

**Forst
Haus
Wörn
Brunn**

Bankettmappe

Liebe Gäste,

wir freuen uns Ihnen unsere Bankettmappe und damit unser Haus präsentieren zu dürfen. Wir möchten Ihnen ein einzigartiges Erlebnis in unserem Forsthaus Wörnbrunn bieten. Leidenschaft und Kreativität sowie kulinarische Kreationen aus unserer Küche sorgen für ein unvergessliches Event in unserem Haus.

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen umfangreichen Einblick unseres Veranstaltungskonzepts. Gerne stellen wir ein individuelles Angebot für Sie zusammen.

Vielen Dank für Ihr Interesse!
Ihr Forsthaus Team

Inhalt

Ein Haus mit Geschichte	3	Zeitplan für Hochzeiten	26
Unsere Philosophie	4	Hochzeitspauschale	27
Räumlichkeiten	5-11	Tagungspauschale	28
Hotelzimmer	12-13	Getränke	29-30
Grundriss	14	Weinkarte	31
Wichtige Informationen	15	Cocktails	32
Fingerfood	16	Mobiliar & Dekoration	33
Buffet	17-19	Impressionen	34-35
Menüs	20-24	Weitere Locations	36
Flying Buffet	25	AGB	37



- 1170–1891** Der damalige Hof „Wernprethesprunn“ wurde erstmals 1170 namentlich erfasst, als Graf Konrad von Valley seinen Hof dem Kloster übergab. Im Laufe der Zeit wechselte der Hof unter den hiesigen Klöstern den Besitzer. König Ludwig I jagte auf dem Gelände um das Forsthaus, so wurde es immer mehr zum Jagd- und Forsthaus.
- 1891–1935** bekam der amtierende Förster Bauer für sein Forsthaus eine echte Konzession zum Betrieb einer Gastwirtschaft ausgehändigt.
- 1935–1975** zogen die Forstleute aus und der Gastwirt Kaspar Adams als Gaststättenpächter ein. 1961 erwarb Kaspar Adam das Anwesen vom Bayerischen Staat.
- 1975–1997** ging das Forsthaus Wörnbrunn in den Besitz der Familie Süßmeier über, die ab 1983 nach umfangreichem Umbau die Gaststätte in eigener Regie betrieben. Der Dachstuhlbrand am 14. Juni 1991 – durch ein schweres Unwetter hervorgerufen – rief die Handwerker wiederum in Scharen ins Forsthaus. Erneut kam es zum Auf- und Umbau.
- 1997–2003** wurde das Forsthaus Wörnbrunn von den Wirtsleuten Elke und Hanns Werner betrieben.
- 2006** pachtete der Wirt Franz Schmid mit seiner Geschäftsführerin Edith Pongratz das neu renovierte Forsthaus Wörnbrunn.
- 2019** übernahm der Gastronom Florian Gürster mit seiner Frau Yvonne Mehrfeld das Forsthaus.



FLO & CO Catering ist der Höhepunkt einer kulinarischen Lebensgeschichte sondergleichen: Bereits nach seiner Ausbildung zum Koch im heutigen Mandarin Oriental Hotel in München zog es Florian Gürster hinaus in die besten Restaurants der Welt.

Besonders die fernöstliche Küche faszinierte ihn und schon nach einigen Jahren sorgte er als Küchenchef in Londons Gourmet Tempel „Hakkasan“ oder im „Nobu“, seinerzeit Londons bester sternedekorierter Japaner, für Furore. Zurück in Deutschland kreierte Gürster Trends für Feinkost Käfer und bekochte die Prominenz. Spitzenköche und sogenannte „junge Wilde“ wie Stefan Marquardt, Frank Hoppner, Dieter Müller oder auch Reiner Becker, Founder und Chef des Zuma in London, prägten Gürsters Weg.

Gemeinsam mit seiner Frau Yvonne Mehrfeld, die ihn durch langjährige Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie bestens ergänzt und Häuser wie das „Käfers am Hofgarten“ oder das „Lenbach Palais“ in Blütezeiten führte, bildet Gürster ein Paar Excellence.

Ganz leise eröffnete das Ehepaar am 12. November 2019 das Forsthaus Wörnbrunn, mit 19 Hotelzimmern und einem Festsaal, sowie einzelner Stuben, neu. Den Leitspruch des Hauses findet man in den Gängen des Restaurants: „Into the forest I go to lose my mind and find my soul“ leuchtend vor.

Bei bester Küche kann man von Mittwoch bis Sonntag die Seele baumeln lassen, genießen, Kraft tanken und Spaß haben.

RÄUMLICHKEITEN

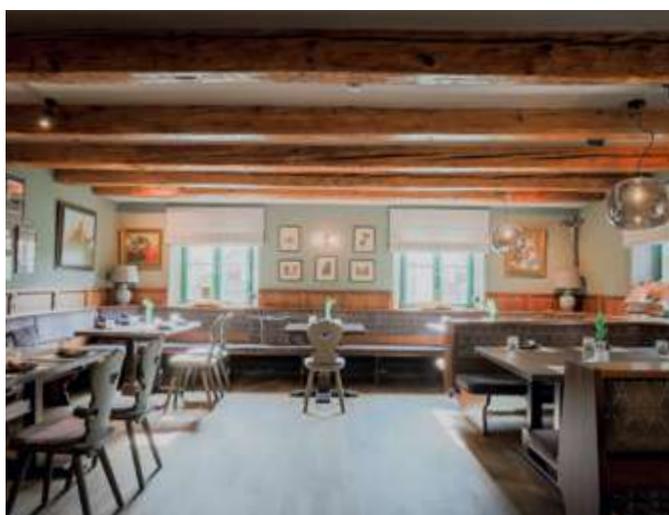
GROSSE STUBE – bis zu 100 Personen



BAR – bis zu 40 Personen

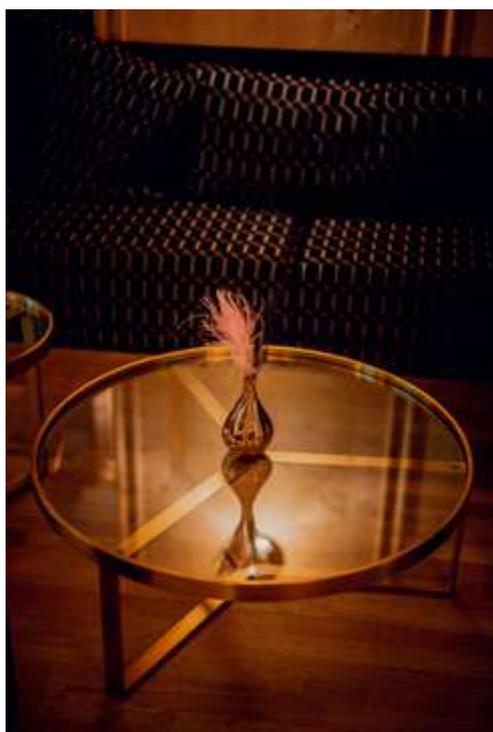


JÄGERSTUBE – bis zu 40 Personen



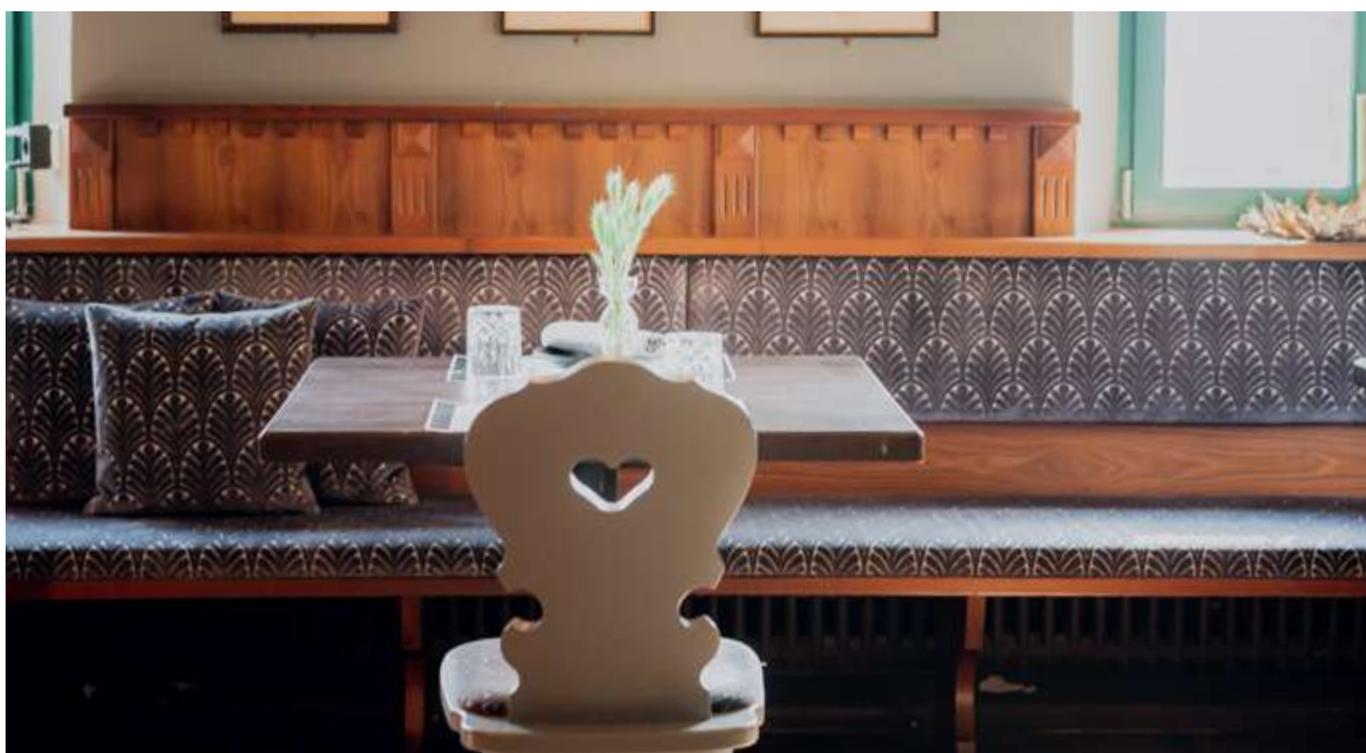
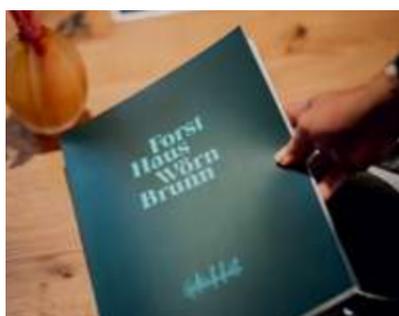
REITERSTUBE – bis zu 25 Personen



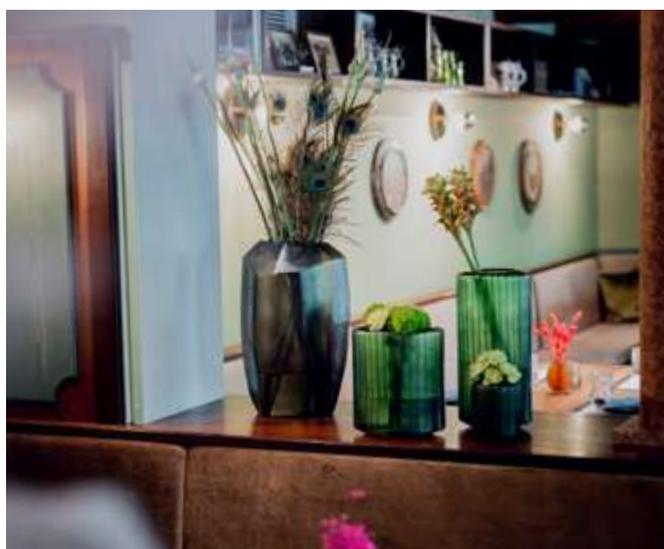
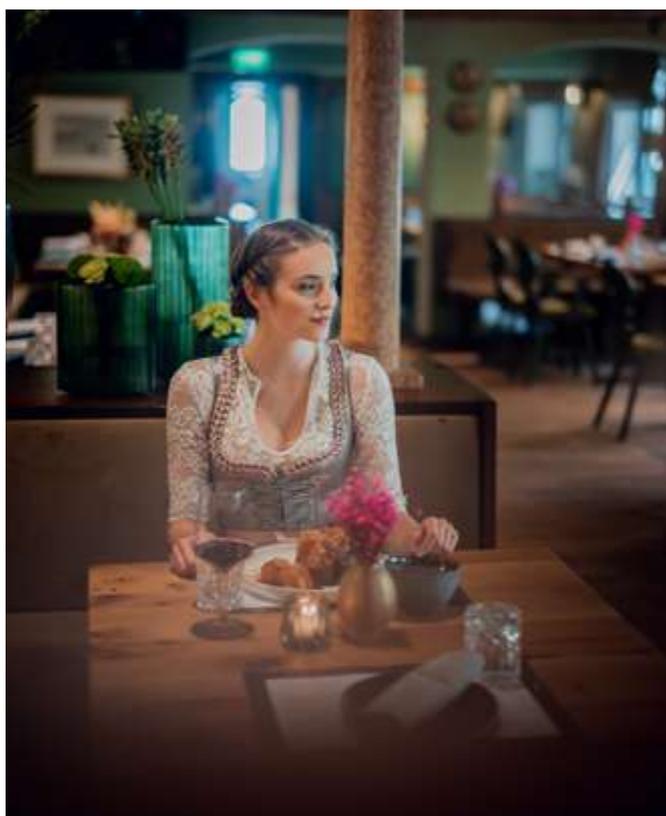
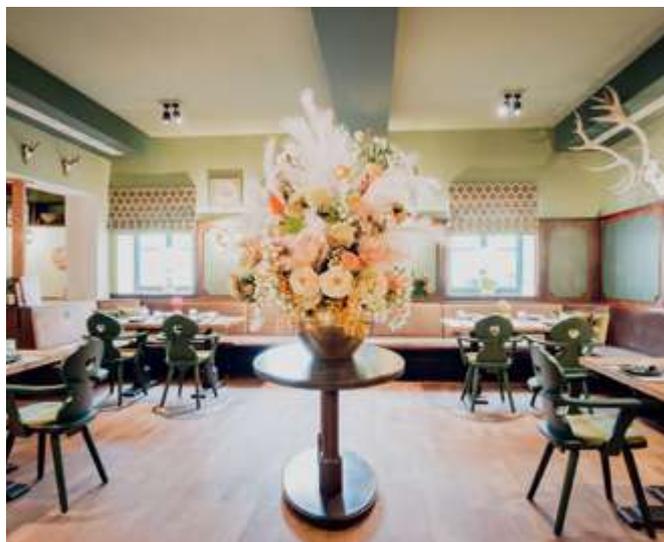


REITERSTUBE





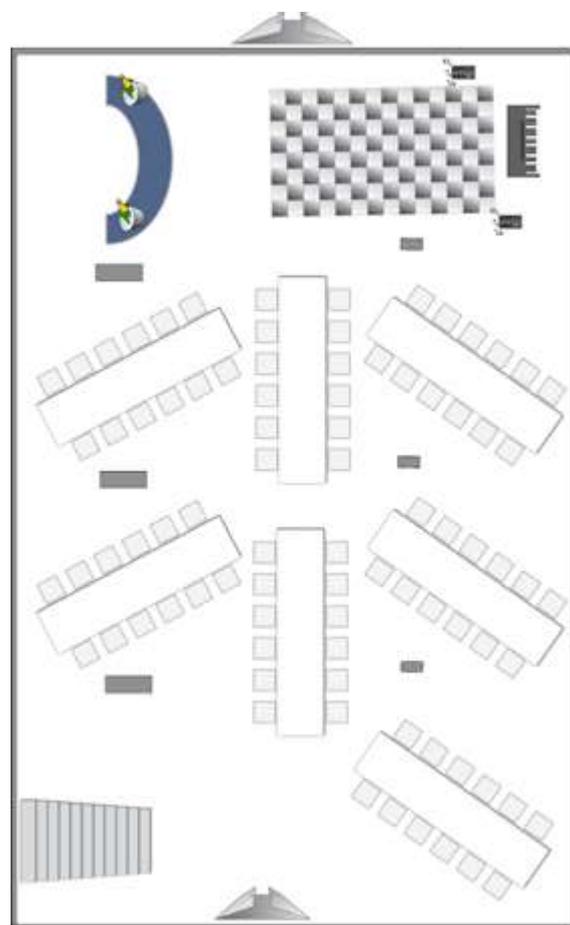
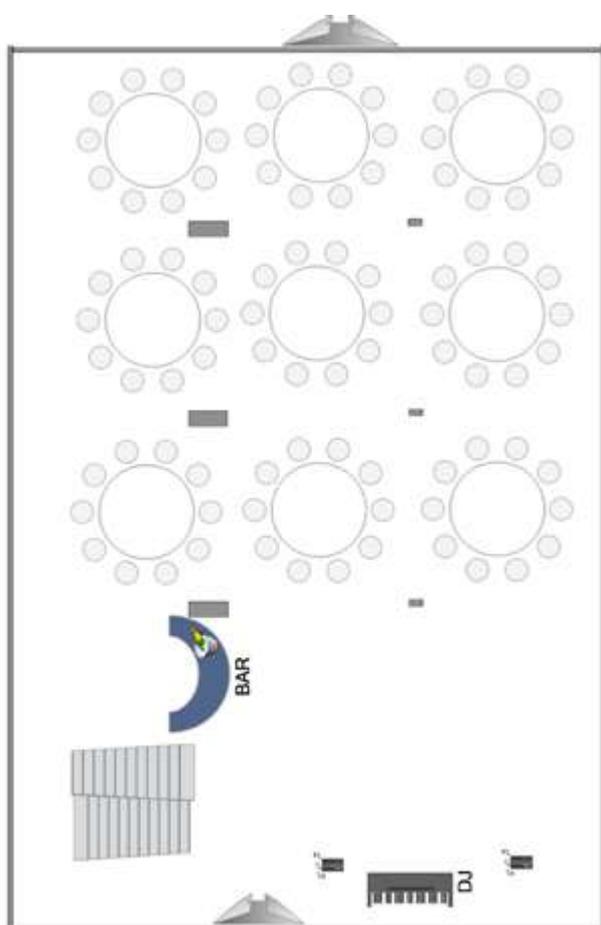
GROSSE STUBE



FESTSAAL



Der Saal besticht durch über sechs Meter hohe Decken, die Balken, die den Raum teilen, zahlreichen Fenstern sowie durch seine Galerie mit integrierter Bar. Auf 283 m² sind Veranstaltungen bis zu 200 Gästen möglich.



FESTSAAL



FC BAYERN ZIMMER



BRANDNER KASPER ZIMMER



BESENKAMMER



BURG GRÜNWALD ZIMMER



ALPEN ZIMMER



FUCHSBAU ZIMMER



BIER ZIMMER



HIMMEL DER BAYERN



BLUMEN ZIMMER



KARL-VALENTIN ZIMMER



Alle Zimmer sind ausgestattet mit:

- Sat TV, Safe, Telefon, kostenlosem WLAN, Föhn, Kosmetikspiegel, Frühstück
- Zusätzlich in einzelnen Zimmern Kinderbetten möglich
- Frühstück von 7.00 bis 10.00 Uhr – 18,- € pro Person für Gäste, die nicht im Haus übernachten
- Check-In 15.00 Uhr, Check-Out 11.00 Uhr
- in den Zimmern sind keine Haustiere erlaubt

HOTELZIMMER

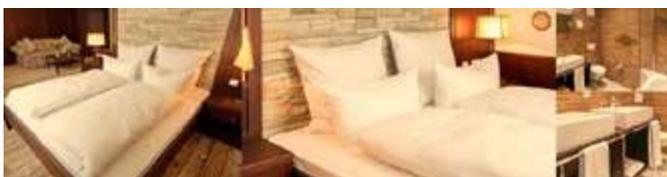
KUHSTALL ZIMMER



WÖRNBRUNN ZIMMER



RITTERZIMMER



WOLPERTINGER ZIMMER



SCHÖNHEITSGALLERIE



SPIEGEL ZIMMER



BÜCHER ZIMMER



KÖNIG LUDWIG



HOCHZEITSSUITE



DZ (inkl. Frühstück)

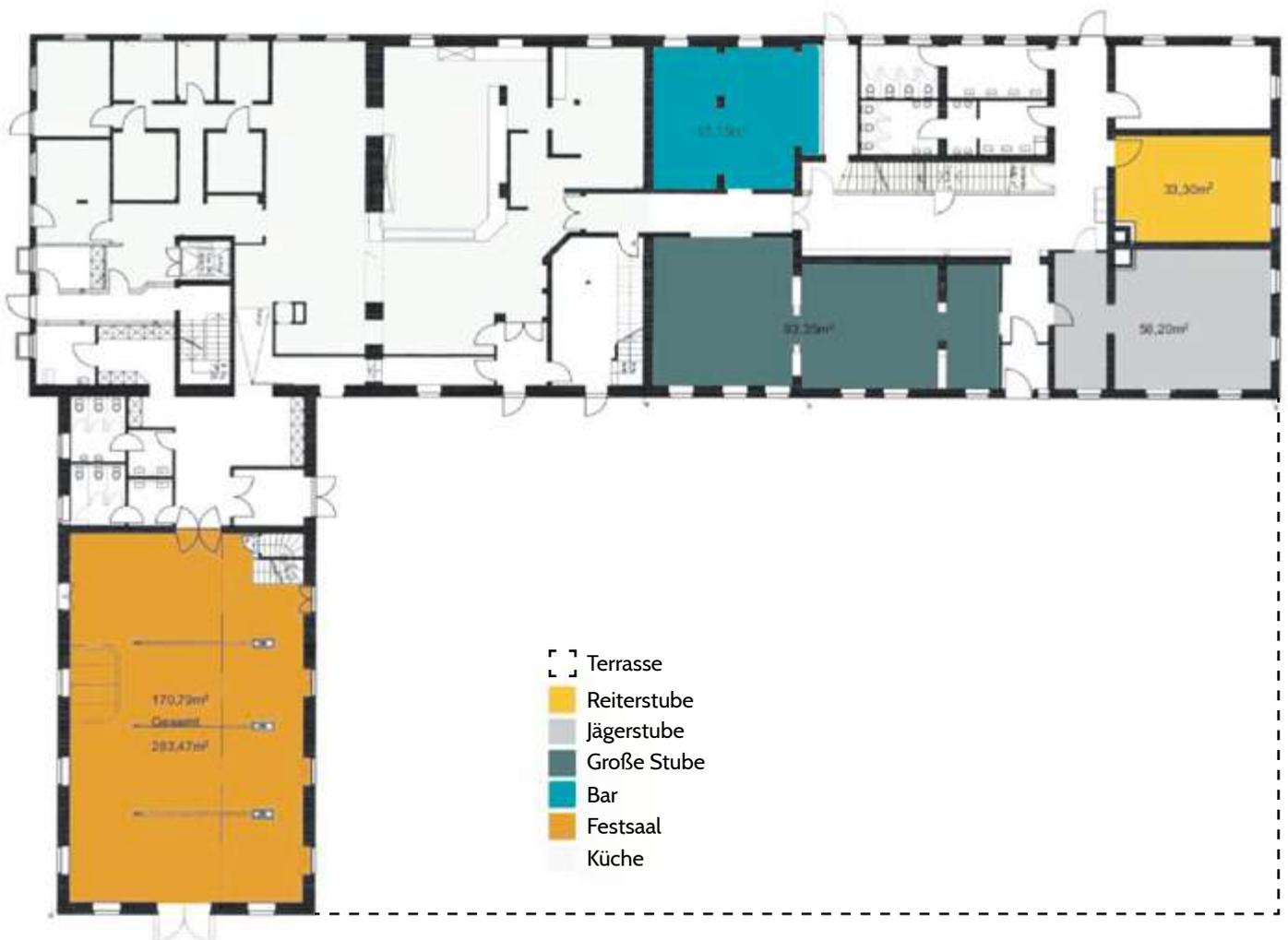
180,- €

EZ (inkl. Frühstück)

122,- €

Zustellbett à 58,- € (inkl. Frühstück), Babybett ohne Berechnung
Zur Messe/Wiesn gelten andere Preise

GRUNDRISS



WICHTIGE INFORMATIONEN ZU IHRER VERANSTALTUNG IN UNSEREM HAUS

Veranstaltungen im Forsthaus Wörnbrunn

Um sich die Örtlichkeiten hier vor Ort im Rahmen einer geplanten Veranstaltung anzusehen, empfehlen wir grundsätzlich einen Termin vorab zu vereinbaren, denn nur so können Sie sichergehen, dass die Räumlichkeiten nicht belegt sind und wir ein ungestörtes Beratungsgespräch führen können. Am Tag der Feierlichkeit, steht Ihnen grundsätzlich der Raum den ganzen Tag zur Verfügung. Inwieweit dieser am Vortag genutzt werden kann, wird im finalen Ablaufgespräch mit unserem Eventteam vereinbart.

Mobiliar

Die Reiter sowie die Jägerstube vermieten wir mit dem vorhandenen Mobiliar. Der Festsaal steht mit unserem hauseigenem Mobiliar zur Verfügung. Sollten Sie anderes Mobiliar wünschen, übernehmen wir selbstverständlich die Organisation und unterbreiten Ihnen gerne Ideen und Vorschläge.

Dekoration

Wir sind gerne bei der Organisation der Dekoration behilflich. Hier ist nach Absprache eine Anlieferung am Vortag möglich.

Künstler

Musik kann in jeder Form gebucht werden. Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine künstlerische Gestaltung, sind wir bei der Suche nach Musikern, Entertainer, DJs, Zauberern, etc. gerne behilflich. Weisen Sie bitte Ihre Künstler auf folgendes hin:

- dass wir über keinerlei Zubehör für Musik-, Ton-, Lichtanlagen verfügen
- die gesamte Technik beziehen wir lediglich über unsere exklusiven Technikpartner
- dass nur bedingt eine direkte Anfahrt möglich ist
- Abgaben zur KSK / Gema sind vom Auftraggeber zu tragen

Kinder

Für die Betreuung der Kinder bei Ihrer Veranstaltung vermitteln wir Ihnen gerne unsere professionelle Kinderbetreuung, die mit Kinderschminken, Spielerei und hochwertigen Basteleien die Kleinen bei Laune hält.

Offenes Feuer

Bitte berücksichtigen Sie, dass alle Räumlichkeiten im Forsthaus Wörnbrunn mit Rauchmeldern ausgestattet sind, bei denen eine direkte Verbindung zur Feuerwehr besteht. Das Benutzen von Tischfeuerwerk und Wunderkerzen sowie Nebelmaschinen ist untersagt.

Parkplatz

Parkplätze vor und hinter dem Forsthaus stehen unseren Gästen in großer Zahl kostenfrei zur Verfügung.



Fleisch | Fisch

Seared Tuna | Ginger Glace | Soja Sake

Mini Fleischpflanzerl

Hausgebeizte Atlantik Lachs Cubes |
Limettenvinaigrette | Spieß

Tatar vom irischen Weiderind | Sesam, Birne | Chili auf
Crostoni

Spicy Saiblingstatar | Limette | Chili

Crispy Duck Roll | Mango | Afile Dip

3 Teile á 15,- € pro Person

Vegetarisch

Kräuterfrischkäse | Brezenkonfekt

Getrüffeltes Steinpilzmousse | Papadambrot

Zucchini Involtini mit Rote Beete Frischkäse

Vegan

Tartelette | Tatar vom Kräutersaitling | Preiselbeere

Gebackener Tofu | Avocado | Tomatenstaub

Papadam | Hummus | Rote Beete



BUFFET 1

Vorspeisen im Gläschen

COUSCOUS

Paprika | Minze

GARNELEN ROLL

Gebacken | Teriyaki Sauce

FLEISCHPFLANZERL

Kalb | Kartoffel-Gurkensalat

LACHS

Geräuchert | Lauch Papaya Salat

Suppe

RINDERKRAFTBRÜHE

Pfannkuchenstreifen

Hauptgang

POCHIERTER ZANDER

Rahmwirsing | Meerrettich

GESCHMORTE OCHSENBACKE

Kartoffelstampf | Pinienkerne

PILZ RISOTTO

Waldpilze | Risotto

Dessert im Gläschen

GEBRANNT VANILLECREME

Beeren

BAYRISCH CREME

Kirschen | Schokolade

62,- € pro Person
(ab 50 Personen)



Vorspeisen im Gläschen

GLASNUDEL-ENTENSALT

Erdnuss | Basilikum

KALBSTATAR

Scharfer Spitzkohlsalat

ROTE BETE SALAT

Ziegenkäse | Wasabi

QUINOA

Ingwer | Gurke | geräucherte Forelle

Suppe

BLUMENKOHL-CURRYSUPPE

Garnelenocken

72,- € pro Person
(ab 50 Personen)

Hauptgang

DIM SUM STATION

Rahmwirsing | Meerrettich

RIB EYE CURRYPÜRRE

Kartoffelstampf | Pinienkerne

HONIG-MAISHÄHNCHENBRUST

Lauch Risotto

FEIGENRAVIOLI

Gebratenem Brokkoli | Sake Butter

Dessert im Gläschen

COCOS SCHAUM

karamellisierte weiße Schokolade

ANANAS SALBEISALAT

Melonencreme

SCHOKOLADENKUCHEN

Pflaumen-Thymianröster



BAYRISCHES BUFFET

Vorspeisen

KARTOFFEL-STEINPILZSUPPE

KARTOFFEL-GURKENSALAT

WEISSKRAUTSALAT

BACHSAIBLING

geräuchert | Kresse | Kren | Bauernbrotdcroûtons

FORSTHAUS-BRETT'L

Landschinken | Bergkäse | Schmalzbrot

Hauptgang

SPANFERKEL

Bayrisch Kraut | Bierkümmelsaferl

OCHSENBACKE

Minikartoffelknödel

ZANDER

gegrilltes Gemüse | Zitronengras-Rieslingsauce

KRAUT-SCHUPFNUDELN

Spitzkohl

Dessert im Gläschen

SCHOKOLADENMOUSSE

APFELSTRUDEL

Vanillesauce

BAYRISCH CRÈME

Beerentopping

55,- € pro Person
(ab 50 Personen)



Menü 1

Lauwarmer Lachs | Schnittlauch
Mousseline | Bitterorange

Bouillabaisse | St. Jaques | Limettenschaum

Lammrücken | Mango Kruste
Kartoffel Bohnen Cassoulet

Cheesecake | Zitronengras |
Schokoladen Crumble

3-Gang 59,- € pro PERSON

4-Gang 74,- € pro PERSON

Menü 2

Hummer | Zitrusfrüchte | Nussbutter

Hirschbäckchen | Mais Creme | Himbeer
Marshmallow

Rinderfilet | Muskat Kürbis | Trüffel
Kartoffelstampf

Jivara Schokoladen Mousse |
Haselnuss Crunch | Tonkabohnen Eis

3-Gang 79,- € pro PERSON

4-Gang 94,- € pro PERSON

Alle Menüs können als 3-Gang oder 4-Gang angeboten werden



Menü 3

Burrata | Rucola | Tomaten Essenz

Steierische Graukas Suppe |
Laugenkracherle | Kernöl

Kalbsrücken Steak | Taglierini |
geschmolzene Strauchtomaten

Topfenmousse | Limetten-Basilikum
Sorbet | Erdbeeren

3-Gang 54,- € pro PERSON

4-Gang 69,- € pro PERSON

Menü 4

Gebratene Entenleber | Brioch | Granny Smith

Marinierter Pulpo | Romana Salat | Aioli

Heilbutt | Sepia Mousseline | Kokos

Exotischer Obstsalat | Mango Sorbet

3-Gang 74,- € pro PERSON

4-Gang 89,- € pro PERSON

Alle Menüs können als 3-Gang oder 4-Gang angeboten werden

Menü 5

Gegrilltes Gemüse | Ziegenkäseschaum | Pesto

Tomatensuppe | Basilikum | Knoblauch
Croutons

Gebratenes Lachsfilet | Orangen-
Fenchelsalat | Kräuter Risotto

Himbeeren Tarte | Lavendel | Vanille Eis

3-Gang 54,- € pro PERSON

4-Gang 69,- € pro PERSON

Menü 6

Hausgebeizter Seesaibling | Meerrettich |
Tomaten Gel

Kartoffelsuppe | Lauch | Tiroler Speck

Geschmorte Ochsenbacke | Sellerie
Mousseline | Morchel Jus

Kaiserschmarrn | Mandeln | Apfelröster

3-Gang 49,- € pro PERSON

4-Gang 62,- € pro PERSON

Alle Menüs können als 3-Gang oder 4-Gang angeboten werden

Menü 7

Spicy Beef Tatar | Birne | Sesam | Chili | Asia Salat

Curry Zitronengras Suppe | Garnele | Koriander

**Geschmorte Lammkeule |
Wurzelstampf | Zwiebel Chutney**

**Salziges Schokoladen Delice |
Kaffee Mousse | Rum Crème fraiche**

3-Gang 64,- € pro PERSON

4-Gang 79,- € pro PERSON

Menü 8

**Gegrillte Makrele | Mango-Chili Dip |
Tomatensalsa**

Ochsenkraftbrühe | Grießnocken | Wurzelgemüse

**Zwiebelrostbraten | Bratkartoffelstampf |
Portweinschalotten**

Nougat Parfait | Banane | Himbeer Baiser

3-Gang 58,- € pro PERSON

4-Gang 72,- € pro PERSON

Alle Menüs können als 3-Gang oder 4-Gang angeboten werden



Menü vegetarisch / vegan

Papaya Salat | Erdnussbutter | Curry Popcorn |
Shiso Dressing

Samtsuppe
Zitronengras | Kokos

Bayerisches Risotto
Trauben | Geschmorte Karotte |
Wildkräutersalat | Kartoffelemulsion

Veganes Schokoladenmousse
Waldbeeren | Bananen Crunch | Tonkabohne

4-Gang 64,- € pro PERSON

3-Gang 59,- € pro PERSON



Alle Menüs können als 3-Gang oder 4-Gang angeboten werden



FLYING BUFFET

Flying Buffet 1

KAROTTE

Geschmort | Wasabicreme | Mais

RIND

Tatar | Pfeffer-Yuzu | Mayo | Kartoffelchip

ENTENKEULE

Salat | Rotkohl | Erdnuss

GELBSCHWANZ MAKRELE

Gebeizt | Basilikum | Tapioka

SCHWARZWURZEL

Suppe vom Winterspargel | Petersilie

MAISHÄHNCHEN

Lackierte Brust | Weißkohl | Gnocchi

IKARIMI

Pochierter Lachs | Kohlrabisalat | Shi Take Brühe

REH

Rücken | Purpel Curry | Mandel

TOPFEN

Schaum | Birnenröster | Erdnuss

MANDEL

Kuchen | eingelegte Feigen | Vanille Creme

69,- € pro Person

Flying Buffets sind ab 30 Personen buchbar

Flying Buffet 2

ZIEGENKÄSE

Praline | Sauerrahm-Gurken-Dill

KALBSTAFELSPITZ

Roll | Trüffel-Bohnensalat

OCHSENBRUST

Scharfer Salat | gerauchter Mais | Sauerklee

KRESSE

Suppe | Erdnüsse

THUNFISCH

Geflämmt | Aubergine | Koriander

FEIGE

Ravioli | Peccorinoschaum | Rucola | Pinienkerne

ATLANTIK LACHS

Soja-Sake | grüner Spargel

BEEF

Filet | Kartoffel-Trüffelmousseline | Wilder Brokkoli

PASSIONSFRUCHT

Creme | Granatapfel | Schokolade

GEBRANTE CREME

Vom Zitronengrass | Cassiseis

72,- € pro Person

1 Jahr vorher:	<p>Wunschtermin wählen und das Forsthaus anfragen Rahmen der Hochzeit festlegen Termin bei der Kirche und/oder dem Standesamt reservieren (Bitte beachten Sie die Feiertage und Urlaubszeit) Musiker / DJ für die Kirche und Hochzeitsfeier engagieren Fotograf engagieren Save the date rausschicken</p>
8–10 Monate vorher	<p>Hochzeitsgarderobe / Trauringe auswählen Einladungskarten drucken und versenden (Abfrage Hauptgang) Hochzeitsauto reservieren Hochzeitsreise planen Termin beim Friseur und Kosmetikstudio vereinbaren</p>
6–4 Monate vorher	<p>Dokumente für das Standesamt und/oder Kirche besorgen Brautstrauß und Blumenschmuck aussuchen Einen Tanzkurs besuchen</p>
3–2 Monate vorher	<p>Ablauf der Trauung mit dem Pfarrer besprechen Hochzeitstorte bestellen, Menüauswahl, Abstimmung Location Geschenketisch im Fachgeschäft aufbauen lassen Braut Make-Up und Frisur testen</p>
8–6 Wochen vorher	<p>Probeessen im Forsthaus, Weinauswahl, finale Absprache</p>
6–3 Wochen vorher	<p>Jungesellinnen/ Jungesellenabend und Polterabend planen Tischordnung festlegen und an die Location weiterleiten Prüfen, ob alle Dokumente vorhanden sind</p>
Ab 2 Wochen vorher	<p>Brautkleid und Anzug anprobieren Hochzeitsschuhe einlaufen</p>
1 Tag vorher	<p>Trauringe und Papiere bereitlegen im Zimmer einchecken ... relaxen und den letzten Tag in „Freiheit“ genießen</p>
Der Hochzeitstag	<p>Wir wünschen allen Brautpaaren einen unvergesslichen und zauberhaften Tag im Forsthaus</p>
2–3 Wochen später	<p>Dankeskarten schreiben</p>



Zeitraum:	Nach Verfügbarkeit
Zeitlicher Rahmen:	ca. 15.00 Uhr bis 01.00 Uhr optional stündlich verlängerbar, (Kosten werden separat berechnet)
Gästeanzahl:	mindestens 80 Personen
Catering Umfang:	Aperitif Häppchen 3-Gang Menü Getränke-Package inkl. Aperitif, Prosecco, Hauswein, Bier, alkoholfreie Getränke, Kaffee & Tee
Hochzeitsmenü	Champagner Lauchsuppe mit Sesam-Krustentierpraline Gebratenes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Haselnuss-Schnitte, grünem Spargel & Pfefferjus Geeiste Panna Cotta mit Himbeere, Schokoladenerde & Zitronenverbene

199,- € Brutto pro Person

Auf Wunsch inklusive Longdrinks
219,- € Brutto pro Person

Ab 01.00 Uhr erheben wir eine Mehrkostenpauschale von à
380,- € pro angefangene Stunde zzgl. Getränke nach Verbrauch

KINDERGEBURTSTAGE

Zeitraum:	von Mittwoch bis Freitag
Zeitlicher Rahmen:	Zwischen 14.00 Uhr und 18.00 Uhr für die Dauer von 3 Stunden
Gästeanzahl:	mindestens 10 Kinder
Catering Umfang:	Pommes Frites Donuts Softgetränke
Sonstiges:	Außenbereich zur angrenzenden Wiese

50,- € pro Kind

Kinderbetreuung / Animation über Forsthaus buchbar – 3 Stunden
1.200,- €

Eigene Animation gegen Buyout
250,- €



TAGUNGSPAUSCHALE



LET'S GET DOWN TO BUSINESS

Für Meetings & Seminare verfügt das FORSTHAUS WÖRNBRUNN über zwei flexible Eventräume das Stadl und die Reiterstube. Selbstverständlich gehört auch eine „state of the art“ Technik dazu. Die Art der Bestuhlung der tageslichtdurchfluteten Räume kann der Tagung angepasst werden.

Für das kulinarische Rahmenprogramm bieten wir eine der aktuellen Food Bewegung angepasste Verköstigung.

Gästeanzahl:	Ab 0–150 Personen
Dauer:	9 Stunden (bis max. 23.00 Uhr)
Catering Umfang:	unlimitiert Kaffee unlimitierte Tagungsgetränke im Konferenzraum vitale Kaffeepause (Vor- und Nachmittag) mit Köstlichkeiten aus der FORSTHAUS Küche (herzhaft & süß) Lunch in Form eines 2-Gang-Menüs (à la Chef's Choice) zzgl. Tagungstechnik auf Anfrage

ab 99,- € Brutto | PERSON
Bei einer Mindestpersonenzahl von 10 Gästen

79,- € Brutto | PERSON
halbtags bis 14.00 Uhr | Mindestpersonenzahl von 10 Gästen

GETRÄNKE (Auszug aus der Getränkekarte)



Softdrinks

SAN PELLEGRINO	0,25l	3,80 €
Frizzante Still	0,75l	8,50 €
Coca Cola		
Coca Cola Coca Cola light	0,20l	4,40 €
Paulaner Spezi	0,30l	4,10 €

Säfte

Apfelsaft	0,20l	3,90 €
Orangensaft	0,20l	3,90 €
Maracujasaft	0,20l	3,90 €
Saftschorlen	0,30l	4,20 €
	0,50l	5,50 €

Thomas Henry

Tonic Water	0,20l	4,90 €
Bitter Lemon	0,20l	4,90 €
Ginger Beer	0,20l	4,90 €
Ginger Ale	0,20l	4,90 €

Kaffee | Tee

Kaffee Crema		3,80 €
Espresso		4,50 €
Doppelter Espresso		5,40 €
Cappuccino		4,50 €
Latte Macchiato		5,10 €
Frischer Ingwer Tee		4,80 €
Frischer Minz Tee		4,80 €
Tasse Tee von Ronnefeld		4,60 €

Bier

Tegernseer Helles	0,33l	4,40 €
Hopf Weißbier Hell	0,50l	5,50 €
Hopf Weißbier Dunkel	0,50l	5,50 €
Hopf Weißbier alkoholfrei	0,50l	5,10 €
Hopf Natur Russ alkoholfrei	0,50l	5,10 €
Hacker-Pschorr Hell alkoholfrei	0,50l	5,10 €
Radler	0,50l	5,10 €

GETRÄNKE (Auszug aus der Getränkekarte)



Aperitif

Aperol Spritz	0,20l	8,50 €
FORSTHAUS Royal Violette Liquor Crémant	0,20l	11,00 €

Prosecco | Schaumwein

PROSECCO FRIZZANTE	0,75l	36,00 €
CREMANT DE LIMOUX Sieur d'Arques Limoux Frankreich	0,75l	43,00 €

Champagner

LAURENT PERRIER GRAND BRUT	0,75l	98,00 €
	1,50l	174,00 €
LAURENT PERRIER Rosé	0,75l	116,00 €
	1,50l	207,00 €
RUINART BLANC DE BLANC	0,75l	220,00 €
RUINART ROSÉ	0,75l	220,00 €



Weisswein

2019 JESUITENGARTEN GG Riesling, VDP Große Lage, Rheingau, Deutschland	0,75l	68,00 €
2017 PINOT GRIES RESERVE Grauer Burgunder, Qualitätswein, VDP, Nahe, Deutschland	0,75l	86,00 €
2018 SAUVIGNON BLANC FUMÈ RÈSERVE Sauvignon Blanc, Qualitätswein Trocken, Pfalz, Deutschland	0,75l	58,00 €
2021 GRÜNER VELTLINER FASS 4 Qualitätswein Trocken, Niederösterreich, Österreich	0,75l	74,00 €

Rotwein

2018 CUVEÉ BLACK PRINT Cuveé, Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	0,75l	55,00 €
2018 PANNOBILE Cuveé, Heinrich, Burgenland, Österreich	0,75l	69,00 €
2017 RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC Sartori die Verona, Venetien, Italien	0,75l	52,00 €
2017 CHÂTEUNEUF DU PAPE ROUGE Grenache, Syrah, Mourvèdre, Château Mont Redon, Côtes du Rhône, Frankreich	0,75l	119,00 €



Cocktails

Gerne bieten wir Ihnen individuelle Cocktailvorschläge an.

Gin

Basil Mule	12,50 €
Gin Mare, Basil, Ginger Lemongrass Cordial, Ginger Lemonade	
Thyme in Time	12,50 €
The Botanist Gin, Thyme Cointreau Infused, Lemon Juice, Tonic	

Rum

Coco Loco	11,50 €
Plantation Pineapple Rum, Lime Juice, Lemongrass Cordial, Coconut Water, Tonic	
Daiquiri	12,50 €
Botucal Reserva , Sugar, Lime Juice	

Vodka

Cucumber Fizz	11,50 €
Cucumber Vodka Infused, Orange Liqueur, Lime Juice, Soda Water	
Stoli. Mule	11,50 €
Stoli. Vodka, Lime Juice, Ginger Lemonade	

Gerne stellen wir Ihnen unsere umfangreiche Cocktailkarte zur Verfügung und beraten Sie bei der Auswahl.



Stehtische	ab	á 47,00 €
Stehtisch inkl. Husse	ab	á 50,00 €
Barhocker	ab	á 24,00 €
Bankettische	ab	á 42,00 €
Stuhl mit Husse	ab	á 30,00 €
Stuhl ohne Husse	ab	á 20,00 €
Lounge Möbel	ab	420,00 €
Freie Trauung:		
Traubogen	ab	150,00 €
Bierbank mit Polster & Hussen	ab	á 16,00 €
Holzstühle	ab	á 15,00 €
Trautischchen	ab	á 75,00 €
inkl. Zelt Auf- und Abbau (bei Bedarf)	ca.	2.000,00 €
Fotobox	ab	700,00 €
Candybar	ab	300,00 €

Unsere Ausstattungs- und Dekorationsmöglichkeiten sind so vielseitig wie Ihre Wünsche. Gerne beraten wir Sie individuell entsprechend Ihrer Veranstaltung.

zzgl. Liefer- und Aufbaukosten

IMPRESSIONEN



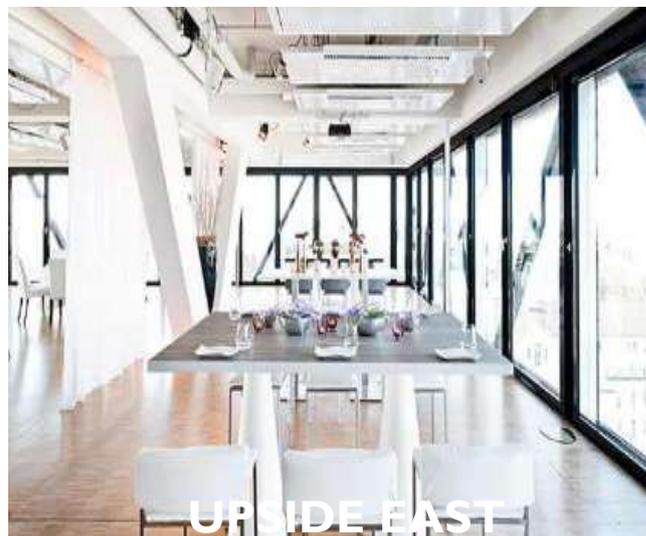
IMPRESSIONEN



WEITERE LOCATIONS



HOCH 5



UPSIDE EAST



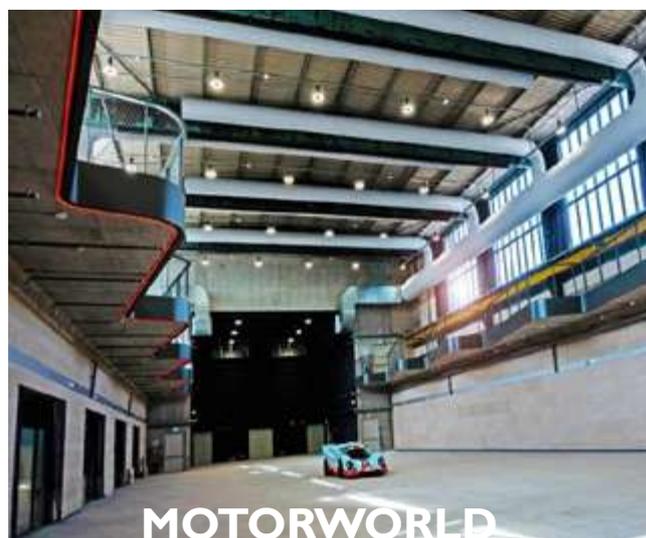
SEESTADL



ISARFORUM



**KESSELHAUS /
KOHLEBUNKER**



MOTORWORLD

1. Preise:

Bei Preisen mit Nettobeträgen kommt die jeweils gültige Mehrwertsteuer hinzu. Bei einer Überschreitung des Zeitraums von 120 Tagen zwischen Auftragsannahme und Vertragsbeginn, behält sich die Forsthaus Wörnbrunn Betriebs GmbH das Recht vor, eine Preisänderung vorzunehmen, soweit dies für den Vertragspartner zumutbar ist. Grundlage einer solchen Preisänderung können nur Umstände sein, die bei Nichtanpassung zu einer Gewinnschmälerung bei der Forsthaus Wörnbrunn Betriebs GmbH führen würden (insbesondere Steigerung des Verbraucherindex, Steigerung der Produktions- und Personalkosten, Steigerung der Einkaufspreise).

2. Auftragsannahme:

Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

3. Teilnehmerzahl:

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Forsthaus Wörnbrunn Betriebs GmbH die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen und Getränkeauswahl bis spätestens 14 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich mitzuteilen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden als Berechnungsgrundlage angesetzt. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, zusätzlichem Material werden nach den Listenpreisen der Forsthaus Wörnbrunn Betriebs GmbH gesondert berechnet.

4. Reklamation:

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung erfolgt. Der Umtausch vom Auftraggeber falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen nach der Entdeckung mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt die Forsthaus Wörnbrunn Betriebs GmbH keine Haftung.

5. Zahlung:

Bei Auftragserteilung ist eine Anzahlung in Höhe von 70 % der Gesamtkosten fällig. Der verbleibende Restbetrag ist sofort nach Rechnungserhalt fällig. Sollte die Anzahlung in Höhe von 70 % der Gesamtkosten nicht spätestens am Tag der Veranstaltung bei der Forsthaus Wörnbrunn Betriebs GmbH eingegangen sein, so erhöht sich im Hinblick auf die bei der Forsthaus Wörnbrunn Betriebs GmbH entstandenen Vorlaufkosten der vereinbarte Gesamtpreis um 5 %. Bei allen Aufträgen behält sich die Forsthaus Wörnbrunn Betriebs GmbH das Eigentumsrecht an gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Des Weiteren werden im Falle des Zahlungsverzuges Verzugszinsen erhoben.

6. Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen:

Für angemietete Gegenstände obliegt dem Auftraggeber von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers, oder ihm zurechenbaren Verschuldens, insbesondere seiner Angestellten oder Gäste, werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise die Kosten der Reparatur in Rechnung gestellt.

7. Stornierung:

Sollte der Auftraggeber den gebuchten Termin nicht wahrnehmen können, so werden Bearbeitungsgebühren in Höhe von 15% von der kalkulierten Summe des Angebotes (Vertrag) berechnet.

8. Kündigung:

Eine Kündigung ist nur aus wichtigem Grund möglich.

9. Gerichtsstand und Erfüllungsort:

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, wenn der Auftraggeber Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betrieb seines Handelsgewerbes gehört, für beide Vertragsparteien München. Mit der obigen Unterschrift werden unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen als Vertragsbestandteil anerkannt. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.

10. Schriftform

Änderungen und Ergänzungen dieses Vertrages bedürfen der Schriftform. Dies gilt auch für die Abbedingung der Schriftform. Mündliche Nebenabreden wurden nicht getroffen. Das Schriftformerfordernis gilt nicht für mündliche Zusatzbestellungen während der Veranstaltung.

11. Salvatorische Klausel

Sollte eine Bestimmung dieses Vertrages unwirksam oder undurchführbar sein oder werden, so wird die Gültigkeit der übrigen Vertragsbedingungen nicht berührt. Die Vertragsparteien verpflichten sich, unverzüglich eine Regelung herbeizuführen, die dem wirtschaftlichen gewollten Zweck der unwirksamen bzw. undurchführbaren Regelung möglichst nahe kommt. Gleiches gilt für etwaige Lücken in diesem Vertrag.

Ansprechpartnerinnen

Jana Heidtmann

Projektleitung Event

jh@forsthaus-woernbrunn.com

Melanie Wieser

Projektmanager Event

mw@forsthaus-woernbrunn.com

Hotel:

Tanja Renk

Front Office

tr@forsthaus-woernbrunn.com

Kontakt

Forsthaus Wörnbrunn Betriebs GmbH
Wörnbrunn 1
82031 Grünwald

+49 89 809 111 0
info@forsthaus-woernbrunn.com
forsthaus-woernbrunn.com

Öffnungszeiten
Mittwoch bis Samstag 15:00 – 24:00 Uhr
Sonntag 11:00 – 24:00 Uhr

Reservierungen bitte telefonisch unter
+49 89 809 111 0

Forst
Haus
Wörn
Brunn

Into the
forest I go
to lose
my mind and
find my
soul...