



Feiern im Bayerischen Hof

Es gibt immer was zu feiern und man soll die Feste bekanntlich auch feiern wie sie fallen.

Wir im Bayerischen Hof sehen das ganz genauso und sind diesbezüglich für jede "Schandtat" zu haben. Ein Anruf genügt – am besten unter der +49 (0)831 57180.

Eine Email an feiern@bayerischerhof-kempton.de geht natürlich auch.

Unser Veranstaltungsteam weiß am besten, wie man Feste richtig organisiert – damit man sich so richtig verwöhnen lassen kann und es natürlich auch richtig krachen lassen kann.

Das Leben ist viel zu kurz, um ein Event nicht zu feiern.

Wir im Bayerischen Hof feiern die Feste nicht nur, wie sie fallen, sondern vor allem, wie Sie wollen. Darin haben wir ganz besonders viel Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!
Ihr Bayerisch Hof Veranstaltungsteam



Unsere Geschichte

Herzlich Willkommen im Gasthof - Restaurant Bayerischer Hof!

Nachdem das Restaurant im Bayerischen Hof bis 2005 verpachtet war, haben wir, Familie Nägele, uns entschlossen, es komplett umzubauen, neu zu gestalten, und dann selbst zu betreiben.

Unser Wunsch war es, uns auf unsere Allgäuer Wurzeln zu besinnen, und dies in den entstehenden Räumlichkeiten zum Ausdruck zu bringen. So kamen bei der grundlegenden Sanierung Holzkassettendecken aus der Zeit um 1860 zum Vorschein, die mit sehr viel Aufwand und Liebe restauriert wurden, und heute in der Rossmarktstube und im Allgäuer Stübli zu bewundern sind. Weiter entstanden durch den Umbau des Gasthofes noch unsere Patrizierstube mit Kaminfeuer, unser uriger Gewölbekeller, ein gut bestückter Weinkeller und ein Spielbereich mit Kinderspielhaus. Alle Möbel, Fußböden und Wandverkleidungen im Gasthof wurden original aus altem Holz nachgebaut, viele Allgäuer Antiquitäten verschönern, neben liebevoller Dekoration, die einzelnen Räumlichkeiten, und schaffen so eine gemütliche Wohlfühlatmosphäre. Im Zuge des Umbaus entstand gleichzeitig unsere schöne Gartenwirtschaft im angrenzenden, denkmalgeschützten Chapuispark. Unter herrlichen Rotbuchen, den Springbrunnen im Blick, können unsere Gäste hier bei schönem Wetter einfach mal die Seele baumeln lassen.

Unser Küchenchef Sigmund Kerscher und sein Küchenteam verwöhnen Sie mit bodenständigen Spezialitäten, zubereitet nach Möglichkeit immer aus frischen und besten Zutaten aus der Region. Unter dem Motto „regional, saisonal, original“ zaubern sie leckere traditionelle Tellergerichte, oder feine mehrgängige Menüs, für Ihre Gaumenfreuden.

Dafür erhielten wir die höchste Auszeichnung „3 Rauten Ausgezeichnete BAYERISCHE KÜCHE“! Das freundliche und zuvorkommende Serviceteam sorgt dafür, dass Sie sich rundum wohlfühlen, und Ihren Aufenthalt bei uns im Gasthof Bayerischer Hof genießen.

Alle Räumlichkeiten und die Gartenwirtschaft stehen unseren Gästen für das á-la-carte-Geschäft, sowie für Feiern und Events zur Verfügung.

Geme sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer Feierlichkeit, wie Hochzeit, Kommunion, Geburtstag behilflich.

Alle weiteren Informationen finden Sie in dieser Veranstaltungsmappe.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, damit Ihr Fest ein unvergessliches Erlebnis wird!





Unsere Räumlichkeiten im Überblick

Roßmarkstube (bis zu 50 Personen)

Charmante Allgäuer Stube mit der wiederentdeckten alten Holzdecke aus dem Jahre 1860

Allgäu Stühle (bis zu 25 Personen)

Typische Allgäuer Stube mit Herrgottswinkel, gekalktem Ofen und einer Originalholzdecke aus dem Jahre 1860

Patrizierstube (bis zu 45 Personen)

Die feine Stube mit wunderschönen Wandvertäfelungen, barocken Lampen und „Kaminfeuer“, sorgt für ein besonderes behagliches und festliches Ambiente

Gewölbekeller (bis zu 20 Personen)

Mit klösterlicher Atmosphäre, hier verwöhnen wir Sie bei Kerzenschein und „Kaminfeuer“

Gartenwirtschaft (bis zu 100 Personen)

Romantische Gartenwirtschaft im angrenzenden Chapuispark mit schattenspendenden riesigen Rotbuchen, schönem Springbrunnen und chilligem Loungezelt

Wir freuen uns darauf, Sie im Restaurant-Gasthof Bayerischer Hof kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Familie Nägele und das Bayerischer Hof-Team



Unsere Philosophie

Unser Haus ist seit nun mehr 100 Jahren in Familienbesitz. Das spricht für unsere Erfahrung im herzlichen Umgang mit unseren Gästen. Unterstützt werden wir dabei von einer hohen Zahl langjähriger und erfahrener Mitarbeiter. Mit unserem modern und familiär geführten Hotel im 4 Sterne Bereich und unserem ausgezeichneten Restaurant mit Gartenwirtschaft bieten wir Ihnen eine breite Angebotspalette. Durch kontinuierliche Verbesserung und Anpassung an die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste bemühen wir uns Ihr 1. Ansprechpartner in Sachen Hotellerie und Gastronomie vor Ort zu sein. Diesen Anspruch stellen wir uns selbst.

Unternehmensführung

Transparent und nachvollziehbar - Eigentum und Geschäftsführung aus einer Hand. Offen und kritikfähig, mit Respekt gegenüber unseren Mitarbeitern mit deren Wissen, Erfahrung und Können. Professionell, familiär und herzlich.

Wirtschaftlichkeit

Als mittelständischer Familienbetrieb sind wir erfolgsabhängig. Wirtschaftliches Denken unter der Voraussetzung eine qualitativ hochwertige Service- und Dienstleistung zu erbringen ist unser Ziel. Von unseren Lieferanten erwarten wir Top-Qualität, ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis, Zuverlässigkeit und eine schlanke, unbürokratische Verwaltung.

Gäste und Kunden

Wir sind stolz auf unsere hohe Zahl an langjährigen und zufriedenen Stammgästen. Unsere familiäre Atmosphäre, eine kurze Reaktionszeit bei Wünschen oder Anliegen unserer Gäste, gepaart mit einer größtmöglichen Flexibilität und einem reichen Erfahrungsschatz stehen für diesen Erfolg.

Qualität

Ein hoher Qualitätsstandard und dessen Sicherung sind mit Vorraussetzung für ein langjähriges erfolgreiches Arbeiten. Wir beziehen unsere hochwertigen und ausgesuchten Produkte gerne von regionalen Anbietern. Für uns und unsere Gäste - Spitzenqualität zu einem angemessenen Preis.



Unsere Preise für Feiern ab 15 Personen

Nutzung unserer Räumlichkeiten

Wir verzichten grundsätzlich auf die Berechnung von Raum- und Bereitstellungskosten, sowie Endreinigungskosten. Als Gastronomiebetrieb sind wir jedoch auf einen entsprechenden Mindestverzehr bzw. Mindestumsatz in den von uns zur Verfügung gestellten Räumen angewiesen. Wenn die untenstehenden Mindestbeträge nicht erreicht werden, behalten wir uns vor, den Differenzbetrag in Rechnung zu stellen:

- **Rossmarktstube** - 1400 Euro Mindestumsatz (bei alleiniger Nutzung)
 - **Allgäu Stühle** - 600 Euro Mindestumsatz (bei alleiniger Nutzung)
 - **Patrizierstube** - 1700 Euro Mindestumsatz (bei alleiniger Nutzung)
- **gesamtes Restaurant** - 3500 Euro Mindestumsatz (bei alleiniger Nutzung)
 - **Gewölbekeller** - 600 Euro Mindestumsatz (bei alleiniger Nutzung)
 - **Gartenwirtschaft** - 4500 Euro Mindestumsatz (bei alleiniger Nutzung)

Unsere Öffnungszeiten für Küche und Service

Für das Servieren der Speisen sind unsere Küchenzeiten bindend.

Diese sind mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr und abends von 18.00 bis 21.30 Uhr. In Ihrem Menüpreis ist unser Servicepersonal mittags von 11.30 bis 14.30 Uhr und abends von 17.30 bis 24.00 Uhr inkludiert.

Außerhalb unserer offiziellen Öffnungszeiten berechnen wir pro Stunde 100,00 Euro.

Personenzahl

Häufig variiert die ursprünglich gemeldete Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Als

Ihr flexibler und professioneller Partner haben wir hierfür natürlich Verständnis. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% sind wir jedoch berechtigt, die vereinbarten Preise (z.B. Menüpreis) angemessen zu erhöhen, sowie eventuell bestätigte Räume zu tauschen. Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens 2 Werktage vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen

Ausfallbetrages ausdrücklich vor.



Unsere Preise für Feiern ab 15 Personen

Sonstige Kosten

Kostenfreie Dekoration vom Haus

Unsere Bayerischhof Dekoration beinhaltet bei uns im Restaurant vorhandene Blumen, Teelichter, Besteck, Gläser, Bayerischhof Menükarten sowie rustikale Tischdecken und dazu passende Stoffservietten

Dekorationserweiterung

Tischdecke weiß	á 2,00 €
gefaltete Stoffserviette weiß	á 1,00 €
Stabkerzen mit Kerzenständer	á 2,00 €
Blumenarrangement mit den von Ihnen gewünschten Blumen	á 7,50 €
Seating Chart	20,00 €
Candybar ohne Füllung	50,00 €
Candybar mit diversen Süßigkeiten	150,00 €
Candybar mit diversen Süßigkeiten und edlen Petit Fours	250,00 €
Tellergeld bei mitgebrachten Speisen (Bitte beachten Sie, dass bei mitgebrachten Speisen jeweils eine Rückstellprobe einbehalten werden muss)	3,50 € pro Person
Korkgeld bei mitgebrachten Wein und Schnaps	50,00 € pro Flasche



Unsere Preise für Feiern ab 50 Personen

Servicepauschale Basic

10,00 € pro Person

Unsere Servicepauschale Basic beinhaltet Teelichter, Besteck, Gläser, Bayerischhof Menükarten sowie weiße Tischdecken und dazu passende weiße Stoffservietten

Servicepauschale Basic Plus

12,00 € pro Person

Unsere Servicepauschale Basic Plus beinhaltet Teelichter, Besteck, Gläser, Bayerischhof Menükarten sowie weiße Tischdecken und dazu passende weiße Stoffservietten. Zudem erhalten Sie bei dieser Pauschale unser edles Bayerisch Hof Bauersilber mit Beleuchtung.

Dekorationserweiterung

Stabkerzen mit Kerzenständer á 2,00 €

Blumenarrangement mit den von Ihnen gewünschten Blumen á 7,50 €

Seating Chart 20,00 €

Candybar ohne Füllung 50,00 €

Candybar mit diversen Süßigkeiten 150,00 €

Candybar mit diversen Süßigkeiten und edlen Petit Fours 250,00 €

Tellergeld bei mitgebrachten Speisen 3,50 € pro Person

(Bitte beachten Sie, dass bei mitgebrachten Speisen jeweils eine Rückstellprobe einbehalten werden muss)

Korkgeld bei mitgebrachten Wein und Schnaps 50,00 € pro Flasche



Sektempfang & Aperitif

Prosecco & Champagner

Flasche Prosecco San Giovanni extra dry	0,75l	31,90 €
Flasche Champagner Moet & Chadon Brut Imperial	0,75l	78,00 €

Pimp your Prosecco

Holunderblütensirup	0,5l	8,00 €
Aperol	0,5l	12,00 €
Lillet blanc	0,5l	12,00 €
Schweppes Wild Berry	0,75l	4,00 €
Orangensaft	0,5l	6,00 €

Bayerisch Hof Bierwägle der Brauerei Falkenstein

Bierwägle kann mit einer Mindestabnahme von 2 Bierfässern gebucht werden.

pro Bierfass	30l	99,00 €
--------------	-----	---------

Gerne servieren wir Ihnen auch einen alkoholfreien Aperitif.



Edelbrände der Allgäu Brennerei

Vogelbeerbrand	Selection 45	45%	2cl	5,10 €
Kirschwasser	Selection 45	45%	2cl	4,10 €
Marillenbrand	Selection 45	45%	2cl	4,10 €
Quittenbrand	Selection 45	45%	2cl	5,10 €
Kräuterlikör		17%	2cl	3,90 €
Crema di Limoncello		17%	2cl	3,10 €
Eier-Kirsch-Likör		18%	2cl	3,10 €

Edelbrände der Destillerie Lantenhammer-Schliersee

Waldhimbeergeist unfiltriert		42%	2cl	4,10 €
Mirabellenbrand filtriert		42%	2cl	4,10 €
Obstbrand aus dem Holzfass		40%	2cl	4,10 €
Enzian aus dem Holzfass		40%	2cl	4,10 €

Weisswein

Deutschland

Riesling trocken 1,0l 19,90 €
 Weingut Rolf Heinrich
 Markanter Rieslingduft verbunden mit
 einer feinen Säure, klassisch durchgegoren

Weißburgunder Kabinett trocken 1,0l 23,90 €
 Weingut Peter Briem
 Edler Burgundersaft, schöne Fülle,
 spielerische Leichtigkeit am Gaumen,
 dezente Säure

Cuvée Blanc Spätlese trocken 0,75l 26,90 €
 Weingut Rolf Heinrich
 Feine Komposition aus Grauburgunder
 und etwas Kerner. Extrem viel Stoff
 verbunden mit leichten Holzaromen

Österreich

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen 0,75l 18,90 €
 Domäne Wachau, diverse Terrassengärten
 Strohgelb, rassige Säure, sehr harmonisch
 mit fruchtbetontem, würzigem Abgang

Italien

I Frati, Lugana trocken 0,75l 24,90 €
 Azienda agricola Cá dei Frati,
 Lugana di Simione, DOC
 Verführerische Noten exotischer Früchte,
 auch mineralische Komponenten.
 Am Gaumen saftig, voll, mit viel Frische
 und Würze

Rotwein

Deutschland

Spätburgunder Kabinett trocken 1,0l 23,90 €

Weingut Peter Briem, Ihringen Wasenweiler
Feinste Burgundernase mit zart
röstiger Würze, vollbeerige, aber erdige Frucht

Lemberger trocken 0,75l 17,90 €

Weingut Rolf Heinrich
Am Gaumen stoffig, samtig, mit viel
würziger Frucht, perfekt eingebundenes
Holz, er zeigt Finesse, Eleganz und
einen sehr langen Nachhall

Österreich

Zweigelt Selection trocken 0,75l 25,90 €

Weingut Juris, Neusiedlersee
Traditionell vergorener, fruchtig,
fülliger österreichischer Rotwein,
biologischer Säureabbau schönes Rubinrot

Italien

Syrah Vigneti Zabù trocken 0,75l 24,90 €

Farnese Vini, Vigneti Zabù
Fruchtige und würzige Noten

Nero di Troia, trocken 0,75l 23,90 €

Vigna Pedale Riserva, DOC
Der typische, unverfälschte Geschmack
ist kräftig und konzentriert

Rotwein

Italien

Lacrima di Morro d'Alba, trocken	0,75l	24,90 €
----------------------------------	-------	---------

Cantina Velenosi srl, Ascoli Piceno
Tiefdunkel und mit einem straffen
Tanningerüst ausgestattet. Unglaublich
geschmeidig weich!

Rosewein

Rosa dei Frati, trocken	0,75l	24,90 €
-------------------------	-------	---------

Azienda Agricola Cá dei Frati,
Ein Gedicht von einem Rosé.
Im Glas verlockt ein brillantes Hellrot
und besticht mit einem faszinierenden
Aroma von Waldbeeren. Am Gaumen kräftig,
mit Struktur, Schmelz und einer gut
eingebundenen Säure.



Menüpreise

Gerne servieren wir Ihnen ein frisch gekochtes Menü nach Vereinbarung.
Sprechen Sie uns einfach an!

Flying Vorspeisenbuffet

Preis auf Anfrage

Kuchen

1 Kuchenschnitte
von Bertling`s Backstube aus Durach 3,50 pro Person

Mitternachtssnack

Miniburger 4,00 pro Person

Minibagel 4,00 pro Person

Allgäuer Wurstsalat 3,50 pro Person

Käsebrett mit Jamei-Käsespezialitäten 9,90 pro Person

Flying Snack ab 24.00 Uhr Preis auf Anfrage

Kontakt

Auf Ihre Anfrage freuen wir uns!
Ihr Ansprechpartner der Bankettabteilung
Yvonne Kretschmer (Bankettleitung)
und das gesamte Front Office Team

Bayerischer Hof Kempten
Füssener Str. 96
87437 Kempten
www.bayerischerhof-kempten.de
Mail: feiern@bayerischerhof-kempten.de
Tel.: 0831 / 57 180