

Der Griesbräu zu Murnau



*„Wo's Bier
Spaß macht!“*

VERANSTALTUNGEN 2024



GRIESBRÄU
zu Murnau

Menüs zur Auswahl

HOPFEN

Aperitif | Fingerfood

Wir machen den Kaffee, Ihr bringt den Kuchen mit

4-Gang Menü oder Buffet

alkoholfreie Getränke | Wein & Bier

Espresso nach dem Essen

Mitternachts-Imbiss

Preis pro Person 115,00 €

MALZ

Aperitif

Wir machen den Kaffee, Ihr bringt den Kuchen mit

3-Gang Menü oder Buffet

alkoholfreie Getränke | Wein & Bier

Espresso nach dem Essen

Mitternachts-Imbiss

Preis pro Person 100,00 €

BRUNNENWASSER

Aperitif

3-Gang Menü oder Buffet

alkoholfreie Getränke | Wein & Bier

Espresso nach dem Essen

Preis pro Person 85,00 €

Das gibt's nur im Griesbräu

GRIESBRÄU SPANFERKEL-SPEKTAKEL

Ganzes mit Semmelknödel gefülltes Spanferkel | Dunkelbiersauce | Krautsalat
Blaukraut | Kartoffelknödel

GRIESBRÄU BRAUHAUSPLATTE

Frisch gegrillte Ente, Hendl, Schweinshaxe und Wammerl auf einem großen
Holzbrett serviert | Dunkelbiersauce | Krautsalat | Blaukraut | Kartoffelknödel

RIESEN-RIPPERL-ESSEN

Wir servieren für Gruppen ab 10 Personen unsere riesigen Ripperl vom Riegseer
Weideochsen. Dazu gibt's Bierbrot, frischen Kren und Folienkartoffeln

Gerne können Sie diese drei Gerichte als Hauptgang für eines der Menüs auswählen.

Empfang Ihrer Gäste:

Sekt | Orangensaft | kleine Griesbräu Biere

GRIESBRÄU SCHMANKERL „AUF'D HAND“

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 Lachs Käse Schinken-Canapé | 6 Fleischpflanzerl Kartoffelsalat |
| 2 Kleine Rösti Lachs Dill | 7 Honigmelone mit Speck |
| 3 Tomate Mozzarella Rucola | 8 Hausgemachter Teufelssalat vom Rindfleisch |
| 4 Flammkuchen herzhaft | 9 Obazda mit Zwiebelringen |
| 5 Flammkuchen vegetarisch | 10 Buntes, gegrilltes italienisches Gemüse |

Gerne können Sie hier bis zu 4 verschiedene Varianten auswählen.
Wir kalkulieren pro Person 3 Stück

SUPPEN

- 1 Rinderessenz | Pfannkuchenstreifen | Gemüse-Würfel
- 2 Wildessenz | Frischkäse Maultaschen
- 3 Tomatencremesuppe | Sahnehaube
- 4 Kartoffelcremesuppe | Speck | Croutons | Sahne
- 5 Bayrische Festtagssuppe mit Griesnockerl | Pfannkuchenstreifen | Bratnockerl
- 6 Griesnockerl-Suppe
- 7 Bratnockerl-Suppe
- 8 Spargelcremesuppe | Bärlauchcremesuppe | Kürbiscremesuppe (saisonabhängig)

VORSPEISEN

- 1 Vitello Tonnato | Thunfischsoße | Kapern
- 2 Carpaccio | Werdenfelser Rind | Ruccola | Parmesan
- 3 Feldsalat | gebratene Pilze
- 4 Flammkuchen herzhaft oder vegetarisch | Salatgarnitur
- 5 Salat von der Cocktailtomate | Mini Mozzarella | Basilikum
- 6 Bunter Blattsalat | Rohkostsalate der Saison | geröstete Körner | Hausdressing | Croutons

Zu diesen Salaten können sie zusätzlich wählen:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1 vegetarische Mini Frühlingsrollen | 4 geräuchertes Forellenfilet |
| 2 Räucherlachsstreifen | 5 gebratenes Gemüse |
| 3 sautierte Schwammerl | 6 Schafskäse mit Honig glaciert |

HAUPTGERICHTE

Fleisch

- 1 Gemischter Braten von Rind und Schwein | Blaukraut | Kartoffelknödel
- 2 Sauerbraten | Blaukraut | Spätzle
- 3 Tafelspitz | Meerrettichsauce | Salzkartoffeln
- 4 Hirsch oder Rehglasch aus eigener Jagd | Schwammerl | Semmelknödel | Preiselbeeren
- 5 Schweinerückensteaks | Schupfnudeln | Champignon in Rahm
- 6 Rinderroulade | Blaukraut | Semmelknödel
- 7 Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Preiselbeeren
- 8 Kalbsbraten | Rahmsauce | Spätzle | Gemüse

Geflügel

- 1 Maishähnchenbrust | Gemüsenudeln | Portweinjus
- 2 ¼ Bauernente | Blaukraut | Kartoffelknödel
- 3 Saltimbocca vom Hähnchen | italienisches Gemüse | Rosmarin Kartoffeln

Fisch

- 1 Gebratener Zander | Mandelbutter | Dillkartoffeln
- 2 Gebratener Saibling | Kartoffeln | gegrillte Tomate
- 3 Kabeljau | Gemüsenudeln | Wildkräuter
- 4 Lachsfilet | Spinat | Kartoffeln

Vegetarische Hauptgänge

- 1 Käsespätzle | Kleiner Salat
- 2 Käsknödel | Tomatenragout
- 3 Spinatknödel | Nussbutter | Parmesan
- 4 Frischkäse-Spinat-Teigtaschen | Nussbutter | Parmesan
- 5 Tagliatelle | Sahnesoße | Cocktailtomaten | Basilikum

DESSERT

- 1 Weisse oder dunkle Schokoladenmousse
- 2 Creme brûlée
- 3 Topfenknödel | Zwetschgenröster
- 4 Panna Cotta | Erdbeerragout
- 5 Haselnusskrokantparfait | Früchte der Saison
- 6 Tiramisu
- 7 Bayrische Creme

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ZUR SPÄTEN STUNDE

- 1 Hausgemachte Gulaschsuppe mit unserem Griesbräu - Bierbrot
- 2 Käsebrett mit hausgemachtem Bierbrot
- 3 Brotzeitbrett mit hausgemachtem Bierbrot
- 4 Leberkässemel mit Senf

WAS SIE VIELLEICHT NOCH WISSEN MÖCHTEN

Kaffee und Kuchen

Wir schneiden alle ihre mitgebrachten Kuchen und kochen den Filterkaffee für die Kaffeetafel. Möchten Sie Ihre Kuchen über uns bestellen, berechnen wir diesen laut Preis unseres Bäckers, dies ist dann allerdings nicht Teil der Pauschale.

Weine

Ganz nach Ihrem Geschmack suchen wir zusammen den passenden Wein im Rahmen der Pauschale aus. Wenn Sie Ihren Lieblingswein mitbringen möchten, berechnen wir ein Korkgeld von 15,00 € pro geöffneter Flasche.

Raummieten

Raummieten gibt es bei uns nicht!

Bei Feierlichkeiten im Gewölbesaal unter 60 erwachsenen Personen berechnen wir eine Unkostenpauschale von 500 €.

Nachtzuschläge

All unsere Pauschalen gelten bis 1.00 Uhr nachts. Nach 1.00 Uhr berechnen wir jedes bestellte Getränk nach unserem Preis laut Getränkekarte, sowie 90,00 € pro angebrochener Stunde und Mitarbeiter. Aus Sicherheitsgründen müssen mindestens 2 Mitarbeiter anwesend sein.

Hotelzimmer

wir vermieten an den Wochenenden unsere Hotelzimmer ausschließlich nur für zwei Nächte. Selbstverständlich besteht die Möglichkeit, ein Kontingent für Ihre Veranstaltung anzulegen. Dies ist bitte direkt mit unserer Rezeption zu besprechen.

AGB's

Sollten Sie sich für eine Veranstaltung im Griesbräu zu Murnau entscheiden, würden wir Sie bitten, unsere AGB's zu akzeptieren und den Veranstaltungsvertrag unterschrieben an uns zurückzuschicken.

Griesbräu zu Murnau
Obermarkt 37
82418 Murnau am Staffelsee
08841/1422
info@griesbraeu.de

