

Tagungsmappe



Alte Post zu Pähl
— Restaurant - Festsaal & Wirtsgarten —

Es ist uns eine Ehre IHR Gastgeber zu sein



ERFOLGREICH TAGEN



Herzlich Willkommen!

RAUM & TECHNIK

- Almstüberl
- Pähler-Stüberl
- Festsaal
- Konzertsaal
- Schloss-Stüberl
- Tagungs-technik

Im Juli 2012 hat die Alte Post zu Pähl erstmals unter der Leitung von Herbert und Constance Russer für ihre Gäste die Tore geöffnet. Genießen Sie Ihren Aufenthalt im Herzen von Pähl, unmittelbar in der Nähe der Pähler Schlucht, des Technikdenkmals „Erdfunkstelle Raisting“, des Golf-Clubs Hohenpähl sowie des „Hohen Schlosses zu Pähl“. Es erwarten Sie hochwertig ausgestattete Räume und typisch bayerische Gastkultur, gepaart mit modernster Technik und liebevollem Gastgeberum. Eine Gratis-W-Lan-Benutzung gehört natürlich mit dazu. Die Highlights der CRG Betriebe in Pähl sind die originalgetreue Mühle aus dem Jahre 1618, mit einer erstklassigen Bar, und das Almstüberl mit

Kamin in der Alten Post. Sie wollen sich etwas Außergewöhnliches und Besonderes



Lichtdurchflutete Räume

gönnen? Als Geschäftskunde finden Sie individuelle Businessräume, die Ihnen für ein konzentriertes Arbeiten die richtige Atmosphäre und Ausstattung bieten. Für Konferenzen, Meetings und Veranstaltungen jeglicher

Art stehen Ihnen in den CRG Gastronomien 6 verschiedene Räumlichkeiten für Besprechungen und Seminare sowie Tagungs- und Veranstaltungsräume mit Kapazitäten für bis zu 250 Personen zur Verfügung. Über 100 Parkplätze am Haus und in unmittelbarer Nähe, ca. 30m entfernt.

Es ist unser Wunsch, Ihnen als unseren Gast immer ein Mehr an Aufmerksamkeit, Freundlichkeit und Wohlbefinden zu bieten. Deshalb freuen wir uns, Sie persönlich in einem unserer Betriebe herzlich willkommen zu heißen.

**ERFOLGREICH TAGEN
—
MITTEN IM FÜNF-SEEN-LAND !**

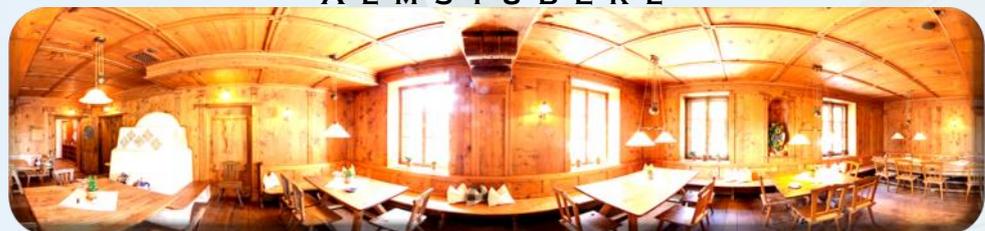
INHALT

Willkommen	2
Räume & Technik	3
Ansprechpartner	4
Pauschalen	4
Buffets	5
Menues	6
Sehenswertes	7

ALTE POST ZU PÄHL



ALMSTÜBERL



Tagungs-Räume



Pähler Stüberl:

1. OG

Kapazität:

- 10 - 45 P
- Lichttechnik
- Vollausstattung
- Holzböden

Almstüberl:

EG

Kapazität:

- 10 - 40 P
- Kamin
- Holzvertäfelt
- rustikale Tische

Festsaal:

1. OG

Kapazität:

- 50 - 220 P
- Bühne
- teilw. Holzverkl.
- Lichtenanlage
- Tonanlage

Schloss-Stüberl:

EG

Kapazität:

- 5 - 15 P
- Jugendstil
- kleine Tische



Tagungstechnik

Für Ihre Veranstaltung stellen wir Ihnen gerne unser STANDARD-EQUIPMENT kostenfrei zur Verfügung: 1 Leinwand, 1 Flipchart mit 10 Blatt Papier und Stiften, Mehrfachsteckdosen und Beamer-Tisch. Darüber hinaus können wir Ihnen weitere Tagungstechnik kostenpflichtig gerne zur Verfügung stellen. Bitte informieren Sie uns bei Ihrer Reservierung über die von Ihnen benötigte Tagungstechnik. Die unten aufgeführten Preise gelten pro Tag.

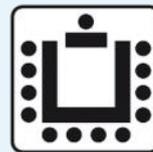
Flipchart inklusive 10 Blatt Papier	€ 20,00	Beamer	€ 75,00
Flipchartpapier (Block je 10 Blatt)	€ 10,00	Videokamera	€ 70,00
Leinwand (150x250 cm, 300x250cm)	€ 15,00	Notebook, inklusive MS Office	€ 95,00
Pinnwand, inkl. 1 Bogen Metaplanpapier	€ 15,00	Videokamera	€ 70,00
Metaplanpapier, je weiterem Bogen	€ 1,50	DVD Player	€ 35,00
Moderationskoffer	€ 30,00	TV-Gerät	€ 100,00
Rednerpult	€ 35,00	Dia-Projektor (Karussell)	€ 35,00
Mobile Beschallungsanlage (HiFi)	€ 150,00	Telefonminute -Inland Mobilnetze	€ 0,69
Mikrofon	€ 50,00	- Ausland	€ 1,69
Pressesplitter	€ 175,00	Fotokopie in schwarz/weiß (DIN A4)	€ 0,10
Tontechniker für 2 Stunden	€ 120,00		
je weitere angefangene Stunde	€ 60,00	Weitere Beschallungs- und Tagungstechnik auf Anfrage	

Bestuhlung

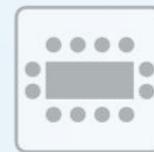
Die verschiedenen Räume werden nach Ihren Wünschen individuell aufgeteilt und bestuhlt.

Ob parlamentarische Bestuhlung, Konferenztafel, Workshop-Inseln, Kreisbestuhlung oder Reihentische und Stühle – in sämtlichen Räumen sind fast alle Bestuhlungsarten möglich.

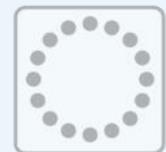
Auch die beiden großen Säle können je nach Veranstaltung in jeglicher Form bestuhlt und aufgebaut werden.



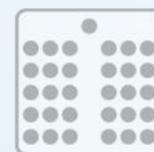
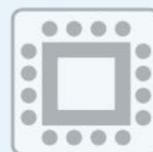
12



-



-



-



-



Ihre Ansprechpartner



Herbert Russer berät Sie rund um das Thema Kulinarik & Technik. Bei individuellen Wünschen und Fragen zur Menue-

oder Buffetauswahl steht Ihnen Herr Russer kompetent zur Seite.

Tel. +49 151 212 49 813
herbert@russer-gastro.de



Constance Russer betreut Sie bei allen organisatorischen Abläufen mit Herz & Verstand, so dass Ihre Tagung, Veranstaltung oder Feier-

lichkeit rundum ein Erfolg wird. Ihre Wünsche werden bestens erfüllt.

Tel. +49 151 40 161 560
constance@russer-gastro.de

Tagungspauschale

Light: p.P. € 19,50
 (Standard-Equipment)

- Tagungsgetränke Vormittag (Wasser, Säfte, Cola, Lemon & Tonic)
- Kaffeepause Vor- und Nachmittag, Butterbrezn, Gebäck, Obst
- Tagungsgetränke Nachmittag (Wasser, Säfte, Cola, Lemon & Tonic-Water)

Mittagessen & Tischgetränke à la carte, nicht im Preis enthalten.

Business: p.P. € 34,50
 (Standard-Equipment)

- Tagungsgetränke Vormittag (Wasser, Säfte, Cola, Lemon & Tonic)
- Kaffeepause Vor- und Nachmittag, Butterbrezn, Gebäck, Obst
- Tagungsgetränke Nachmittag (Wasser, Säfte, Cola, Lemon & Tonic-Water)

3-gängiges Mittagsmenue oder Buffet, Tischgetränke à la carte



Man kann einem Menschen nichts lehren. Man kann ihm nur helfen, es in sich selbst zu entdecken.

Premium: p.P. € 49,50
 (Standard-Equipment)

- Tagungsgetränke Vormittag (Wasser, Säfte, Cola, Lemon & Tonic)
- Kaffeepause Vor- und Nachmittag, Canapées, Petit-Fours, Obst- & Gemüsesticks, Pralinen
- Tagungsgetränke Nachmittag (Wasser, Säfte, Cola, Lemon & Tonic-Water)

4-gängiges Mittagsmenue oder Buffet, (Tischwein, Wasser, Kaffee) sind inklusive.

À la carte, Menue, Buffet, Stehempfang,.....?

Unsere Küchencrew bietet Ihnen passend zu Ihrer Veranstaltung verschiedene Menue- und Buffetangebote. Unsere Erfahrung bietet Ihnen die Sicherheit, dass Sie und Ihre Gäste zufrieden und dem Anlass entsprechend bestens kulinarisch umsorgt werden. Regionale Zutaten und unsere bewährte à la minute Küche gewährleisten Ihnen-

feinsten Geschmack und ideenreiche Zubereitung der Speisen. Individuell abgestimmte Menues und Buffets, auch nach Themen, sind ebenso unsere Spezialität wie stilvolle mehrgängige Menues. Auch zum Empfang oder für zwischendurch können wir Ihnen Flying-Foodbuffets oder raffiniertes Fingerfood servieren.



Leichte vitaminreiche Gerichte und feinste Steaks sowie alpbairische Schmankerl und himmlisch süße Sachen aus unserer Zuckerbäckerei kredenzen wir Ihnen und Ihren Gästen. Ob als Mittagsbuffet ab 25 Personen oder als Vitalmenue während Ihres Seminars oder der Tagung - bei uns finden Sie für Ihre Veranstaltung ganz bestimmt das Richtige.

Mediterranes Vitalbuffet

Vorspeisen: Hausgebeizter Lachs, Honigmelone mit Schwarzgeräuchertem, Bündnerfleisch, marinierte Meeresfrüchte, Tomate-Mozzarella, Kalbsleberpastete, Waldorfsalat, Apfel-Gurkensalat, verschiedene Blattsalate, dreierlei Dressings, mariniertes Schmorgemüse (Anti Pasti)

Suppe: Feine Tomatencremesuppe, Suppenkräuter

Hauptgerichte: Rosa geschmorte Hochrippe, Kalbshaxerl, Zanderfilet auf Gemüsewürfeln, Veloute, Jus, Schwammerlsauce, Penne Rigate, zweierlei Mini-Knödel, Salbeikartoffeln, Rosmarinkartoffeln.

Desserts: Rote Grütze mit Marillensahne in der Schokowaffel, Brullierte Orangencreme, Frischer Fruchtsalat, Dessertgebäck.
p.P. € 36,50



Altbairisches Schmankerlbuffet



Vorspeisen: Verschiedene Blattsalate, Krautsalat, dreierlei Dressings, Bayr. Wurstsalat, Knödelsalat, Griebenschmalz, Schnittlauchsauce, Obatzter, Tiroler Speckplatte, Schinkenplatte, Räucherfischplatte, Kartoffelsalat, Radieserl, saures Gemüse, Brez'n, Weißbrot, Landbrot, Sahne-Meerrettich, verschiedene Dips. **Suppe:** Pfannkuchensuppe. **Hauptgerichte:** Krustenbraten, Enten, zweierlei Knödel, Spätzle, zweierlei Saucen (Jus, Schwammerlsauce), Bayr. Kraut, Blaukraut. **Desserts:** Allerhand vom Strudelbäcker, Vanillesauce, Fruchtsalat, Rote Grütze, Käse vom Brett. p.P. € 29,50

Feinschmeckerbuffet

Vorspeisen: Variation von Räucherfischen, Garnelen auf Rucolapesto, Roastbeef mit Kräuterdip, getrüffeltes Gänseleber-Paté mit Traubensalat, Bündnerfleisch mit Walnüssen, Gebäck, versch. Dips, Salate, Dressings. **Suppe:** Getrüffeltes Gemüseschaumsuppe mit Sakura-Kresse und Croutons. **Hauptgerichte:** Filet Mignon mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen, gegrillte Barbarie Entenbrust mit Rotweinschalotten und Rösti, Hummer Thermidor mit Spargelbündchen und Parmesansauce. **Dessert:** Orangenparfait auf Beerensalat, geeister Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, Fruchtsalat, Topfenstrudel. p.P. € 48,50



Vitaminreiches Mittagsmenue



Feldsalat mit Spargel-Kirschvinaigrette,
Körnern, Croutons und Speckstreifen

Gegrillte Saiblingsfilets auf
mediterranem Grillgemüse mit
Tomatensugo und Rucolapesto

Brulliertes Orangenparfait auf
marinierten Beeren und Schokohippe

p.P. € 26,50

Italienisches Menue

Zartes Rindercarpaccio mit Trüffelpesto,
Rucolasalat und Balsamicoglance

Feine Tagliatelle mit drei gegrillten
Tiger Prawns auf Tomatensugo und
Antipastigemüsen

Latte Machiato Parfait mit
Vanillesauce und Minzebouquet

p.P. € 29,50



Bayerisches Menue

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle und
Gemüsewürfeln

Altbairischer Schweinsbraten mit Krusperl,
zweierlei Knödel, König-Ludwig-Soß
und Krautsalat

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und
Waldbeeren

p.P. € 16,50



Golf-Club Hohenpähl (Zielstrebig)

Golf ist ideal zur Entspannung nach einem erfolgreichen Seminar oder einer Tagung, und hervorragend geeignet für die Teambildung. Der Golf-Club Hohenpähl. In traumhafter Lage mit wunderbarem Alpenblick liegt das Golf-Gelände über dem Dorf Pähl am Süzipfel des Ammersees, eingebettet in das Landschafts-Schutzgebiet Kerschbacher Forst - Hirschberg. Auf dem rund 78 Hektar großen Gelände entwarf der Golf-Architekt Kurt Roßknecht den landschaftsgerechten 18-Loch-Meisterschafts-Platz mit seinen Spielbahnen und zahlreichen Wasserhindernissen. Hier in dieser herrlichen Landschaft Golf zu spielen, ist ein Privileg, das Club-Mitglieder wie Gäste zum behutsamen Umgang mit der Natur verpflichtet. Als Gast sind Sie im Golf-Club Hohenpähl herzlich willkommen. An den Wochenenden und Feiertagen können Sie nach Absprache in Ausnahmefällen spielen.



(Naturschauspiel) Pähler Schlucht



Die **Pähler Schlucht** ist ein Naturschutzgebiet und Geotop in der Nähe der Gemeinde Pähl, im oberbayerischen Landkreis Weilheim-Schongau. Seit 23. August 1983 ist das 16,36 ha große Gebiet nördlich der Bundesstraße 2 und östlich des Hochschlosses Pähl Naturschutzgebiet. Das Naturschutzgebiet (NSG100.078) erstreckt sich im Wesentlichen links und rechts des Ufers des Burgleitenbachs auf einer Länge von etwa einem Kilometer und einer Breite von ungefähr 100 m. Überregional bekannt ist die Pähler Schlucht durch einen Wasserfall mit 16 m freier Fallhöhe. Die Rückseite des Wasserfalls ist begehbar. Hier fällt der Burgleitenbach über eine Tuffstein-Nase in die Schlucht. Der Wasserfall ist zu Fuß von Pähl aus in etwa einer Stunde zu erreichen.

Erdfunkstelle Raisting (Technikmuseum)

Die Erdfunkstelle (auch „Erdfunkstelle“) bei Raisting wurde 1964 von der Deutschen Bundespost in Betrieb genommen. Sie gehörte zuletzt zur Unternehmenssparte T-Systems der Deutschen Telekom AG. Am 12. Januar 2006 wurde die Erdfunkstelle von der T-Systems an das US-Telekommunikationsunternehmen Emerging Markets Communications Inc. (EMC) verkauft. EMC stellt insbesondere im Auftrag von Hilfsorganisationen und verschiedenen Agenturen der Vereinten Nationen weltweit satellitengestützte Telekommunikationslösungen bereit. Die Parabolantenne diente als Vorlage für die 50-Pf-Briefmarke der Dauermarkenserie Industrie und Technik der Deutschen Bundespost.





SO FINDEN SIE UNS:

Von der B2 aus München kommend nach Pähl rechts abbiegen. Von Weilheim aus links nach der Tankstelle abbiegen.

Von Herrsching kommend nach Pähl Nord an der Umgehungsstraße abbiegen.

Alte Post zu Pähl

Ammerseestraße 3

D-82396 Pähl

Tel: +49 8808 92 10 777

E-Mail: altepost@russer-gastro.de

Web: www.alte-post-paehl.de



zum Scannen
mit Ihrem
Smartphone

www.muellers-lust-paehl.de



zum Scannen
mit Ihrem
Smartphone

www.alte-post-paehl.de



Alte Post zu Pähl
— Restaurant - Festsaal & Wirtsgarten —

