr endet die Feier und die Gäste verabschieden sich.

Gedeckgeld & Co.

In unserem Gedeckgeld sind Kerzen, Servietten, Menükarten, und Weingläser enthalten pro Pers. € 4,50 bei Kaffee/Kuchen pro Pers. € 2,50

Zusätzlich wäre möglich:

- Blumen vom Haus, z.B. Rosen im Glas ab € 7,50
- Hussen 8 € (pro Stuhl)
- Korkgeld: 15 € (pro Flasche)
- Tellergeld: 2,50 € (pro Person)
- Beamer Leihgebühr: 35 €
- Umdecken von einer Räumlichkeit zur nächsten : wir berechnen pro Gedeck € 2.50

Hotel

Sofern Sie für Ihre Gäste Zimmer in unserem Hotel benötigen, empfehlen wir eine rechtzeitige Vormerkung / Reservierung. Bildmaterial, über unsere 42 Hotelzimmer, Informationen zu den Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie im Internet unter www.landhotel-huber.de Zimmerreservierungen telefonisch oder per Mail möglich unter 08177 / 9320

➤ **WICHTIG:**

- Bittespätstens bis 24 Std. vor Beginn der Feierlichkeit die Personenzahl mitteilen. Alles was danach noch an Personen vermindert/storniert wird, wird in Rechnung gestellt.
- Stornierung: Hotel und Restauranträume bis 14 Tage vorher kostenlos
ab 3 - 0 Tage vorher berechnen wir 50 %
- Preisangaben: alle Preise sind unter Vorbehalt, Änderungen sind möglich.

Die Räume

- Seeblick 1 bis zu 41 Pers. (exklusiv mind. 30 P.)
- Seeblick 2' bis zu 75 Pers. (exklusiv mind. 65 P.)
- Festraum bis zu 114 Pers. (exklusiv mind. 108 P.)
- Kaminstüberl bis zu 17 Pers. (exklusiv mind. 12 P.)
- Bauernstube bis 20 Pers. (exklusiv mind. 15 P.)
- Fischerstube bis 12 Pers. (exklusiv mind. 8 P.)
- Bei Sonnenschein unsere Seeterrasse /Biergarten bis zu 180 Pers. (bis 22.00 Uhr)
- Sommergarten 50 Pers. (Mai - September)
- beheizt Aufpreis € 80.-

Exklusiv: es kann Raummiete (je nach Raum/ je nach Personenzahl) **anfallen von € 50 bis 750 €**

Der schönste Tag am See

-Ein Empfang direkt am See. Ob Champagner-Sekt- Prosecco oder Canapes, ganz nach Ihrem Wunsch.

Für den extra Aufwand berechnen wir € 150,- bis € 250 (je nach Aufwand / je nach Pers.zahl)
- Für Sektempfang auf der Terrasse / Sommergearten berechnen wir € 60,- Aufpreis
Auf Wunsch: Feuerschale € 80



Landhotel



Huber am See

Huber am See

Vorspeisen (Preise pro Person)

- Gruß aus der Küche-
hausgemachtes Griebenschmalz, Obazda, Kräuterfrischkäse & Butter, Breznstangerl,
Brotkorb € 8,90
- Antipastiplatte-
verschiedene mediterrane Schmankerl in der Etagere serviert € 19,50
- Huber's Fischvorspeisenplatte in der Etagere serviert-
Aus der hauseigenen Räucherrei, Filet von der Starnberger Seerenke, Saibling, gebeizter
Lachs, hausgemachter Meeresfrüchtesalat, Sahnemeerrettich, Honig- Dilldip, Marktsalat-
Knoblauchbrot € 19,50
- Ziegenmilchkäse mit Honig gebraten, Wildkräutersalat, geröstete Nüsse
in altem Balsamico € 15,50
- Italienischer Burrata mit bunten Tomaten, Basilikum, Rucola & Knoblauchbrot € 17,50
- Vitello tonnato-
Kalbsrückenscheiben in pikanter Thunfischsauce, Kapern,
Kirschtomaten & Knoblauchbrot € 16,90
- Carpaccio von der Rinderlende mit Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Basilikum,
gehobeltem Parmesan in altem Balsamico & Olivenöl € 18,00
- Marktfrische Blattsalate mit gebratenen Egerlinge, Speckkrusterl, Kirschtomaten &
gerösteten Brotwürfel in Gartenkräuter dressing € 12,00
- Bunte frische Marktsalate mit Gartenkräuter in Hausdressing oder Essig/Öl € 8,90
- Thunfischcarpaccio mit Avocado, Zitronengras, Ingwer, Chili & Koriander in
Teriyaki- Limonensauce € 18,50
- Hausgeräichertes Saiblingsfilet an frischen Marktsalaten,
Sahnemeerrettich, Baguette € 17,90
- Marinierte Gambas auf Ananascarpaccio & frische Marktsalate, Kirschtomaten,
Basilikum in Limonen- Kräuterdressing € 16,90



Wählen aus den Gerichten für Ihr Menü

Suppen

- Festtagssuppe-
Tafelspitzbrühe mit hausgemachten Griesnockerl, Käslaiberl, Markklößchen
& Pfannkuchenstreifen € 9,00
- Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis, geröstete Kerne & Kürbiskernöl € 7,90
- Spezialität des Hauses-
Huber's Fischsuppe mit verschiedenen Edelfischfilets & Garnele, Gemüse, Kräuter,
in pikantem Tomaten-Weinsud, Knoblauchbrot € 15,00
- Kambodschanische Fischsuppe-
verschiedene Edelfischfilets, Garnele & Meeresfrüchte mit Gemüse, Ingwer, Glasnudeln,
Koriander in Zitronengras- Kokosmilch- Curryrahm € 16,50
- Radlfahrersupp'n-
Tafelspitzbrühe mit Brat- & Breznknödeleckerl, Schnittlauch € 7,50
- Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe mit Steinpilze, Egerlinge &
frische Gartenkräuter € 9,00

Vegetarisch/ Vegan

- Vegan-
Roter Kichererbsen- Kokosmilch- Curry mit Gemüse, rote Zwiebeln, Ingwer &
Koriander, Safran-Basmatireis € 18,00
- Huber's Veggi- Burger-
mit veganem Erbsen-Protein-Patty, rote Schmorzwiebeln, Chilidip, Tomate,
Gurke Rucola, gebackene Kartoffelecken, Marktsalate € 18,50
- Südtiroler Tris-
Schlutzkrapfen, Kas- & Spinatknödel mit brauner Butter,
Brösel & Parmesan, frische Marktsalate in Kürbiskernöl € 18,90
- Frisch gekochte Tagliatelle mit getrüffelter Egerling-Steinpilzrahm,
Kirschtomaten & Basilikum, Marktsalate € 20,50
- Gnocchi ai Formaggi-
Kartoffelgnocchi in Gorgonzolasahnesauce mit Tomatenwürfel & Kräuter,
dazu frische Marktsalate € 20,50



Wählen aus den Gerichten für Ihr

Hauptgerichte

-Fleisch-

Schweineschulterbraten frisch aus dem Rohr mit reschem Kruster'l, Franziskaner Biersoßerl, handgedrehte Kartoffelknödel & Speckkrautsalat € 16,90

Knusprig gebratener *Spanferkelkeulenbraten* an Franziskaner- Biersoßerl, hausgemachte Breznknödel & frische Marktsalate in Senfdressing € 22,50

Gesottener *Tafelspitz* an Meerrettichschaumsauce, frisches Gemüse & Kräuterkartoffeln € 23,50

-Ambacher Bratenauswahl-

Knusprige Schweinshax'n, Spanferkelkeule, Kalbschulterbraten & frische Bauernente mit zweierlei Soßen, Knödelvariationen & frische Marktsalate € 26,50

Gegrillte *Schweinemedallions* an getrüffelter Steinpilz-Egerlingrahmsauce, hausgemachte Spätzle & frische Marktsalate € 26,90

-Bayrisches Schmankerl-

Zarte *Ochsenbackerl* im Steinofen geschmort an Thymian- Merlotsauce, Süßkartoffelpüree, Frühlingsgemüse € 28,50

Kalbsrückensteak an Pfefferrahmsauce, Schmortomaten, wilder Brokkoli, Spinat-Ricottaravioli € 33,50

Rinderlende am Stück rosa gebraten an Rotweinsauce, geschmorte Kirschtomaten, Kartoffelgratine & Grillgemüse € 32,50

Zart gegrilltes *Ochsenfiletsteak* mit Steakpfeffer an kräftiger Portweinjus, Kartoffelgnocchi & Grillgemüse € 38,50

-Wild aus heimischen Wäldern-

Zarte *Rehkeulenbraten* im Steinofen geschmort, Preiselbeeren, Rotwein-Schwammerlsauce, hausgemachte Spätzle & Ofengemüse € 27,90

Hirschlendchen rosa gebraten an Thymian- Zweigeltsauce, Preiselbeeren, Kartoffel- Selleriepüree & Ofengemüse € 38,50

-Festessen- Ganzes Spanferkel am Tisch tranchiert, (auf Vorbestellung)
Franziskaner- Biersoßerl, Knödelvariationen, frische Marktsalate 29,50 p.P.



Wählen aus den Gerichten für Ihr Menü

Hauptgerichte

-Fisch-

Filet von der fangfrischen Lachsforelle mit frischen Kräuter gebraten auf Grillgemüse an Riesling- Butterschaumsauce, Minischmorkartoffeln € 28,50

Filet von der Starnberger Seerenke in der Mandelkruste gebraten an Schnittlauchschaumsauce, Frühlingsgemüse & Kartoffelwürfel umlegt € 26,50

-Huber's Fischtris-

Filet von der Starnberger Seerenke, Saibling & Zander mit Gartenkräuter gebraten auf Blattspinat an Safransauce, Minischmorkartoffeln € 31,00

Zanderfilet in Butter gebraten auf frisch gekochte Tagliatelle, Hummerschaumsau geschmorte Kirschtomaten, Basilikum & frische Marktsalate € 30,90

-Cacciucco alla Livornese-

Toskanischer Fischeintopf mit verschiedenen Edelfischfilets, Gambas, Meeresfrüchte, Gemüse & pikantem Krustentiersud im Steinofen überbacken, dazu Knoblauchbrot € 29,90

-Original Flamm-lachs- Norwegisches Lachsfilet pikant gewürzt am offenem Feuer gegart, Ofenkartoffel mit Schmand, frische Marktsalate € 32,90 (ab 10 Pers.)

Dessert

- Panna Cottacreme mit Himbeermus und Früchten € 8,00

- Hausgemachtes Beerentiramisu mit frischen Früchten & Eis € 8,50

-Huber's Dessertteller- verschiedene süße Leckereien € 12,50

Hausgemachte Marilleneisknödel auf Beerengrütze, Vanillesahne € 8,50

Zweierlei Mousse au chocolate auf Fruchtspiegelherz & frische Früchte € 10,50

Bayrischcreme mit Himbeermark € 8,50

Hausgemachter karamelisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster/ Apfelmus € 10,50

-Vegan-

Frische Beeren und Früchte mit zweierlei Sorbets € 12,50

Huber am See



Landhotel



Huber am See

Menüvorschläge

Geburtstagsmenü

-Bruschetta-

**

Marinierte Gambas auf Ananascarpaccio & frische Marktsalate, Kirschtomaten, Basilikum in Limonen- Kräuterdressing

**

-Wild aus heimischen Wäldern-

Zarte Rehkeulenbraten im Steinofen geschmort, Preiselbeeren, Rotwein- Schwammerlsauce hausgemachte Spätzle & Ofengemüse € 49,50

oder

Filet von der fangfrischen Lachsforelle mit frischen Kräutern gebraten auf Grillgemüse an Riesling- Butterschaumsauce, Minischmorkartoffeln € 49,90

oder

Frisch gekochte Tagliatelle mit getrüffelter Egerling-Steinpilzrahmsauce, Kirschtomaten & Basilikum, Marktsalate € 43,90

**

Hausgemachtes Beerentiramisu mit frischen Früchten & Eis

Hochzeitsmenü

-Gruß aus der Küche-

hausgemachtes Griebenschmalz, Obazda, Kräuterfrischkäse & Butter, gemischter Brotkorb, Brez'nstangerl

**

-Festtagssuppe-

Tafelspitzbrühe mit hausgemachten Griesnockerl, Käslaiberl, Markklößchen & Pfannkuchenstreifen

**

Gegrillte Schweinemedallions an Steinpilz- Egerlingrahmsauce, hausgemachte Spätzle & frische Marktsalate € 51,50

oder

Zanderfilet in der Mandelkruste gebraten an Schnittlauchschaumsauce, Frühlingsgemüse & Kartoffelwürfel umlegt € 52,90

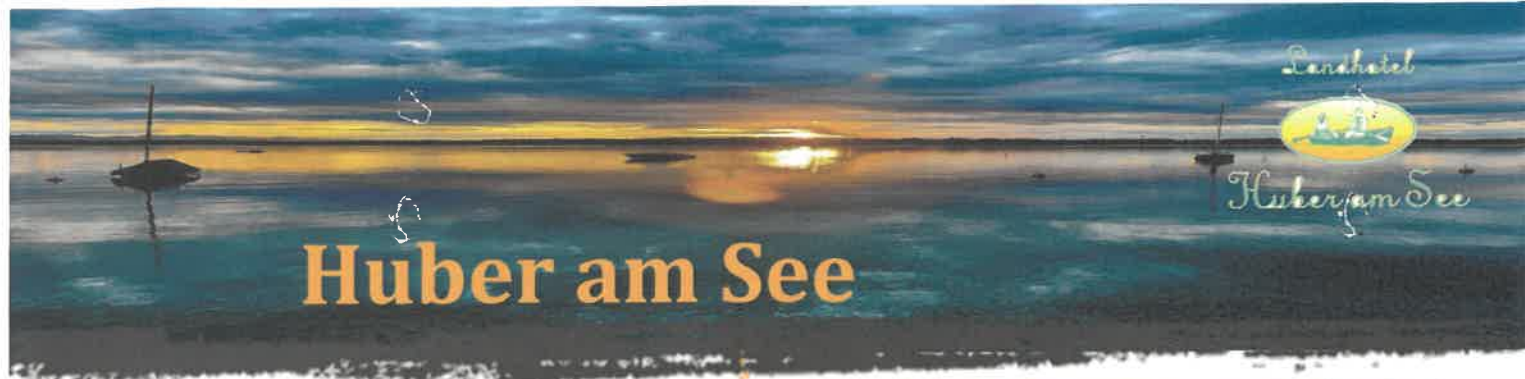
oder

-Südtiroler Tris-

Schlutzkrapfen, Kas- & Spinatknödel mit brauner Butter, Brösel & Parmesan, frische Marktsalate in Kürbiskernöl € 45,90

**

Zweierlei Mousse au Chocolate auf Fruchtspiegelherz & frische Früchte



Huber am See

Canapes

Obazda oder Kräuterfrischkäse	€ 2,10
Gekochtem Schinken	€ 2,20
Italienischer Salami	€ 2,20
Südtiroler Speck	€ 2,40
Büffelmozzarella und Tomate	€ 2,90
Verschiedene Käsesorten	€ 2,90
Hausgeräuchertes Renken- und Saiblingsfilet, gebeizter Lachs	€ 4,10
Krabben in Dilldip	€ 3,90
Schweinemedailles	€ 3,90
Roastbeefscheiben	€ 3,90

Grissini im Parmaschinkenmantel	Stück € 2,40
Brez'nstangerl	Stück € 1,40
Butterbreze	Stück € 2,40
Süßes Gebäck/ Schnitten von unserem Konditor	Stück ab € 3,30

Kaffee & Kuchen

Portion Kaffee	€ 4,70
Portion Tee	€ 4,20
Cappuccino	€ 4,90
Kanne Kaffee	€ 15,-

Hausgemacht aus unser Konditorei

Stück Kuchen	€ 4,20
Stück Torte	€ 4,70

Hochzeitstorte, ganze Kuchen & Torten nach Vereinbarung.

Sekt & Co

Aperitif

Aperol Spritz	€ 7,90
Hugo	€ 7,90
Lillet Berry	€ 7,90

Glas Prosecco 0.1l	€ 4,-
Glas Prosecco mit Holundersirup oder Himbeermark	€ 4,50

Tegernseer Partyfaß'1 (15 Liter)
€ 135,00

Champagner

Moet & Chardon Imperial 0.75l	€ 95,-
Pommery Brut Royal 0.75l	€ 87,-
Veuve Cliequot Parsadine 0.75l.	€ 98,-

Sekt

Fürst von Metternich 0.75l	€ 26,-
----------------------------	--------

Huber's Privat- Cuvee	
Deutscher Rieslingsekt, trocken 0.75l	€ 23,-
Piccolo 0.2l.	€ 7,50

Prosecco

Prosecco Spumante Brut della Marca Trevigiana IGT " Bertoldi"	
Helles Strohgelb mit grünen Reflexen Duft von grünem Apfel und Zitrus, lang anhaltende feine Perlage 0.75l	€ 19,50

Prosecco Valdo	
Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG Marca Oro Bouquet, das an Wildapfel erinnert & elegant-fruchtig auf der Zunge perlt 0.75l	€ 26,-



Landhotel



Huber am See

Huber am See

TORTEN UND KUCHEN

Das Backen ist beim Huber noch richtige Chefsache: Unser Konditor begeistert unsere Gäste seit Jahren mit seinen Kuchen und Torten. Klassische Hochzeitstorten, süße Gebäckteile - köstlich gefüllt - für einen Stehempfang der „süßen“ Art. Auch Ihren ganz individuellen Ideen sind keine Grenzen gesetzt! Sprechen Sie uns gerne an!

Hochzeitstorten

(je nach Aufwand)

2-stöckig ab € 330,00

3-stöckig mit Rosen ab € 440,00

ohne Rosen ab € 410,00

Erdbeerherz ab 220,00

Blechkuchen ab € 55,00

(je nach Blechgröße)

Apfelkuchen

Kirschkuchen

Zwetschgenkuchen

Rhabarberkuchen

Donauwelle

Ganze Kuchen ab € 55,00

Käsekuchen (mit oder ohne Rosinen)

Aprikosen-Mandelkuchen

Linzertorte

Apfelkuchen

Mohnkuchen

Obstkuchen jeder Art

Bisquitrolle gefüllt

Käse-Obstkuchen (mit Kirschen,

Mandarinen, Aprikosen oder Pfirsich)

Rhabarberkuchen

Tiramisu

Gebäck ab € 4,10

(ab 10 Stück pro Sorte buchbar)

Nusshörnchen

Auszogne

Krapfen

Windbeutel mit Obstsahne

Apfeltaschen

Torten ab € 70,00

Schwarzwälder Kirschtorte

Buttercrèmetorten

(Vanille, Schokolade oder Mokka)

Herrentorte

Nuss-Sahnetorte Käsesahnetorte

Schoko- oder Erdbeersahnetorte

Flockensahne



Huber am See

Adressen für die schönsten Stunden

Bootsverleih

Fischerei Reichart
in Seeheim 08177/552
E-Boot: € 25 / Std.
Ruderboot ab 12 € / Std.

Fischerei Sebald
Elektro-, Ruder- und
Segelbootverleih
Nördliche Seestr.22
82541 Ammerland
08171- 9132

Brautmoden

Brautstudio M
Obermarkt 56
82515 Wolfratshausen
08171- 7715

Mode Studio
Ewa Materak
Jeschkenstr. 13
82538 Geretsried
08171 - 30010322

HOFLA Studio
Steinbacher Weg 18
82387 Antdorf
0176 - 34482470

Hochzeitplaner

„Mia Zwoa“
Penzberg
0171 - 4695127
oder 08856 - 60 89 089

Musik

Hans Ketelhut
Dompfaffenweg 12 E
82538 Geretsried
08171- 90427
Mobil: 0172-8904269

„Alpensound“
Max Grasmüller
08041 - 7932951

„Die Heufelder“
Christian Kellerer
08062 - 4931

„Zither“ Alleinunterhalter
Michael Bissinger
0171 - 430 60 57

Easy Rider (Coverband)
0178 - 564 028 5

„Trombosaund“
Bayr. Blasmusik
01516 - 7719768

Schmuck

Schmuck „Thanner“
Wolfratshausen
08171 - 10603

Conny Brönner
Wolfratshausen
08171 - 217714

Goldschmiede „Döbler“
Wolfratshausen
08171 - 10603

Blumenschmuck

„Die Blume“
Seeshaupt
08801-2400

„Vintage Living and Flowers“
Münsing
01520 - 9804318

Blumen „Bartl“
Wolfratshausen
08171 - 18171

Fotoatelier

Fotografie Höck / Berg b.Starnberg
08151 - 51640

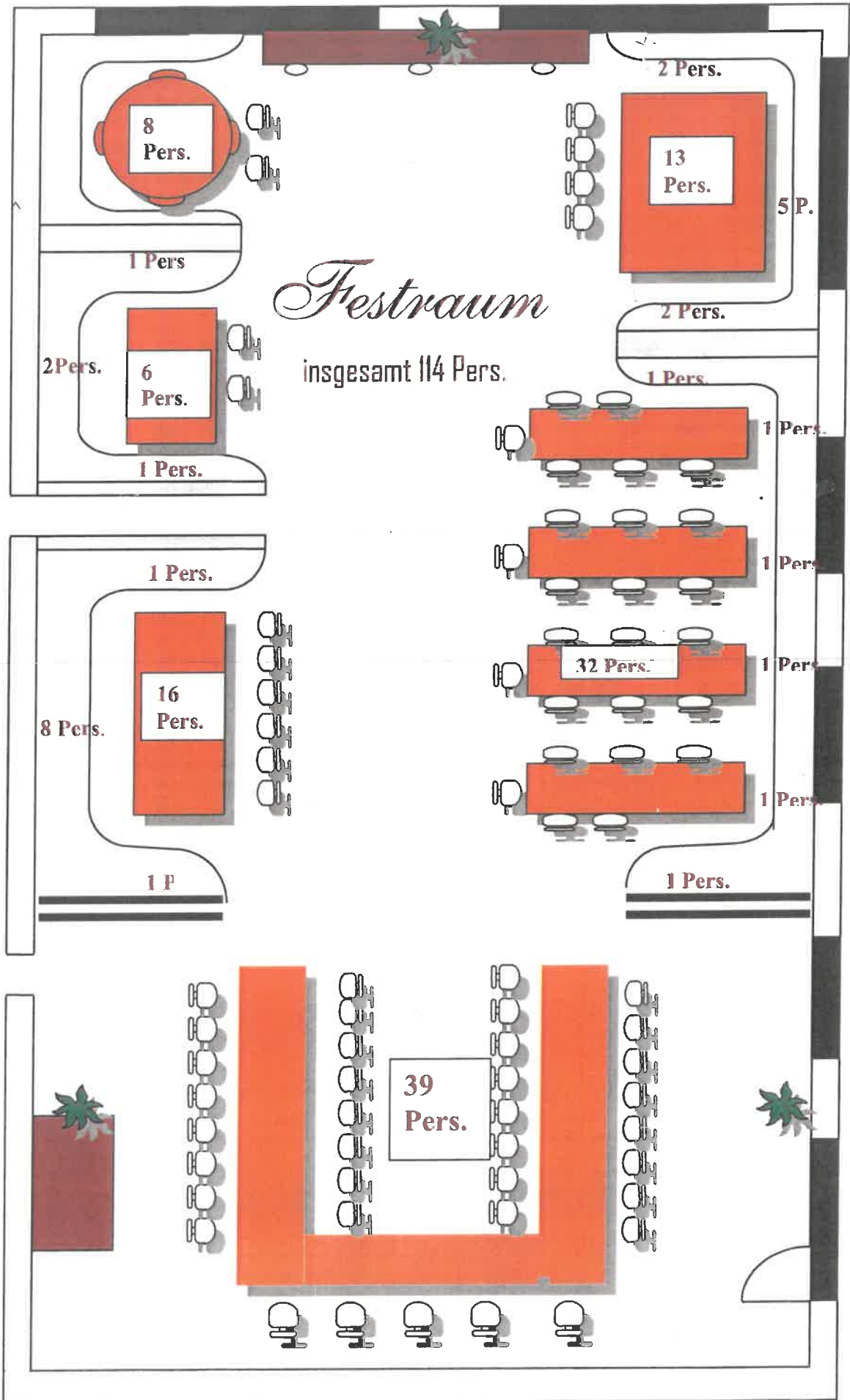
Fotostudio Dörr / Wolfratshausen
08171 - 10177

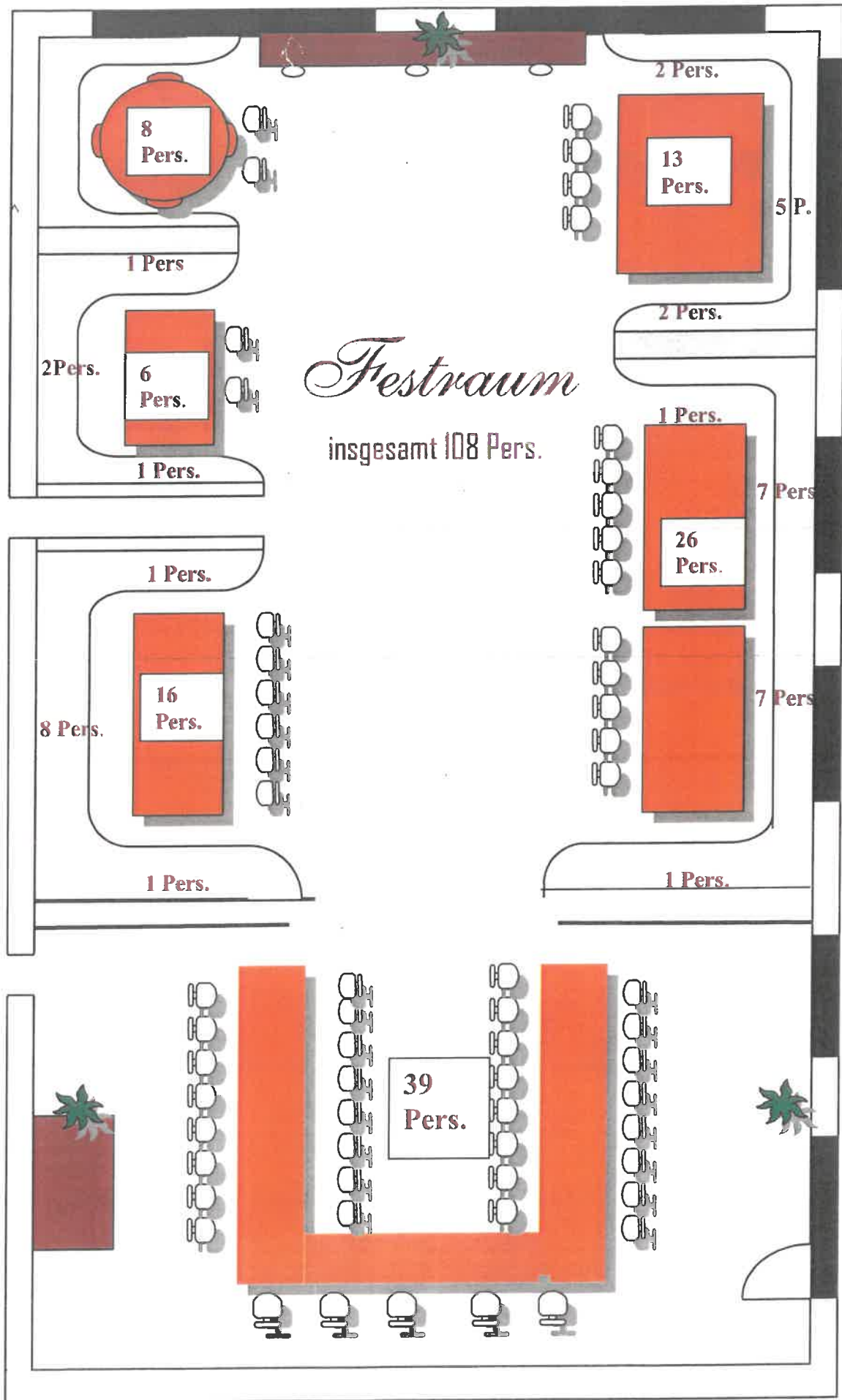
Taxi

Schwuchow
08171 - 910222

Kottysch
08171 - 43200

Alpentaxi Seeshaupt
0170 - 9997080





Festraum

insgesamt 108 Pers.

8 Pers.

1 Pers.

6 Pers.

1 Pers.

2 Pers.

1 Pers.

16 Pers.

8 Pers.

1 Pers.

2 Pers.

13 Pers.

5 P.

2 Pers.

1 Pers.

26 Pers.

7 Pers.

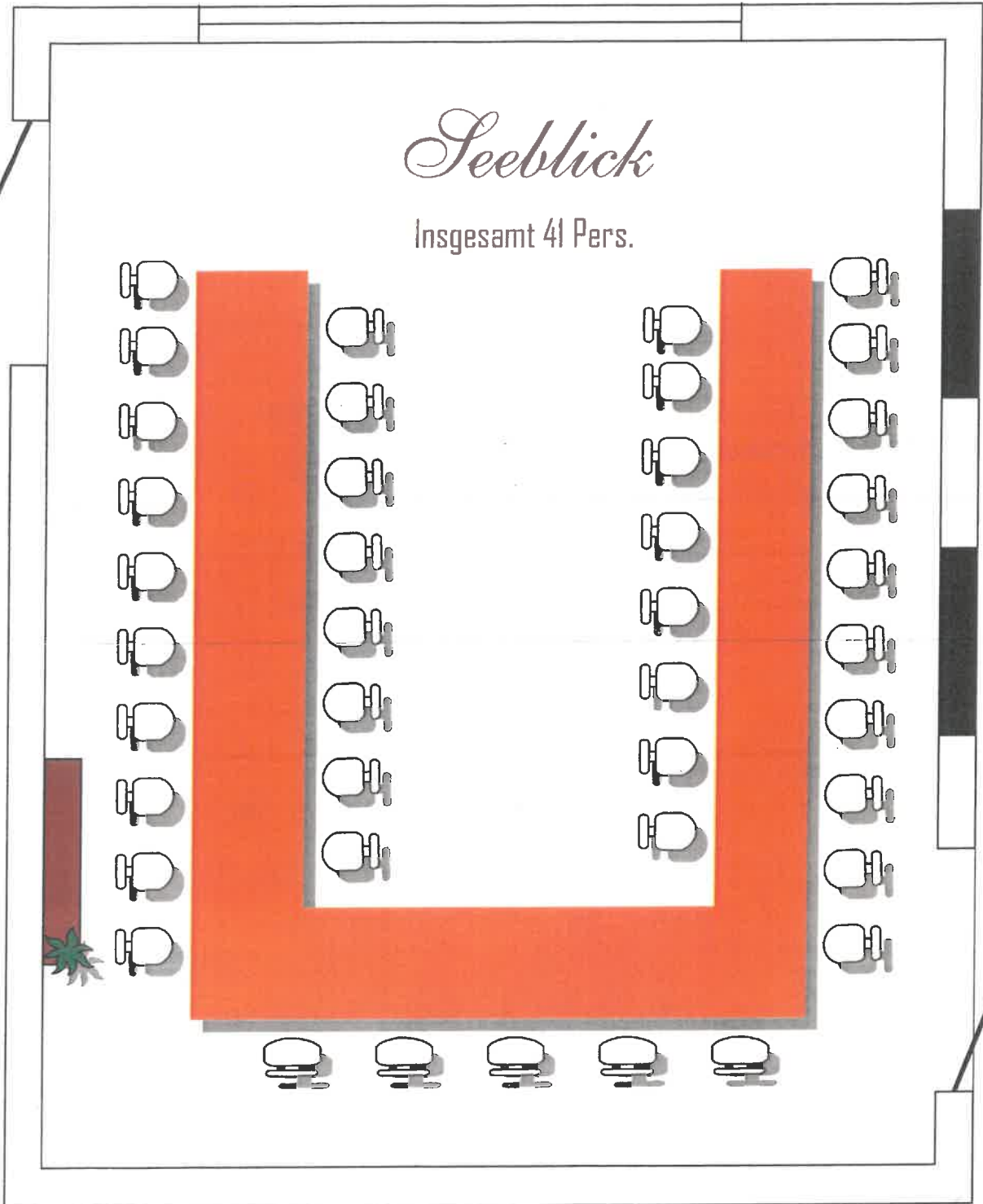
7 Pers.

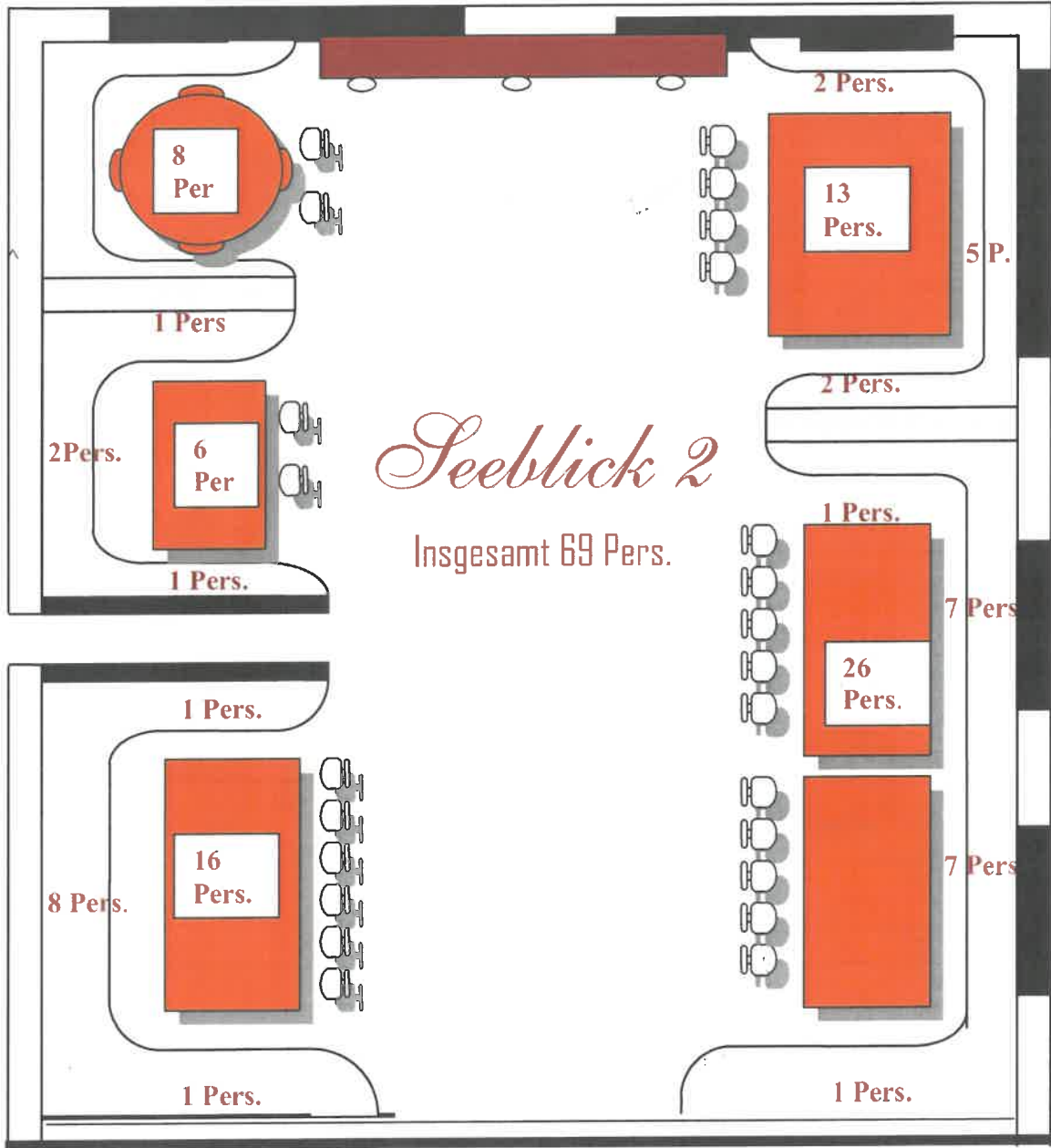
1 Pers.

39 Pers.

Seeblick

Insgesamt 41 Pers.





Seeblick 2

Insgesamt 69 Pers.

