

FEIERN & TAGEN
IM
BARBINGER



BARBINGER

Feiern im Barbinger wird für Sie, ihre Familie, Freunde und Geschäftspartner zum stilvollen Erlebnis. Genießen Sie die Stunden in unserem Haus, während unser Team für das Ambiente, die Stimmung und die kulinarischen Höhepunkte sorgt.

Der grosse Saal mit Bühne und die verschiedenen Räume verleihen Ihren Veranstaltungen eine persönliche Note bei.

Zur Unterhaltung bieten wir ein breites Rahmenprogramm.

Livemusik oder DJ, vom Wiener Walzer bis zu den Klassikern aus allen Jahrzehnten.

Nur zwölf Kilometer vom Regensburger Zentrum entfernt, unmittelbar an der Autobahn A3 - Abfahrt Neutraubling - befindet sich in der Ortsmitte von Barbing unser Veranstaltungszentrum und Restaurant Barbinger.

Saal und Restaurant bieten barrierefreien Zugang.

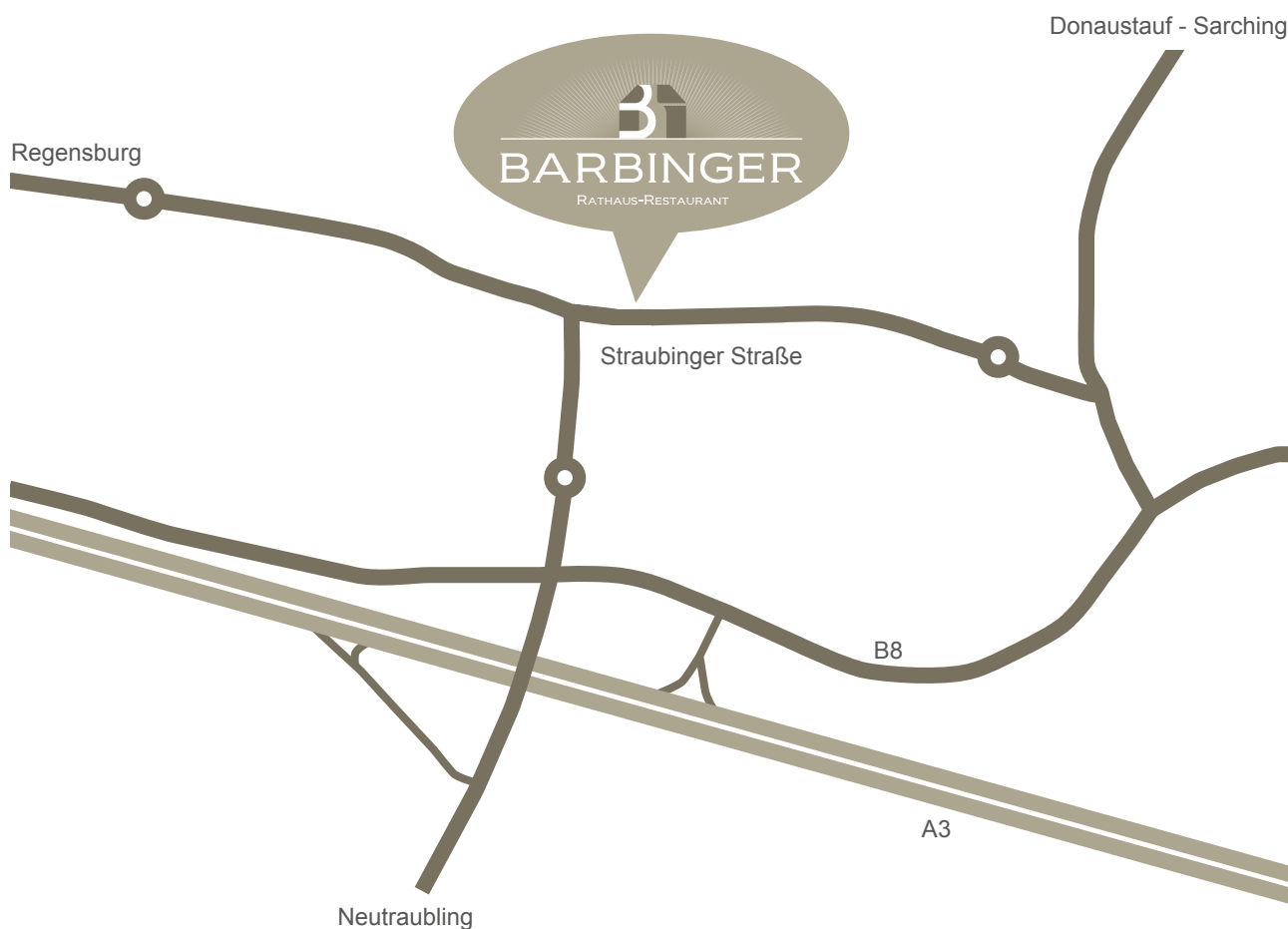
Ob Menü oder Buffet, ob Aperitif, Wein oder Cocktail, Ihren Gästen wird dieser Tag auch kulinarisch in bester Erinnerung bleiben.

Wir halten eine Vielzahl von Vorschlägen bereit, die Sie selbstverständlich nach Ihrem Geschmack verändern können.

Ihr „Barbinger“-Team



SO FINDEN SIE UNS



● Von Norden

rechts abbiegen auf die Straubinger Straße, geradeaus über den Kreisverkehr

● Von Osten

B8 Richtung Regensburg, rechts abbiegen „Barbing-Mitte“, geradeaus über den Kreisverkehr, rechts abbiegen auf die Straubinger Straße

● Von Westen

B8 Richtung Straubing, links abbiegen „Barbing-Mitte“, geradeaus über den Kreisverkehr, rechts abbiegen auf die Straubinger Straße

● Von Süden

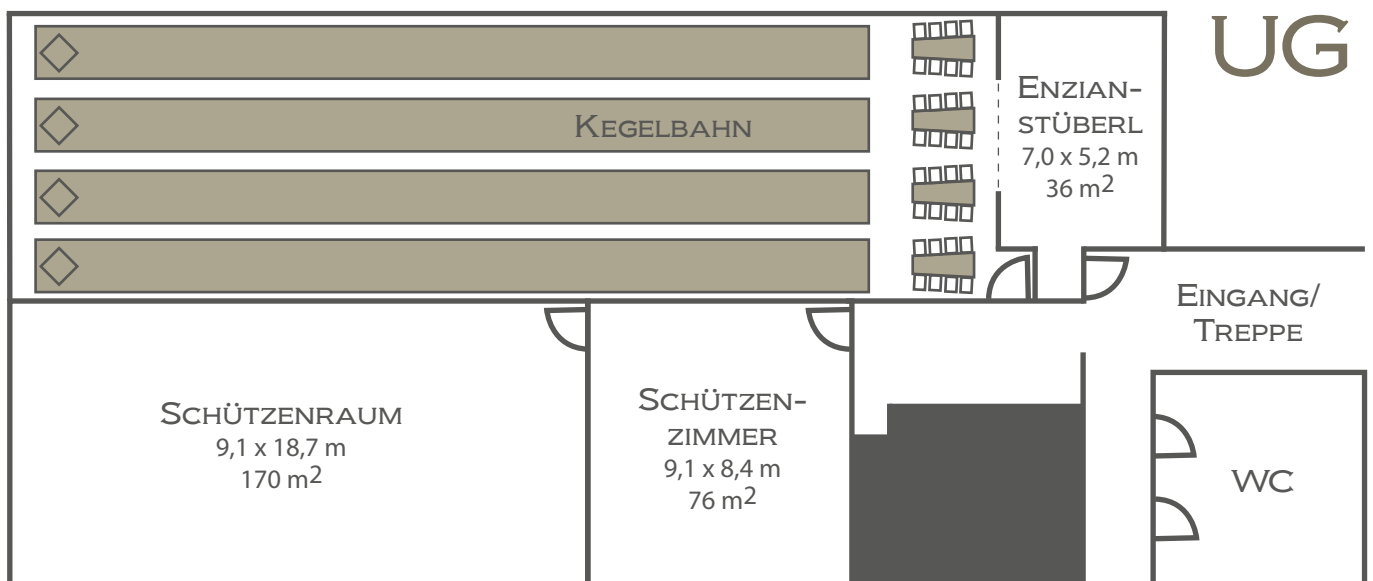
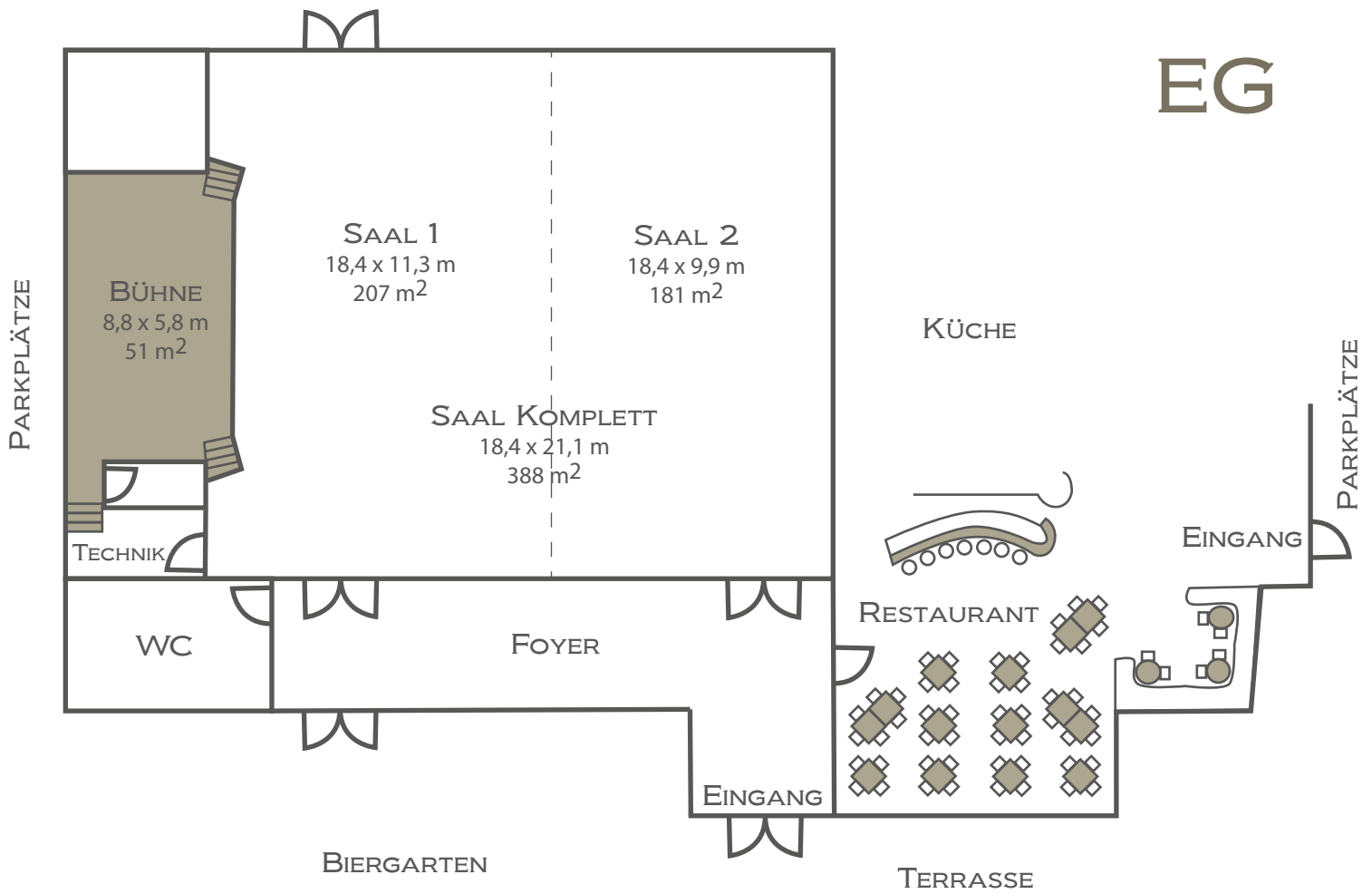
geradeaus über die Autobahn und die Kreuzung „Barbing-Mitte“, geradeaus über den Kreisverkehr, rechts abbiegen auf die Straubinger Straße

● Von der Autobahn A3

Ausfahrt „Neutraubling“, Richtung „Barbing-Mitte“



RÄUMLICHKEITEN



----- optional abtrennbar



- **Vorderer Bühnensaal (Saal 1)**
Bis zu 200 Personen
(ohne Tanzfläche, Kinobestuhlung,
hinterer Saal zubuchbar)
- **Hinterer Saal (Saal 2)**
Bis zu 200 Personen
(ohne Tanzfläche, Kinobestuhlung)
- **Kompletter Bühnensaal**
Bis zu 500 Personen
(ohne Tanzfläche, mit Bühne, Kinobestuhlung)
Bis zu 400 Personen
(mit kleiner Tanzfläche und Bühne)
- **Restaurant**
Bis zu 80 Personen,
lichtdurchfluteter Wintergarten
- **Biergarten**
Bis zu 350 Personen mit Spielplatz
unter Kastanienbäumen
- **Terrasse**
Bis zu 45 Personen,
angrenzend an den Biergarten
- **Enzianstüberl**
Bis zu 30 Personen
- **Kegelbahn**
4 Bundeskegelbahnen und ausreichend
Platz für bis zu 45 Personen
- **Schützenraum**
Bis zu 120 Personen
- **Schützenzimmer**
Bis zu 50 Personen

Alle unsere Räume sind klimatisiert.

Bilder zu allen unseren Sälen und
Räumlichkeiten finden sie auch unter
www.barbinger.de



TAGUNGEN

Bereitstellung eines Konferenzraums, W-Lan und Internetbenutzung,
Leinwand, Flipchart, Pinnwand, Beamer, Tafelwasser in Karaffen (unbegrenzt),
Zwei Kaffeepausen, 3-Gang-Tagungsmenü nach Wahl

● Standard

34,50 Euro pro Person

als Halbtagspauschale
mit einer Kaffeepause
29,50 Euro pro Person

● Exklusiv

Softgetränke inklusive
39,50 Euro pro Person

als Halbtagspauschale
mit einer Kaffeepause
33,50 Euro pro Person

● Kaffeepausenvariantionen

Vormittag

Butterbrezen
Belegte Brötchen
Vollkornbrot mit Aufstrichen

Nachmittag

Plundergebäck
Kuchen
Krapfen

● Tagungsmenüs

Kleiner bunter Salat mit gebratenen Pilzen
○
Minutensteaks vom Schwein „Zigeuner Art“
mit Pommes frites
○
Schokoladen Panna Cotta

Lauchcremesuppe mit Croutons
○
Geschnetzeltes vom Hähnchen in
Preiselbeersauce mit Kartoffelkroketten
○
Hausgemachtes Schokomousse

Caprese auf Rucola mit Balsamicoglance
○
Gebratene Hähnchenbrust auf
tomatisierten Tagliatelle
○
Topfencreme mit Orangenabrieb

Bruschetta an Salatgarnitur
○
Seelachsfilet gebacken mit
Kartoffelsalat und Remoulade
○
Bayerisch Creme

Lachsroschen auf Toast & Dill-Senf-Soße
○
Kartoffelgnocchi in Aurorasauce,
Kirschtomaten & Lauch
○
Karamellierte Banane mit Erdbeersauce

Rinderkraftbrühe mit Grießlößchen
○
Rigatoni Bolognese
mit Käse überbacken
○
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsentgeld.

BARBINGER

VERANSTALTUNGEN

Im Barbinger finden Sie den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung.
Egal ob Hochzeits-, Geburtstags-, Weihnachtsfeier oder Faschingsparty,
bei uns wird alles ein Erfolg.

● Technik

Rednerpult, Tonanlage mit zwei
Funkmikrofonen, Beamer, Leinwand,
Bühnenelemente, Lichttechnik,
auf Anfrage

● Hochzeiten

Standesamtliche Trauungen im Rathaus Barbing
Kirchliche Trauung in der Pfarrkirche St. Martin in Barbing

● Service

Gerne unterstützen wir Sie mit Kontakten für
Fotografen, Limousinen-Service, Bands, DJ's, u.v.m.

Den aktuellen Veranstaltungskalender finden Sie unter
www.barbinger.de



DEKORATION

Mit unserem Partner Allure-Decodesign machen wir Ihnen gern ein Komplettangebot für Ihr Wunschambiente (Hochzeiten, Fasching, Geburtstagsfeier, Jahrestage, Weihnachtsfeiern, etc.)

● Tischwäsche

weiß, auf Wunsch in champagne

● Servietten

Stoffservietten in weiß oder champagne,
Papierservietten in Wunschfarben

● Kerzen

verschiedene Ausführungen und Farben
(Lumea-System, Stumpenkerzen, Teelichter, etc.)

● Stuhlhussen

Modern eng in weiß (3,00 Euro pro Stück)
mit Tüllschleife oder Organzaschleifen in Wunschfarben (4,00 Euro pro Stück)

Klassisch in weiß (4,00 Euro pro Stück)
mit Tüllschleife oder Organzaschleifen in Wunschfarben (5,00 Euro pro Stück)

● Menükarten

Können sie im Format A4 und A5 bestellen



BLUMENARRANGEMENTS

- **Kleine Gestecke**
länglich oder rund, Durchmesser ca. 20 - 30 cm 22,00 - 35,00 Euro
- **Große Gestecke**
länglich oder rund, 100 - 150 cm lang 42,00 - 72,00 Euro
- **Leihgefäße**
verschiedene Größen gefüllt mit
verschiedenen Blüten und Grün 12,50 - 26,00 Euro
- **Leihgefäß für Buffet**
Ø 30 cm und Höhe 50 cm gefüllt mit verschiedenen Blumen 99,00 Euro
- **Biedermeierstrauß**
Höhe ca. 20 cm, Ø ca. 20 cm und Blüten zum streuen 25,00 Euro
- **Frühlingsblüher im Topf**
gemischt mit Papierkrempe und Bändern 5,30 Euro pro Stück
- **Rosen an jedem Platz**
Blütenblätter gestreut 4,20 Euro pro Person
- **Efeuranken**
kleine Vasen mit Rosen und Blütenblätter gestreut ca. 26,00 Euro pro 8er Tisch
- **Fünf gemischte Rosen**
mit Grün gesteckt im Blech- oder Glstopf, Rosenblätter gestreut 25,50 Euro
- **Zwei Callas**
in creme, weiß oder gelb mit zarten Gräsern 14,30 Euro pro Vase
- **Ranunkel, Ginster und Heidelbeerkraut** 8,20 Euro pro Vase
- **Leihglas**
15 cm hoch, Ø 4 cm, gefüllt mit Lilien (weiß, bordeaux, gelb, orange),
Glas umhüllt mit Bärensgras 11,50 Euro pro Glas
- **Weihnachtsarrangement**
Tannenzweige, Weihnachtskugeln, Sterne,
Tannenzapfen, Schokolade auf dem Tisch dekoriert 1,50 Euro pro Person

Preise unter Vorbehalt nach Absprache mit Blumenhaus und je nach Jahreszeit.
Weitere Angebote auf Anfrage.



GETRÄNKE

● Aperitiv

Begrüßen sie ihre Gäste mit einem Aperitiv an unserer hauseigenen Bar, im Foyer oder in unserem romantischen Biergarten.

Prosecco Frizzante/Rosé
Hugo Rosé
Aperol Spritz
Campari Orange
Campari Soda
Martini's
Energiedrink mit frischer Minze

● Cocktails

Solero
Touch Down
Sex on the Beach
Caipirinha

● Alkoholfreie Getränke

nach Ihren Wünschen

● Biere

Weltenburger
alkoholfreies Weizen
Dunkel
Kloster Barock Dunkel
Hefeweissbier alkoholfrei

Bischofshof
Helles vom Fass
Weissbier vom Fass
Pils
leichtes Weizen
Zoigl

● Weine

Zu unseren Weinen aus der Karte bieten wir Ihnen gerne für Ihre Veranstaltung Bankettweine passend zu Ihrem Menü an.

● Tagungsgetränke

nach Ihren Wünschen



AMUSGÜL

● Canapees kalt

Räucherlachs
Verschiedene Frischkäse-Cremes
(z. B. Schnittlauch, getrocknete Tomaten, Paprika)
Parmaschinken
Ausgesuchte Käsevariationen

● Warm

Blätterteiggebäck gefüllt mit
Schinken oder vegetarisch
Frühlingsrollen
Pizzabällchen
Baguette mit Pilzcreme

● Bayerische Canapes

Mini Fleischplanzerl
Leberkässticks
Auf Brezen gesteckte panierte Weißwurst
Obatzda auf Bauernbrot

● Süsse Naschereien

Kleine Kuchenstückchen
Plundergebäck
Pralinen

● Zur Weihnachtszeit

Plätzchen, Lebkuchen und Stollen
(Empfohlene Menge: 4 Stück pro Person)



KAFFEE & KUCHEN

● Kuchen

Apfel, Erdbeer, Mohn-Quark, Obst
(je 14 Stück)

● Torten

Sacher, Walnuss, Schokocreme, Nuss-Nougat
(je 16 Stück)

● Kuchen- und Tortenschnitten vom Blech

Donauwelle, Erdbeer, Himbeer, Obst

● Gebäck

Petit Fours, Quarktasche, Kinderamerikaner mit Gesicht, Kirschtasche

● Hochzeitstorte

Je nach Grösse und Dekoration, unser Partner Cafe Kelli berät sie gern weiter.

● Sahne

Schüssel Sahne frisch geschlagen

● Kaffee und Tee

Kanne Kaffee oder Tee
(enthält 12 Tassen)

● Tellergeld

(fällt an, wenn die Kuchenbestellung nicht über das Barbinger läuft)

Alle Kuchen und Torten können sie jederzeit gerne bei uns im Haus oder bei unserer Partnerkonditorei Cafe Kelli (www.cafe-kelli.de) vor Ort nach Tagesangebot oder nach Vorbestellung probieren. Die Bestellung läuft komplett über das Barbinger. Gern können sie auch eine andere Konditorei wählen, in diesem Fall würde ein Tellergeld pro Person anfallen.

Wir weisen sie darauf hin, dass wir aus hygienischen Gründen (HACCP) keine selbstgebackenen Kuchen und Torten annehmen dürfen. Es werden nur Kuchen von anerkannten Konditoren angenommen.



BUFFETVORSCHLÄGE

● Kaltes Buffet

Tomate Mozzarella

Gemischte Blattsalate, Joghurtdressing oder Vinaigrette oder Balsamicodressing

Krautsalat

Chinakohl mit Orangenfilets

Tomatensalat

Gurkensalat

Kartoffelsalat

Paprikasalat

Griechischer Bauernsalat mit Feta

Melone + Parmaschinken

Tafelspitzsalat mit Kernöl

Anti Pasti Auswahl

● Warmes Buffet

Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen
(Leberspätzle – Grießnockerl – Pfannkuchenstreifen)

Hochzeitssuppe

Verschiedene Cremesuppen

(z. B. Kartoffel, Zucchini, Tomate)

Hähnchenbrust in Preiselbeerrahmsauce

Curry-Hähnchengeschnetzeltes mit Früchten

Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce

Krustenbraten in Dunkelbiersauce

Kalbsrahmbraten

Burgunderbraten

Sauerbraten

Zanderfilet gebraten auf Gemüse

Rotbarschfilet auf Kohlrabirahmgemüse

Lachsfilet in Dill-Weißweinsauce

● Dessertbuffet

Schokomousse

Schoko Panna Cotta / Panna Cotta mit Fruchtsaucenspiegel

Tiramisu im Glas

Käsevariation

Apfelstrudel

Obstsalat



FLYING-BUFFET

Alle Speisen sind in kleinen Gläsern, Schälchen und auf kleinen Tellern angerichtet und sind einfach mit einem Besteckteil zu verzehren.

● Vorspeisen kalt

(empfohlene Menge pro Person 4 Stück)

Shrimp-Cocktail mit Ananas und Curry

Bayerischer Leberkäse im Glas mit herzhaftem Kartoffelsalat

Rindfleischsalat im Glas

Tomaten-Mozzarella im Glas

Forellentatar auf Pumpernickel

Regensburger Bratwürstl im Brezenstangerl und Hendlmaier Senf

Melonen-Parmaschinken-Spießchen

● Hauptspeisen warm

(empfohlene Menge pro Person 3 Stück)

Garnelenspieß auf Süß-Sauer-Soße

Kleiner Schweinebraten

Minipizza

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat

Zwiebelkuchen

Hähnchenbrusttranche im Sesammantel auf Tomatenreis

Kirschtomate gefüllt mit Kräutercreme

● Dessert und Käse

(empfohlene Menge pro Person 3 Stück)

Panna Cotta mit Himbeermark

Tiramisu im Glas mit Johannisbeeren

Mousse au Chocolat mit Fruchtragout

Frischer Obstsalat im Glas



MENÜVORSCHLÄGE

● Vorspeisen

Vogelersalat mit gebratenen Speckwürfeln, Kartoffeldressing und Kirschtomaten
Tomate-Mozzarella auf Rucolabeet
Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen und Parmesan
Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen
(Leberspätzle – Grießnockerl – Pfannkuchenstreifen)
Hochzeitssuppe
Verschiedene Cremesuppen
(z. B. Kartoffel, Zucchini, Tomate)
Bruschetta
Antipasti Variationen

● Hauptgerichte

Altbayerischer Schweinebraten mit Sauerkraut und Reibeknödel
Schweinemedallions in Champignonrahm mit hausgemachten Spätzle
Tranche vom Roastbeef auf Portweinjus, Kartoffelgratin und Speckrosenkohl
Zanderfilet gebraten auf Kirschtomaten-Lauchragout mit Butterkartoffeln
Lachsfilet in Weißweinsauce, Butterreis und Marktgemüse
Tranche von der Hähnchenbrust auf Rahmsauce, Kartoffelkräpfen und Kräuterpilzen
Schweinerückensteak auf Scharlottensauce mit Kartoffelkroketten und Salatgarnitur

● Nachspeisen

Tiramisu im Glas
Panna Cotta mit Fruchtsaucenspiegel
Käsevariation
Schokoladenmousse mit Fruchtragout



MENÜVORSCHLÄGE FÜR DIE KLEINEN

● **„Tom & Jerry“**
Spaghetti mit Tomatensauce

● **„Max & Moritz“**
kleines Schnitzel mit Pommes Frites

● **„Mäusezahn“**
Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

● **„Flipperteller“**
Fischstäbchen mit Kartoffelschnee

● **„Pizza Bambini“**
kleine Pizza nach Wunsch belegt

● **„Benjamin Blümchen“**
Obstsalat mit Vanilleeis

● **„Schatztruhe“**
Steckerleis für Groß und Klein



KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

● Hochzeitstorte

Preis je nach Grösse und Dekoration

● Mitternachtsimbiss in Buffetform

Auswahl an internationalen Käsen mit Oliven, Trauben und einer reichhaltigen Brotauswahl

● Gulaschsuppe

mit reichhaltiger Brotauswahl

● Kartoffelrahmsuppe

mit reichhaltiger Brotauswahl

● Chili con Carne

mit reichhaltiger Brotauswahl

● Weisswürste

mit Händlmaier Senf und Brezen

● Brotzeitplatte

mit Wurst, Käse, Essiggurken, Zwiebeln und reichhaltiger Brotauswahl



WISSENSWERTES

● Technik und Dekoration

Technik und Dekoration wie Musikboxen, Anlagen, Beamer, Leinwand, Blumen, Gestecke etc. bitten wir frühestens 2 Stunden vor Veranstaltungstermin liefern zu lassen und sollten direkt nach Veranstaltungsende wieder abgebaut/geholt werden.

● Personenanzahl / Verrechnung

Bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung geben Sie uns bitte die genaue Gästeanzahl (inklusive Kinder) bekannt. Diese werden in jedem Fall berechnet. Erhöht sich die Personenanzahl, so werden diese nachher berechnet.

● Zahlungsbedingungen

Die Bezahlung ist bar, mit Bankkarte oder per Überweisung nach Ende der Veranstaltung und bei Erhalt der Rechnung vorzunehmen.

● Wertsachen

Für Wertgegenstände, Geschenke, technische Geräte oder sonstige von Ihnen oder Dritten beigestellte oder gebrachte Sachen übernehmen wir keine Haftung!

● Anmeldung

Tanzveranstaltungen, Hochzeiten müssen in der Gemeinde selbst mind. 2 Wochen vorher angemeldet werden. Der Veranstalter (Band) ist für die GEMA verantwortlich. Dies wird nicht von uns übernommen. Gerne unterstützen wir Sie hierbei.

● Sperrstunde

Die gesetzliche Sperrstunde ist 1:00 Uhr. Gern beantragen wir für Sie eine Sperrzeitverkürzung bis 3:00 Uhr, die durch die zuständige Behörde der Gemeinde Barbing zu 120,00 Euro genehmigt werden muss.

● Parkmöglichkeiten

Für Ihre Gäste, Ihr Brautauto, Musiker und DJ stehen Ihnen unsere Parkplätze zur Verfügung. Auch die öffentlichen Parkmöglichkeiten der Gemeinde Barbing dürfen genutzt werden.

Für das Be- und Entladen von Musikinstrumenten, Technik und sonstige Lieferungen, nutzen Sie bitte den hinteren Bühneneingang.

●Raummiete

Alle unsere Räumlichkeiten, außer dem Saal, stehen Ihnen bei Verzehr und auslastender Bestuhlung kostenlos zur Verfügung.

Die Saalmiete beträgt für den vorderen sowie den hinteren Saal je mind. 250,00 Euro. Für den gesamten Saal fällt eine Raummiete von mind. 500,00 Euro an.



RESERVIERUNG

Für eine Reservierung oder Terminvereinbarung setzen sie sich bitte
Dienstag bis Freitag von 11:00 bis 18:00 Uhr und
Samstag von 10:00 bis 13:00 Uhr
mit uns in Verbindung.

● **Ferenc Felberg**

Barbinger - „Rathaus Restaurant“
Kirchstraße 1a
93092 Barbing

Tel.: 09401-2795
Fax.: 09401-524856
E-Mail: info@barbinger.de
Internet: www.barbinger.de

● **Notizen**



