

Familie Mitterer



ALTSTADT HOTELS

BURGHAUSEN



Altstadthotels GmbH, Familie Mitterer, Stadtplatz 39, 84489 Burghausen
Hotel Post*Gartenhotel Salzach*Hotel Burgblick*Stadtsaal Burghausen*Klostergasthof Raitenhaslach*
Geschäftsführende Gesellschafter: Dipl.-Betriebswirt FH Johanna Mitterer, Christine Christ
HRB 12268, Registergericht Traunstein, Ust.Nr. DE 812802510,
Bankverbindung: VR-meine Raiffeisenbank Altötting-Mühldorf: IBAN: DE40 7106 1009 0005 8491 87, BIC: GENODEF1AOE
Telefon 0049/8677/9650*Fax 08677/965-1111*info@altstadthotels.net*www.altstadthotels.net

Burghausen, April 2024

Ihre Feier

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit den folgenden Seiten erhalten Sie unsere Menüvorschläge mit Getränkeempfehlung und Anregungen für die Vorbereitung Ihrer Feier.

Unser Speisenangebot wechselt mit dem regionalen Angebot der Saison. Aus der aktuellen Speisekarte können Sie ein Menü oder eine kleine Karte zusammenstellen. Eine kleine Menüauswahl über das ganze Jahr erhalten Sie mit den folgenden Seiten.

Für die Besprechung aller Wünsche und Einzelheiten stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie einen Termin unter Tel. +49/8677/9650. Am besten erreichen Sie uns von Montag bis Freitag von 8.00 bis 17.30 Uhr.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre
Johanna Mitterer
Veronika Petermeier
Martina Simonis
Svetlana Hecker

Empfang

Schön, wenn ein Fest mit einem freundlichen Hallo beginnt.
Wenn Gastgeber und alle Gäste sich mischen und begrüßen können.
Sekt, Champagner, alkoholfreie Cocktails ... Sie haben die Wahl. Im Anhang erhalten Sie unsere aktuelle Weinkarte mit Aperitif-Empfehlungen, unserer sehr guten Hausmarke aus dem Hause Geldermann und einer klassischen Champagnerauswahl.

Magentratzerl zum Empfang

Zucchinirollchen mit Frischkäse gefüllt
Mozzarellaspießchen
Tramezzini mit Räucherlachs, Oliven, Forellenkaviar
Canapées mit Parmaschinken, Honigmelone
Datteln im Speckmantel

14,80



Die Tafeln

Tischstellung, Menükarte, Wein- und Wassergläser, Tischblumen,
Gedeck, Brotkorb, Brotteller

Tischstellung

Nach Ihren Wünschen stellen wir die Tische.
Tischgrößen zwischen sechs und zehn Personen bieten sich an.

Wir erstellen für Sie eine **Menükarte** mit persönlicher Überschrift.
Tischweine, Bier und Alkoholfreies auf der linken Seite,
Menü bzw. Speisenauswahl finden Sie auf der rechten Seite

Wein- und Wassergläser

Aus unserer Weinkarte empfehlen wir Ihnen einen Rotwein und einen Weißwein
auszusuchen. Zu Beginn präsentieren unsere Service-Mitarbeiter*innen die
Weine. Die Weine werden nicht auf dem Tisch eingestellt, sondern auf Wunsch
serviert. Adelholzner still und Klassik setzen wir auf die Tafel ein.

Tischblumen

Auf Wunsch bestellen wir in Ihrem Auftrag Blumenvasen oder Gestecke.
Unsere Partner sein Blumen Bergmann und Blume & Form.

Gedeck

Aufstriche und Brotauswahl werden zusammen mit Brottellern am Tisch
eingesetzt. Auswahl und Preis entnehmen Sie bitte der aktuellen Karte.

Post Klassik

Mamas Brotsuppe
geröstete Schwarzbrotwürfel und Röstzwiebeln
in kräftiger Rinderbrühe

Krustenbraten vom Jungschwein
Natursoße
Bayerisch Kraut und Semmelknödel

oder
Vegetarisches Emmentalerschnitzel
Preiselbeeren
Steinfellner Salzkartoffeln, Salatgarnitur

Frisch gebackener Streuselkuchen
Vanilleeis und Schlagrahm

29 €

Raitenhaslacher Helles
Biere vom Hofbräuhaus Traunstein nach Wahl
Hausgemachte Waldbeerenlimonade
Adelholzener Mineralwasser
Kölbl Grüner Veltliner
Kölbl Blauer Zweigelt

„Himmlisches Bayern“

A g´scheide Pfannakuacha-Supp'n

„Filet Obstbauerntraum“

Filet vom Strohschwein

Calvadosrahmsoße

gebratene Apfelscheibe und grüner Pfeffer

marktfresches Gemüse

überbackene Rahmkartoffeln

oder

Zanderfilet vom Grill

Weißweinsauce vom Kölbl Veltliner

Gebratene Champignons und Zucchini

Limonenreis

Palatschinken mit Marillenmarmelade gefüllt

Vanilleeis

34€

2022 Himmelreich vom Weingut Kölbl

Leibspeisen zu Erntedank

O´bazda und Breze

Kürbisrahmsuppe mit Ingwer
geröstete Kerne, steirisches Kernöl

Zanderröllchen
Shrimps und Champignons in Weißweinsosse
Dillreis

oder
Bayerische Ente
nach altem Rezept mit Brot, Äpfeln und Kräutern gefüllt
Semmelknödel

Zwetschgenknödel mit Butterbröseln
Vanilleeis

44€

2022 Gelber Muskateller vom Kölbl
Traubensaft vom Riesling
Raitenhaslacher Helles vom Fass

Altstadthotels GmbH, Familie Mitterer, Stadtplatz 39, 84489 Burghausen
Hotel Post*Gartenhotel Salzach*Hotel Burgblick*Stadtsaal Burghausen*Klostergasthof Raitenhaslach*
Geschäftsführende Gesellschafter: Dipl.-Betriebswirt FH Johanna Mitterer, Christine Christ
HRB 12268, Registergericht Traunstein, Ust.Nr. DE 812802510,

Bankverbindung: VR-meine Raiffeisenbank Altötting-Mühldorf: IBAN: DE40 7106 1009 0005 8491 87, BIC: GENODEF1AOE
Telefon 0049/8677/9650*Fax 08677/965-1111*info@altstadthotels.net*www.altstadthotels.net

Festessen

Gartensalat

gebratene Champignons, frisch gehobelter Parmesan
resch gebratene Speckstreifen
feines hausgemachtes Dressing
Weißbrot

Kräuterrahmsuppe

Filetspitzen vom Weiderind „Stroganoff“

Champignons, Gurken-, Schinkenstreifen in Sauerrahmsoße
Hausgemachte Eierspätzle

oder

Saiblingsfilet in der Kräuterkruste
Weißweinssoße vom Grünen Veltliner
Gegrilltes Gemüse
Salzkartoffeln

Frisch gebackene Apfelkücherl
in Zimtzucker gewendet
mit Vanilleeis

48 €

Familie Mitterer



ALTSTADT HOTELS
BURGH AUSEN

2022 Sauvignon Blanc, Kölbl

Altstadthotels GmbH, Familie Mitterer, Stadtplatz 39, 84489 Burghausen
Hotel Post*Gartenhotel Salzach*Hotel Burgblick*Stadtsaal Burghausen*Klostergasthof Raitenhaslach*
Geschäftsführende Gesellschafter: Dipl.-Betriebswirt FH Johanna Mitterer, Christine Christ
HRB 12268, Registergericht Traunstein, Ust.Nr. DE 812802510,

Bankverbindung: VR-meine Raiffeisenbank Altötting-Mühldorf: IBAN: DE40 7106 1009 0005 8491 87, BIC: GENODEF1AOE
Telefon 0049/8677/9650*Fax 08677/965-1111*info@altstadthotels.net*www.altstadthotels.net

Sommer in der Post Juli bis September

Steinpilzrahmsuppe mit Speckkrusteln
Baguette

Filetspitzen "Brauerg'sell"
Filetspitzen vom Weiderind
Senf-Zwiebel-Soße
glasierte Gelbe Rüben und Bratkartoffeln

oder

Saiblingsfilet aus dem Klosterweiher
feiner Meerrettichschaum
buntes Linsengemüse
gebratene Kartoffelscheiben

Bayerisch Creme auf Waldbeerenkompott

Menü mit Saibling	40€
Menü mit Filetspitzen	45€

2022 Chardonnay Granit vom Kölbl

Obazda, Griebenschmalz, Brezen

Lachstartare, geräuchertes Forellenfilet, gebratenes Saiblingsfilet
gebackenes Zucchiniküchlein

Steinpilzrahmsüppchen

Limonensorbet mit Prosecco

Filetsteak vom Angus Rind
grüner Pfeffer und Cognacrahm
glacierte Babykarotten
Kartoffelrösti

Frisch gebackene Apfelkücherl
Walnuss- und Vanilleeis

69,00

2021 Weinviertel DAC Himmelreich
2019 Mara Ripasso

Vorbereitungen und AGB

Tischstellung und Tischordnung

- wie viele Gäste erwarten Sie?
- Wie groß sollen die einzelnen Tafeln sein?
- Freie Platzwahl, Platzierung von Gruppen oder für jeden Gast ein Namenskärtchen?

Zeitplan

- Einladungszeitpunkt
- Serviceablauf
- voraussichtliches Ende der Veranstaltung (Sperrstunde 24 Uhr)
normalerweise schließt das Restaurant um 23.00 Uhr

Dekoration

- individuelle Menükarten fertigen wir für Sie kostenlos an.
- Stoffservietten
- Weingläser und fröhlich bunte Wassergläser?
- Gerne bestellen wir Gestecke bei einem Floristen Ihrer Wahl in Ihrem Auftrag zu Ihren Lasten.

Dürfen wir für Ihre Gäste Zimmer im Haus reservieren? Für einen besonderen Anlass vielleicht die Stuck-Suite?

Rechnungsstellung

- Gesamtrechnung für Speisen und Getränke
- Essen nach der Karte wird nach Verbrauch abgerechnet
- Extra vorbereitete Menüs werden nach Garantiezahl abgerechnet; Angabe der Garantiezahl 5 Werktage vor Veranstaltung
- Anpassung der Garantiezahl bis zu 5% der Gesamtzahl 2 Tage vor Veranstaltung. (wg. Einkauf & Vorbereitung).

Zahlungsbedingungen

- EC-Karte, Banküberweisung, Barzahlung ohne Abzug
- Zahlungsziel 14 Tage nach Erhalt der Rechnung
- Die Höhe des Trinkgeldes liegt in Ihrem Ermessen

Kuchenservice/Haftungsausschluss

- Tellergeld 2,20 € pro Person bei mitgebrachtem Kuchen
- Bei selbst mitgebrachten Lebensmitteln entfällt unsere Haftung.

Familie Mitterer



ALTSTADT HOTELS
BURGHAUSEN



Die Stucksuite im Hotel Post, 44 qm mit Blick zum Stadtplatz Für unsere Hochzeitsgäste inclusive Frühstück 199€ für zwei

Doppelzimmer mit Frühstücksbuffet für zwei 159 €



Altstadthotels GmbH, Familie Mitterer, Stadtplatz 39, 84489 Burghausen
Hotel Post*Gartenhotel Salzach*Hotel Burgblick*Stadtsaal Burghausen*Klostergasthof Raitenhaslach*
Geschäftsführende Gesellschafter: Dipl.-Betriebswirt FH Johanna Mitterer, Christine Christ
HRB 12268, Registergericht Traunstein, Ust.Nr. DE 812802510,
Bankverbindung: VR-meine Raiffeisenbank Altötting-Mühldorf: IBAN: DE40 7106 1009 0005 8491 87, BIC: GENODEF1AOE
Telefon 0049/8677/9650*Fax 08677/965-1111*info@altstadthotels.net*www.altstadthotels.net