



**HEIRATEN IM
T-BONE STEAKHOUSE**



Liebes Brautpaar,

wir freuen uns, dass Sie sich zu einem ganz besonderen Schritt in Ihrem Leben entschieden haben. Die nächsten Wochen und Monate werden ganz bestimmt besonders aufregend, denn es gibt viel zu organisieren und zu planen.

Seit vielen Jahren organisieren wir Hochzeitsfeiern. Unser Team besteht aus Experten, die für Sie persönlich da sind und Sie gern beraten. Auf Ihre Fragen rund um die Organisation, Essen, Wein & Ihre kreativen Ideen finden wir garantiert Antworten.

Haben Sie Gäste, die eine Übernachtung benötigen? Mit unserem **Hotel** bieten wir gleich die passende Unterkunft an.

Das T-Bone Steakhouse ist auf dem Hochzeitsmarkt ein kleiner Geheimtipp. Wir können mehr, als Sie auf den ersten Blick sehen und das zu fairen Preisen - versprochen!

Uns ist wichtig, dass Sie Ihre Liebe an diesem Tag ohne Wenn und Aber feiern können. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann vereinbaren Sie gleich einen Besichtigungstermin mit uns. Wir freuen uns auf Sie!

Andreas Karg
Geschäftsführender Gesellschafter

Jenny Hantuschke
Leiterin Marketing



T-BONE STEAKHOUSE



Das **T-Bone Steakhouse** verfügt über 85 Sitzplätze im Restaurant und Barbereich. Bei schönem Wetter sorgt unsere Terrasse mit zusätzlichen 80 Plätzen für einen sommerlichen Flair.

Qualität und Fachexpertise zeichnen unser Haus besonders aus.



Wir sind stolz mit unserem zertifizierten Diplom-Fleischsommelier und Sommelier nicht nur über Qualität zu sprechen, sondern diese auch zu leben und direkt an unsere Gäste weiterzugeben.

Wir beraten Sie gern. Denn Sie sollen Ihren Aufenthalt bei uns in vollen Zügen genießen.

QUALITY HOTEL & SUITES

MUENCHEN MESSE



Das Serviceangebot unseres 2018 renovierten Hotel hat 37 moderne Zimmer und Apartments. Ihr Fahrzeug können Sie auf den kostenfreien Parkplätzen direkt am Hotel oder in der Tiefgarage abstellen.

Ihren Tag beginnen Sie gern mit einem reichhaltigen Frühstück von unserem Buffet, das Sie im lichtdurchfluteten Restaurant genießen können.





Unser Tipp:

Das Hotel und Restaurant liegt direkt neben dem Riemer See. Das ehemalige Bundesgartenschau-Gelände lädt zum Spazieren und Verweilen ein. Auch eine Sightseeing Tour in München lohnt sich immer. Die S-Bahn Stationen Gronsdorf oder Haar sind gut mit dem Auto, Bus oder Leihfahrrädern der MVV erreichbar.

Von dort benötigen Sie ca. 15 - 20 Minuten ins Stadtzentrum.

DER HOCHZEITSTERMIN

Der Hochzeitstermin ist einer der ersten Schritte. Denn mit diesem steht und fällt alles.

Sobald Sie einen Wunschtermin haben, teilen Sie uns diesen bitte mit. Gern optionieren wir den Termin für vier Wochen. In dieser Zeit sollten Sie uns wissen lassen, ob Sie Ihre Reservierung bestätigen möchten. Hören wir nichts von Ihnen, erlischt der Termin automatisch.

Festsaal

Unser Festsaal bietet das ideale Ambiente für Hochzeiten ab 50 Personen.

Ob traditionell, modern oder romantisch - bei uns finden Sie die richtige Atmosphäre, um einen unvergesslichen Tag zu verbringen.



Fairer Hinweis:

Wir wollen, dass es Ihnen gut geht und Sie einen wunderschönen Hochzeitstag haben. Deshalb schenken wir Ihnen die feierliche Nutzung unseres Festsaals für Ihre Hochzeitsfeier.

Es entstehen Ihnen **keine zusätzlichen Kosten** für die Raummiete.



MÖGLICHER ABLAUF

14:00 Uhr Empfang in Ihrer Hochzeitslocation

Beim Hochzeitsempfang können Sie als junges Ehepaar die vielen lieben Gratulationen, Glückwünsche und Geschenke entgegennehmen oder sich in Ruhe für romantische Hochzeitsfotos zurückziehen. Ihre Gäste können sich kennenlernen und unterhalten und das schöne Ambiente im T-Bone Steakhouse genießen.

Einen Hochzeitsempfang können wir bei schönem Wetter auf der Terrasse oder der Wiese organisieren. Spielt das Wetter einmal nicht so mit, werden wir Sie und Ihre Gäste in unserem Wintergarten begrüßen.

Zum Empfang bieten wir z.B. Sekt, Prosecco, diverse Sprizzvarianten sowie alkoholfreie Getränke und Fingerfood an. Sie möchten den Empfang individuell auf Ihre Wünsche angepasst gestalten? Kein Problem. Unsere Empfehlungen entnehmen Sie bitte den nächsten Seiten.

Gern können Sie Ihren Empfang mit von ihnen ausgewählten Künstlern musikalisch untermalen oder als moderne Variante Ihre Wunsch-Playlist abspielen.

15:00 Uhr Kaffee & Kuchen - natürlich hausgemacht!

Genießen Sie mit Ihren Gästen eine Auswahl feiner Kuchen- und Tortenspezialitäten auf unserer Terrasse oder in unserem Restaurant. Je nach Wetterlage!

Ihre Hochzeitstorte präsentieren wir gern zwischen unseren hausgemachten Kuchen und Torten. Die Hochzeitstorte ist das Highlight auf dem Kuchenbuffet. Gern empfehlen wir Ihnen eine Konditorei.

Zum Kuchen oder den Torten reichen wir Kaffee, Tee oder für die ganz Kleinen gern frische Heumilch vom Bauern.



Fairer Hinweis:

Oft möchten sich Verwandte und Freunde mit ihren Backkünsten in die Hochzeitsfeier einbringen. Gern können Sie Ihre Kaffeetafel mit selbst gebackenen Kuchen und Torten Ihrer Lieben gestalten. Wir nehmen das Selbstgebackene am Hochzeitstag ab 10 Uhr oder nach individueller Absprache entgegen. Bitte beachten Sie, dass die Kühlkette eingehalten wird.

Für den Kuchen- und Tortenservice erlauben wir uns, ein Tellergeld in Höhe von 2 Euro pro Person zu berechnen.

MÖGLICHER ABLAUF

17:00 Uhr Empfang im Festsaal

Gegen 17 Uhr begrüßen wir Sie und Ihre Gäste in unserem Festsaal. So hat jeder Gast die Gelegenheit in Ruhe seinen geplanten Platz zu finden.

Gern können wir Ihnen und Ihren Gästen z.B. noch einmal stilvoll ein Glas Prosecco reichen, um den 2. Teil Ihrer Feier einzuleiten.



18:30 Uhr Hochzeit-Galaessen oder Buffet

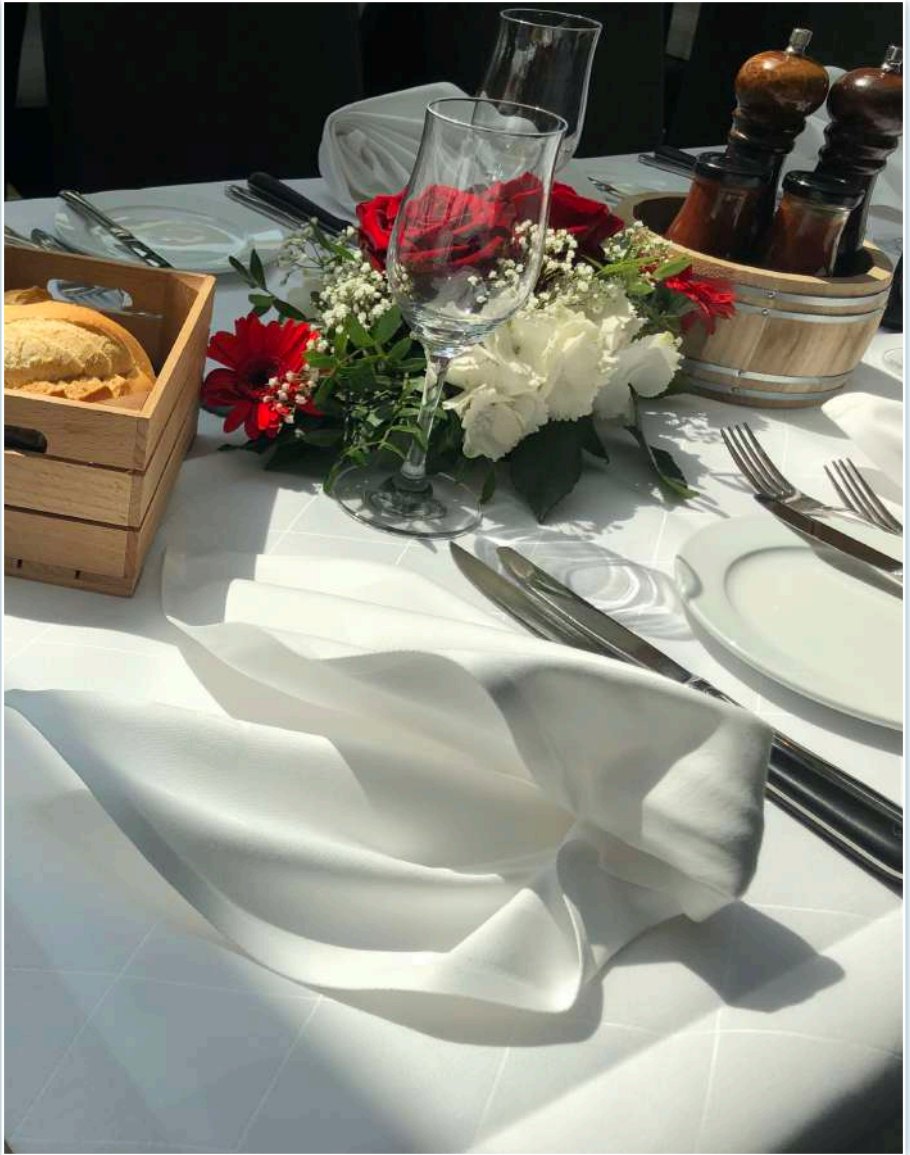
Unsere Köche bereiten die Speisen mit viel Liebe zum Detail zu. Frische und regionale Produkte stehen bei uns an erster Stelle.

Geschmäcker sind verschieden. Nur beim Thema Fleisch gehen wir keine Kompromisse ein. Qualität hat bei uns oberste Priorität. Sie dürfen sich schon jetzt auf eine Geschmacksexplosion freuen.



23:00 Uhr Mitternachtssnack

Gerne reichen wir Ihnen und Ihren Gästen zu später Stunde einen kleinen Snack, wie z.B. unsere bayerische Schmankerlplatte mit kleiner Käse- und Brotauswahl.



GUT ZU WISSEN

Feiern Sie Ihren Hochzeitstag!

Sie dürfen bei uns so lange feiern, wie Sie möchten.

Ab 0:30 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 150 Euro pro angefangener Stunde.



Probeessen

Wir nehmen uns Zeit für Sie und überlassen nichts dem Zufall! Die Gerichte hören sich lecker an, aber Sie sind sich doch noch nicht sicher, ob Sie die richtige Wahl getroffen haben? Kein Problem. Dafür haben wir eine ganz einfache Lösung: Kommen Sie zu uns und probieren die ausgewählten Speisen bei einem Probeessen. Passend zu Ihrem gewählten Essen erhalten Sie eine Weinempfehlung.



Fairer Hinweis:

Das Probeessen ist für Sie als Brautpaar **kostenfrei**.

Gern können Sie bis zu zwei weitere Personen zu Ihrem Probeessen mitbringen - zum Beispiel Ihre Trauzeugen. Für Ihre Begleitung berechnen wir 30 Euro pro Person.



UNSERE EMPFEHLUNG:

ALL-IN-ONE HOCHZEITSPAKET XL

1. Empfang

- ❖ Empfang mit verschiedenen Sprizzes und alkoholfreien Aperitifs (z.B. Aperol Sprizz, Maracuja-Ingwer Sprizz & Erdbeer Hugo (alkoholfrei))

oder

- ❖ klassischer Sektempfang mit Prosecco und Orangensaft

Dazu reichen wir:

- ❖ Canapés mit Räucherlachs und Meerrettich
- ❖ Pumpernickel mit Avocado-Creme
- ❖ Bauernbrot mit Humus, garniert mit Tomatenwürfeln & Petersilie
- ❖ Tomate & Mozzarella im Glas mit Röstbrot

2. Kaffee & Kuchen

- ❖ hausgemachte Kuchen- und Tortenvarianten nach Wahl

Dazu reichen wir unsere Kaffeespezialitäten und frische Heumilch vom Bauern.



UNSERE EMPFEHLUNG:

ALL-IN-ONE HOCHZEITSPAKET XL

3. Menü (Beispiel)

Zwei Vorspeisen für Sie und Ihre Gäste zur Wahl:

- ❖ Bouillon
(kräftige Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Grießnockerl)

oder

- ❖ Vitello Tonnato
(hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch dazu Thunfischsauce)



Drei Hauptgerichte für Sie und Ihre Gäste zur Wahl

- ❖ Filetsteak 220g auf unserem Lavasteingrill gegrillt.

Besonders mager, zart und saftig. Das feinste Teilstück vom Rind dazu Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln.

oder

- ❖ Gegrilltes Lachssteak mit Blattspinat

oder

- ❖ Gnocchis mit sautierten Champignons auf einer Tomaten-Rucola-Sauce

3. Dessert vom Buffet

- ❖ Chocolate & nuts Brownies
- ❖ Frisch mariniertes Obstsalat
- ❖ Bayrisch Creme auf Waldbeerfruchtspiegel
- ❖ Tiramisu im Glas



5. Weine

Ausgewählter Weiß- und Rotwein

99,80 Euro pro Person*

*(89,80 Euro pro Person ohne Kaffee und Kuchen.

Für Kinder bis 6 Jahre gelten die Preise unserer Kinderkarte.

Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir 39,80 Euro.

Das Hochzeitspaket XL gilt ab 50 Personen bis einschließlich 0:30 Uhr. Die aufgeführten Getränke und Speisen sind Beispiele, die individuell an Ihren Geschmack angepasst werden können.)

HOCHZEITSFEIER INDIVIDUELL

Stellen Sie Ihre Feier und Ihr Lieblingsmenü in unserem Haus genau nach ihren Vorstellungen zusammen.

Empfang

- ❖ Klassischer Sekt-Empfang
- ❖ Aperol Sprizz (Prosecco, Aperol, Soda)
- ❖ Hugo (Prosecco, Maracujasirup, Ingwer, Minze, Soda)
- ❖ Salmendorfer Bier Sprizz (Leichtes Weißbier, Holundersirup, Kirschsafte)
- ❖ Maracuja-Ingwer Sprizz (Prosecco, Maracujasirup, Ingwer, Minze, Soda)
- ❖ Erdbeer Hugo
(Prosecco, Erdbeersirup, Holundersirup, Minze, Erdbeeren, Soda)
- ❖ Waldmeister Sprizz (Prosecco, Waldmeistersirup, Soda, Erdbeeren)
- ❖ Granatapfel Sprizz
(Prosecco, Tonic Water, Granatapfelsirup, Granatapfelkerne)
- ❖ Lillet Wild Berry Sprizz
(Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Erdbeeren)
- ❖ Bierschubkarre



HOCHZEITSFEIER INDIVIDUELL

Die beliebtesten Häppchen

- ❖ Mini-Burger vom Black Angus Rind
- ❖ Mini-Clubsandwich nach Art des Hauses
- ❖ Lemongras-Chili Steak Spieß (vom argentinischen Rumpsteak)
- ❖ Canapés mit Roastbeef und Remoulade
- ❖ Tatar im Glas vom argentinischen Rind fein mariniert
- ❖ Mini-Spareribs mit feiner BBQ-Sauce und Kartoffelpüree
Röschen

Vegetarische Häppchen

- ❖ Tomate & Mozzarella Spießchen
- ❖ Pumpernickel mit Avocadocreme und Tomatenwürfeln
- ❖ Bauernbrot mit Humus und Sprossen garniert

Lachs Häppchen

- ❖ Canapés mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- ❖ Mini-Sandwich mit Räucherlachs, Camembert, Avocado und Feigensenf

Süße Häppchen

- ❖ Cake Pops (verschieden garniert)

**Wir empfehlen eine Auswahl
von vier verschiedenen Häppchen.**



HAUSGEBACKENE KUCHEN & TORTEN

Torten

- ❖ Erdbeer-Sahne-Torte
- ❖ Schwarzwälder Kirschtorte
- ❖ Pfirsich-Mascarpone Torte
- ❖ Bananen-Nutella-Torte
- ❖ Mocca-Sahne-Torte
- ❖ Schoko-Sahne-Torte
- ❖ Käse-Sahne-Torte

Kuchen

- ❖ Käsekuchen
- ❖ Kirsch-Streuselkuchen
- ❖ Pfirsich-Mohn Kuchen
- ❖ Apfel-Rahm Kuchen
- ❖ Gedeckter Apfelkuchen
- ❖ Erdbeerkuchen
- ❖ Erdbeer-Quark Kuchen
- ❖ Walnuss Marzipan Kuchen

So kalkulieren Sie Ihren Kuchen:

1 Stück x Anzahl der Gäste = gesamte Kuchenstückanzahl

1 Kuchen umfasst ca. 12 Stück.

Gesamte Kuchenstückanzahl / 12 Stück = Kuchenanzahl.



VORSPEISEN

- ❖ Bunte Salatvariation mit Balsamicodressing und Pinienkernen
- ❖ Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
- ❖ Carpaccio von der Rinderlende mit frisch gehobeltem Parmesan
- ❖ Feldsalat an Hausdressing mit gebratenen Austernpilzen, Croutons und Speckwürfeln
- ❖ Frischer Baby Leaf Salat mit Ziegenkäse, Granatapfelkernen und karamellisierten Walnüssen
- ❖ Friseesalat mit Kalbstafelspitz und Himbeerdressing
- ❖ Gebackene Rote Beete hauchdünn geschnitten mit Apfel-Karamell-Sauce
- ❖ Gemischte Blattsalate mit gegrillter Avocado und gehobeltem Parmesan
- ❖ Salatvariation mit gegrilltem Hähnchenbruststreifen dazu Croutons
- ❖ Serrano-Schinken mit Honigmelone
- ❖ Tartar vom argentinischen Rinderfilet pikant gewürzt mit Schalotten, Kapern dazu Hausbrot
- ❖ Vitello Tonnato - hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch dazu Thunfischsauce
- ❖ Zucchini Carpaccio mit Basilikum-Ricotta-Nocken
- ❖ 2 Stk. Scampi vom Grill an Rucolasalat mit ofenfrischem Baguette



HAUPTGERICHTE

Fleisch

- ❖ Duroc Nackensteak vom Grill mit Ofenkartoffel
- ❖ Entenbrust auf Orangensauce mit Rosenkohl und Butterkartoffeln
- ❖ Karree vom Duroc Schwein auf Cognac-Pfeffersauce und in Fassbier geschwenkten Frühkartoffeln
- ❖ Lammkarree sous vide gegart mit Pinienkräuterkruste auf Süßkartoffelpüree
- ❖ Perlhuhn sous vide gegart auf Schokoladenjus dazu Kartoffelplätzchen
- ❖ Rib Eye Steak mit Lemongras Chili Kruste dazu Grillkartoffeln
- ❖ Rinderfilet sous vide gegart mit Balsamicojus und Kartoffelgratin
- ❖ Rindernacken rückwärts gegart - auf dem Lavasteingrill finassiert mit Grillgemüse
- ❖ Rosa gebratenes Schweinefilet an Portweinsauce, Speckbohnen und Süßkartoffelsplitter
- ❖ Schweinefiletmedaillons auf gebratenen Schwammerln mit Kartoffelrösti
- ❖ T-Bone Steak vom Kalb besonders zart und saftig mit Rosmarinkartoffeln



HAUPTGERICHTE

Fisch

- ❖ Dorade auf Tomatengemüsebett
- ❖ Lachssteak auf Spinat und Butterkartoffeln
- ❖ Wolfsbarschfilet auf Zucchini Gemüse und Tomatenreis
- ❖ Zanderfilet auf Gemüsebett dazu Rosmarinkartoffeln



Vegetarische Varianten

- ❖ Tagliatelle mit Spinat-Ricotta-Sauce
- ❖ Gnocchis mit sautierten Champignons auf einer Tomaten-Rucola-Sauce
- ❖ Gemüselasagne mit Tomatensauce

Fairer Hinweis:

Gern können wir Ihnen statt eines Gala-Menüs Buffetvarianten anbieten.

Sprechen Sie uns an. Wir freuen uns, Ihnen individuelle und saisonspezifische Angebote zu erstellen



DESSERT

- ❖ Apfelkücherl mit selbst gemachten Vanilleeis und Sahne
- ❖ Abelstrudel mit selbst gemachten Vanilleeis und Sahne
- ❖ Bayrisch Creme auf Waldbeer-Fruchtspiegel
- ❖ Creme Brulée
- ❖ Chocolate & nuts Brownies - selbst gemachtes Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce
- ❖ Erdbeer-Schokotraum - marinierte Erdbeeren, Minze, selbst gemachtes Schokoladeneis
- ❖ Frischer marinierter Obstsalat
- ❖ Karamellisierter Kaiserschmarren mit Rosinen und Mandel. Dazu reichen wir Apfelmus.
- ❖ Kirsch Crumble
- ❖ Mini-Eisbombe nach Art des Küchenchefs mit kleinem Feuerwerk
- ❖ Mousse au chocolat
- ❖ Oreo Cheesecake
- ❖ Panna Cotta
- ❖ Tiramisu
- ❖ 2-erlei selbst gemachtes Sorbet garniert mit frischen Früchten

Fairer Hinweis:

Qualität hat bei uns oberste Priorität. Deshalb stellen wir z.B. unsere Eissorten mit Heumilch frisch von unseren regionalen Bauern her.



MITTERNACHTSSNACK

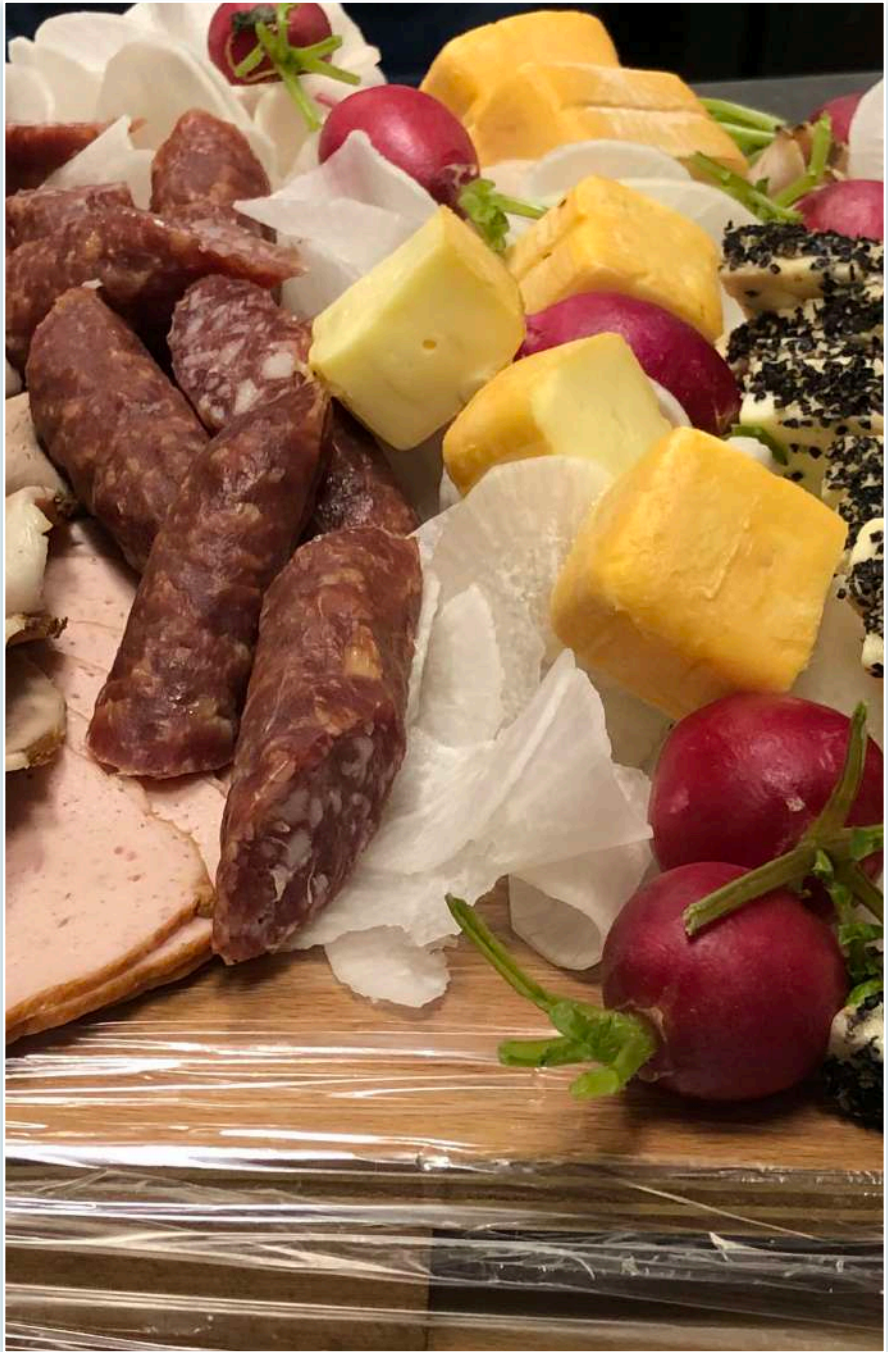
- ❖ Deftige Brotzeitplatte nach Art des Hauses mit verschiedenen bayrischen Schmankerln und kleiner Käse-Auswahl
- ❖ Pikante Gulaschsuppe
- ❖ Käseplatte mit verschiedenen nationalen und unternationalen Käsesorten garniert mit Radieschen dazu Butter und Hausbrot
- ❖ Hausgemachte Pizza
- ❖ Pulled Pork Burger zum Selberbelegen



T-BONE SPECIAL - SALTY OR CANDY BAR

Auf Ihrer Candy Bar finden Sie alles, was süß ist. Bonbons, Lollis, Gummitierchen, Schokolade oder Marshmallows. Sie mögen es eher salzig? Auch hier können wir Ihnen gern Vorschläge unterbreiten.

- ❖ Kleine Candy Bar (verschiedene Süßigkeiten)
- ❖ Große Candy Bar (verschiedene Süßigkeiten)
- ❖ Sweet & Salty Bar (verschiedene Süßigkeiten & Nachos mit Salsa Sauce)



KOSTEN AUF EINEN BLICK

Beispiel-Angebot

Hochzeitspauschale All-In-One XL (99,80 Eur)

50 Personen

Zwischensumme: 4.990,00 Eur

Raummiete: KOSTENFREI

Technik: KOSTENFREI

- ❖ Leinwand
- ❖ Flipchart
- ❖ Pinnwand
- ❖ Beamer

Probeessen: KOSTENFREI*

Dekoration: KOSTENFREI

- ❖ Weiße Tischdecken & weiße Stoffservietten
- ❖ Große Kerzenständer mit weißen Kerzen auf den Tischen

Parkplätze: KOSTENFREI

Gesamtkosten: 4.990 EUR

Leistungen, die Sie zusätzlich buchen können

1. Übernachtungen**

Einzelzimmer ab 69 Eur

Doppelzimmer ab 89 Eur

2. Stuhlhussen (je 6,50 Eur)

3. Servicepauschale

Ab 0:30 Uhr berechnen wir 150 Eur pro angefangener Stunde.

4. Korkgeld

Für Ihren mitgebrachten Lieblingswein berechnen wir 18 Eur pro Flasche.

5. Tellergeld

Für mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir ein Tellergeld von 2 Eur pro Person.

6. Mitternachtssnack (nach Auswahl)

7. Sonstige Absprachen (z.B. freie Trauung)

* Das Probeessen ist für Sie als Brautpaar kostenfrei. Bis zu vier weitere Personen können am Probeessen teilnehmen. Für Ihre Begleitung berechnen wir 25 Eur pro Person.

** Bitte buchen Sie rechtzeitig. Preise können ggf. Abweichen z.B. während Messe- oder Veranstaltungszeiten (z.B. Wiesn). Wir bitten um Verständnis!

INFORMATIONEN

GEMA

Gern können Sie mit Musik Ihrer Hochzeit den richtigen Rahmen geben. Bitte melden Sie sich rechtzeitig bei der GEMA an, da Gebühren zu leisten sind.



Gastgeschenke

Suchen Sie für Ihre Hochzeit nach kleinen Gastgeschenken? Gern stehen wir Ihnen mit unseren Ideen zur Seite.



Personenzahl

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte spätestens 1 Woche vor Ihrem Hochzeitstermin mit. Diese Angabe gilt als Berechnungsgrundlage. Des Weiteren bitten wir um den fertigen Tischplan.



Darbietungen

Bitte beachten Sie, dass bei uns sämtliche Darbietungen mit Feuer oder Wasser nicht erlaubt sind. (z.B. Sternensprüher, Pyroballons, Feuerwerk oder gefrorene Geldblöcke etc.)



Empfehlungen

Falls Sie Unterstützung bei der Wahl eines Konditors, eines Floristen oder der Live-Musik benötigen, stehen wir Ihnen gern mit unserer langjährigen Erfahrung zur Seite.

DIENSTLEISTER, DIE WIR EMPFEHLEN*

1. Freie Trauung - Redner

das kontor

freietrauung@das-kontor.biz

www.das-kontor.biz

2. Blumen und Blumenstrauß

„Durch die Blume“ in Parsdorf

3. Fotografie

Sebastian Rieger

Portraits and people / Streetphotography

sebastian.rieger.photos

sebastian@rieger.photos

4. Konditor

www.spindler-malburg.de

www.kuchentratsch.com

5. Musik

DJ SAID

www.djsaid.de

christian0893@live.de

6. Ihre persönliche Liebesgeschichte als Pixi-Buch

Martina Müller

muellermartina@gmx.net

*Unsere Empfehlungen beziehen sich lediglich auf unsere guten Erfahrungswerte. Ihre Dienstleister rund um Ihre Hochzeit wählen Sie selbst aus. Wir übernehmen keine Haftung und Garantie.

ANFAHRT & ANSPRECHPARTNER

Quality Hotel & Suites Muenchen Messe

T-Bone Steakhouse

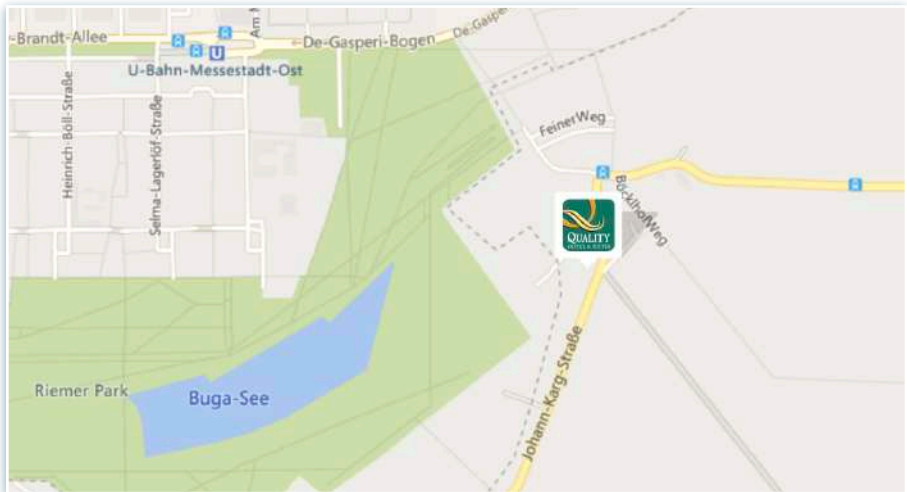
Johann-Karg-Str. 3

85540 Haar / Salmdorf

Tel.: +49 (0) 89 42 07 94 61

www.qualityhotel-munichmesse.com

www.tbone-steakhouse.de



Wir sind für Sie da - Ihre Ansprechpartnerin

Jenny Hantuschke

Leiterin Marketing

Digital Business & Events

Mobil: 0160 - 87 21 322

Mail: veranstaltungen@tbone-steakhouse.de