

am Dutzendteich

Gutmann

Bayernstraße 150 | 90478 Nürnberg | 0911 988 18 77 10

info@gutmann-am-dutzendteich.de | www.gutmann-am-dutzendteich.de

Herzlich Willkommen
im
Gutmann am Dutzendteich

Gerne nehmen wir Ihre Reservierungen entgegen und erstellen ein individuelles Angebot für Ihre Familien- oder Firmenfeier.

Unsere Kontaktdaten:

Gutmann am Dutzendteich, Bayernstr. 150, 90478 Nürnberg

Tel 0911-988 18 77 10, Fax 0911-988 18 77 50

Web: www.gutmann-am-dutzendteich.de

Mail: info@gutmann-am-dutzendteich.de



Weizenstube

Erdgeschoss - Hauptgastraum

- 165 qm
- 100 Plätze
- barrierefrei



Wannerstube

1.OG – Nebenraum – nicht barrierefrei

- Zugang zur Dachterrasse
- 80 qm
- Max. 60 Sitzplätze
- Keine Live-Musik möglich



Seerosenstube

1.OG – Nebenraum – nicht barrierefrei

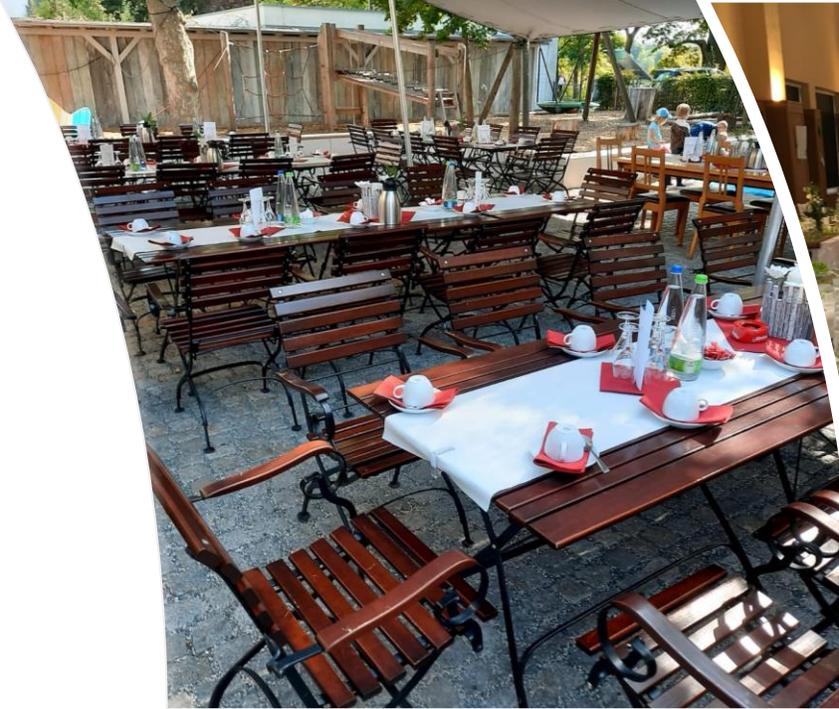
- Zugang zur Dachterrasse
- 20 qm
- Max. 20 Sitzplätze
- Keine Live-Musik möglich



Veranstaltungssaal

Erdgeschoss – Nebenraum - barrierefrei

- Veranstaltungssaal
- 250 qm
- 192 Sitzplätze bei Tischbestuhlung
- Live-Musik möglich



Fränkisches Buffet

Suppe

Saisonale Suppe

Vorspeisen

Salate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings

Geräucherte Bratwürste

Gutmans Obatzter mit Weizenbier verfeinert

Heißgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich

Hauptgerichte

Zanderfilet mit Kräutern gebraten

Kleine Schäuferle mit Dunkelbiersauce

Schweinelendchen „Altfränkisch“ mit Gemüsestreifen und Champignons

Saisonales Gericht vom Rind

Saisonales vegetarisches/veganes Gericht

Beilagen

Kleine Kartoffelklöße

Kräuterkartoffeln

Spätzle

Ofengemüse nach Saison

Dessert

Saisonales Dessert

42,00 € pro Person
(Kinder 0-6 Jahre frei, 6-12 Jahre ½ Preis)
Buffets bieten wir ab 30 Personen an.



Mediterranes Buffet

Suppe

Zuppa di pomodori – Fruchtige Tomatensuppe

Vorspeisen

Insalata Mista - Salate und Rohkost der Saison mit zweierlei Dressings

Verdure marinate - mariniertes Gemüse

Tacchino tonnato - Putenbrust mit Thunfischsauce und Kapern

Caprese - Mozzarellini mit Kirschtomaten und Basilikumpesto

Hauptgerichte

Filetto di salmone - Lachsfilet mit Kräutern im Ofen gegart

Saltimbocca alla romana - Kalbschnitzel mit Schinken und Salbei

Filetto di maiale - Mediterranes Schweinefilet

Saisonales vegetarisches Gericht

Beilagen

Tagli di Polenta - Polentaschnitten

Patate alle erbe - im Ofen gebackene Kräuterkartoffeln

Risotto

Dessert

Saisonales Dessert

42,00 € pro Person
(Kinder 0-6 Jahre frei, 6-12 Jahre ½ Preis)
Buffets bieten wir ab 30 Personen an.



Kuchen & Torten

Kuchen:

- Marmorkuchen (vegan möglich)
- Rüblikuchen
- Zitronenkuchen (vegan möglich)
- gedeckter Apfelkuchen
- Käsekuchen
- Rahmkuchen mit Kirschen
- Erdbeerkuchen
- Birne - Marzipan
- Kirsch - Pudding
- Sacher

à 38,00 €



Torten:

- Käsesahne
- Eierlikörsahne
- Schokoladenmousse
- Schwarzwälder Kirsch (48,00 €)
- Maracuja Joghurt
- Mascarponecreme
- Himbeersahne
- Erdbeersahne

à 43,00 €



Unsere Kuchen und Torten beziehen wir von:
Konditorei Rittinghausen | Pillenreuther Straße 57 | 90459 Nürnberg
Imhof *die Biobäckerei* | Dürrenhofstraße 29 | 90478 Nürnberg

Weitere Infos

Raummieten bzw. Mindestumsätze

Unser Haus ist bis 24:00 Uhr geöffnet, nach Absprache kann diese Zeit bis maximal 01:00 Uhr verlängert werden.

Für unseren Saal gilt folgender Mindestumsatz (Mo. – Sa.):

10:00 – 17:00 Uhr → 1.000,00 €
17:00 – max. 01:00 Uhr → 2.000,00 €

→ Sonntags ist der Saal nicht buchbar.

Für unsere Wannerstube gilt folgender Mindestumsatz:

ganztags → 600,00 €

Für unsere Seerosenstube gilt folgender Mindestumsatz:

ganztags → 150,00 €

Eine mögliche Differenz auf den jeweiligen Betrag wird mit 50% Abzug als Raummiete in Rechnung gestellt.

Weitere Kosten:

Tischwäsche etc.

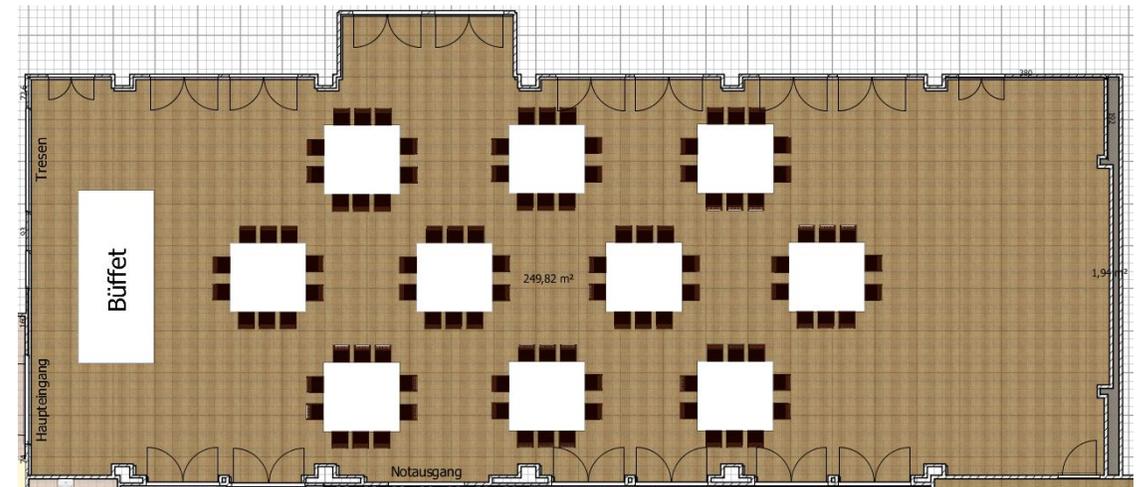
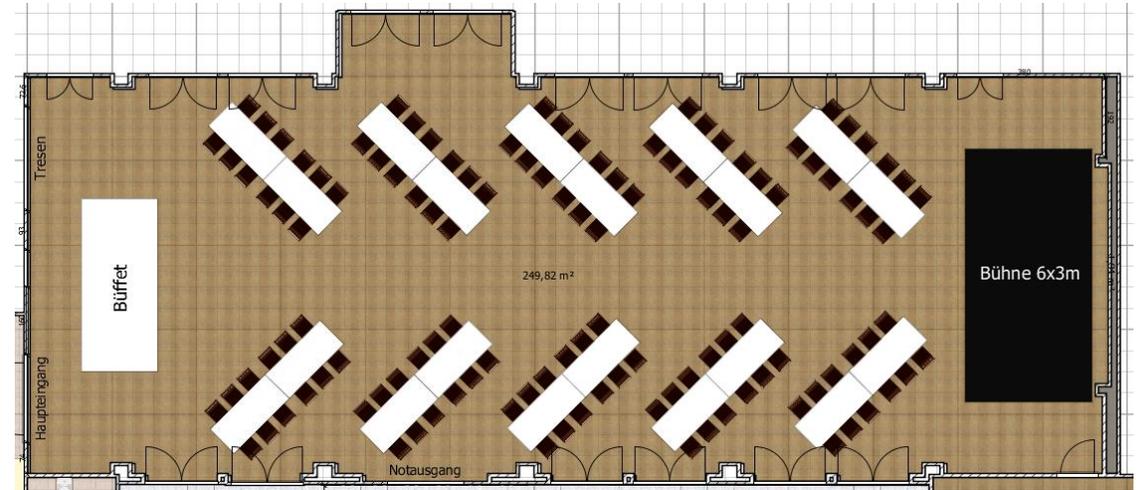
- Tischdecken → Eindeckpauschale 2,00 pro Person
- Stehtische mit bzw. ohne weißen Hussens à 5,00 €
- Barhocker, weiß, Gestell Farbe Chrom à 5,00 € pro Stuhl



Bestuhlungspläne

Veranstaltungssaal

Standard 16 Tafeln à 12 - 16 Personen	→	max. 192 Plätze
Fischgräte 10 Tafeln à 12 Personen	→	120 Plätze
Schachbrett max. 10 Blöcke à 8 - 10 Personen	→	80 – 100 Plätze
Reihenbestuhlung (ohne Tische)	→	max. 280 Plätze
Außenbereich vor dem Saal (teilüberdacht)	→	max. 120 Plätze



Bestuhlungspläne

Wannerstube

Tafeln bis 20 Personen



max. 50 Plätze

Terrasse anteilig 50 Plätze

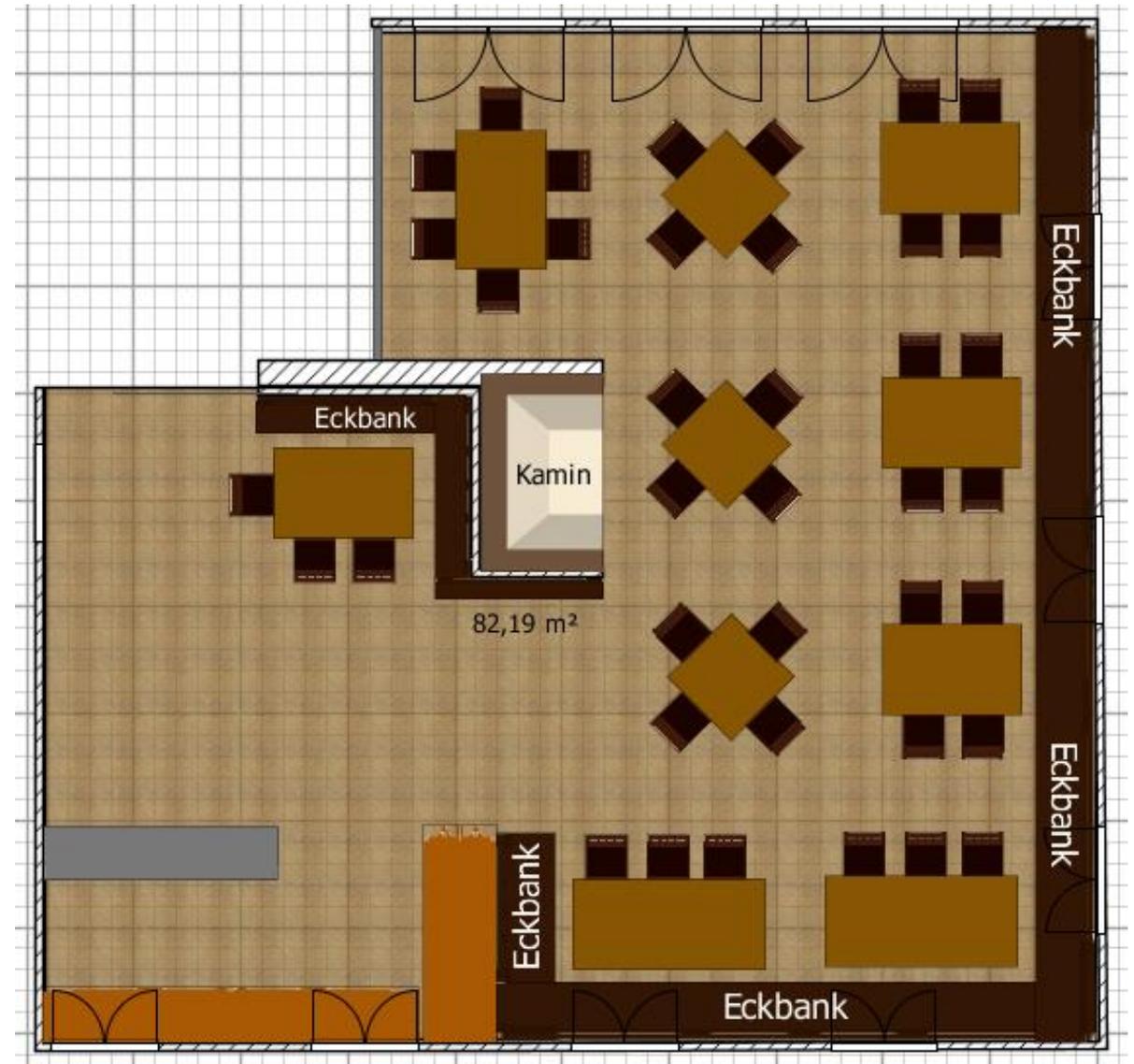
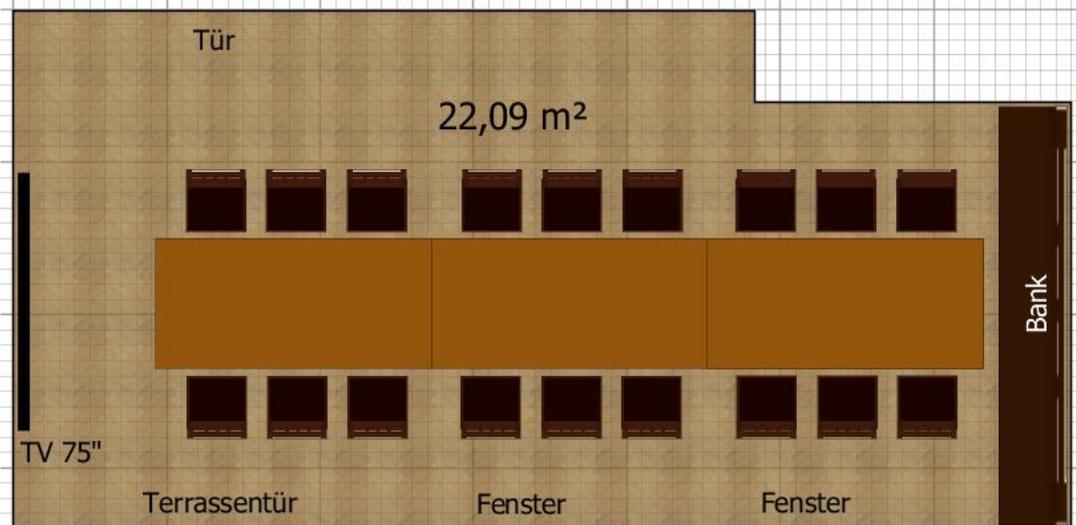
Seerosenstube

Lange Tafel



max. 20 Personen

Terrasse anteilig 20 Plätze



Technik

Technik im Saal:

Bühne (6x3m)	→	kostenfrei
1 x Sennheiser Funkmikrofon	→	kostenfrei
Nutzung der Hausanlage inkl. Bühnenlicht & Einweisung	→	150,00 €
HD-Beamer mit HDMI-Anschluss (Bild und Tonübertragung)	→	30,00 €
Flipchart (inkl. Papier und Marker) max. 3 Stück	→	10,00 €
Pinnwand	→	10,00 €
Kosten für die technische Betreuung Ihrer Veranstaltung durch unseren Veranstaltungstechniker	→	200,00 € netto

Veranstaltungstechniker Thomas Aßmann:

Mobil: +49 171 9349581

E-Mail: rever@gmx.net

Technik in den Räumen Wannerstube | Weizenstube | Seerosenstube:

Beamer mit HDMI + Leinwand (beides fest installiert Wannerstube)	→	30,00 €
Stereoanlage mit CD-Player & Anschluss für Laptop etc. (3,5-mm-Klinke-/Cinch bzw. Bluetooth)	→	kostenfrei
Flipchart (inkl. Papier und Marker)	→	10,00 €
Pinnwand	→	10,00 €
Nutzung TV 65 Zoll (Seerosenstube fest montiert)	→	10,00 €

- Weitere Technik kann gebucht werden
- Bitte beachten Sie, dass in allen Räumen und im Außenbereich die Verwendung von Nebelmaschinen & Pyrotechnik aus Gründen des Brandschutzes untersagt ist.

Unsere Empfehlungen

Blumen & Deko

- 1A Blumen Halbig Zabo | Tel: 0911 13 26 34 37 | <https://www.1a-blumen-halbig.de>
- CK-Ideal GmbH | Carolin Kimmelmeier | Handy: 0151 56 37 06 674 | <https://www.ck-ideal.de>
- evers florales design | 0911 22 16 72 | <https://www.evers-florales.de>

Kuchen & Torten

- Konditorei Rittinghausen | 0911 99440832 | <https://www.konditorei-rittinghausen.de>
- CAFÉ und KONDITOREI BEER | 0911 23 08 420 | <https://www.cafebeer.de>

Musik

- DJ Oliver Timm | 0179 23 91 654
- The Superflys - Sascha van Haasen | 0160 97 57 60 68 | <https://www.thesuperflys.de>

Fotografie

- Herzfotografie | 09132 63 04 61 | <https://www.herzfotografie.de>

Allgemeine Informationen

- Unser Haus ist bis 24:00 Uhr geöffnet, nach Absprache kann diese Zeit auf max. 01:00 Uhr verlängert werden.
- Nach 22:30 Uhr müssen alle Fenster und Türen geschlossen sein. Ab spätestens 23:00 Uhr müssen sich alle Gäste im Haus aufhalten (kurze Raucherpausen sind gestattet).
- Musik- und Künstlergagen werden vom Veranstalter entweder direkt mit den entsprechenden Musikern oder Künstlern abgerechnet, oder sind dem Restaurant im Voraus zur Verfügung zu stellen.
- Das Aufstellen eigener Musikanlagen ist unzulässig.
- Anfallende KSK-/ GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter <https://www.kuenstlersozialkasse.de/> - <https://www.gema.de/> Die Beschallung des Biergartens ist nichtgestattet.
- Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen einer schriftlichen Vereinbarung mit der Bankettabteilung. In diesen Fällen wird ein Beitrag zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.
- Änderungen der Teilnehmerzahl und der Veranstaltungszeit
 1. Eine Änderung der Teilnehmerzahl um mehr als 5% muss spätestens 5 Werktage vor Veranstaltungsbeginn der Bankettabteilung mitgeteilt werden; sie bedarf der Zustimmung des Gutmann am Dutzendteich.
 2. Eine Reduzierung der Teilnehmerzahl um maximal 5% wird vom Gutmann am Dutzendteich bei der Abrechnung anerkannt. Bei darüber hinausgehenden Abweichungen wird die ursprünglich gemeldete Teilnehmerzahl abzüglich 5% zugrunde gelegt.
 3. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl um mehr als 10% ist das Gutmann am Dutzendteich berechtigt, die vereinbarten Preise neu festzusetzen sowie die bestätigten Räume zu tauschen, es sei denn, dass dies dem Veranstalter unzumutbar ist.
 4. Verschieben sich ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Gutmann am Dutzendteich die vereinbarten Anfangs- oder Schlusszeiten der Veranstaltung, so kann das Gutmann am Dutzendteich zusätzliche Kosten der Leistungsbereitschaft in Rechnung stellen, es sei denn, das Gutmann am Dutzendteich trifft das Verschulden
- Rücktritt des Veranstalters (Abbestellung)
 1. Bei Rücktritt des Veranstalters ist das Gutmann am Dutzendteich berechtigt, die vereinbarte Miete in Rechnung zu stellen, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist.
 2. Tritt der Veranstalter erst zwischen der 8. und der 4. Woche vor dem Veranstaltungstermin zurück, ist das Gutmann am Dutzendteich berechtigt, zuzüglich zum vereinbarten Mietpreis 35% des entgangenen Speisenumsatzes in Rechnung zu stellen, bei jedem späteren Rücktritt 70% des Speisenumsatzes.
 3. Die Berechnung des Speisenumsatzes erfolgt nach der Formel: Menüpreis-Bankett x Personenzahl
War für das Menü noch kein Preis vereinbart, wird das preiswerteste 3-Gang-Menü des jeweils gültigen Veranstaltungsangebots zugrunde gelegt.
 4. Ersparte Aufwendungen nach 2. und 3. sind damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Gutmann am Dutzendteich der eines höheren Schadens vorbehalten.
- Besteht begründeter Anlass zur Vermutung, dass die Veranstaltung die Sicherheit oder den Ruf des Restaurants oder seiner Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, ist das Restaurant berechtigt, ohne Einhaltung einer Frist und ohne Leistung einer Entschädigung vom Vertrag zurückzutreten

Die Brauerei Gutmann in Titting

Liebe Gäste des Gutmann am Dutzendteich,

wie das Wirtshaus und der Biergarten am Dutzendteich, weist auch unsere Brauerei eine lange Geschichte auf. 1707 errichtete der Fürstbischof von Eichstätt, Johann Anton Knebel I. von Katzenellenbogen, in seinem Tittinger Wasserschloss eine Brauerei. Bis zur Säkularisation im Jahre 1806 brauten die Fürstbischöfe dort Bier, bevor die Braustätte an das Königreich Bayern fiel.

Danach wechselten Brauerei und Wasserschloss mehrmals den Besitzer. Im Jahr 1855 erstand Michael Gutmann die Gebäulichkeiten. Heute wird in sechster Generation Verantwortung für die Erhaltung des Betriebes und das Fortbestehen seiner Wertigkeit getragen. Seit 1913 wird in Titting Weizenbier gebraut. Mittlerweile hat sich unsere Familienbrauerei auf die Herstellung von Hefeweizen spezialisiert.

Die Obergärung findet nach wie vor in offenen Bottichen in den historischen Bierkellern statt. Dabei kommt der brauereieigene Hefestamm zum Einsatz. Die Nachgärung und Reifung von Gutmann Hefeweizen erfolgt ausschließlich in der Flasche. Damit bekommt das Hefeweizen seinen unverwechselbaren Geschmack. Eingeschenkt wird die Weizenbier Spezialität mit viel frischer Hefe.

Wer unseren Braumeistern und Brauern einmal über die Schultern schauen möchte, ist von Anfang Mai bis Mitte September immer donnerstags (außer an Feiertagen) um 15.00 Uhr zu einer Brauereiführung eingeladen. Treffpunkt ist im Schlossinnenhof. Um eine telefonische Voranmeldung (08423 99660) wird gebeten.

Im Jahr 2005 konnten wir das historische, ehemalige „Café Wanner“ mit seinen unter Denkmalschutz stehenden Konzert Pavillon von der Stadt Nürnberg erwerben. Die Auflage der Stadt, das Wirtshaus und den Biergarten zu erhalten, haben wir gerne erfüllt. Wie auch in unseren historischen Brauereigebäuden, so möchten wir auch im „Gutmann am Dutzendteich“ Tradition, Kultur, Fröhlichkeit und Genuss miteinander verbinden und pflegen.

Hopfen und Malz, Gott erhalt' s!

Ihre Familie Gutmann mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern

PS: Mehr zu unserer Brauerei finden Sie auch auf unserer Homepage www.brauerei-gutmann.de oder auf unserer Gutmann Hefeweizen Facebook Seite