



Landgut Kugleralm

UNVERGESSLICH SCHÖNE FESTE FEIERN AUF DEM LANDGUT KUGLERALM

Es gibt unzählige schöne Gründe, Freunde und Familie einzuladen, um ausgelassen zu feiern & eine unbeschwerte Zeit miteinander zu verbringen: Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen, Weihnachtsfeiern, Taufen, Kommunionen oder einfach auch die Freude am Leben. Egal aus welchem Grund Sie eine Feier planen, das Landgut Kugleralm ist mit seiner über 30 jährigen Erfahrung als Eventlocation, dem herausragenden Essen & aufmerksamen Service, der kinderfreundlichen Atmosphäre & der traumhaften Lage vor der Kulisse der Alpen garantiert der richtige Ort dafür!

Auf den folgenden Seiten verschaffen wir Ihnen kurz und knapp einen ersten Überblick über die wesentlichsten Punkte, die Sie über eine Feier in unserem Hause wissen sollten. Weiterführend finden Sie verschiedene Vorschläge zum Thema Essen und Getränke. Diese sollen Ihnen lediglich zur Inspiration dienen, denn selbstverständlich planen wir Ihr Fest mit Ihnen zusammen und ganz individuell nach Ihren Wünschen. Während des gesamten Prozesses, also von der Planung an bis zur Durchführung Ihrer Feier, stehen wir Ihnen selbstverständlich als Ansprechpartner und Berater kompetent zur Seite.

Alles weitere und aufkommende Fragen können wir sehr gerne bei einem persönlichen Kennenlernen besprechen. Rufen Sie uns gerne an oder schreiben Sie uns, um einen Termin zu vereinbaren. So können wir auch sicherstellen, dass wir ausreichend Zeit für all Ihre Fragen, Wünsche und Vorstellungen haben.

Es freuen sich auf Sie,

Barbara und Korbinian Kugler

& das gesamte Team vom Landgut Kugleralm Ebersberg

Landgut Kugler-Alm
Aßlkofen 4
85560 Ebersberg

Telefon: 08092/ 20436
Telefax: 08092/ 256069

E-Mail: info@kugleralm-ebersberg.de
Internet: www.kugleralm-ebersberg.de



GESCHÄFTSBEDINGUNGEN & WISSENSWERTES

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Lieferungen und gastronomischer Versorgung unseres Hauses.
2. Ein voller „à la carte – Service“ wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden. Einschränkungen, wie z.B. Allergiker, Vegetarier, Veganer, müssen nur dann berücksichtigt werden, soweit es ausdrücklich vertraglich vereinbart wurde.
3. Zur Absprache des Menüs vereinbaren Sie bitte einen Termin. Bei mehr als 40 Gästen bitten wir Sie, Vorspeisen, Suppen und Desserts einheitlich auszuwählen, bei Hauptspeisen beschränken Sie sich bitte auf 2 Gerichte zur Auswahl.
4. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personen. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Für nicht erschienene Gäste werden pro Gast 70% des festgesetzten Preises berechnet.
5. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die Mehrwertsteuer enthalten ist.
6. Unsere Rechnungen können mit Kreditkarte, EC- Karte, in bar oder per Überweisung beglichen werden. Bei Rechnungsstellung ist der Betrag innerhalb von 10 Tagen ab Zustellung der Rechnung zu begleichen.
7. Bei Veranstaltungen, an denen mehr als 50 Personen beteiligt sind, ist bis spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 1000€ zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht dem Landgut Kugleralm ein Rücktrittsrecht zu.
8. Das festliche Eindecken der Tische und die Bereitstellung unserer Räumlichkeiten erfolgt grundsätzlich ohne Berechnung. Diese Dienstleistung betrachten wir im Rahmen des Gruppenangebots als kostenlosen Service an unsere Gäste.

Ausnahmen:

- Eine Exklusivbuchung erfolgt gegen Aufpreis
 - Set: Eindecken mit hochwertigen Stofftischdecken/Stoffläufern & Stoffservietten = 3,00 € / Person
 - Stuhlhussen auf Wunsch: 6,50€/ Stück
 - Feuerschale im Außenbereich: 15€ (Brenndauer ca. 2 Std)
 - Für das Eindecken und Dekorieren mit selbst gebrachten Artikeln durch unser Personal verlangen wir eine Aufwandspauschale von 30,00 € pro angefangene halbe Stunde
9. Friseur
Sie wollen zu Ihrer Feierlichkeit perfekt gestylt sein? Dann nutzen Sie die exklusive Möglichkeit vor Ort. Barbara Kugler, ihres Zeichens Friseurmeisterin, bringt Ihre Wunschfrisur und Ihr Make-Up perfekt zur Geltung. Und das Ganze nicht nur für die Damen.



10. Übernachtung

Ihre geladenen Gäste haben eine längere Anreise und können deshalb Ihrem Event nicht bis zum Ende beiwohnen? Durch Kooperation mit dem Business-Class-Hotel in Ebersberg bieten wir Ihnen die Option Ihre Gäste in einem modernen Hotel übernachten zu lassen. Selbstverständlich zu exklusiven Sonderpreisen. Das Hotel bietet außerdem einen Shuttleservice von der Unterkunft zum Landgut Kugler-Alm und zurück an.

11. Musik, Ton und Licht

Falls Sie noch einen musikalischen Rahmen für Ihre Feier suchen, können wir auch hier helfen.

Mit der jungen Live-Gruppe „S'on unplugged“ erleben Sie exquisite Live-Musik, die das Repertoire von Oldies bis zu den neuesten Hits abdeckt. Außerdem die bayerische Klassiker und auch Schlager.

Soll es doch lieber Musik aus der Konserve sein, können wir Ihnen unseren Haus-DJ „DJ Icke“ empfehlen. Nach einem persönlichen Gespräch, in dem Sie Ihre Vorstellungen besprechen, versprechen wir Ihnen, dass bestimmt, ob jung oder alt, das Tanzbein geschwungen wird.

In beiden Fällen ist die Licht- und Tontechnik inklusive.

12. Feuerwerk/Pyroshow

Als sprichwörtliches Highlight Ihres Events haben Sie bei uns die einmalige Möglichkeit Ihrer Feier mit einem Feuerwerk eine besondere Note zu verleihen.

Wir haben die ganzjährige Erlaubnis Feuerwerk zu zünden. Entweder führt dies Kobinian Kugler persönlich durch oder aber Sie wünschen eine professionelle Feuer- und Pyroshow, für die wir unsere Partnerfirma „Buettner Feuerwerke“ empfehlen würden.

13. Barbetrieb

Kurz an den Tresen und an der Bar einen leckeren Cocktail oder Mix-Getränk schlürfen? Vielleicht einen Verdauungsschnaps oder einen edlen Whisky/Rum zu sich nehmen? Für Ihre Festivität bieten wir Ihnen, nach Absprache, auch diesen Service an. Unser erfahrenes Personal wird Sie vorzüglich an der Bar beraten, betreuen und sich um Sie und Ihre Gäste kümmern.



Landgut Kugleralm

EMPFEHLUNGEN

Guten Gewissens legen wir Ihnen diese Dienstleister nahe, die durch langjährige Geschäftsbeziehungen unser vollstes Vertrauen genießen & die das Landgut Kugleralm als Location bestens kennen:

Blumenarrangements

Wenn Sie Ihre Blumenarrangements nicht selbst mitbringen möchten, empfehlen wir gerne unsere Floristen des Vertrauens:

1A Garten Weber GbR

Münchner Str. 7

85560 Ebersberg

Tel.: 08092- 20471

Internet: www.1a-garten-weber.de

Foto- & Videographen

Für wunderschöne & einzigartige Fotos und Videos Ihrer Feier empfehlen wir Ihnen gerne unsere Haus- & Hoffotografen von MOKATI:

MOKATI Fotos & Film OHG

Sonnenstr. 24

85609 Aschhheim

Tel.: 01575- 8482518

Internet: www.mokati.de

Übernachtungen:

Durch Kooperation mit dem BCH in Ebersberg können Ihre Gäste für einen Spezialpreis nächtigen:

Business-Class-Boutique Hotel

Schwabener Str. 27

85560 Ebersberg

Tel.: 08092 - 8636390

Internet: www.business-class-hotel.de



Landgut Kugleralm

Frisuren und Schminken:

Friseurmeisterin Barbara Kugler

Aßlkofen 4

85560 Ebersberg

Tel.: 0176-61065367

Musik, Ton und Licht:

Live-Musik

S'on unplugged

SoN Music Huber/Fürst/Griesgraber GbR

Starenweg 9

85667 Oberpframmern

Tel.: 0177-3396759

Internet: www.son-music.com

Diskjockey

DJ Icke

Sven Schade

Tel.: 0173-8716319

Feuer- und Pyroshow

Büttner Feuerwerke

Dobelweg 15A

85567 Grafing b. München

Tel.: 08092- 32631

Internet: www.büttner-feuerwerke.de



Landgut Kugleralm

Beginnen Sie Ihr Fest doch mit einem Aperitif. Sie können ihn bei schönem Wetter auch gerne in unserem wunderschönen Biergarten mit Alpenblick einnehmen. Dazu servieren wir nach Wunsch gerne auch Fingerfood.

Eine kleine Auswahl von **Aperitifs** finden Sie hier:

- Sekt oder Prosecco (wahlweise mit Fruchtsaft oder alkoholfreien Winzersekt)
- Sekt oder Prosecco mit selbstgemachten Rosensirup
- Bellini
- Lillet Wild-Berry, Lillet Vive
- Aperol Spritz, Hugo

Dazu bieten wir Ihnen **Canapé & Fingerfood** wie folgt (maximal 4 zur Auswahl)

Canapé

- Garnelen mit süßer Chillisoße ,Bruschetta mit Rindertartar und Kapernapfel
- Canapé mit Griebenschmalz
- Mailänder Salami
- geräuchertem Fisch
- versch. Käse
- Obatzter

Fingerfood

- Hausgebeizter Lachs auf Rösti mit Senf-Dillsoße
- Bruschetta mit Ziegenfrischkäse und Thymian
- Crêpes mit Räucherlachs & Crème fraîche-Füllung
- Knuspriger Zander auf Orangen-Spargelsalat
- Rosagebratener Kalbsrücken mit Strauchtomate und Tonatocerne
- Poulardenstreifen mit Rosmarin auf pikantem Ruccola- Kartoffelsalat
- Gebratene Gambas auf Tomatenrisotto und Estragonschaum
- Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Spinat und Sommertrüffel dazu Parmesanspäne

Für Canapé berechnen wir 3.00 € pro Stück.

Für Fingerfood berechnen wir 5,50 € pro Stück.



Landgut Kugleralm

Menüvorschläge 2021

Menü 1

Mild gebeizter Wildwasserlachs
mit Senf-Dillsauce, Kräuterkartoffeln und gebratenen Pfifferlingen

Samtsuppe von Karotte & Ingwer

Gratinierter Seeteufel auf mediterranem Bohnen-Cassoulet

oder

Rinderfilet mit Pfefferkruste an Barolosoße mit Kartoffelrösti & Karottenpüree

oder

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust an Balsamicosauce

mit Orangennudeln & Kaiserschoten

Limoncello-Tiramisu mit Erdbeeren

oder

Topfenknödel mit Nußnougat gefüllt auf Orangenragout

4 Gang 45.90€, 3 Gang Suppe 38.90 €, 3 Gang Vorspeise 41,90€



Landgut Kugleralm

Menü 2

Knackige Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette

mit gebratenen Pfifferlingen

Klare Tomatensuppe mit Basilikum & Parmesanklößchen

Wolfsbarschfilet

an mediterraner Soße auf Scampi-Risotto mit grünem Spargel

oder

Tournedo vom Kalbslendchen auf zweierlei Portweinsößen

mit Polenta & Ratatouille

oder

Schweinefilet mit Waldpilzhaube

an Thymiansoße auf Kartoffelravioli mit jungem Lauch

Zerlei Kaiserschmarrn mit Waldbeeren

oder

Crêpes mit Amarettinieis & Schokosoße

4 Gang 44.90€, 3 Gang Suppe 36.90 €, 3 Gang Vorspeise 40.90€

Änderungen Vorbehalten



Landgut Kugleralm

Menü 3

Riesengarnelen auf Lauwarmen Papayasalat mit Limetten-Vinaigrette & Rucola

Steinpilzconsommé mit Kräuternockerl

Rotbarbenfilets gebraten auf Kräuterrisotto mit grünem Spargel

oder

Duett vom Almochsen rosa gegrillte Roastbeefscheiben mit geschmorter Ochsenbacke, dazu
Tomaten-Basilikum-Butter auf Schwertbohnen und Kartoffelgratin

oder

Rehlende an Wacholderjus

mit gebratenen Pfifferlingen & Birnenkartoffeln

Dessertteller

oder

Bayrisch Creme mit Himbeeren

4 Gang 46.80 € ,3 Gang Suppe 38.80 €, 3 Gang Vorspeise 42,80€



Landgut Kugleralm

Menü 4

Carpaccio vom Rinderfilet

an Zitronen-Dijonsenf-Dressing mit Rucolasalat & Parmesanspänen

Pfifferlingrahmsuppe mit Croûtons

Lammkotelett rosa gebraten an Rosmarinjus

mit Couscous & Keniabohnen

oder

Röllchen vom Kalbsrücken gefüllt mit frischen Waldpilzen und Pecorino

an Salbeijus mit Tagliatelle

oder

Wolfsbarsch & Scampis gebraten an Brunnenkresseschaum

Auf Kartoffel-Gurkengemüse

Crème Brûlée mit Beerenragout

oder

Weißes Schokoladenmousse mit Hibiskusespuma im Glas serviert

4 Gang 46.50 €, 3 Gang Suppe 39.50 €, 3 Gang Vorspeise 42,50€



Landgut Kugleralm

Menü 5

Mediterrane Antipasti in Basilikum-Minzdressing

mit Ziegenkäseespuma & Ciabatta

Petersiliensuppe mit Lachsklößchen

Rehmedaillons mit Walnußkruste auf Wacholdersauce

mit Williamskartoffeln & Pilzgemüse

oder

Doradenfilet gebraten auf Meeresfrüchte-Risotto

oder

Schweinefilet unter der Steinpilzhaube auf Kräuterjus

mit Kartoffelrösti & Karotten-Tagliatelle

Topfenschäum mit Papajafächer

oder

Amaretto-Parfait im Krokantmantel

auf frischem Erdbeerragout

4 Gang 44.80€, 3 Gang Suppe 36.80 €, 3 Gang Vorspeise 40,80€



Landgut Kugleralm

Menü 6

Bunte Salatkomposition mit gratinierten Ziegenkäse und Trüffelespuma

Festtagssuppe

Wolfsbarsch- & Seezungenfilet

an Rieslingschaum auf jungem Spinat mit Kräuterpstokartoffeln

oder

Lammrücken rosa gebraten mit mediterraner Kruste an Rosmarinjus

mit grünen Bohnen & Kartoffelgratin

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratenen Steinpilzen,

Blumenkohlpüree & Kartoffelroulade

Passionsfruchtcreme auf Mangocarpaccio

oder

Tobleroneparfait & Himbeersorbet

4 Gang 48.80 €, 3 Gang Suppe 38.80 €, 3 Gang Vorspeise 41,80€



Landgut Kugleralm

Menü 7

Rucolasalat mit gebratenem Parmaschinken,
Weißbrotcroûtons & Kirschtomaten an weißem Balsamicodressing

Gazpacho

Rehlendchen & gefüllte Wachtel an Hagebuttenjus
mit Selleriepüree & Kartoffelkroketten

oder

Rosa gebratene Rinderlende mit Pfefferkruste
auf Steinpilz-Rucola-Risone

oder

Bachsaiblingsfilet & Riesengarnelen
auf Bouillabaisse-Gemüse mit weißem Tomatenschaum

Baileys-Mousse auf Brombeersoße

oder

Grand-Marnier-Parfait mit Himbeeren auf Gewürzananas

4 Gang 44.80€, 3 Gang Suppe 36.80 €, 3 Gang Vorspeise 40,80€



Landgut Kugleralm

Menü 8

Räucherfischsteller

mit Lachs, Forellenfilet & Heilbutt, Kartoffelrösti & Apfelmeerrettich

Steinpilzrahmsuppe mit Schwarzbrot-Croûtons

Französische Flugentenbrust rosa gebraten an Orangenjus,
mit Kartoffel-Selleriegratin & Portweinschalotten

oder

Zanderfilet mit Kartoffelschuppen gebraten
an Rieslingsoße mit Blattspinat

oder

Verschiedene Filets mit gebratenen Pfifferlingen an Sahnesoße
auf Kartoffel-Wurzelgemüseragout

Kirschen in Beaujolais mit Walnußeis

oder

Pina Colada Mousse mit glasierter Banane

42.80 € (ohne Vorspeise 36.80 €)

4 Gang 44.80€, 3 Gang Suppe 36.80 €, 3 Gang Vorspeise 41,80€



Landgut Kugleralm

Für Ihre Notizen