



Franziskauer
Wirtshaus und Biergarten



Franziskauer
Wirtshaus und Biergarten



*Wir laden Sie herzlich ein, schöne Stunden in unserem
Wirtshaus und Biergarten Franziskaner Garten zu
verbringen und freuen uns auf Sie, Ihre Familie und
Freunde.*

Franziskaner Wirtshaus und Biergarten

Friedenspromenade 45

81827 München

Telefon: 089.4300996

Fax: 089.43759211

E-Mail: info@franziskanergarten.de

www.franziskanergarten.de

Öffnungszeiten Wirtshaus:

Täglich von 10.00 bis 24.00 Uhr

Öffnungszeiten Biergarten

März bis Oktober bei Sonnenschein

von 11.00 bis 22:30





Franziskauer
Wirtshaus und Biergarten



Sehr geehrte Gäste,

Wir bedanken uns sehr, für Ihr Interesse Ihre Feierlichkeit in unserem Franziskanergarten auszurichten.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge, die Ihnen als Anregung dienen sollen, sowie unsere jahreszeitlich gebundenen Menü's .

Um einen reibungslosen, festlichen Ablauf Ihrer Feier gewährleisten zu können, bitten wir Sie bei einer größeren Gesellschaft ab 20 Personen sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden, mit maximal zwei Hauptgerichten zur Wahl.

Bei der Zusammenstellung der Speisen und Getränke sind wir gerne jederzeit für Sie persönlich oder telefonisch erreichbar.

Wir freuen uns heute schon auf Sie

Markus Huber und sein Team

Hinweis:

*Unsere Menüs können Marktbedingt geringe Änderungen aufweisen.
Eine Auswahl mehrerer Vor-, Haupt- und Nachspeisen ist nur bedingt und nur nach Absprache möglich. Für diese Einschränkung bitten wir im Interesse unserer Gäste um Verständnis.*





Frauziskauer
Wirtshaus und Biergarten



Räumlichkeiten:

<i>Jägerstub´n:</i>	<i>Abgetrennter Raum bis max. 30 Personen</i>
<i>Große Stub´n:</i>	<i>Offener Raum bis max. 65 Personen</i>
<i>Wirtsstub´n:</i>	<i>Offener Raum bis max. 25 Personen</i>
<i>Franziskaner Alm:</i>	<i>Freistehende Hütte bis max. 30 Personen</i>
<i>Gartenstüberl:</i>	<i>Abgetrennter Raum bis max. 80 Personen (exklusiv Mindestumsatz € 2000,00)</i>
<i>Bedienter Garten:</i>	<i>bis max. 180 Personen</i>

Unsere gemütliche und beheizbare Franziskaner Alm können Sie für einen Mindestverzehr von € 600,00 buchen.



Nachzuschlag:

Unser Wirtshaus schließt üblicherweise um Mitternacht. Uns ist natürlich bewusst, dass man zu einem besonderen Anlass gerne mal etwas länger feiert.

Für die technische und personelle Bereitstellung unseres Personals nach 24.00 Uhr stellen wir einen tariflichen Aufschlag in Rechnung, pro angefangene Stunde € 75,00





Frauziskauer
Wirtshaus und Biergarten



Tischdekoration:

Die Tischdekoration stellen wir nach Ihren Wünschen und Vorstellungen ob festlich oder bayrisch, traditionell zusammen. Wir erlauben uns zu berechnen:

* pro Tischdecke	€ 5,00
* pro Stoffserviette	€ 1,80
* pro Menükarte	€ 1,80
* pro Stehtisch mit Stretchhuse	€ 15,00

Frau Huber steht Ihnen mit Rat und Tat für die blumige Dekoration zur Seite...

Kuchen und Torten:

*Wir arbeiten mit einem hervorragenden Konditor zusammen
und organisieren Ihnen gerne Ihren Kuchen!*

Bei selbst mitgebrachtem Kuchen fällt ein Tellergeld von € 1,80 pro Person an.





Frauziskauer
Wirtshaus und Biergarten



Empfang

Prosecco 0,1l € 3,40

Prosecco mit

- *Rhabarber-/Orangensaft 0,1l* € 3,40
- *Holunderblütensirup 0,1l* € 3,70
- *Aperol 0,1l* € 3,70
-
- *Lillet Roseberry 0,1l* € 3,70
- *Sanbitter Orangensaft 0,2l* € 4,50

Großes Brotzeitbrett`l

*zum Empfang auf den Tischen eingedeckt
mit bayerischen Spezialitäten von Wurst und Käse dazu gibt's a Bauernbrot*

Pro Person € 8,90

Broter`l

*Schnittlauch- und Schmalz-Broterl
mit einem Bund Radieserl
(Ab 5 Personen)*

Pro Person € 2,40

Töpfer`l

*Brotkorb mit dreierlei Aufstrichen,
Faßbutter, Griebenschmalz und Kräuterfrischkäse
(Ab 5 Personen)*

Pro Person € 2,70





Franziskauer
Wirtshaus und Biergarten



Special Events

Spanferkel-Grillen

*Wir grillen ein ganzes Spanferkel am Spieß vor Ihren Augen,
dazu gibt's bayerische Beilagen! (Ab 25 Personen, nur im Sommer)*

Pro Person € 23,50

Reind'lessen

*Die traditionelle und gesellige Art aus einem Reindl verschiedene bayerische
Spezialitäten gemeinsam zu genießen!*

*Mit a Stückerl knuspriger Ente, ofenfrischer Schweinsbraten
& glasierte Kalbshax'n,
dazu servieren wir zweierlei Knödl, Apfelblaukraut & a Soß'*

Pro Person € 21,50

Sie haben eigene Vorstellungen?

*Sprechen Sie mit uns und wir versuchen diese,
soweit es uns möglich ist, zu verwirklichen!*





Frauziskauer
Wirtshaus und Biergarten



Menüvorschläge Sommer 2017

****Juni bis Ende August****

Menüvorschlag 1

*Strauchtomatensupp'n
mit Basilikumschaum und Knoblauchcroutons*

*Spanferkelbraten von der Brust und Keule
mit Franziskaner Dunkelbiersoße,
zweierlei Knödl und Speck-Krautsalat*

*Apfelkücherl mit Zimt-Zucker,
dazu Vanilleeis auf marinierten Erdbeeren*

Menüpreis pro Person € 27,80

Menüvorschlag 2

*Schwammerlsupp'n
mit Speckkrustln und gehackten Kräutern*

*„Böfflamod“ vom bayrischen Ochsen
in kräftiger Burgundersoß' mit Rosmarin
dazu Serviettenknödl und sommerliches Marktgemüse*

Panna Cotta auf Waldbeergrütze

Menüpreis pro Person € 28,80

Menüvorschlag 3

*Kalbsbratnockerl in kräftiger Ochsenbrühe mit Sherry
Gemüstreifen und Schnittlauch*

*Rosa gebratenes Ochsenroastbeef
mit gegrillten Pfifferlingen, Portweinglace und Kräuterlinguine*

Klassisches Tiramisu an beschwipsten Heidelbeeren

Menüpreis pro Person € 32,80





Frauziskauer
Wirtshaus und Biergarten



Alternativen

Vegetarisches Gericht

*Risotto mit gebratenen Pfifferlingen,
Gartenkräutern und gehobeltem Parmesan*

€ 15,80

Fischgericht

*Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten
auf jungem Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln*

€ 18,80

Veganes Gericht

*Gebratene Rosmarin-Polenta
mit Kräuterpilzen auf Pflücksalat*

€ 15,80

Hinweis:

Unsere Menüs können Marktbedingt geringe Änderungen aufweisen.

Bitte entscheiden Sie sich einheitlich für ein Menü.

*Eine Auswahl mehrerer Vor-, Haupt- und Nachspeisen ist nur bedingt und nur nach
Absprache möglich. Für diese Einschränkung bitten wir im Interesse unserer Gäste
um Verständnis.*

