



Feste feiern wie sie fallen


*Feste aller Art
im Leeren Beutel*

**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtstagsfeiern . Weihnachtsfeiern**

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Bankettmappe 2012

LEERER
BEÜTEL



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an der Gastronomie im Leeren Beutel in Regensburg.

Unsere individuell geführte Gastronomie steht für Qualität und Flexibilität, was unserem Haus ermöglicht Ihre individuellen Wünsche zu berücksichtigen. Wir arbeiten mit regionalen Produkten und bieten Ihnen je nach Saison verschiedenste Leckereien. Ob Sie nun die traditionelle bayerische Küche, die italienische Küche oder doch eher die französische Küche bevorzugen, unterbreitet Ihnen unser international erfahrenes Küchenteam gerne ein individuelles Angebot.

Wir freuen uns Sie bei der Planung Ihrer Feierlichkeit zu beraten und zu unterstützen und Sie bald in unseren historischen Räumlichkeiten begrüßen zu dürfen.

Ihr Leerer Beutel Team

Ihre Ansprechpartner:

Winfried Freisleben und Gertrud Bohner-Freisleben



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Räumlichkeiten

	Historischer Festsaal	Konferenzraum Donau	Restaurant* (nur montags bis 17:00)
Parlament	80	—	—
U-Form außen	80	30	—
U-Form innen & außen	140	40	—
Block	40	30	—
Stuhlreihen	160	50	—
8er Tische	250	40	90-100
8er Tische (mit Tanzfläche)	200		
Saalmiete	€ 350,00 halbtags € 500,00 ganztags	€ 90,00 halbtags € 175,00 ganztags	€ 120,00

* siehe Restaurantplan

Für größere Veranstaltungen steht Ihnen der Historische Festsaal zusammen mit unserem Restaurant und dem Foyer zur Verfügung. In diesem Fall ist Platz für 300 – 350 Personen.

Im Sommer ist der Freisitz im Restaurant mit Platz für 100 Personen geöffnet. Bei gutem Wetter ist ein Sekt- bzw. Stehempfang im Freien jederzeit möglich.



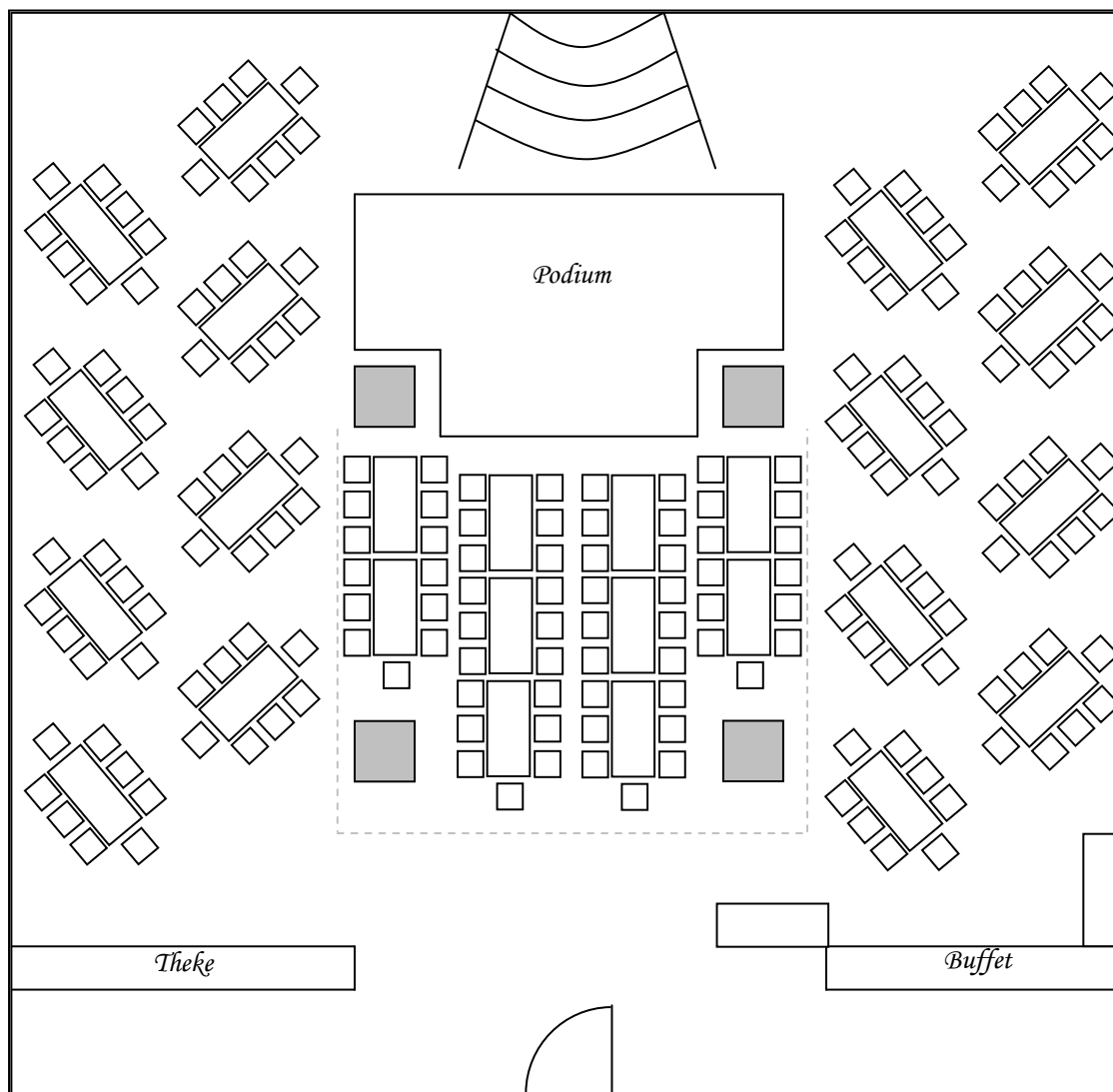
Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern**

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Historischer Festsaal





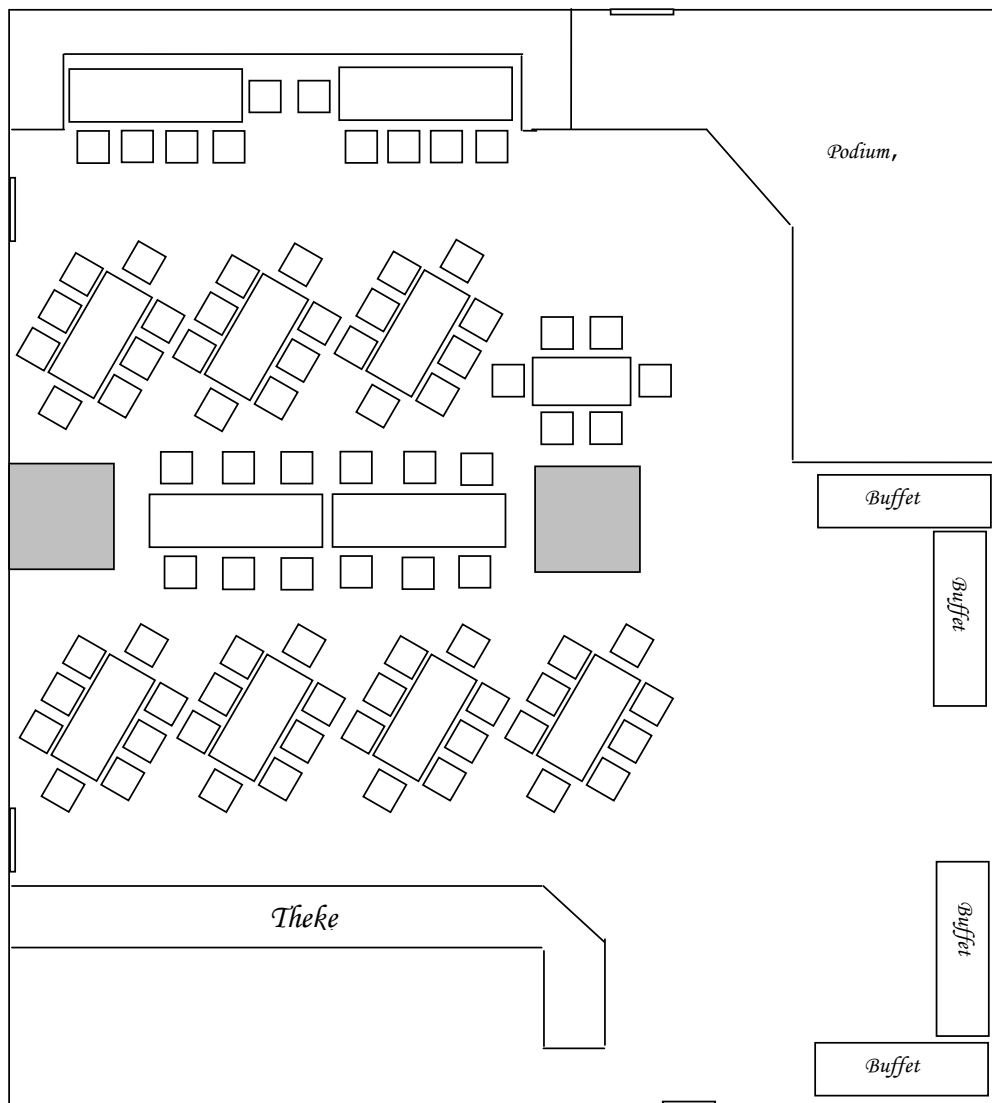
Feste feiern wie sie fallen


Feste aller Art im Leeren Beutel

**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern**

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Restaurant





Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Technik


*Miete in Eur
pro Tag*

<i>Beamer</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Laptop</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Leinwand</i>	<i>kostenlos</i>
<i>Rednerpult</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Mikros & CD Player</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Kopie s/w</i>	<i>€ 0,20 pro Kopie</i>
<i>Fax</i>	<i>€ 0,30 je Einheit</i>
<i>Flügel</i>	<i>€ 75,00</i>

Fax-/Kopiermöglichkeiten sind im Restaurant gegeben.

Die Wireless LAN Nutzung ist im Restaurant möglich und kostenlos.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern


Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Sektempfang

Preis in Eur

<i>Ohlig Sekt</i>	<i>€ 19,00 je Flasche (0,75l)</i>
<i>Prosecco</i>	<i>€ 16,00 je Flasche (0,75l)</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>€ 6,00 je Liter</i>
<i>Aperol</i>	<i>€ 22,00 je Flasche (0,75l)</i>
<i>Creme de Cassis</i>	<i>€ 17,50 je Flasche (0,5l)</i>
<i>Holunderblütensirup</i>	<i>€ 10,00 je Flasche (0,5l)</i>

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtstagsfeiern . Weihnachtsfeiern


Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Fingerfood

*Preis in Eur
je Stück*

<i>Cornettinis</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Canapes</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Marinierte Putenspieße</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Marinierte Garnelenspieße</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Bruschetta</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Vegetarische Frühlingsrollen & Wan Tans</i>	<i>€ 1,50</i>
<i>Halbe Brötchen, verschieden belegt</i>	<i>€ 1,80</i>
<i>Butterbrezen</i>	<i>€ 1,60</i>
<i>Quiche</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Hackfleischbällchen mit Dip</i>	<i>€ 1,00</i>

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen


Auszug aus der Getränkekarte

Preis in Eur

<i>Selters Classic</i>	<i>€ 4,20 je Flasche (0,75l)</i>
<i>Selters Still</i>	
<i>San Pellegrino</i>	<i>€ 5,10 je Flasche (1,0l)</i>
<i>Acqua Panna</i>	
<i>Cola, Cola light, Fanta</i>	<i>€ 2,50 je Flasche (0,33l)</i>
<i>Montepulciano /</i>	<i>€ 18,00 je Liter</i>
<i>Bianco Vergine</i>	
<i>Zweigelt /</i>	<i>€ 18,00 je Liter</i>
<i>Grüner Veltliner</i>	
<i>Nebbiolo /</i>	<i>€ 18,00 je Flasche (0,75l)</i>
<i>Riesling</i>	
<i>Espresso</i>	<i>€ 1,60</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Grappa vom Fass</i>	<i>€ 3,00</i>

Wir servieren Biere der Brauerei Paulaner.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Menü „Donau“

Frittatensuppe


Fischgulasch mit Salzkartoffeln und Gurkensalat

Donauwelle

und für die warmen Tage: Apfelstrudel mit hausgemachtem Vanilleeis

€ 20,00 pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Menü „Regensburg“


Aufgeschmolzene Kartoffelsuppe mit Majoran

*Spanferkelkeule mit Honigkruste,
dazu Reiberknödel und Bayerisch Kraut*

Bayerisch Creme auf Fruchtspiegel

€ 22,00 pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Menü „Barbara Blomberg“

Wildpastete auf Bauernbrot


Regensburger Weinsuppe

*In Butter gebratene Forelle mit Perlgraupenrisotto
und Weißweinsauce (von Regensburger Winzern)*

Eierkuchen mit hausgemachtem Kompott aus Früchten der Saison

€ 30,00 pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Menü „Italien“

Regensburg als nördlichste Stadt Italiens


Teigtaschen mit Ricotta gefüllt und in Salzeibutter geschwenkt

Osso bucco mit gebratener Polenta

Panna Cotta mit frischem Obstsalat

€ 28,00 pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

*Feste aller Art
im Leeren Beutel*

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Oberpfälzer Buffet


*Kartoffel-Lauchsuppe
Salate von Tomaten, Gurken & Karotten
Rindfleischsalat
Semmelknödelsalat
Obatzda*

*Oberpfälzer Saibling auf frischem Marktgemüse mit Petersilienkartoffeln
Schweinebraten mit Kümmeljus, Sauerkraut und Reiberknödel
Geschmorte Entenschlegel mit Blaukraut und Semmelknödel
Spinatnocken auf Rahmschwammerl*

*Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayerisch Creme
Obstsalat*

€ 35,00 pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Mediterranes Buffet

Antipasti aus Tomaten, Auberginen, Fenchel, Paprika

Champignons, Zucchini & süß sauren Karotten

Salate von Tomaten, Gurken & Karotten

Bruschetta mit Tomaten & Pilzen

Toskanischer Brotsalat

Zander in Olivenkruste mit gebackenen Rosmarinkartoffeln

Italienischer Schweinebraten mit tomatisiertem Balsamicojus

Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Osso Bucco in Orangen-Tomatensauce, dazu kurze Nudeln

Tortellini, mit Frischkäse gefüllt, in roter Pestorahmsauce


Italienischer & französischer Käse mit Obst & Nüssen

Panna Cotta

Tiramisu

€ 39,00 pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Klassisches Buffet

Hausgemachtes Weißbrot

Kürbissuppe

Salate von Tomaten, Gurken & Karotten

Krabbencocktail

Ziegenkäse, mit Zucchini und Speck umwickelt

*Seeteufelmedaillons und Riesengarnelen mit Mornaysauce überbacken
dazu Reis und Gemüse*

*Maishähnchenbrust, mit Spinat und Pinienkernen gefüllt
dazu Basilikum-Tomatensauce und kurze Nudeln*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Gemüse und Ofenkartoffeln

Kalbsbrust mit Spinat-Zitronenfüllung und Joghurt-Knoblauchdip

Bunte Kartoffelnocken mit getrockneten Tomaten in Salbeibutter


Italienischer & französischer Käse mit Obst & Nüssen

Pralinenparfait

Limetten-Joghurtcreme

€ 59,00 pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Geburtsstagsmenü

ab 25 Personen

Sprizz Aperitif

DAS MENÜ

*Diverse Blattsalate mit Brotkrusterln und Parmesanspänen,
dazu Balsamicodressing und hausgemachtes Weißbrot*


Brasato in Rotweinsauce, dazu Bandnudeln und buntes Gemüse

Panna cotta auf Fruchtsauce

Menü inklusive Aperitif, Stoffservietten, Menükarten und Tischdekoration (nach Saison)

€ 30,00 pro Person
(ohne Getränke)

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Hochzeitsmenü

ab 70 Personen

Proseccoempfang inklusive Holundersirup und Orangensaft, dazu Grissini

DAS MENÜ

*Hochzeitsuppe mit drei verschiedenen Einlagen
Flädle, Leber- und Brotnockerl*


*Schweinefilet auf Calvadosahne
mit Kartoffelgratin und Gemüse der Saison*

Mousse au chocolat mit frischen Früchten

*Menü inklusive Stoffservietten, Menükarten und Kerzen
sowie einer Getränkepauschale für 4 Stunden (Wasser, Wein, Bier, Apfel- und Orangensaft, Limonaden)*

€ 48,00 pro Person

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtstagsfeiern . Weihnachtsfeiern


Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Extras

*Preis in Eur
je Stück*

<i>Stehische mit Hussen</i>	€ 15,00
<i>Barhocker</i>	€ 7,50
<i>Stuhlhussen</i>	€ 5,00
<i>Schokobrunnen</i>	€ 150,00

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Feste feiern wie sie fallen

Feste aller Art im Leeren Beutel

**Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtstagsfeiern . Weihnachtsfeiern**

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Anfahrtsinformationen

- *Anreise per Bahn:*
 - vom Hauptbahnhof der Maximilianstrasse bis Drei-Kronen-Gasse folgen, dann in diese rechts zum Dachauplatz abbiegen
 - Fußgängerampel überqueren und links dem Fußgängerweg folgen
 - in die Bertoldstrasse rechts abbiegen
 - Leerer Beutel befindet sich etwa 100m auf der linken Straßenseite
 - Dauer: etwa 10 Minuten
- *Anreise per Pkw:*
 - von der Autobahn A3 Nürnberg/Passau Ausfahrt Universität/Klinikum (Nr.: 100a) abfahren
 - der Galgenbergerstrasse in Richtung Zentrum geradeaus folgen
 - die Galgenbergbrücke überqueren und weiter der Doktor-Martin-Luther-Strasse folgen, welche am Dachauplatz (Historisches Museum, Minoritenkirche) mündet
 - danach rechts, in die Bertoldstrasse abbiegen
 - Leerer Beutel befindet sich zu Ihrer Linken
 - Dauer: etwa 10 Minuten
- *Parkmöglichkeiten:*
 - Kostenpflichtiger Großparkplatz am Donaumarkt
 - Kostenpflichtiges Parkhaus am Dachauplatz
 - Zwei Veranstalterparkplätze im Innenhof des Leeren Beutels