



Die Mappe

Die Mappe - gebündelt, klar, vollständig

Die Mappe - gut vorbereitet, bestens informiert

Die Mappe - Wissen, das weiterhilft

Die Mappe - alles drin



Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant „Das Baur’s“.

Freuen Sie sich auf geschmackvoll und modern gestaltete Räumlichkeiten, die den perfekten Rahmen für Veranstaltungen jeder Art bieten.

Ob ein gemütliches Essen mit Freunden oder der Familie - bei uns steht Genuss in stilvoller Atmosphäre im Mittelpunkt.

Darüber hinaus sind wir die kompetente Adresse für besondere Anlässe wie Geburtstage, Taufen, Kommunionen, Konfirmationen, Hochzeiten oder Trauerfeiern. Wir schaffen den passenden Rahmen für unvergessliche wie auch würdevolle Momente.

Oder Sie sind auf der Suche nach einem Tagungsort der besonderen Art? Auch dafür bieten wir die passende Location – professionell, einladend und mit individuellem Service.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Auf den folgenden Seiten finden Sie alle Informationen, die Sie für einen ersten Eindruck benötigen.

Für einen zweiten, persönlichen Eindruck, vereinbaren Sie gerne einen Termin zur Besichtigung oder zur Menüabsprache mit unserer Geschäftsleitung Angie Baur.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,

Angie und Rainer Baur



fein | dein ding

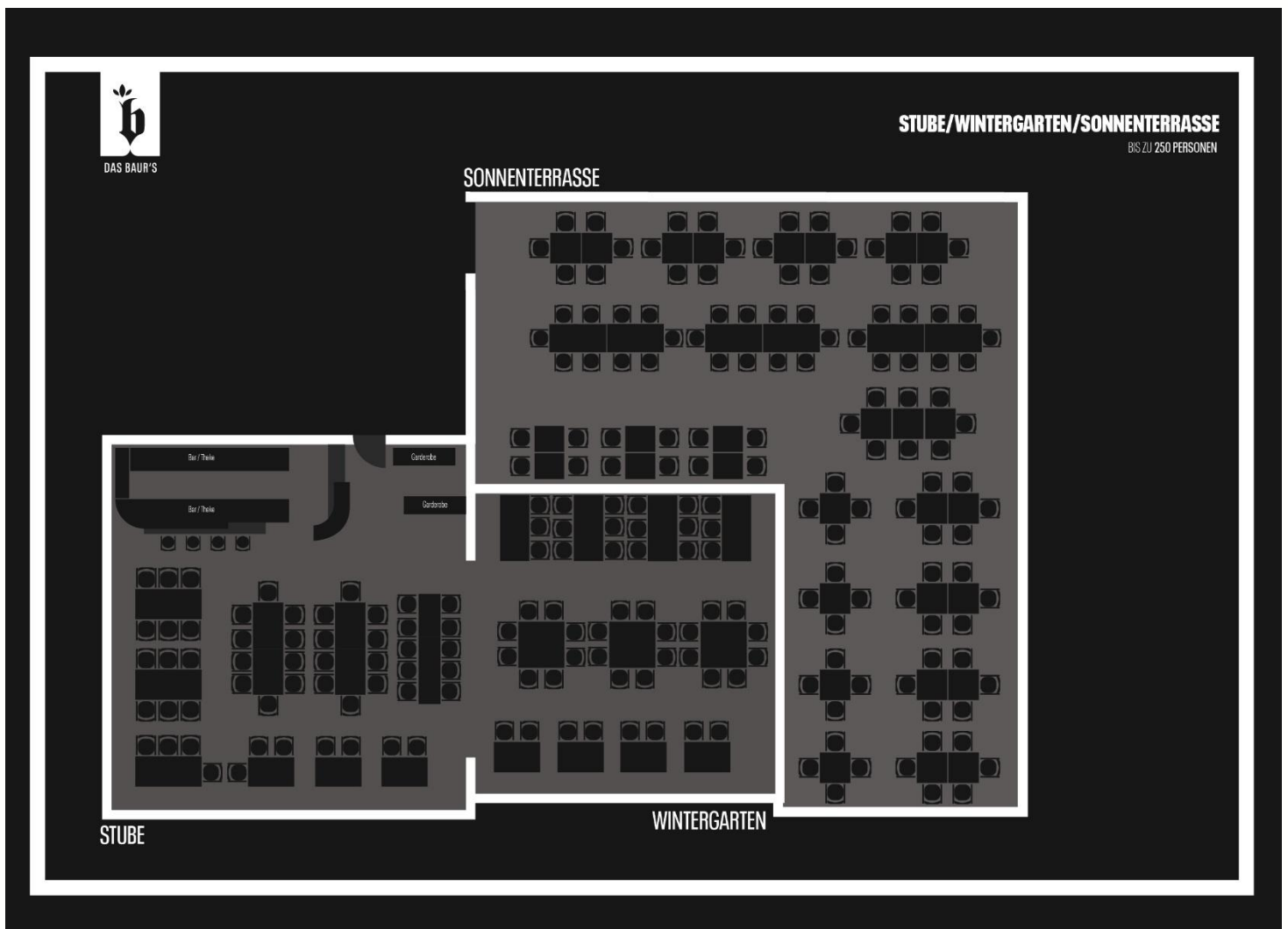
Für jede Feier die passende Räumlichkeit

Stube für bis zum 65 Personen

Wintergarten für bis zu 65 Personen

Loft für bis zu 40 Personen

Terrasse für bis zu 120 Personen



fein | dein ding

Good To Know

Sektempfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einer kühlen Erfrischung, ob klassisch mit

Sekt und zweierlei Säften 5,5 Euro p.P

Mini-Weizen 3,8 Euro p.P.

oder einem spritzigen alkoholfreien Aperitif 4 Euro p.P.

Sie haben die Wahl.

Dazu reichen wir gerne verschieden belegte

Canapes - 6 Euro 2 Stück oder Fingerfood ab 8 Euro p.P.

Kaffee und Kuchen

Kaffee servieren wir Ihnen gerne in Kannen: 24,5 Euro

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir Ihnen als Servicepauschale: 3 Euro

Die Anlieferung von selbstgebackenem Kuchen sollte, wenn möglich, am Vortag der Veranstaltung erfolgen.

Bei gutem Wetter decken wir gerne zusätzlich auf unserer Terrasse für Sie und Ihre Gäste ein. Als Aufwandspauschale berechnen wir: 3 Euro

Dekoration

Gerne übernehmen wir für Sie eine dezente Dekoration, abgestimmt auf Ihren Anlass.

Auf Wunsch beauftragen wir zudem einen Floristen, der die Blumendekoration nach Ihren Vorstellungen gestaltet. Die Berechnung erfolgt dabei individuell nach Aufwand.

Menükarten

Sie möchten die Gestaltung nicht selbst übernehmen?

Gerne schreiben wir Ihnen Ihre individuellen Menükarten: 3 pro Karte

Freie Trauung

Abhängig von der Personenzahl, gerne nach Absprache möglich.



Musik und Rahmenprogramm:

Wenn Sie Ihre Veranstaltung musikalisch oder künstlerisch begleiten lassen möchten, können Sie selbstverständlich eine Musikgruppe, einen Alleinunterhalter, einen Zauberer oder ähnliche Künstler engagieren.

Die Organisation sowie die Beauftragung erfolgen dabei in Eigenregie und werden nicht durch unser Haus übernommen.

Für die Nachteulen:

Bei uns können Sie bis in die frühen Morgenstunden feiern, ab 00:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 300,00 € pro angefangene Stunde.

Feuerwerk

Ein Feuerwerk muss vom Landratsamt Günzburg genehmigt werden. Für die Genehmigung ist der jeweilige Veranstalter selbst zuständig. Das Feuerwerk ist nur auf den, vom Das Baur's zugewiesenen, Flächen erlaubt.

Feuerwerkskörper oder Nebelmaschinen innerhalb des Gebäudes sind aus Brandschutzgründen nicht erlaubt!

Und zu guter Letzt:

Falls es keine andere Vereinbarung gibt, erfolgt die Bezahlung am Ende Ihrer Veranstaltung mit Kreditkarte, EC-Karte oder in Bar.

Für Veranstaltungen ab 50 Personen berechnen wir im Voraus 30,00 € pro Person als Anzahlung. Hierfür erhalten Sie eine separate Rechnung im Voraus Ihrer Veranstaltung.

Bitte geben Sie 3 Tage vor Veranstaltung die exakte Personenzahl an, da nach dieser Angabe ausgestattet und abgerechnet wird.



Ihr Festbuffet

Soups (Werden serviert)

Bayerisch-Schwäbische Festtagssuppe
Maultäschle | Flädle | Kalbfleisch-Klößchen | Zweierlei Grießklößchen

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

Cremsuppen nach Saison und Wunsch

Starter-Salads (Werden serviert)

Blattsalate in Hausdressing
Gurke | Strauchtomate | Karotte | Paprika | Geröstete Kerne

Plus Räucherlachstatar auf Ciabatta 5
oder

Plus Mozzarellabällchen | Parmaschinken | Grissini 5,5

Mains (Vom Buffet)

Kleine Zwiebelrostbrätle vom Rinderrücken | Röstzwiebeln | Bratenjus
Böfflamott | Kräftige Burgundersoße

Filet vom Jungschwein | Gebratene Egerlinge | Leichte Schmandcreme
Grill-Schweinshäxle | Dunkelbiersosse

Saltimbocca vom Kalbsrücken | Parmaschinken | Salbei
Glacierter Kalbsschulter-Braten | Feine Rahmsoße

Gebratene Hähnchenbrust | Kokos-Curryrahm | Glacierte Ananas
Putenbrust-Medaillons | Mandel-Comflakes-Panierung

Kabeljau und Garnele | Rieslingsoße
Rote Meerbarbe | Zitronen-Limetten-Soße
Norwegischer Fjordlachs | In Kräuterbutter gebraten

Zweierlei Schlutzkrapfen | Braune Butter | Geröstete Pinienkerne
Gemüsestrudel | Spinat-Frischkäse-Soße
Bulgur-Bällchen | Fruchttige Tomaten-Olivensoße

Dazu:

Spätzle | Makkaroni | Kartoffelgratin | Rosmarinkartoffeln | Duftreis | Serviettenknödel
Frisches Marktgemüse



Dessert (Vom Buffet)

Gebackene Apfelküchle | Vanillesoße

Topfen-Marillenknödelchen | Vanillesoße

Mousse im Glas | Geschmacksrichtung nach Absprache

Salat von frischen Früchten

Panna Cotta | Im Glas

Creme Brulee-Törtchen | Mit braunem Zucker karamellisiert

Tiramisu | Alkoholfrei

Eiscreme | Verschiedene Sorten

Grundpreis mit Suppe, Salat, 3 Fleischgerichten, 1 Fischgericht, 1 vegetarisches Gericht, vier Beilagen und 4 Desserts:

Kinder bis einschl. 3 Jahre frei

Kinder von 3- 6 Jahre 20

Kinder von 6-11 Jahre 30

Erwachsene 55

Sie möchten lieber à la carte speisen?

Geme können Sie, bei einer Gruppe von bis zu 30 Personen, sich aus unserer Hauptspeisekarte eine kleine Menüauswahl zusammenstellen.

Wir beraten Sie gerne im Rahmen der Menüabsprache.



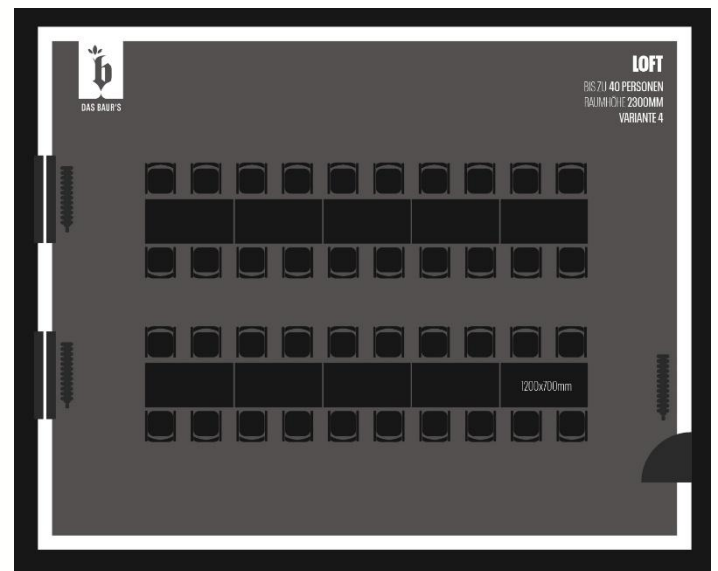
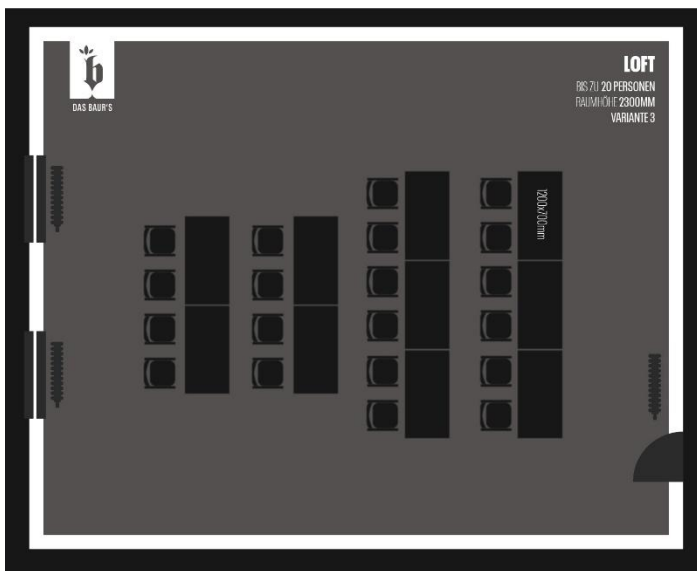
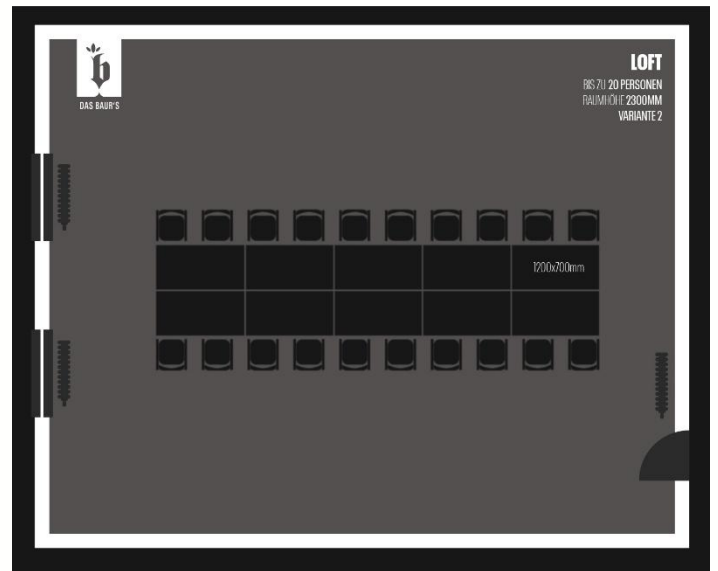
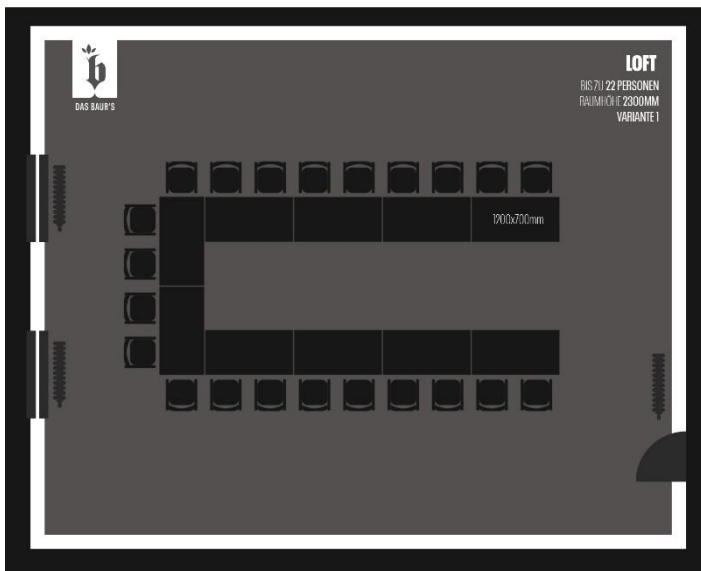
Tagungen & Meetings

Ihr Business in entspannter Umgebung

Unser Loft bietet Ihnen Platz für bis zu 40 Personen.

Die perfekte Location für Ihre Tagung, Schulung, Meeting oder Versammlung

... aber sehen Sie selbst.



Unsere Tagungspauschale

- Begrüßungskaffe- und Tee ohne Verpflegung
- Vormittags eine Kaffee- und Teepause mit Butterbrezn oder ½ belegtem Brötchen
- Mittags ein 2-Gang-Menü (Suppe, verschiedene Hauptgerichte zur Auswahl)
- Nachmittags eine Kaffee- und Teepause mit Kuchen
- Wasser und Saftschorlen in Flaschen unbegrenzt im Raum
- Nutzung des Tagungsraumes inkl. Tagungstechnik (1 Flatscreen, 1 Flipchart inkl. Papier, 1 Metaplantafel, Blöcke und Stift)
- Kostenloser Parkplatz

Bitte beachten Sie, dass Kaffee und Tee nur zu den Pausenzeiten serviert wird.

Bei der Nutzung des Raumes mit weniger als 20 Personen berechnen wir eine zusätzliche Raummiete in Höhe von 150,00 €.

Tagungen unter 10 Personen je nach Verfügbarkeit berechnen wir eine Raummiete von 200,00€.

Getränke außerhalb der Pauschale, wie z. B. zum Mittag- oder Abendessen werden separat nach Verbrauch berechnet.

Preis pro Person 71,50 €

Upgrades

Erweiterung des inkludierten Mittagessens auf ein 3 – Gänge Menü: plus 5 Euro

Erweiterung der Pauschale um ein 2 – Gänge Abendessen: plus 23 Euro

Würden Sie gerne Ihr gewähltes Menü als Buffet genießen, berechnen wir für

ein 2 - Gänge Buffet plus 5 Euro

ein 3 - Gänge Buffet plus 8,5 Euro



Noch nicht genug?

Sie können folgende Leistungen dazu buchen

Kaffeepausen-Upgrades

Vormittag

Vive la France – Croissants mit Marmelade

Griechische Auszeit – Griechischer Joghurt mit Obstsalat und Nüssen

Bella Italia – Bruschetta und Tomaten-Mozzarella-Spießchen

Je 5,5 Euro

Aloha Hawaii – Obst frisch und als Obstsalat

Eviva España – Gemischte Tapas mit Ciabatta

Nachmittag

Don't Worry, Be Happy - verschiedene Mini-Donuts

Kölle Alaaf – Krapfen mit Mehrfruchtarmelade

Love Is In The Air – Kirsch- und Apfeltaschen

Je 5,5 Euro

Süßes oder Saures – Erfrischende Zitronencreme und Keksauswahl

Mahlzeiten:

Mittagessen 3-Gang Menü

Abendessen als 2- oder 3-Gang Menü

Technik-Upgrade:

Leinwand 9 Euro pro Tag

Beamer 40 Euro pro Tag

Teambuilding der besonderen Art

Der Kopf raucht und es herrscht Aufnahmestopp? Was gibt es dann besseres als frische Luft und Bewegung?

Schwingen Sie die Schläger auf der Driving-Range, putten auf dem Puttinggreen und schließen mit einem kleinen Lochwettkampf auf dem Übungskurzplatz ab.

Buchen Sie eine Golf-Schnupperstunde mit Privatlehrer. Preise und Verfügbarkeiten auf Anfrage.

