

Willkommen Daheim!



*Ihre persönliche
Hochzeitsmappe*



- Hotel
- Steakhouse „Isarplatz“
- Bräustüberl & Brauerei „Bräu zur Isar“
- Isar-Almstadt

Liebes Brautpaar,

bei uns befinden Sie sich in den besten Händen. Denn als erfahrener Veranstalter richten wir alles in Ihrem Sinne an, so dass Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können.

Auf den nächsten Seiten verschaffen wir Ihnen einen kleinen Einblick über unsere Räumlichkeiten und Dienstleistungen. Sie dürfen jederzeit unsere Räumlichkeiten und uns näher kennenlernen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, das auf Sie und Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Bei uns ist bis zum Rundum-Sorglos-Paket alles möglich.

Wir versprechen Ihnen schon jetzt einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung und würden uns sehr freuen Sie an Ihrem schönsten Tag begleiten zu dürfen.

Ihr Veranstaltungsteam
vom Hotel zur Isar



*Traumhochzeit von
&
am*



Räumlichkeiten
Empfang
Menü- & Buffetvorschläge
Gestaltung Menükarten
Brautstehlen
Gastgeschenke
Hotelzimmer



Räumlichkeiten

Es gibt viele Möglichkeiten eine Hochzeit zu feiern. Ob kirchlich, standesamtlich oder frei, bayerisch oder klassisch, ob im kleinen Kreise oder mit bis zu 300 Personen, teilen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen mit.



Isar-Almstadt im Lunapark

Moderne bayerische Gemütlichkeit für den Traum in weiß oder die Gaudihochzeit für bis zu 300 Personen. Bühne, Tanzfläche, Garderobe, beheizt, Parkplätze vorm Haus, Außenbereich mit Raucherstüberl, professionelle Veranstaltungstechnik (Licht, Ton)

Nibelungensaal

Klassischer Saal mit hohen Decken zum gemütlichen Beisammensein oder fetzig feiern für bis zu 100 Personen. Mit Bühne und angrenzendem Innenhof mit Raucherlounge.

Maximilianstüberl

Klein, aber fein - mit seiner modernen Einrichtung. Für eine Hochzeit im engsten Kreise mit Platz für max. 30 Personen, die beste und ruhigste Lösung.

Bräustüberl

Bayerisch, bayerischer, a Bräustüberl!

Wer den schönsten Tag im Leben mit einer Gesellschaft bis zu 120 Personen traditionell feiern möchte ist hier goldrichtig. Ob griabig im Gastbereich oder auf der idyllischen Sonnterrasse wird unser Bräustüberl gerne auch zum Brautstehlen genutzt.



Der Empfang

- ein außergewöhnlicher Auftakt

Klassisch mit Sekt, Champagner und Orangensaft oder ausergwöhnlich mit Hugo, Caipi & Co. Genießen Sie auch unsere hauseigenen Biere im flotten 0,3l Glas. Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu gerne sowohl kaltes als auch warmes Fingerfood.

Menüvorschläge

Hier finden Sie eine Auswahl an Menüvorschlägen. Gerne geht unser Küchenchef individuell auf Ihre Wünsche ein. Lassen Sie sich bei uns beraten.

Herbstliches Hochzeitsmenü

Mousse vom Muskat-Kürbis

mit hausgemachtem Hirschschinken und Feldsalat

Cremesuppe von Paprika und Zitronengras

mit gebratenem Hähnchenspieß

Rosa gebratener Rehrücken

an Zweigeltssauce mit rahmigen Wirsing und hausgemachten Kartoffelkräutertaler

Red Snapper Filet auf der Haut gebraten

an Safransauce mit buntem Marktgemüse und Kartoffelstampf

Hausgemachter Strudel

vom Gravensteiner Apfel an Vanillesauce und Schokoladeneis

Bayerisches Hochzeitsmenü

(4-Gänge)

Viererlei Aufstrich

Obatzda, Kartoffelkas, Griebenschmalz und Leberwurst reichlich garniert mit Hausbrot

Tatar von der bayerischen Bachforelle

auf dünn geschnittenen Gurken, Honig-Senf-Dill-Sauce und Granatapfelkernen

Hochzeitsuppe

Klare Bouillon vom Black Angus mit Grießnockerl, Lebernockerl, Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

Knusprig gebratenes Spanferkelkaree

an Dunkelbiersauce, karamellisiertem Spitzkohl und hausgemachten Brezenserviettenknödel

Filet vom heimischen Zander

auf Rahmkraut und cremigem Kartoffelpüree

Bayrisch Creme

mit Himbeersauce, Hippe und bunten Fürchten



Winter-Hochzeitsmenü

(4-Gänge)

Hausgemachte Terrine vom Hirsch

an Apfelsalat, Preiselbeercreme und Feldsalat



Hochzeitsuppe

Klare Bouillon vom Black Angus mit Grießnockerl, Lebernockerl, Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch



Rosa gebratene Barbarie-Ente

an Birnensauce, Blaukraut und in Butter gebratene Schupfnudeln

Filet vom Rotbarsch

an Madeirasauce auf Rosenkohl und cremigem Selleriepüree



Zweierlei Schokolademousse

mit Kirschragout, Hippe und Schokoladen-Nuss-Eis

Sommer-Hochzeitsmenü

(4-Gänge)

Gratinierter Ziegenkäse

mit Thymian und Akazienhonig dazu hausgemachten, geräucherten Galloway-Schinken



Klare Tomatenconsommé

mit Quarknockerl und Basilikum



Filet vom glücklichen Bauernschwein

im Speckmantel gebraten an Pfeffersauce auf Kohlrabigemüse und Kartoffelkrapfen

Filet vom heimischen Zander

an Weißweinsauce, Karotten-Lauch-Gemüse und Petersilienkartoffeln



Tarte von Aprikosen

mit Vanilleschaum und hausgemachtem Himbeereis



Buffetvorschläge

Selbstverständlich verwöhnen wir Ihre Gäste auch kulinarisch mit einem Buffet. Hier finden Sie zwei Vorschläge. Auch weitere Variationen oder ein anderes Thema sind möglich

Bayerisches Hochzeitsbuffet

Verschiedene Bayerische Tapas (Kartoffelkas, Obatzda, Griebenschmalz, Pflaumen im Speckmantel, Zwiebelkuchen mit Schnittlauchfrischkäse, Ziegenkäse im Speckmantel), dünn geschnittenes Schwarzgeräuchertes mit frischem Kren, geräuchertes Forellentatar mit Dillgurken, Sülzchen vom Tafelspitz mit Meerrettichmousse

Hochzeitsuppe mit dreierlei Einlagen
(Pfannkuchenstreifen, Grieß- und Lebernockerl) und Schnittlauch



Krustenbraten, Surbraten, knusprige Bauernente aus dem Rohr, knuspriges Zanderfilet

Schwarzbiersauce, Weißweinsauce

Serviettenknödel, Kartoffelknödel, buntes Saisongemüse, Schmorkartoffeln, Sauerkraut



Bayerisch Creme, Fruchtknödel der Saison, verschiedene Fruchtragouts, Apfelküchlein, Obstplatten mit Früchten der Saison, Germknödel mit Mohn-Vanillesauce



Italienisches Hochzeitsbuffet

Artischockensalat mit Kräutern und Knoblauch, gebratenes Gemüse von Paprika, Aubergine und Zucchini, Salat von Pilzen und Lauch mit Balsamico, Tomate-Mozzarella-Spießchen mit Basilikum, Melone mit Parmaschinken, verschiedene geräucherte Makrelenfilets, getrocknete Tomaten mit Frischkäse gefüllt, hausgemachtes Kräuter-Focaccia Zucchini-Frischkäse-Röllchen

Minestrone - italienische Gemüsesuppe



Saltimbocca vom Rind, Piccata Milanese vom Kalb, geschmorrt Kalbshaxe

Thymiankartoffeln, Schmorgemüse, Kartoffelgratin, Penne, Tortelloni

Kräuterjus, Rotweinsauce, Pesto, Tomatensauce, Pilzsauce



Eisbombe, verschiedene Panna Cotta, Fruchtragout, Obstplatten mit Früchten der Saison, Tiramisu, Käseplatte mit Weintrauben, Nüssen und Brot



Lassen Sie sich von uns verschiedene Gestaltungsvorschläge von Menü- und Buffetkarten zeigen. Gerne bringen wir hier Ihre individuelle Note ein.

Brautstehlen

Ideal dafür eignet sich unser urig bayerisches Bräustüberl mit hauseigener Brauerei.



Der Abschluss des Tages

Lassen Sie den Tag entspannt und stilvoll in einem unserer neu renovierten Hotelzimmer ausklingen.

Sie möchten auch, dass Ihre Gäste nach der Feierlichkeit gut untergebracht sind. Sprechen Sie uns an, gerne reservieren wir auch ein größeres Kontingent für Ihre Gäste.



Gastgeschenke

Sie wollen, dass der Tag auch bei Ihren Gästen noch einige Zeit in Erinnerung bleibt? Probieren Sie unsere hausgemachten Marmeladen. So haben Ihre Gäste was zum Mit-Nach-Hause-Nehmen von diesem Tag. Individuelle Beschriftung selbstverständlich möglich!



Eisch Gastronomie GmbH & Co. KG

Passauer Str. 2 | 94447 Plattling

Tel. 09931/952-0 | Fax 09931/952-222

www.hotel-zur-isar.de | info@hotel-zur-isar.de

