



Herzlichen Dank,

und schön, daß Sie das Forsthaus Mühlthal für Ihre Feier brücksichtigt haben.

Vor 110 Jahren erbaut von den Wittelsbachern, durfte das Forsthaus Mühlthal schon zur Jahrhundertwende der königlichen Familie als Jagdsitz dienen. Immer schon wurde hier viel gefeiert, im kleinem Kreise wie auch im ganz großen.

Wir kochen für Sie regional. Forellen, Reh, Fasan, sowie Wildschwein und Spnfekel sind neben Schwammerln, Kartoffeln, Obst und Gemüse aus der Region unserer Köche Spezilität.

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir für Sie verschiedene Menüs und Speisefolgen zusammengestellt, sowie einen Überblick über das Platzangebot im Hotel und Restaurantbereich. Die angegebenen Preise sind, ausser eventuellen saisonalen Schwankungen für dieses Jahr verbindlich, damit Sie sorgenfrei über Ihr Budget verfügen können. Sollten Sie Wünsche an de Küche haben, dann freuen wir uns natürlich jederzeit über Anregungen und Ideen die Ihr Fest gelingen lassen.

Viel Freude im Forsthaus Mühlthal wünschen

*Jana Brösdorf
Thomas Ludwig*

Inhalt :

1. Deckblatt
2. Extras und Rahmenprogramm
3. Speisen und Getränke zum Empfang
4. Speisenauswahl
5. Menüvorschläge
6. Getränkekarte
7. Zimmerpreise
8. Reservierungsformular
9. Orderliste
10. Sitzplan
11. Tipps & Ablaufplan I.
12. Tipps & Ablaufplan II.
13. Kirchen in Starnberg
14. Anfahrtsbeschreibung



Extras für Ihre Veranstaltung

- Blumen: Tischdekoration mit Blumen & Gestecken können wir für Sie ab 20 € pro Tisch realisieren – Fragen Sie danach!
- Menükarten: Gerne gestalten wir Ihnen die Menü,- und Platzkarten mit Individueller Aufschrift Menükarte 4,90 €, Platzkarte 1,90 €
- Verstärker/ Micro: Für Reden und kleine Aufführungen stellen wir Ihnen gerne eine kleine Verstärkeranlage mit Mikrofon und Mikrofonständer zur Verfügung / Kosten 50,00 €
- DJ - Anlage: Sie bringen den DJ, wir bauen die Anlage auf! Für Ihre Feier halten wir eine professionelle Beschallungsanlage bereit mit Doppel-CD, Verstärker, Mischpult, Boxen, Micro / Kosten für Aufbau und Gestellung 220,00 €
- Tanzlicht: Ergänzend zur DJ-Anlage können wir Ihnen ein stimmunsvolles Tanzlicht aufbauen / Kosten 90,00 €

Rahmenprogramm

Schiffahrt auf dem Starnbergersee

Infos unter www.bayerische-seenschiffahrt.de oder Tel. 08151-12023

im Anschluss Besichtigung des Buchheimmuseums

Infos unter www.buchheimmuseum.de oder 08158-997060

Wanderung direkt vom Hotel zum Kloster Andechs

mit Besichtigung der Brauerei, Brennerei und Klosterkirche

Infos Tel. 08152-3760 oder unter www.klosterandechs.de

Weindegustation im Gewölbekeller

Erleben Sie die Welt der Französischen und Italienischen Weinberge mal aus der Sicht der Winzer und deren Geschichte. Dazu gibt's Delikatessen aus der Region

Infos im Forsthaus Mühlthal oder Weinhandel Mansour-Agather@t-online.de

Münchner Stadtrundfahrten

In nur 30 Minuten zum Hauptbahnhof und von dort die Stadt erkunden (lassen)

Info unter Tel. 089-23396500 oder tourismus@muenchen.de

Geführte Wanderungen durchs „Magische Mühlthal“

Sehr interessante Führung vom Autor Fritz Fenzl, zu Jungbrunnen, Kraftplätzen, und keltischen Kultstätten rund um das Forsthaus Mühlthal

Infos und Termine im Forsthaus Mühlthal oder unter www.magische-kraftorte.de



Kaffe/ Kuchen Empfang

| | | |
|---|--|---------|
| Kanne Filterkaffe 1,2 ltr | | € 12,80 |
| Kanne Tee nach Wahl 1,2 ltr | | € 12,80 |
| <i>(weitere Kaffeespezialitäten gemäß der beiliegenden Getränkeliste)</i> | | |
| Blechkuchen in verschiedenen Sorten (Preis je Blech) | | € 28,00 |
| Jour Gebäck (Marilletaschen/ Nußhörndl/ Vanillecroissant etc...je | | € 1,20 |
| Dänisches Buttergebäck auf die Tische / je Teller | | € 6,00 |
| Große Schüssel mit Schlagrahm | | € 10,00 |
| Tellergeld bei selbst mitgebrachten Kuchen pro gebuchte Person | | € 1,20 |

Kleine Snacks zum Empfang

| | | |
|---|-------|--------|
| Mit Schinken und Käse gefüllte Blätterteigtaschen | Stück | € 1,20 |
| Bauernbrot mit Obatzda, grober Leberwurst, Schnittlauch | Stück | € 0,90 |
| Canpées mit Frischkäse, Serranoschinken, Shrimps | Stück | € 1,70 |
| Speckkücherl oder Gemüsequiche | Stück | € 1,20 |
| Radieserl- Bouquet auf die Tische | Stück | € 4,50 |
| Brezn(ständer) auf die Tische | Stück | € 0,80 |
| Töpferl mit Schmalz, Frischkäse, Obazda | Stück | € 1,50 |

Getränke zum Empfang

| | | |
|---|----------|---------|
| Bowle Erdbeer/ Waldbeer/ alkoholfrei | Liter | € 18,90 |
| Bellini Pfirsich/ Erbeer/ Holunder | Glas | € 4,20 |
| Prosecco frizzante | 0,7 ltr. | € 19,00 |
| Prosecco Spumante | 0,7 ltr. | € 24,00 |
| Champagner brut | 0,7 ltr. | € 55,00 |
| Augustiner Bier im original Holzfass zum selber O´zapfn <i>(Fassgröße = 20er, 30er & 50er)</i> | Liter | € 6,50 |

Um Mitternacht

| | | |
|--|-------------|--------|
| Ein Paar Weißwurst mit Brezn und Händlmayer-Senf | | € 4,00 |
| Kartoffelsuppe mit frischem Baguette | pro Person | € 3,50 |
| Tacos mit dreierlei Dip | pro Körberl | € 6,50 |
| Internationale Käseplatte mit Nüssen und Obst | pro Person | € 7,50 |



Vorspeisen

| | |
|---|--------|
| Getrüffeltes Kartoffelcarpaccio mit marinierten Flußkrebsen | € 8,90 |
| Salat von Rucolasalat & Kirschtomaten mit Ziegenfrischkäse und Zitronenöl | € 7,80 |
| Rosé gegrillte Entenbrust auf Waldorfsalat mit Sc. Cumberland | € 8,90 |
| Feldsalat mit Balsamicovinaigrette und Speckcroutons | € 7,00 |
| Mousse von der Starnberger Rauchforelle mit Kräutersalat | € 6,50 |

Suppen

| | |
|--|--------|
| Geflügelkraftbrühe mit Kräuterflädle | € 3,90 |
| Aufgeschlagene Kräutercremesuppe mit Lachsstreifen | € 4,50 |
| Bayrische Hochzeitsuppe mit dreierlei Nockerl | € 4,00 |
| Aufgeschlagene Petersilienwurzelcremesuppe | € 4,20 |

Zwischengerichte

| | |
|--|--------|
| Zweierlei von Jacobsmuschel und Riesengarnelen in Hummersauce mit Tagliolini | € 9,50 |
| Gebratenes St. Pierre-Fischfilet auf Bärlauchflan mit Limonenbutter | € 8,50 |

Sorbets

| | |
|--|--------|
| Holunderblütengranite mit frischer Minze | € 5,00 |
| Cassissorbet von schwarzer Johannisbeere (<i>wird mit Prosecco aufgefüllt</i>) | € 5,00 |
| Zitronensorbet mit Limonenschnitz (<i>wird mit Prosecco aufgefüllt</i>) | € 5,00 |

Hauptgerichte

| | |
|--|---------|
| Schweinefilet im Ganzen aus dem Backrohr serviert, zart rosé in Gartenkräutern gewendet, an Portweinjus mit Gemüsekorbchen und Kartoffelküchle | € 16,50 |
| Sanft geschmorte Lammhüfte im Speckmantel an Bordeaux-Thymiansauce, mit Speckbohnen und Herzoginkartoffeln | € 15,50 |
| Tranchen von der Rinderlende mit gebratenen Steinpilzen an Rosmarinjus, mit jungen Karotten und gratinierten Kartoffeln | € 18,00 |
| Hirschkalbsrücken am Stück gebraten in Hollundersauce mit glacierten Maronen, Rosenkohl und Mohnschupfnudeln | € 18,00 |
| Mit Waldpilzen gefülltes Perlhuhn an Portweinsauce mit Speckwirsing und Brezenknödel | € 16,00 |
| Schottisches Lachsfilet gebraten an Safranschaum mit Blattspinat und Kartoffel - Kerbelpüree | € 14,50 |
| Gegrillter Saibling in Limonensoße, serviert mit Safranreis und glacierten Karotten | € 15,00 |

Desserts

| | |
|---|--------|
| Bayerische Creme mit marinierten Waldbeeren | € 6,50 |
| Mangoparfait mit frischer Papaya | € 8,00 |
| Schokoladenmousse mit Rumkrokant | € 8,00 |
| Marillenstrudel mit Bourbon-Vanillesauce | € 6,50 |



Menü 25 €

Feldsalat mit einem mildem Joghurtdressing und gerösteten Weißbrotroutons

Mühlthaler Hochzeitssuppe mit dreierlei vom Leberknödel, Grießnockerl und Flädle

Eine knusprige Portion Ente aus dem Backrohr, mit Orangen-Pfeffersauce, dazu Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Griessflammerie auf Himbeerspiegel



Menü 36 €

Wildententerrine á la Orange mit Preiselbeersauce, Salatbouquet und Trüffeldressing

Frisch aufgeschlagene Karotten-Selleriecremesuppe mit Bauernrahm gekocht und Räucherlachsstreifen serviert

Supreme vom Perlhuhn aus dem Backrohr, knusprig serviert mit Morchelrahmsosse, Herzoginkartoffeln und Bohnen im Speckmantel

Orangentiramisu serviert mit Contreauschaum



Menü 43 €

Hausgemachtes Fischtartar mit goldbraun gebackenen Kartoffelplätzchen und einer milden Dijon-Senfsauce.

Klare Entenbouillon mit feinen Gemüsejuliene und einem Schuss Portwein

„Surf & Turf“ Zweierlei vom Angus-Filet und gegrillte Riesengambas, dazu eine gefüllte Kräutertomate und Safranreis

Pläumen-Zimtparfait mit Beerenröster, das ganze wird mit Jamaicarum-Sahne serviert





BIER

| Getränk | Menge | Preis |
|-------------------------|-------|-----------|
| Augustiner Edelstoff | 0,5 l | Euro 3,40 |
| Augustiner Hell | 0,5 l | Euro 3,00 |
| Radler | 0,5 l | Euro 3,00 |
| Pils vom Faß | 0,3 l | Euro 3,10 |
| Dunkles Bier | 0,5 l | Euro 3,20 |
| Weißbier Flaschengärung | 0,5 l | Euro 3,40 |
| Weißbier dunkel | 0,5 l | Euro 3,40 |
| Saisonbiere | 0,5 l | Euro 3,40 |
| Alkoholfreies Bier | 0,5 l | Euro 3,20 |

KAFFEE

| Getränk | Menge | Preis |
|---|-------|-----------|
| Tasse Kaffee | | Euro 2,40 |
| Haferl Kaffee | | Euro 3,20 |
| Cappucino | | Euro 3,00 |
| Milchkaffee | | Euro 3,20 |
| Espresso | | Euro 2,20 |
| Doppelter Espresso | | Euro 3,50 |
| Heisse Schokolade | | Euro 3,20 |
| Lumumba // Schokolade mit Rum und Sahne | | Euro 4,80 |
| Tee // Darjeeling, Grün, Minze, Früchte | | Euro 2,40 |

ALKOHOLFREI

| Getränk | Menge | Preis |
|------------------|--------|-----------|
| Zitronenlimonade | 0,3 l | Euro 2,40 |
| Orangenlimonade* | 0,25 l | Euro 2,60 |
| Cola** | 0,33 l | Euro 2,80 |
| Spezi** | 0,5 l | Euro 3,20 |
| Mineralwasser | 0,2 l | Euro 2,60 |
| Selters Wasser | 0,7 l | Euro 5,20 |
| Säfte | 0,25 l | Euro 2,60 |
| Schorlegetränke | 0,5 l | Euro 3,20 |

APERITIV & SCHNAPS

| Getränk | Menge | Preis |
|------------------------------|-------|-----------|
| Campari // Orange & Soda** | 2 dl | Euro 6,90 |
| Cynar** | 5 cl | Euro 4,50 |
| Sherry // sweet, medium, dry | 5 cl | Euro 4,50 |
| Portwein | 5 cl | Euro 4,50 |
| Martini | 5 cl | Euro 4,50 |
| Longdrinks // nach Wunsch | 2 dl | Euro 6,90 |
| Hieke Schnäpse | 2 cl | Euro 3,50 |
| Hieke –Spezial- | 2 cl | Euro 4,50 |
| Williams Birne | 2 cl | Euro 2,90 |
| Kirschbrand | 2 cl | Euro 2,90 |
| Himbeergeist | 2 cl | Euro 2,90 |

WEIN

| Getränk | Menge | Preis |
|---------------------------------------|-------|-----------|
| <u>Weißwein</u> | | |
| Pinot Grigio // Vino Tavola Italien | 0,2 l | Euro 4,30 |
| Chardonnay // Vino Tavola Italien | 0,2 l | Euro 4,30 |
| Gr. Veltliner // Qualit. Wein Österr. | 0,2 l | Euro 4,30 |
| Iphöfer Kronsberg // Dt. Q-Wein | 0,2 l | Euro 4,30 |
| <u>Rotwein</u> | | |
| Montepulciano // Vino Tavola Italien | 0,2 l | Euro 4,30 |
| Zweigelt // Qualit. Wein Österr. | 0,2 l | Euro 4,30 |
| Vina Marquez Sauvignon // CAB Chile | 0,2 l | Euro 5,90 |
| Bodega Pirineos Moristel // DOC Spain | 0,2 l | Euro 6,50 |

SEKT & CHAMPAGNER

| Getränk | Menge | Preis |
|---------------------------|-------|-----------|
| Prosecco // Glas | 0,1 l | Euro 4,20 |
| Prosecco // mit Hollunder | 0,1 l | Euro 4,70 |
| Bellini // mit Fruchtmark | 0,1 l | Euro 4,70 |
| Prosecco // Frizzante | 0,7 l | Euro 19,- |
| Prosecco // Valdobbiadene | 0,7 l | Euro 24,- |
| Champagner // brut | 0,7 l | Euro 55,- |

*mit Coffein **mit Farbstoff



Die Zimmerpreise im Forsthaus Mühlthal

| | | |
|---------------------|-------------|--------------------|
| <u>Einzelzimmer</u> | 65,00 Euro | Nebensaison |
| | 80,00 Euro | Hauptsaison |
| | 100,00 Euro | Oktoberfest/ Messe |
| <u>Doppelzimmer</u> | 85,00 Euro | Nebensaison |
| | 100,00 Euro | Hauptsaison |
| | 120,00 Euro | Oktoberfest/ Messe |

Extras im Hotel Forsthaus Mühlthal

| | | |
|-------------------------|------------|--------------------|
| <u>Zustellbett</u> | 15,00 Euro | Nebensaison |
| | 20,00 Euro | Hauptsaison, Messe |
| <u>Haustier pro Tag</u> | 10,00 Euro | |
| <u>Extra Frühstück</u> | 6,50 Euro | |
| <u>Telefonereinheit</u> | 0,30 Euro | |

*Im Zimmerpreis inklusive ist ein reichhaltiges Frühstück zwischen 7.00 Uhr und 11.00 Uhr
Samstag, Sonn,- und Feiertags servieren wir Ihnen das Frühstück von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr*

Waldsauna (ab Winter 2008)

Die Nutzung der Waldsauna ist für Hotelgäste kostenfrei. Die Saunabetriebszeiten sind wie folgt:

| | | |
|----------|-------------------------|-------------------|
| •Freitag | | 16.00 – 20.00 Uhr |
| •Samstag | 07.00 Uhr bis 10.00 Uhr | 16.00 – 22.00 Uhr |
| •Sonntag | 08.00 Uhr bis 11.00 Uhr | 16.00 – 22.00 Uhr |

Nach vorheriger Anmeldung steht Ihnen die Waldsauna gerne auch außerhalb dieser Zeiten zur Verfügung. Wir berechnen Ihnen dann einem Unkostenbeitrag von 18,00 Euro pro angefangene Stunde für maximal 2 Personen. Jede weitere Person wird mit 8,00 Euro berechnet, Kinder bis 8 Jahre sind in Begleitung Erwachsener kostenfrei.



Reservierung für:

Name: _____

Strasse: _____

Ort: _____

Tel/Fax: _____

E-mail: _____

Folgende Räumlichkeiten werden reserviert:

Restaurant

Dachterrasse

Forsthaus Stüberl

Weinkeller

König Ludwig Separeé

Biergarten

Bestandteil der Raumreservierung ist eine Vereinbarung über den Verzehr von Speisen und Getränken, gemäss den ausliegenden Preislisten. Eine Buchung der Räumlichkeiten ohne, oder mit verminderten Verzehr ist nur gegen die Entrichtung einer Raummiete möglich.

Die Höhe der Raummiete beträgt: _____

Veranstaltungsdaten

Veranstaltungstag _____

Beginn der Veranstaltung _____

Anzahl der Gäste _____

Ende der Veranstaltung _____

Die reguläre Öffnungszeiten vom Forsthaus Mühlthal endet um 24.00 Uhr. Sollte Ihre Veranstaltung länger dauern, stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten auch nach dieser Zeit zur Verfügung. Die Kostenpauschale für die Verlängerungsstunde beträgt 120,00 € pro angefangene Stunde.

Stornobedingungen

Oben genannte, verbindlich gebuchte Räumlichkeiten können Sie gegen eine Kostenpauschale von 6,00 € pro gebuchte Person wieder stornieren. Bitte stornieren Sie schriftlich. Telefonische Absagen oder E-Mails können nicht berücksichtigt werden.

Veranstalter

Forsthaus Mühlthal

Datum/ Stempel/ Unterschrift

Datum/ Stempel/ Unterschrift



Orderliste/ Auftrag:

Veranstalter: _____

Hotelzimmer

Anzahl: _____ Buchungsnummer _____

Dekoration

Tischdecken & Servietten: _____

Menükarten & Tischkarten: _____

Dekoration & Blumen: _____

Musik/ Technik

Verstärker/ Mikro: _____

DJ Anlage/ Tanzlicht: _____

Flügel/ Stimmen: _____

Speisen/ Getränke

Empfang Getränke: _____

Empfang Speisen: _____

Menü: 1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

Mitternacht: _____

Weine: _____

Schnäpse/Cocktail: _____

Sonstiges: _____

Soweit schriftlich nicht anders vereinbart gelten für oben vereinbarte Leistungen die Preise der Ausliegenden Speisekarten, bzw. Veranstaltungsmappen. Der Veranstalter/ Auftraggeber bestätigt den Erhalt der Listen und die darin aufgeführten Preise & Geschäftsbedingungen. Die Preise können saisonal schwanken und sind freibleibend. Die gebuchte Personenzahl ist verbindlich. Abweichungen +/- 10% der gebuchten Personenzahl können bis 2 Tage vor der Veranstaltung berücksichtigt werden.

Veranstalter

Forsthaus Mühlthal

Datum/ Stempel/ Unterschrift

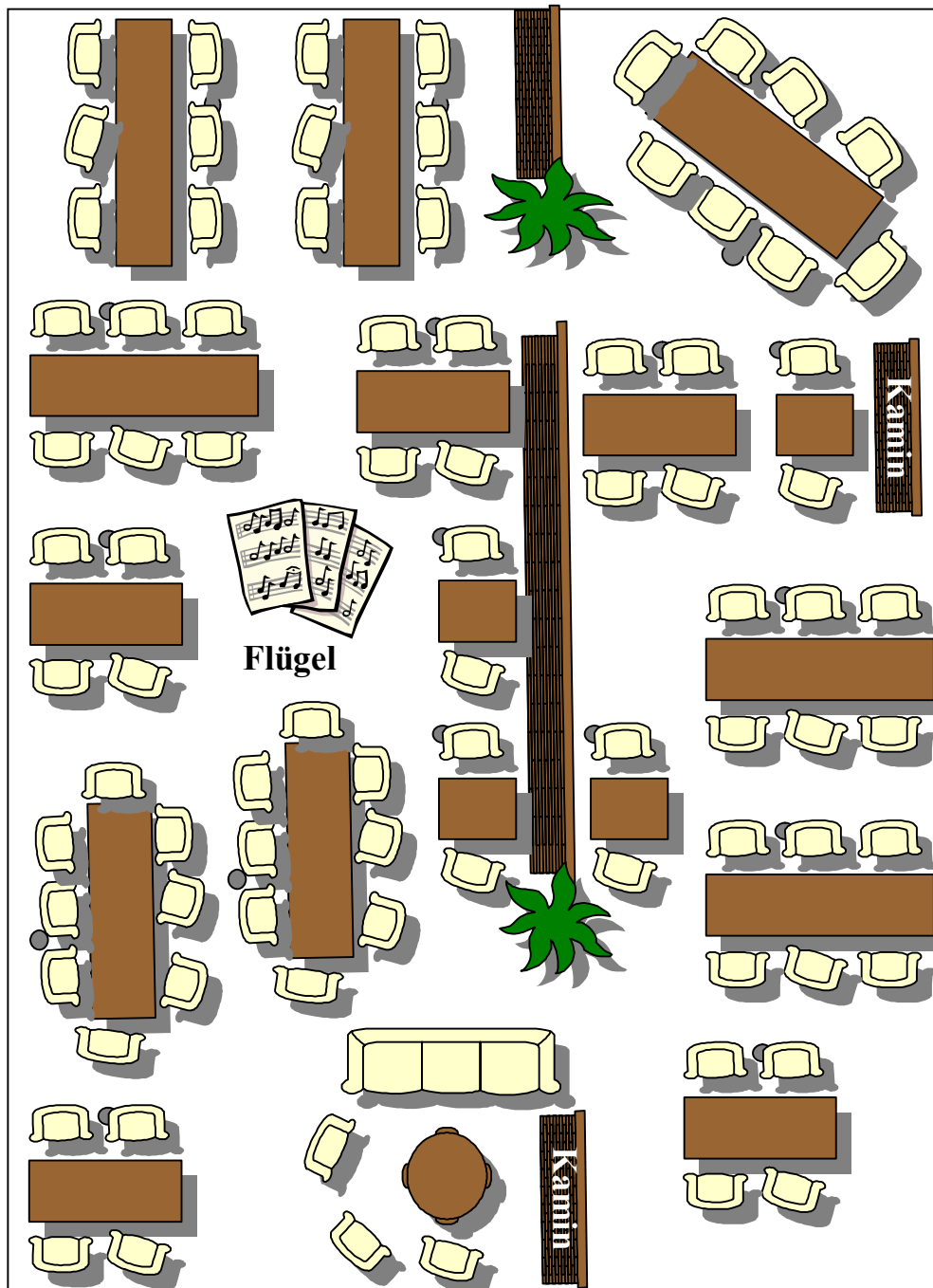
Datum/ Stempel/ Unterschrift

Forsthaus Mühlthal



ESSEN. TRINKEN. BLEIBEN.

Restaurant (90 Personen)



Alle Tische sind Ihren Wünschen entsprechend frei verschiebbar!



Ihre Feier im Forsthaus Mühlthal

Herzlichen Dank, dass Sie das Forsthaus Mühlthal für Ihre Feier berücksichtigt haben. Hier möchten wir Ihnen ein paar Anregungen geben, die nach unserer Erfahrung zum Gelingen Ihres Festes beitragen können. Die Liste ist natürlich nicht vollständig und vielleicht ist Ihnen auch schon vieles längst bekannt, aber wenn bereits eine einzige neue Idee dabei ist, hat sich das Lesen schon gelohnt.

Raumgröße

Für die Stimmung auf einem Fest spielt die Raumgröße im Verhältnis zur Gästezahl eine große Rolle. Planen Sie daher eher etwas zu klein als zu groß. Natürlich sollen sich Ihre Gäste nicht unwohl fühlen, aber wenn sich subjektiv viele Leute in einem Raum befinden, haben die Gäste das Gefühl mitten im Geschehen zu sein. Es ist einfach "was los". Falls der Raum zu groß ist, kann man gegebenenfalls durch Bistro-Tische, Pflanzen oder ähnliche Tricks Flächen optisch verkleinern.

Tanzflächengröße

Das gleiche gilt natürlich auch hier: Die Tanzfläche lieber zu klein als zu groß dimensionieren. Eine sehr großzügige Tanzfläche beispielsweise erfreut zwar professionelle Standard-Tänzer, viele andere fühlen sich dagegen eher wie auf dem "Präsentierteller".

Raumeinteilung

Wenn Sie bei Ihrer Feier "Sitzbereich" und "Tanzfläche" in verschiedenen Räumen vorsehen, hängt der Ablauf des Abends extrem von der Mobilität der Gastgeber und der Gäste ab. Befindet sich die Tanzfläche nämlich in einem Nebenraum, so hat der DJ in der Regel nahezu keine Chance, aktiv auf das Publikum einzuwirken. Er ist stattdessen darauf angewiesen, dass die Gäste aus eigenem Antrieb zum Tanzen herüberkommen.

Günstiger ist es daher in der Regel, wenn in dem Raum getanzt wird, in dem das Publikum auch sitzt. Idealerweise sollte sich die Tanzfläche nicht in der Mitte dieses Raumes befinden, sondern eher am Rand. Der DJ hat dann einerseits direkten (Blick-)Kontakt zu den Gästen, kann jedoch andererseits die Musik- und Lichtanlage so anordnen, dass sich deren Wirkung auf die Tanzfläche konzentriert. Eine hufeisenförmige Anordnung der Tafel - mit der Tanzfläche in der Mitte der Tische - hat dagegen den Nachteil, dass sich hier eine gleichmäßig laute Beschallung aller Anwesenden kaum verhindern lässt.

Wenn Sie die Auswahl haben, platzieren Sie bevorzugt jüngere Gäste an den Tischen, die an die Tanzfläche angrenzen.

Sperrzeit

Das Forsthaus Mühlthal schließt regulär um 24.00 Uhr. Falls Sie nicht selbst wünschen, dass die Feier definitiv zu einem bestimmten Zeitpunkt zu Ende sein soll, sollten Sie auf jeden Fall eine möglichst lange Öffnungszeit beantragen. Das kostet zwar etwas Geld (120€ pro Stunde), aber dafür müssen Sie Ihre Hochzeitsfeier nachher nicht abrechnen, wenn die Party noch in vollem Gange ist.



Zeremonienmeister / Ansprechpartner

Sollten Sie sehr viele Beiträge aus dem Publikum erwarten, kann es sinnvoll sein, den Gästen schon im Vorfeld einen Ansprechpartner zu nennen, der die geplanten Beiträge koordiniert. Das ist insbesondere wichtig, wenn Beiträge zwischen den Essensgängen geplant sind.

Brautentführung

Mehr als 30 Minuten Abwesenheit des Brautpaares (und damit verbunden meistens auch eines Großteils der aktiveren Gäste) sind eine der wirkungsvollsten Methoden, jede Stimmung aus der Feier zu nehmen. Einige Brautpaare streichen diesen meist ungewollten Programmpunkt ausdrücklich aus ihrem Programm und teilen dies rechtzeitig vorher ihren Freunden bzw. Organisatoren mit. Eine andere Methode, die zwar unromantisch ist, aber immer wieder gut klappt: Organisieren Sie - natürlich unauffällig - Ziel und Ablauf einer eventuell zu erwartenden Brautentführung. Fragen Sie uns danach, wir haben die Möglichkeit in unserer Bar, dem „Waldkeller“ für die ganze Gesellschaft eine unterhaltsame Entführung zu gestalten.

Kinder

Je mehr Kinder auf einer Hochzeitsfeier erwartet werden, desto wichtiger kann eine gut organisierte Betreuung der kleinen Gäste sein. Ideal ist hier eine Spieckecke in dem zumindest ausreichend Spielsachen, vielleicht sogar auch ein eigens engagierter Betreuer bereitstehen.

Wer selbst Nachwuchs hat, wird i.d.R. bestätigen können, dass Kinder sehr ungern lange auf ihr Essen warten. Häufig wissen sie außerdem die für die Erwachsenen vorgesehenen Leckereien bei weitem nicht angemessen zu würdigen. Fragen Sie die doch die Eltern, ob es nicht eine gute Idee wäre, den kleinen Gästen statt des "offiziellen" Menues ein spezielles Kinderessen zu servieren und sie dann zum Spielen zu entlassen.

Hotelzimmer

Für Sie und Ihre Gäste habe wir im Forsthaus Mühlthal 15 Hotelzimmer zur Verfügung. Auch wenn ein Großteil Ihrer Gäste aus der Nähe kommen sollten, freuen sich bestimmt einige darüber nicht mehr Autofahren zu müssen. In dieser Mappe finden Sie auch eine Preisliste für die Zimmer.

Hochzeitsmenü

Anbei sind einige Menüvorschläge. Sie können hier die Menüfolge selbst zusammenstellen, um diese den Gegebenheiten ideal anzupassen, oder Sie wählen eines der bereits aufeinander abgestimmten Menüs. Natürlich kochen wir für Sie gerne auch individuell, deshalb freuen wir uns auch auf Wünsche und Ideen die Sie nicht in dieser Mappe vorfinden.

*Viel Freude bei der Planung Ihrer Veranstaltung wünschen,
Jana Brösdorf, Thomas Ludwig & das gesamte Team*



Kirchen im Starnberger Raum

Katholisches Pfarramt St. Maria

Weilheimer Str. 4 82319 Starnberg

Tel.: 0 81 51 / 9 08 51-0

Zuständig für Starnberg, Hanfeld und Rieden)

(Kirchen: St. Maria, St. Josef, St. Michael und St. Peter)

Katholisches Pfarrzentrum Starnberg

Mühlbergstr. 6 82319 Starnberg

Tel.: 0 81 51 / 9 08 51-28

Katholisches Pfarramt Söcking

Prinz-Karl-Str. 3 82319 Starnberg

Tel.: 0 81 51 / 1 24 68

Zuständig für Söcking

(Kirchen: St. Ulrich und St. Stephan)

Katholisches Pfarramt Percha

Berger Str. 17 82319 Starnberg

Tel.: 0 81 51 / 1 29 00

Zuständig für Percha (Kirche: St. Christopherus)

Katholische Pfarrei Mariä Heimsuchung Perchting

Pöckinger Str. 11 82319 Starnberg

Tel.: 0 81 51 / 91 81 25

Zuständig für Perchting und Hadorf

(Kirchen: Mariä Heimsuchung und St. Johann Baptist)

Katholische Kuratie Wangen

Pfarrweg 5 82319 Starnberg

Tel.: 0 81 51 / 8 90 23

Zuständig für Wangen (Kirche: St. Ulrich)

Kath. Pfarramt Gauting

Pfarrweg 3 82131 Gauting

Tel.: 0 89 / 89 31 19-6

Zuständig für Leutstetten (Kirche St. Alto)

Evangelisches Pfarramt Starnberg

Kaiser-Wilhelm-Str. 18 82319 Starnberg

Tel.: 0 81 51 / 1 23 19

Zuständig für das gesamte Stadtgebiet

(Kirchen: Friedenskirche, Carolinenhaus)

Freie Evangelische Kirchengemeinde e.V.

Josef-Jägerhuber-Str. 7 82319 Starnberg

Tel.: 0 81 51 / 34 84



-Kiesselbach-Platz

Anschrift

Forsthaus Mühlthal

**Hotel, Restaurant & Biergarten
Mühlthal 124**

82319 Starnberg – Leutstetten

Tel.: 08151 / 360 90

Fax: 08151 / 360 998

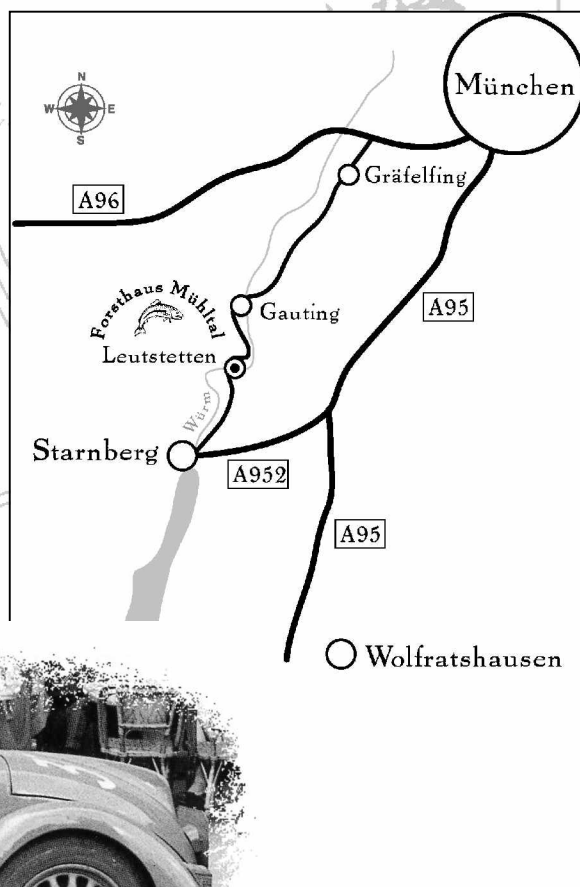
Internet: www.forsthaus-muehlthal.de

E-Mail: info@forsthaus-muehlthal.de

Lage & Anfahrt

Mit dem Auto nur wenige Minuten von München, über den Luise-Kiesselbach-Platz. Sie fahren auf die A 95 bis zur Ausfahrt Starnberg. In Starnberg die 2te Strasse rechts (Gautinger Strasse) in Richtung Gauting bis ins Mühlthal. In der Kurve bei der Fischerei sieht man's schon.

Oder mit der S-Bahn (S 6) von München bis zur Haltestelle Starnberg Nord. Von dort sind es 2 km zu uns.



b- B 11