



Informationen und Menüvorschläge für Ihr Fest

**Weihnachten feiern im Herzen der Stadt
Winterland Augsburg vor der City Galerie**

WINTER MENÜ 1

VORSPEISEN

BLATTSALATE MIT ROHKOST UND SENF-HONIG-DRESSING

GEBRATENES GEMÜSE MIT LEMONENDIP

QUICHE MIT KÄSE UND KRÄUTERN

HEUSUPPE MIT BERGKÄSE UND KRÄUTER CROUTONS

BROTAUSWAHL

HAUPTGANG

PASTA IN STEINPILZ-TOMATENSUGO UND MASCARPONE

RAGOUT VOM BIORIND MIT ARTISCHOKEN

ROSMARINKARTOFFELN

WINTERLICHES SCHMORGEMÜSE

DESSERT

TRIFFLE MIT ZIMTBIRNE

MARONEN MOUSSE MIT ZWETSCHGENRÖSTER

52,50 €

Serviert als Buffet



WINTER MENÜ 2

VORSPEISEN

BLATTSALATE MIT BEERENDRESSING

KAROTTENSALAT MIT ZITRONE

AUBERGINEN-QICHE

SELLERIE-APFELSUPPE MIT CURRY

BROTAUSWAHL

HAUPTGANG

GEMÜSE-LASAGNE MIT BERGKÄSE ÜBERBACKEN

HANFSCHNITZEL VOM BIOSCHWEIN

BRATKARTOFFELN

BOHNEN-KAROTTENGEMÜSE MIT THYMIAN

DESSERT

LEBKUCHEN-MOUSSE MIT INGWER-APRIKOSE

WINTER-TRIFLE MIT AMARETTINI-CRUNCH

52,50 €

Serviert als Buffet





BAYRISCHES MENÜ

VORSPEISEN

RETTICHSALATE MIT RAHM UND DILL
BLATTSALATE MIT FELDSALAT UND HIMBEERDRESSING
ZWIEBEL-KUCHEN MIT SPECK
KARTOFFEL-SUPPE MIT STEINPILZEN
BROTAUSWAHL

HAUPTGANG

DINKELKÄSESPATZEN MIT BERGKÄSE UND RÖSTZWIEBELN
HEUBRATEN VOM BIO-RIND
PETERSILIE-KARTOFFELN
APFEL-BLAUKRAUT

DESSERT

MOHNCREME MIT HOLUNDERSAUCE
KAISERSCHMARREN MIT APFELKOMPOTT

52,50 €

Serviert als Buffet





VEGETARISCHES MENÜ

VORSPEISEN

BLATTSALATE MIT GEWÜRZORANGEN-DRESSING

MARSALA-KAROTTEN GEBRATEN

ZUCCHINI-GORGONZOLA-QICHE

MARONENSUPPE MIT VANILLE-CROUTONS

BROTAUSWAHL

HAUPTGANG

AUBERGINENRÖLLCHEN MIT RICOTTAFÜLLUNG

TOPFENSTRUDEL MIT OLIVEN

WINTER-RATATOUILLE

RAHM-POLENTA MIT PARMESAN UND OFEN-KARTOFFELN

DESSERT

LEBKUCHEN-MOUSSE MIT INGWER-APFEL-KONFITT

TRIFLE MIT ZIMT-KIRSCHEN

50,00 €

serviert als Buffet





VEGANES MENÜ

VORSPEISEN

BLATTSALATE MIT GRANATAPFEL-DRESSING
SELLERIE GEBRATEN MIT ÖLSAATEN
KARTOFFEL-SPINATSTRUDEL
TOMATEN-KOKOSSUPPE MIT CHILI
BROTAUSWAHL

HAUPTGANG

SAMOSA INDISCHE KARTOTTELTASCHEN
TANDOORI VOM BIO-SAITAN
DUFTREIS MIT FELDSALAT
DAL VON ROTEN LINSEN
WINTERGEMSE MIT INGWER

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT BUTTERMANDELN VEGAN
VEGANE SPEKULATIUSCREMETRIFLE MIT HEIDELBEEREN

50,00 €

serviert als Buffet

ÄNDERUNGSWÜNSCHE SIND MIT DEM CATERER ABZUSTIMMEN!

DEN KONTAKT ZUM CATERER STELLEN WIR FÜR SIE HER!

FALLS WEITERE KOSTEN FÜR DIE ÄNDERUNGSWÜNSCHE ANFALLEN, WERDEN WIR VOM
CATERER INFORMIERT.



FINGERFOOD 1

SCHAFSKÄSERÖLLCHEN
CROSTINI MIT PILZE UND PSETO

3,90 €

FINGEFOOD 2

BIO-RINDFLEICHBÄLLCHEN
FALAFELBÄLLCHEN

5,50 €

BROTZEITPLATTEN

BIO SCHINKEN
BIO-KAMINWURZEN
OBAZDA
EMMENTALER
ESSIG GURKEN
MEERRETTICH DIP
BROT AUSWAHL

11,00 € pro Person

INDIVIDUELLE ANFRAGEN GANZ NACH IHREM BEDARF (PERSONENZAHLE)



PERSONAL

JE STUNDE UND KRAFT 45 €

GESCHIRR PAUSCHALE

TELLER, GABEL, MESSER, DESSERTLÖFFEL, PAPIERSERVIENTEN
3.00€

ANLIEFERUNG UND ABHOLUNGSPAUSCHALE

60,00 €

Catering NUNO

Wir freuen uns, dass wir das NUNO-Team vom Textilmuseum für Ihre Weihnachtsfeier an unserer Seite haben. Das NUNO ist bekannt für

WIR SIND BIOZERTIFIZIERT DE-ÖKO-006

UNSER KÜCHE IST AUF VEGAN UND VEGETARISCH SPEZIALISIERT
KREATIV, ABWECHSLUNGSREICH UND VOLLER GESCHMACK
REGIONAL, SAISONAL & FRISCH

FRISCH. REGIONAL. BIO- MIT LIEBE ZUR QUALITÄT-
UND WENN ES UM FLEISCH GEHT,
KOMMT BEI UNS AUSSCHLIESSLICH BIO-FLEISCH AUF DEN TELLER.



Allgemeine Informationen und Hinweise

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Unsere AGB`s gelten als Bestandteil des Angebots.

ÄNDERUNGEN & REDUZIERUNGEN & STORNIERUNGEN

Nachträgliche Änderungen, Reduzierungen und Stornierungen müssen schriftlich erfolgen. Beachten Sie hierbei bitte unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

ANSPRECHPARTNER

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewähren, bitten wir Sie uns im Vorfeld eine Person zu nennen, welche für uns als Ansprechpartner fungiert und einen Überblick über eventuelle Einlagen und Reden hat.

BLUMEN UND DEKORATION

Unsere Tische sind eingedeckt bereits gut gefüllt. Individuelle Tischdekoration nach Absprache. Für weitere Informationen oder Möglichkeiten sprechen Sie uns einfach an. Sollten Sie einen externen Floristen beauftragen, bitten wir Sie zu berücksichtigen, dass der Aufbau erst am Tag selbst, circa 2 Stunden vor Beginn der Veranstaltung möglich ist.

Hütten-Miete

Für die Buchung unserer Doppelbockalm ab 30 Personen berechnen wir eine Hüttenmiete von 20 € netto, Bestuhlungspauschale von 5,-- € netto, Reinigungspauschale von 3,50 € netto pro Person sowie einen Getränkemindestumsatz von 35 € pro Person.

Hinweis: Für die exklusive Buchung der Doppelbockalm berechnen wir eine Standardhüttenmiete in Höhe von 2000,00 € netto, Bestuhlungspauschale von 350 € netto, Reinigungspauschale von 250 € netto und einen Im-Haus Getränkemindestumsatz von 35 € pro Person. (**Exklusive Buchung**, erst ab 70 Personen möglich)

PARKPLÄTZE

In der City-Galerie Augsburg stehen 2000 kostengünstige Parkplätze, verteilt auf 3 Ebenen, direkt am Veranstaltungsort. Die maximale Einfahrthöhe beträgt 2,10 m.

- Einfahrt und Ausfahrt Jakoberwallstraße (täglich) 6:30–22:00 Uhr
- Einfahrt und Ausfahrt Amagasaki-Allee (täglich) 6:30–24:00 Uhr



Personenanzahl

bitte beachten Sie, dass wir die finale Personenanzahl spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung wissen müssen.

PREISE

Alle im Angebot aufgeführten Hütten-Mieten und Kosten sind Nettopreise zzgl. der jeweils gültigen Mehrwertsteuer und es wird extra darauf hingewiesen. Das Menü oder Getränkepreise sind brutto inklusive MwSt..

TRINKGELD

Unser Team bestehend aus Reinigung, Theke- und Service, freut sich, wenn sie beim Zahlen der Rechnung an Sie denken. Ob und in welchem Umfang Sie Trinkgeld geben wollen bleibt selbstverständlich Ihnen überlassen. Üblich sind zwischen 5 und 10 % vom Rechnungsbetrag.

UNTERHALTUNGSMUSIK

Falls Sie einen eigenen DJ oder Musiker mitbringen, weisen Sie diesen darauf hin, dass ein Aufbau des Equipments frühestens 2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn möglich ist. Der Abbau hat noch am Abend zu erfolgen. Unsere Alm verfügt über eine kleine Musikanlage.

Achtung: Die Lautstärke wird von uns vorgegeben und ab 0.00 Uhr ist Musikverbot!

UNVERTRÄGLICHKEITEN

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei den Kollegen vor Ort. Zusätzlich sind unsere oben genannten Speisen gekennzeichnet. Haftungsausschluss: Bei uns wird Frisch gekocht, so sehr wir uns auch bemühen, könnten Spuren von sämtlichen Allergenen Stoffen in unseren Gerichten enthalten sein. Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob sich unter Ihren Gästen Allergiker befinden!

ZAHLUNG

Wir berechnen 50 Prozent des Mindestumsatzes zzgl. der Hüttenmiete bei Buchung. Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig.

ZEITEN & VERLÄNGERUNG

Die Alm steht Ihnen von 18:00 Uhr bis 24:00 Uhr zur Verfügung, Sie können **nur den Beginn** Ihrer Veranstaltung vorverlegen. Hierfür berechnen wir € 250,00 je Stunde.

Bitte beachten Sie, dass die Alm bis 00.30 Uhr geräumt sein muss!



Buchungsformular für Ihre Feier in der Doppelbock Alm!

Bitte füllen Sie alle Felder vollständig und gut leserlich aus!

Firma _____

Straße _____

Ort _____

Falls abweichend Rechnungsadresse _____

Verantwortlicher Ansprechpartner _____

Telefon _____ E-Mail _____

Veranstaltungstermin _____ Von –bis _____

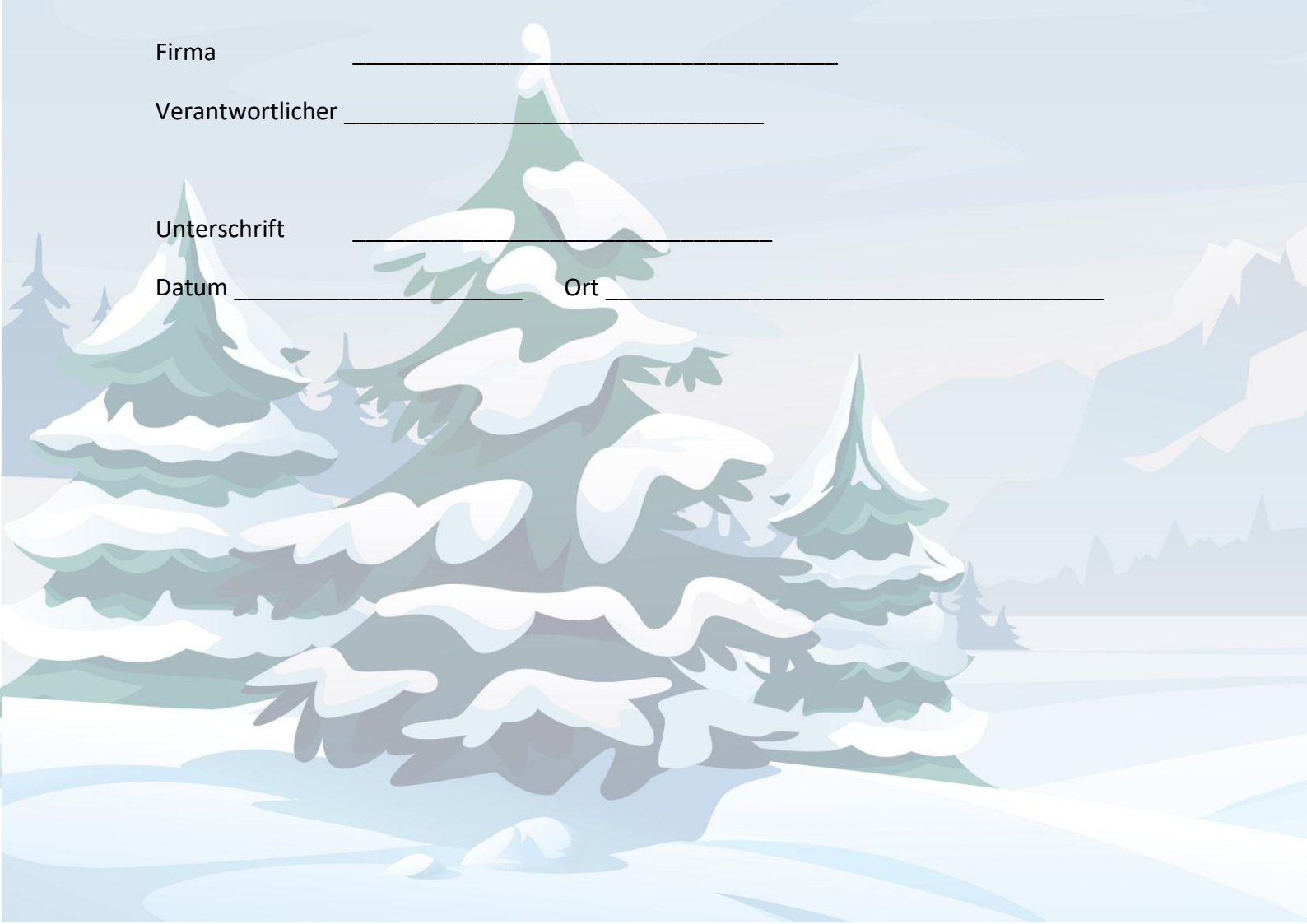
ANLASS _____ ANZAHL DER GÄSTE _____

Firma _____

Verantwortlicher _____

Unterschrift _____

Datum _____ Ort _____





CHECKLISTE

Um Ihnen den Start Ihrer Eventplanung etwas zu erleichtern, haben wir für Sie eine Checkliste vorbereitet. Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation Ihres Events und stehen Ihnen jederzeit für eine persönliche Beratung zur Verfügung.

ZUM EMPFANG IHRER GÄSTE

Zum Empfang Ihrer Gäste	Preis pro Person	Personen	Kosten
1 Glas Winzerglühwein	7,50 €		
1 Glas alkoholfreier Glühwein	6,50 €		
Sekt-/Champagnerempfang	Auf Anfrage		
Getränkepauschale Standard	59.00 €		
Weißwein, Rotwein, Bier, Softdrinks nach Absprache Pauschale startet von 18.15 Uhr gültig bis 23.15 Uhr			
Getränkepauschale Longdrinks	89.00 €		
Weißwein, Rotwein, Bier, Softdrinks, Aperitif, Longdrinks nach Absprache Pauschale startet von 18.15 Uhr gültig bis 23.15 Uhr			
Almempfang „Canapés/ Fingerfood			
Fingerfood 1	3,90 €		
Fingerfood 2	5,90 €		
Menüaufpreis für Vorspeisenbrotzeitbrett p. P.	11,00 €		
Winter Menü 1	52,50€		
Winter Menü 2	52,50€		
Bayrisches Menü	52,50€		
Vegetarisches Menü	50,00€		
Veganes Menü	50,00€		
Geschirrspauschale pro Person netto	3,00 €		
Individuelle Raum- und Tischdekoration, Blumen	Auf Anfrage		



Nagelstock pauschale	49,00 €		
Winterland "Glubberl" Wäscheklammer, individuell mit Namen und Symbolen gebrannt	ab 6,50 €		
Pro Eistockbahn/ 1,5 Std. ohne Moderation (Kunststoffbahn)	120,00 €		
Technik			
Beschallungsanlage	Auf Anfrage		
Mischpult	Auf Anfrage		
Funkmikrofon	Auf Anfrage		
TV	Auf Anfrage		
zusätzliche Beleuchtung	Nach Aufwand		
Musik Live Band	Auf Anfrage		
DJ von 19.30 Uhr bis 24.00 Uhr	ab 450,00 €		
Fotograf	Auf Anfrage		
Sicherheit			
Security (Bei Bedarf mind. 4 Stunden) pro Std. und Kraft	55,00 €		

Bitte beachten Sie, dass die Alm bis 00.30 Uhr geräumt sein muss!

Verbindliche Buchung

Firma _____

Verantwortlicher _____

Unterschrift _____

Datum _____ Ort _____



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

I. Der vom Auftraggeber angegebener Leistungsumfang gilt hinsichtlich Speisen- und Getränkefolge, Personenzahl, Dekorationswunsch und Beginn und Ende der Veranstaltung mit Unterschrift des Bestellers als verbindlich vereinbart. Der Auftragnehmer behält sich vor, in der Menüzusammenstellung eine Änderung für den Fall vorzunehmen, dass aus Gründen, die nicht von der Doppelbockalm zu vertreten sind, Teile des Menüs durch andere gleichwertige Speisen oder Getränke ersetzt werden müssen.

II. Der durch den Auftraggeber angegebene und durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Mehrungen im Leistungsumfang und der Getränkeumsatz werden nach dem tatsächlichen Anfall in Rechnung gestellt. Bei einer Stornierung des Auftrages später als 6 Wochen vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftragnehmer berechtigt, 50 % des sich aus der Reservierung ergebenden Raummiete und Mindestumsatzes in Rechnung zu stellen. Bei einer Reduzierung der Personenzahl um mehr als 10 %, bzw. einer Stornierung des Auftrages später als 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn ist der Auftragnehmer berechtigt, 100 % des sich aus der Reservierung ergebenden Raummiete und Mindestumsatzes, bzw. 100 % des sich aus der Reduzierung der Personenzahl ergebenden Minderumsatz in Rechnung zu stellen.

III. Für den Fall, dass der Auftrag nicht vom Auftraggeber selbst oder dem gesetzlichen Vertreter des Auftraggebers erteilt wird, erklärt der Auftraggeber mit seiner Unterschrift unter den Auftrag, hierzu vom Auftraggeber ermächtigt zu sein. Vertragspartner der HWS Event GmbH & Co.KG und damit Rechnungsadressat bleibt der Auftraggeber, auch für den Fall, dass der Auftrag im Rahmen einer Gesamtdienstleistung für einen Dritten erfolgt.

IV. Bei Bestellung sind 50 % des sich aus der Reservierung ergebenden Mindestumsatzes als Vorauszahlung vom Auftraggeber zu leisten. Der Auftragnehmer ist berechtigt, die Durchführung der Veranstaltung abzulehnen, falls diese Vorauszahlung nicht spätestens 7 Tage nach Rechnungsstellung geleistet wird. Bei der Zahlungsanweisung sind das Datum und der Name der Veranstaltung anzugeben. Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig. Eine andere Zahlungsweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.

V. Der Auftraggeber verpflichtet sich, alle Beschädigungen, starke Verschmutzungen oder Änderungen an der Hütte und an der Einrichtung auf eigene Kosten in den ursprünglichen Zustand zurückzuführen

*Änderungen vorbehalten Stand Juli 2026

Ich habe die AGB gelesen und verstanden und stimme ihnen zu.

Firma

Unterschrift Auftraggeber _____ Datum _____