

DAS MAXX



Ihre Veranstaltung im dasMAXX.

Herzlich Willkommen im das MAXX.

Ihr sucht ein schönes Platzl im Bayerischen Wald zum Feiern oder für Eure Veranstaltung?
Im **DAS MAXX** gefunden!

Wir schnüren für Euch ein Rundum-Sorglos-Paket für Geburtstagsfeier, Firmen- oder Familienfeier, Jubiläum oder andere Anlässe: Hier gibt's alle Infos für Eure Veranstaltung oder Eure Feier im DAS MAXX auf einen Blick.

Ihr wollt mehr wissen? Kontaktiert uns gerne unter **event@penzkofer.de** oder über unsere Online-Anfrage auf der Website www.dasmaxx.de.

Wir freuen uns aufs Miteinander mit Euch.

Euer DAS MAXX-Team

Besondere Vorteile und Fakten.



Auf Wunsch unterstützen wir Euch mit Übernachtungsmöglichkeiten und unserem eigenen Fahrservice.

Direkt am Gelände stehen Euch ausreichend Parkplätze zur Verfügung. Mit dem ebenerdigen und barrierefreien Zugang erreicht Ihr den Veranstaltungsort bequem und ohne Umwege.

Ihr habt direkten Zugang zur Sonnenterrasse – inklusive eines herrlichen Blicks auf den Bayerischen Wald.





Eure Veranstaltung - MAXXimal geplant.

MAXXimal organisiert – MAXXimale Möglichkeiten.

VERANSTALTUNGSORTE

RESTAURANT

bis 48 Personen

PANORAMATERRASSE

bis 35 Personen

[nur bei schönem Wetter]

LOUNGE

bis 45 Personen

VERANSTALTUNGSSAAL

bis 400 Personen

[inkl. Nutzung der gesamten Veranstaltungstechnik,
Saalreinigung, Auf- und Abbau sowie Personal]

Die jeweiligen Räumlichkeiten sind an einen Mindestumsatz gekoppelt, den wir Euch bei Anfrage gerne zukommen lassen.

MEETINGBEREICHE
flexibel abtrennbar



Für MAXXimal erfrischende Augenblicke.

GETRÄNKE immer nach Wahl: pauschal od. nach Verbrauch

EMPFANG

mit Sekt oder Bier |

9 | Gast

optional mit Canapés

8 | Gast

TISCHGETRÄNKE

Classic Weine | Bier | alkoholfreie Getr.

29 | Gast
oder nach Verbrauch

Premium Weine | Bier | alkoholfreie Getr.

39 | Gast
oder nach Verbrauch

BARGETRÄNKE

Drinks & Shots

20 | Gast
oder nach Verbrauch

WEINVORSCHLÄGE Abrechnung nach Verbrauch

Cuvée MAXX [Weiß] **29**

Cuvée MAXX [Rot] **29**

Ottella Lugana [Weiß] **34**

Rosso di Montalcino [Rot] **36**

Secco Rosé **36**



MENÜBEISPIELE

Preis immer pro Person

STANDARD Abrechnung nach Verbrauch

Kleiner Gärtnersalat	6
Festtagssuppe [Griesnockerl]	6
Schweinemedallions Schwammerl-rahmsoße Spätzle Gemüsebouquet	22
Filet vom Donauzander Kartoffelstampf buntes Karottengemüse Beurre blanc	26
Gemüselasagne	19
Panna Cotta Beerenspiegel	12

KLASSIK Abrechnung nach Verbrauch

Hummerschaumsuppe [ohne Einlage]	12
Törtchen vom Graved Lach u. Räucherforellenmus Feldsalat Apfel-Meerrettich-Chutney	13
Barbarie Entenbrust Selleriepüree Kartoffelkrokette Orangensoße	32
Heimisches Saiblingsfilet Weißweinrisotto grüner Spargel	28
Salbeignocci	19
Salted Caramel Cheesecake	12

PREMIUM Abrechnung nach Verbrauch

Asia Tuna Tatar	13
Vitello Tonnato Thunfischsoße Kapern	12
Rinderfilet Schmorgemüse Balsamico-Portwein-Jus Kartoffelgratin	39
Bretonische Seeteufel Medallions vom Grill Trüffeltagliatelle Champagnerschaum	38
Nudeltascherl Steinpilzfüllung Parmesan Trüffelschaum	19
Mango-Joghurt-Topfencreme Mini-Mango-Cocos-Smoothie	13



Stellt gerne euer Menü individuell nach Wunsch aus unseren Gerichten zusammen.

Unsere Services und Extras.



AUSSTATTUNG & TECHNIK

IM VERANSTALTUNGSORT

Ergänzende Stehtische

Hintergrundmusik vom Band

Lautsprecheranlage inkl. Mikrofone

[Headset 1 St. & Handmikrofone 1 bis 2 St.]

TVs für digitale Präsentationen

[HDMI-Kabel stellen wir bereit]

E-Ladesäulen

The image shows an outdoor dining area with several tables covered in white tablecloths. Black plastic chairs with grey fabric seats are arranged around the tables. Large beige umbrellas provide shade. The tables are set with white cups, saucers, and glassware. The background is filled with lush green trees and foliage. A dark semi-transparent banner is overlaid across the middle of the image, containing the text "Ever Event - MAXXimal erlebt." in a white script font.

Ever Event - MAXXimal erlebt.

Wichtige Informationen und Möglichkeiten.



Die Preise gelten
bis **Dezember 2026**.

Am **Veranstaltungstag zahlt Ihr nichts!** Wir stellen Euch alle Kosten für Eure Veranstaltung in Rechnung. Außertourliche Ergänzungen werden zusätzlich berechnet.

Ganz nach Wunsch könnt Ihr Euren Veranstaltungsbereich (Restaurant, Bar, Lounge oder Saal) buchen – individuell und flexibel, **passgenau** für Eure Gästezahl.

Von uns bekommt Ihr umfangreiche Unterstützung bei der Organisation, wir kümmern uns um alles, vom Personal über Zubehör wie Servietten bis zum Eindecken).

Die Glasfront zum Außenbereich öffnen wir auf Wunsch für Euch, für Raucher gibt es einen **gemütlichen, überdachten Platz im Freien**.

Bei Fragen ist unser Eventteam gerne für Euch da, am Veranstaltungstag sind wir selbstverständlich vor Ort.

Moderne Technik für Euch: 14 Flachbildschirme, Live-Übertragungen und fest installierte Lautsprecher mit Mikrofonen usw. – mehr Möglichkeiten, weniger Aufwand.



Mit Engagement für Ihr gelungenes Event.



THOMAS HOLLMAYR

CHEF DE CUISINE

– Euer Küchenchef

Thomas Hollmayr serviert im Herzen Niederbayerns mit dem Küchenteam mehr als Zander, Rostbraten, Hofente, Nudeltascherl und feine Desserts.

Unser Küchenchef serviert Genussmomente. Mit hochwertigen Zutaten, kreativen Ideen, jahrzehntelanger Erfahrung und Leidenschaft für Nachhaltigkeit bringt er Sinnlichkeit pur auf den Teller.



SUSANNE VETTERLEIN

RESTAURANTLEITERIN

– Eure Gastgeberin

Susanne Vetterlein vervollständigt jetzt das Serviceteam – mit langjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und feinem Gespür für die Gäste. Nach Stationen rund um die Welt ist sie nun wieder in ihrer Heimat, dem Bayerischen Wald, zurück.

Sie sorgt mit dem gesamten Serviceteam dafür, dass ihr Euch rundum wohlfühlt – von der Weinempfehlung bis zum kleinen Extra.

DAS **MAXX**

Wir freuen uns auf Euch.

KONTAKT:

DAS MAXX | Straßfeld 20 | 94209 Regen

event@penzkofer.de

Tel. 0151 57132415

dasmaxx.de

