Freihaus Brenner

AM TEGERNSEE

Winter-Event Mappe

Alles da für Ihren perfekten Feiertag

Das Freihaus Brenner ist zu jeder Jahreszeit der ideale Ort
für individuelle Feiern in kleinem Rahmen
oder auch für rauschende Feste, die man nie mehr vergessen wird.

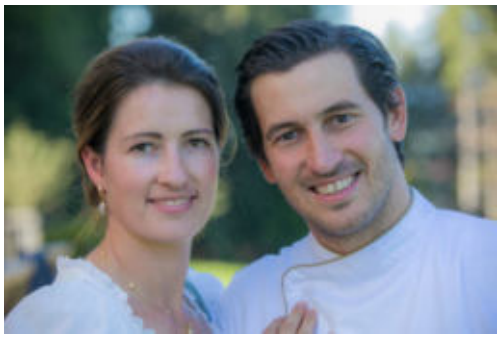
Vorausschauend und mit viel Erfahrung
kümmern wir uns, um die perfekte Organisation.

Ob variantenreiches Fingerfood, das mehrgängige Menü oder Büffets in aller Form
– unser eingespieltes Küchenteam kreiert von bodenständig
bis raffiniert kulinarische Leckerbissen ganz nach Ihrem Geschmack.
Unser Service sorgt aufmerksam für den reibungslosen Ablauf,
der dezent aus dem Hintergrund koordiniert wird.

Wir beraten Sie mit all unserer Erfahrung,
stimmen die Räumlichkeiten und deren Gestaltung mit Ihnen ab,
dekorieren mit Liebe zum Detail und schaffen so das einzigartige Ambiente,
wie Sie es sich für diesen Tag wünschen.
Selbstverständlich organisieren wir gern auch alles drum herum,
wie z. B. Live-Musik, Fotograf, Blumendekoration oder Shuttle-Service
– passend zum Anlass und nach Ihren Wünschen.

Nutzen Sie unser Know-how, um Ihre Gäste zu begeistern
und Ihren ganz persönlichen Festtag unbeschwert genießen zu können.

Für eine persönliche Beratung und ein individuelles Angebot
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.



„Stimmige Akzente zu setzen – ist eine Leidenschaft von uns!"

Wie das Freihaus zu seinem Namen kam!

Es ist nun schon 50 Jahre her, dass Christine und Jupp Brenner, das ehemalige Berggasthaus Freihaus hoch über Bad Wiessee übernommen haben.
Über die Jahre wurde das Freihaus Brenner zu einem Restaurant-Betrieb der Spitzenklasse, bekannt durch seine berühmten und illustren Gäste.

Doch woher kommt der Name Freihaus eigentlich?

Laut Jupp Brenner gibt es zweierlei Versionen.
Zum einen – und dabei handelt es sich um die allgemein bekannte Erklärung – bezieht sich der Name Freihaus darauf, dass es sich dabei um ein lehensfreies Anwesen des Klosters Tegernsee handelte. Dieses war von Abgaben befreit – daher der Name.

Die zweite Version gründet auf der wunderbaren Lage und vor allem dem imposanten Ausblick, den man vom Freihaus aus auf den Tegernsee hat. Die freie Aussicht soll somit die Namensgebung beeinflusst haben.

Wie dem auch sei:
Den einmaligen Blick auf den See gibt's auch heute noch und es steht jedem „frei", diesen bei einem guten Essen zu genießen.

Unsere verschieden Räumlichkeiten

Restaurant

Unsere verschieden Räumlichkeiten

Alm

Unsere verschieden Räumlichkeiten

Stüberl

Unsere verschieden Räumlichkeiten

Hebert Beck Stube

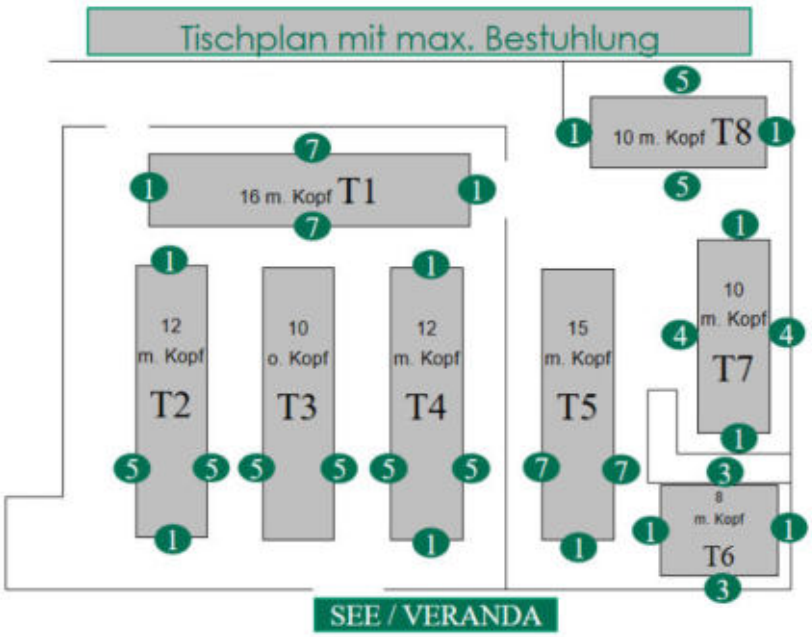
Unsere verschieden Räumlichkeiten

Salettl

Unsere verschieden Räumlichkeiten

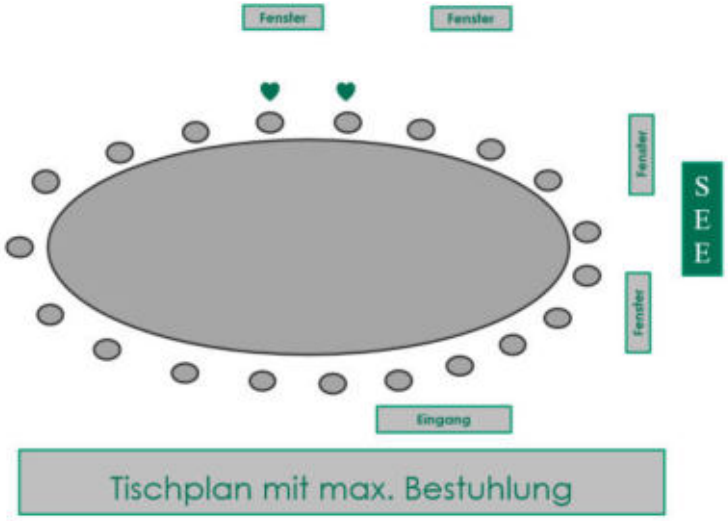
Terrasse

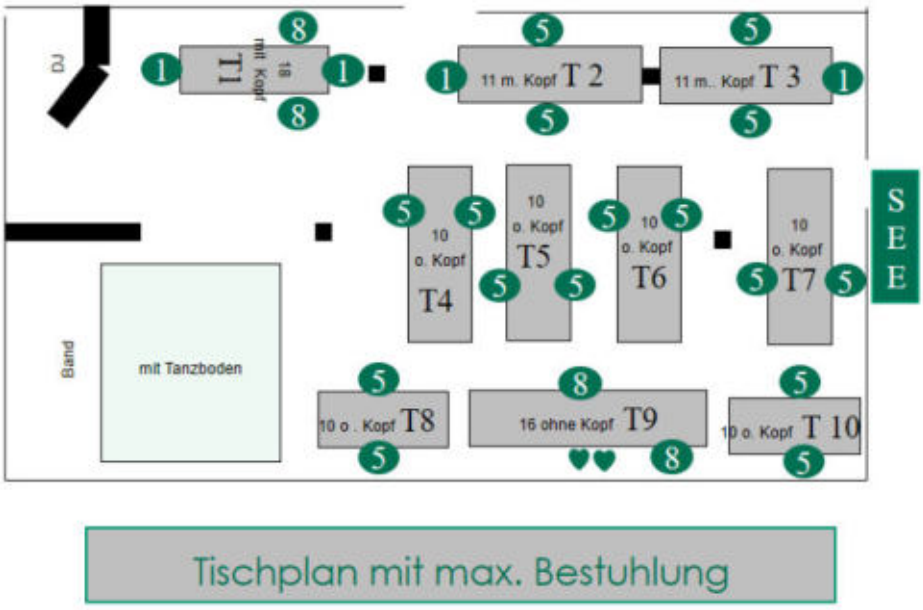
Mustertischpläne



Hebert Beck Stube mit Salettl

Stüberl max. 20 Personen





Alm

Unsere Räumlichkeiten

Informationen

Um die Planung Ihrer Veranstaltung zu unterstützen haben wir einen Teil unserer Dienstleistungen für Sie zusammengestellt.

Für eine persönliche Beratung und ein individuelles Angebot stehen wir Ihnen jederzeit gerne im Freihaus Brenner zur Verfügung.
Bitte vereinbaren Sie hierfür einen Termin mit uns.

Unsere Räumlichkeiten erklärt

Maximale Kapazitäten sind angeführt ohne Berücksichtigung des benötigten Platzes für Musik und Tanzfläche:

Wintergarten – max. 160 Personen
Restaurant – max. 75 Personen
Stüberl – max. 20 Personen
Herbert Beck-Stube – max. 55 Personen
(mit Salettl zusammen max. 80 Pers.)
Salettl – max. 48 Personen

Raummieten

Raummiete Wintergarten – Auf- und Abbau 1.500,-
Raummiete Almhütte – nur im Winter verfügbar 1.500,-
(Heizung für Wintergarten / Almhütte nach Bedarf á 50,-/ Std.)
Raummiete Herbert Beck & Salettl – Auf- und Abbau 750,-

Mitarbeiterkosten/ Nachtzuschlag im Haus

Servicemitarbeiter ab 24 Uhr nachts 50,- pro Mann / Stunde
Küchenmitarbeiter ab 23 Uhr nachts 50,- pro Mann / Stunde

für Catering außer Haus

Küchenchef und Oberkellner 53,- pro Mann / Stunde + MwSt.
Koch, Servicekraft 46,- pro Mann / Stunde + MwSt.
Hausmeister 46,- pro Mann / Stunde + MwSt.
Hilfskraft 38,- pro Mann / Stunde + MwSt.
Nachtzuschlag 22,- pro Mann / Stunde + MwSt.

Bühne

auf Anfrage

Tanzfläche

Tanzboden 7x4 m / Kosten 250,-

Für den Außenbereich

Ölfackeln á 18,-
Offene Feuerstelle á 50,-
Stehtische á 25,- für Innen- und Außenbereich

Unsere Räumlichkeiten

Informationen

Technik vom Freihaus
Beamer 30,–
Leinwand 20,–
LED Beleuchtung 180,–
Mikro mit Bose Box 100,–

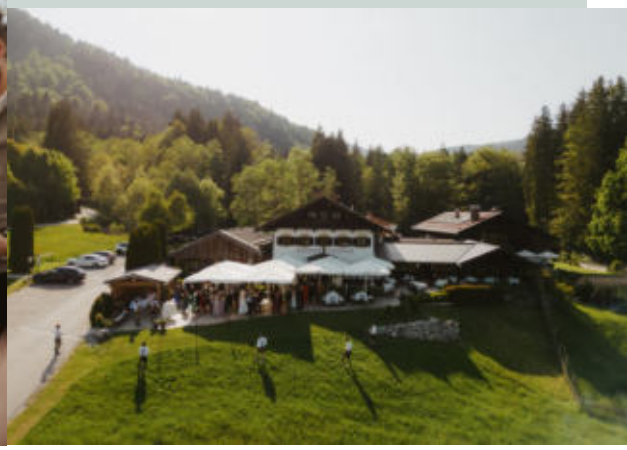
Dekoration vom Freihaus
Kristallleuchter á 50,– im Wintergarten / Almhütte
Hussen nur auf Anfrage im Wintergarten
Kissen creme á 2,– für den Wintergarten / Almhütte
Individuelle Dekoration nach Absprache und Aufwand

Papeterie vom Freihaus
Menükarten und Namenskärtchen vom Freihaus
Menükarten Büttenpapier DIN A6 mit Einlegeblatt und Kordel á 3,–
Menükarten mit Namenbeschriftung zusätzlich á 2,–
Namenskärtchen á 2,– (handgeschrieben)
Gästeliste DIN A3 alphabetisch für Aushang 50,–
Tischnummer / Aufsteller mit Wunschbezeichnung laminiert á 10,–

Sprechen Sie uns an!

Gerne organisieren wir für Sie ein individuelles Rahmenprogramm:

vom Alphornbläser, Goaßlschnalzer, Trachtengruppe, Blasmusik, Zitherspieler
Aktivprogramm z. B. Bayrische Olympiade
Veranstaltungstechnik, DJ, Band, Fotografen
Taxiunternehmen, Busunternehmen
bis Kinderbetreuung...



Vorschläge Cocktailempfänge

Häppchen & Canapés

Alpenländisch

Baguette mit Radieserlquark 3,50
Gebackene Weißwurstradl 3,50
Gebackene Schnitzelchen 4,50
Kleine Kalbfleischpflanzerl 4,50
Laugenbrot mit Obazda und roten Zwiebeln 3,50
Beef-Tatar auf getoastetem Roggenbrot 4,50
Roastbeef mit Remoulade 4,-
½ Butterbreze 2,50
Mini-Leberkäse 3,50
Pumpernickel mit Matjestatar 4,-
Bauernbrot mit Butter und frischem Schnittlauch 3,50
Schwarzbrot mit Speck-Meerrettichtatar 4,-
Schwarzbrot mit Tiroler Speck und frischem Kren 3,50
Vollkornbrot mit Räucherforellentatar 3,50
Gebeizter Lachs in Dill-Senf-Sauce auf Löffel serviert 5,-

Mediterran

Bruschetta mit Tomate
(auch mit Aubergine oder Paprika möglich) 3,50

Ciabatta mit Oliven-Frischkäse 3,50
Grissini mit Parmaschinken 4,-
Minipizza 4,50
Melonenschiffchen mit Parmaschinken 3,50
Speck-Pflaume oder Speck-Datteln 3,50
Tomaten-Mozzarella-Spießchen 3,50

Weißbrot mit Weichkäse
und schwarzem Oliven Püree 3,50

Asiatisch

Frühlingsrollen 4,-
Garnelenspieß mit Gemüse 5,-
Kaltes Mangosüppchen 4,-
Thunfischtatar auf Löffel serviert 5,-
Satespieße mit Lamm, Huhn oder Garnele 4,-

Französisch

Blätterteig-Käsestange 2,50
Brie mit Feigensenf 3,50
Brioche mit Entenleberpastete und Confit 5,-
Gefüllte Champignonköpfe mit Ratatouille 5,-
Lauch-Quiche 4,-

Edel

Balik-Lachs-Spießchen in Meerrettichgelee 8,-
Beeftatar mit Meerrettichmousse in Salzwaffel 7,-
Gänseleberpraline auf Cassis Gelee 10,-
Gebeizter Saibling mit Avocado in Salzwaffel 7,-
Thunfisch Sashimi 7,-
Spießchen vom gegrillten Octopus 7,-
Rösti, gebeizter Lachs und Dill Senf 8,-

Menüvorschläge

Menü 1

Feine Erbsensuppe mit Hummer
* * *
Gebratenes Steinbuttfilet
Kürbisrisotto, Romanesco
* * *
Creme Brûlée

Pro Person 59,–

Menü 2

Winterlicher Salatteller
gemischte Blattsalate, mariniertes Gemüse
gebratene Riesengarnelen
* * *
Geschmorte Ochsenbacken
Blumenkohl, cremige Polenta
* * *
Lebkuchenmousse
Mandarinen-Orangenragout

Pro Person 66,–

Menü 3

Junger Feldsalat
rote Beete, Granatapfelkerne
Schwarzbrotchips
* * *
Gebratene Kalbsschulter
Rahmwirsing, Kartoffelkrapfen
* * *
Topfenknödel in Butterbrösel
Zwetschgenröster

Pro Person 70,–

Menü 4

Hausgemachtes Entenleberparfait
Walnüsse, Feigenconfit, Brioche
* * *
Medaillons vom Kalbsfilet
Pfefferrahmsoße, gebratene Pilze
Kartoffelpüree
* * *
Cranberry – Sauerkirschsorbet
auf schwarzer Kuchenerde, Früchte

Pro Person 80,–

Menü 5

Junger Feldsalat
mit gebratenem Speck und Pilzen
***
Pastinakenrahmsuppe mit Crôutons
***
Knusprige niederbayrische Bauernente
Blaukraut, Kartoffelknödel
***
Karamellisierter Kaiserschmarr'n
Vanilleeis, Apfelmus

Pro Person 81,–

Menüvorschläge

Menü 6

Ziegenfrischkäsemousse
Portweinfeigen, karamellisierte
Walnüsse
Wintersalate
* * *
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl
***
Gebratene Hirschmedaillons
Wacholderrahm, Rosenkohl, Spätzle
* * *
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Vanilleeis, halbgeschlagene Sahne

Pro Person 89,–

Menü 7

Warm geräuchertes Saiblingsfilet
Bittersalate, Honig-Orangendressing
* * *
Kürbisschaumsuppe
Schwarzbrotcrôutons, Kernöl
* * *
Kalbsentrecôte – im Ganzen gebraten –
Pfefferrahmsauce, winterliches
Gemüse, Kartoffelgratin
* * *
Linzer Mousse, Blutorangensorbet

Pro Person 89,–

Menü 8

Hausgebeiztes Lachsfilet
Senf- Dillsauce, Reiberdatschi
***
Maronenschaumsuppe, Birne
Wintertrüffel
***
Bayrisches Jungbullenfilet
Rotweinsoße, winterliches Gemüse
Kartoffelgratin
oder
Gebratenes Saiblingsfilet, zerlassene
Butter, Zitrone
winterliches Gemüse,
Petersilienkartoffeln
* * *
Linzer Mousse, Blutorangensorbet

Pro Person 95,– Rind / 79,– Fisch

Menü 9

Deftiges Brotzeitbrett
Tiroler Speck, luftgetrocknete
Kaminwurzen, Leberwurst
Tegernseer Saibling geräuchert
Obazda, Tegernseer Bergkäse
Almbauernbrot mit Schnittlauch
gekochte Landeier
fruchtige Kirschtomaten, saure Gurken
Radieserl und
frische Fassbutter
dazu ofenfrisches Brot und Brezn
***
In Pfannen am Tisch eingestellt
Knusprige Ente, rösche oberbayerische
Schweineschulter, glasierte Kalbshaxe
mit Apfelblaukraut, Kartoffel- und
Semmelknödel und Krautsalat
serviert mit einer kräftigen Bratensoße
extra Pfanne pro Tisch
Spinatknödel mit Butter, Käsespätzle
mit Röstzwiebeln, gegrilltes Gemüse
***
Dessert wird in Pfannen am Tisch
eingestellt
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem
Zwetschgenröster, Apfelmus

Pro Person 70,–

Auszug aus der Getränke-karte

Biere

vom Fass

Bitburger Pils
Tegernseer Helles
Tegernseer Helles Schnitt
Hopf Weißbier

Biere

aus der Flasche

Hopf Weißbier
leicht/dunkel/ alk.frei
Clausthaler Helles
Bitburger Pils alkoholfrei

Erfrischungsgetränke

Coca Cola
Coca Cola light
Cola Mix
Fanta Orange
Apfelsaftschorle

Schweppes
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale

Wasser

St. Georgs Quelle medium/ still
Gerolsteiner Gourmet/ Naturell
St. Leonhards Quelle medium/ still

Kaffee & Tee

Espresso
Cappuccino
Latte Macchiato
Tasse Kaffee
Tasse Tee

Info zu unseren Weine Schaumweine & weitere Getränke

Finden Sie immer aktuell auf unser Homepage.
Entsprechende Jahrgänge auf Anfrage.
Preisänderungen sind vorbehalten.

Hotelempfehlung

Rund um den See

Tegernsee

Hotel Leeberghof
Tel. +49 8022 18 80 90
www.leeberghof.de

Seehotel Luitpold
Tel. +49 8022 18 77 97 0
www.seehotel-luitpold.de

Das Tegernsee
Tel. +49 8022 18 20
www.dastegernsee.de

Hotel Garni Der Westerhof
Tel. +49 8022 18 89 88
www.derwesterhof.de

Rottach-Egern

Gästehaus Haltmair a.See
Tel. +49 8022 27 50
www.haltmair.de

Hotel Bachmair Weissach
Tel. +49 8022 27 80
www.bachmair-weissach.com

Seehotel Überfahrt
Tel. +49 8022 66 90
www.seehotel-ueberfahrt.com

Park-Hotel Egerner Höfe
Tel. +49 8022 66 60
www.egerner-hoefe.de

Holzer Ferienwohnungen
Tel. +49 8022 27750
www.holzer-am-tegernsee.de

Hotel Maier zum Kirschner
Tel. +49 8022 67 11 0
www.hotel-maier-kirschner.de

Seehotel Waltershof
Tel. +49 8022 27 70
www.waltershof.de

Mehr Hotels und Auskunft:
Touristinformation Bad Wiessee
Tel: +49 8022 92 73 80 und www.tegernsee.com

Bad Wiessee

Landhaus am Stein
Tel. +49 8022 98 47 0
www.landhausamstein.de

Landhaus Christl am See
Tel. +49 8022 18 80 89 0
www.landhauschristl.de

Hotel Villa Lago
Tel. +49 8022 18 81 60
www.villa-lago-tegernsee.de

Hotel Quellenhof
Tel. +49 8022 86 22 0
www.quellenhof-tegernsee.de

Landhaus Marinella
Tel. +49 8022 85 99 99
www.landhaus-marinella.de

Hotel am Sonnenbichl
Tel. +49 8022 98 73 0
www.amsonnenbichl.de

Hotel Bussi Baby
Tel. + 49 8022 86 70
www.bussibaby.com

Landhaus St. Georg
Tel. +49 8022 66 26 10 0
www.stgeorg.net

Hotel Alpensonne
Tel. +49 8022 187 8770
www. www.hotel-alpensonne-tegernsee.de

Hotel Terrassenhof
Tel. +49 8022 86 30
www.terrassenhof.de

Landhaus Wilhelmy
Tel. +49 8022 98 68 0
www.romantik-hotel.de

Hotel Rex
Tel. +49 8022 86 20 0
www.hotel-rex.de

Stornobedingungen

1. Sofern zwischen dem Restaurant und dem Kunden ein Termin zum kostenfreien Rücktritt vom Vertrag schriftlich vereinbart wurde, kann der Kunde bis dahin vom Vertrag zurücktreten, ohne Zahlungsansprüche des Restaurants auszulösen.
Das Rücktrittsrecht des Kunden erlischt, wenn er nicht bis zum vereinbarten Termin sein Recht zum Rücktritt schriftlich gegenüber dem Restaurant ausübt.

2.Tritt der Kunde zwischen dem vereinbarten Termin zur kostenlosen Stornierung und dem 4ten Monat vor dem Veranstaltungsbeginn zurück, so sind in jedem Fall die vereinbarte Raummiete aus dem Vertrag sowie bei Dritten veranlasste Leistungen auch dann zu zahlen, wenn der Kunde vertragliche Leistungen nicht in Anspruch nimmt. Bei Buchung von Räumen mit keiner Raummiete wird ein Betrag von € 400,- angerechnet.

3.Tritt der Kunde erst zwischen dem 3ten und 2ten Monat vor dem Veranstaltungsbeginn zurück, ist das Freihaus Brenner berechtigt zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35 % des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70 % des Speisenumsatzes.

4.Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel:
Menüpreis Veranstaltung x Teilnehmerzahl.

5.War für das Menü noch kein Preis vereinbart oder kein Menü ausgewählt, wird ein Betrag von € 60,- zugrunde gelegt.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Wichtige Hinweise & Informationen

für Ihre Veranstaltung im Freihaus Brenner

1. Bankettvertrag
Das Freihaus Brenner fasst alle besprochenen Punkte in Form einer Auftragsbestätigung zusammen. Wir bitten Sie, diese unterschrieben an das Freihaus Brenner zurückzusenden. Diese Auftragsbestätigung ist für beide Seiten bindend.

2. Mitbringen von Speisen & Getränken
Wir bitten um Verständnis, dass das Mitbringen von Speisen & Getränken nur nach Absprache mit dem Freihaus Brenner erlaubt ist. (Tellergeld/ Korkgeld)

3. Menü/ A la carte
·Menüs bieten wir Ihnen gerne ab einer Personenzahl von 20 Personen an
·A la carte können Sie gerne bis maximal 20 Personen speisen

4. Speisenauswahl und –anzahl
Damit wir Ihnen die Speisen in bester Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Auswahl und die genaue Anzahl der Gäste, welche als Abrechnungsgrundlage dient, spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.
Wir möchten Sie bitten, für alle Gäste nur je eine Vorspeise und ein Dessert auszusuchen.
Bei den Hauptspeisen bieten wir Ihnen gerne an, sich für zwei verschiedene Varianten zu entscheiden und uns vorab die Menge der gewünschten Hauptgänge zu melden.
Am Tag der Veranstaltung kann der Gast nicht mehr a la minute umbestellen.

5. Speisen- und Personenänderungen
Sollte die uns spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung vorliegende verbindliche Gästezahl um mehr als 10% von der ursprünglich vereinbarten Personenanzahl abweichen, so fallen Stornogebühren an, wenn sich die Personenanzahl verringert.
Wir bitten um Verständnis, dass auch bestellte und am Veranstaltungstag nicht abgenommene Speisen von uns in Rechnung gestellt werden.

Wichtige Hinweise & Informationen

6. Zusätzliche Leistungen / Sonderwünsche
Zusätzliche Leistungen wie Aufbaukosten, Blumen, zusätzliche Tischwäsche, Kerzenleuchter und Hausmeisterstunden usw. werden extra berechnet.

7. Rauchen
Alle Veranstaltungen sind grundsätzlich Nichtraucherveranstaltungen.

8. Ansprachen und Reden
Bei Veranstaltungen müssen Ansprachen bzw. Aufführungen in Form eines Ablaufplanes zeitlich möglichst genau festgelegt sein. Dieser sollte uns 14 Tage vor der Veranstaltung schriftlich vorliegen.

9. Dekoration
Bei Spielen und Darbietungen Ihrer Gäste beachten Sie bitte, dass aufgrund unserer Räumlichkeiten jeglicher Gebrauch von offenen Flüssigkeiten (Wasser o.ä.) offenes Feuer (Wunderkerzen, Tischfeuerwerke, Teelichter ohne Glas, Stumpenkerzen ohne Glasuntersetzer) und Streumaterial (Blütenblätter, Konfetti, Reis o.ä.) nicht erlaubt sind. Etwaige Schäden die dadurch entstehen gehen zu Ihren Lasten.

10. Feuerwerk
Das Freihaus verzichtet in Zukunft auf Feuerwerke. Damit tun wir was Gutes für den Natur-, Tier- und den Umweltschutz. Bitte helfen auch Sie mit und steigen Sie um, auf Lichter-Lasershow´ s. Wir haben tolle Anbieter für Sie – fragen Sie uns einfach.

11. Tischplan
Dieser wird individuell zusammen mit dem Veranstalter erstellt und ist nach Unterschrift für beide Seiten bindend.

12. Änderungen
Absprachen, egal ob mündlich oder schriftlich,
bedürfen der schriftlichen Bestätigung.

13. Haftung
Für Beschädigungen haftet der Veranstalter.

14. Lärmschutz
Ab Mitternacht müssen aus Lärmschutzgründen Fenster und Türen geschlossen sein. Es darf keine Musik ab 22.00 Uhr mehr auf der Terrasse abgespielt werden.

Wichtige Hinweise & Informationen

15. Preise

Geringfügige Preisänderungen sind vorbehalten, die Tagespreise variieren je nach Saison.

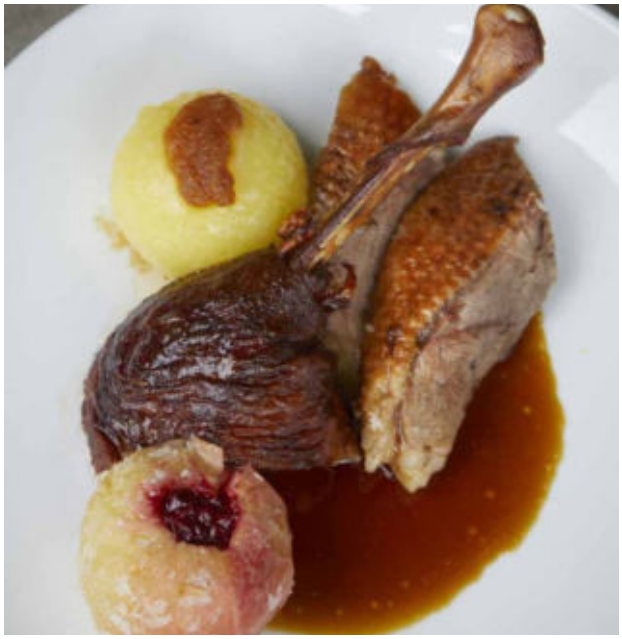
Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für unsere Mitarbeiter im Service (Aufräumarbeiten) ab 1 Uhr nachts, und für unsere Mitarbeiter in der Küche ab 23 Uhr (falls benötigt) pro Person und Stunde 50,- berechnen.

16. Bankettmappenänderung

Wir weisen Sie darauf hin, dass unsere Bankettmappe ständig aktualisiert wird und Änderungen nicht ausgeschlossen sind.

Mit dem Erscheinen dieser Bankettmappe sind alle bisherigen Menüvorschläge & Preise ungültig.

Auf ein schönes Fest im Freihaus Brenner



Bei Rückfragen stehen wir Ihnen sehr gerne unter
der Telefonnummer 08022/ 86 56 0
oder per
E-Mail unter info@freihaus-brenner.de zur Verfügung.