

# Bankettmappe



*Lachner's Hochzeitsaal mit runden Tischen*



*Die Terrasse(direkt am Saal)*



*Heustadl für Brautentführung*

# Getränkepreisliste

(für Geburtstage, Taufen, Weihnachtsfeiern...)

(falls keine Pauschale gewünscht auch für Hochzeiten!)

**Mengeneinheit:** **Preis :**

## Getränke:

Pils	0,33l	3,60€
Helles, Radler....	0,5l	3,60€
Weißbier, Ruß.....	0,5l	3,80€
Dunkles Bier	0,5l	3,60€
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,60€
Leichtes Weißbier, alkfr. Weißbier	0,5l	3,80€
Spezi, Cola, Fanta, Cola Zero	0,5l	3,80€
Spezi, Cola, Fanta, Cola zero	0,25l	3,00€
Wasser	0,5l	3,50€
Apfelsaftschorle, O-Schorle	0,5l	3,80€
Rhabarber-,Johannisbeerschorle	0,5l	4,20€
Maracujaschorle	0,5l	4,20€
Hugo, Aperol-Spritz		7,00€
Lillet Wild Berry		7,00€
Hollerschorle	0,5l	5,20€
Säfte	0,25l	3,00€
Fl. Wasser Teinacher Gourmet	0,75l	5,80€

## Schnäpse:

Klare (Willi, Obstler, )	2 cl	2,50€
Alter Willi, alte Marille.....	2 cl	3,80€
Ramazzotti etc.	2 cl	2,50€
Rüscherl		3,50€
Longdrinks (Whisky Cola, Wodka O, Gin Tonic.....)		6,50€
Spezielle Spirituosen auf Anfrage		

## Kaffee und Kuchen Nachmittag:

Tellergeld f. Kuchen+ Kaffee pauschal	5,80€(Geburtstage)
Haferl Heiße Schokolade	3,30€
Espresso	2,50€
Latte, Milchkaffee, Cappucino	3,30€
Tasse Kaffee	3,30€

## Sektempfang:

Prosecco mit Aperol, Holler, O-Saft oder pur (O,II)	4,50 €(Geburtstage/Glas)
---	--------------------------

# Aperitif oder Sekt zum Empfang

## Klassischer Sektempfang

Sekt/Sekt-Orange/Sekt-Aperol/Sekt-Holler-Sirup  
+0,33l Tegernseer Bier oder 0,33l Weißbier

## Aperitif Cocktails:

(+1,00€ zusätzlich zur Pauschale )  
(5,20€ pro Aperitif falls keine Pauschle)

alkoholfrei:

### #Mare Mara

Maracujasaft, Apfelsaft, Zitronen, Granatapfel, Ginger Ale

### # Gartensalat

erfrischender Aperitifcocktail mit Gurke, Limette, Minze, Hollundersirup und Tonicwater

mit Alkohol

### # GinChilla

spritziger, kräftiger Aperitif mit Rosmarin und Limette, Gin-Kräuter Likör und Prosecco

### # Andalö Dünenmeer

Aperitif Longdrink mit Andalö (Sanddorn Likör), Mangosirup, Kumquats und Tonicwater

### #Rosato Milano

Ramazzotti Rosato, Prosecco, Basilikumblätter

# Vorspeisen

Erlesene Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons  
(8,90€)

Antipastiauswahl (am Tisch eingesetzt)  
mit marinierten Pilzen, Paprika, Oliven, Zucchini, Artischocken und Auberginen  
(9,50€)  
+Parmaschinken und Parmesan  
(+2,50€)

Carpaccio vom Rind mariniert mit Trüffelvinigrette  
mit Parmesan, Pinienkernen und Salatbukett  
(11,00€)

Semmelknödelcarpaccio mit gebratenen Pilzen  
in Tomaten-Kräutervinaigrette  
(9,80€)

Thunfisch/Papaya/Chili  
Thunfischtatar an Papayasalat, Koriander und Chili-Croûtons  
(12,00€)

Garnele und Ceviche von der Jakobsmuschel  
auf Glasnudel-Gemüse-Salat, Shiso-Kresse und Sesamstangerl  
(12,00€)

Ziegenkäse-Honig-Crostini  
an Paprika- Chutney, Oliven, und Bittersalaten  
(10,00€)

Vorspeisen aus der saisonalen Karte  
(s.u.)

# Suppen

Pfannkuchensuppe  
(5,50€)

Leberknödelsuppe  
(5,50€)

Festtagssuppe/Hochzeitssuppe  
(5,50€)

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit Fischnockerl  
(6,00€)

Kremsuppe von geräucherter Süßkartoffel  
dazu Spieß von marinierten Gemüsen  
(6,00€)

Kerbelsuppe mit Croutons  
(6,00€)

Bouillabaisse  
von Edelfischen und Gemüsen mit Safran dazu Sauce Rouille und Weißbrot  
(10,00€)

auf Anfrage auch gerne saisonbezogene Suppen  
Spargel, Wild, Schwammerl, Kürbis, Bärlauch usw.  
siehe saisonale Gerichte

# Hauptgerichte

## (Fisch)

Lachsforellenfilet auf Kohlrabigemüse  
und Petersilienkartoffeln und Trüffelschaum  
(18,80€)

Gebrautes Doradenfilet  
auf Kartoffelpüree mit gebackenen Kirschtomaten und Zuckerschoten  
(18,80€)

Butterfischmedallions in der Kräuter-Eihülle  
mit gelber Paprikasoße und Wildreis  
(18,80€)

Seesaibling auf Rahmspitzkraut  
mit Petersilienkartoffeln und Broccoli  
(18,80€)

Kross gebratenes Zanderfilet  
mit Perlgraupenrisotto und Kirschtomaten  
(18,80€)

Kabeljaufilet in der Kartoffelkruste gebraten  
mit rahmigem Blattspinat und Babykartoffeln  
(18,80€)

Lachsfilet in Rieslingsoße  
mit Karotten-ZucchiniGemüse und feinen Tagliatelle  
(18,80€)

Roulade vom Bachsaiblingsfilet  
mit Zitronen,- Kapern,- Kräuterfüllung auf Schnittlauchvelouté und glacierten Kartoffeln  
(22,00€)

andere Fische gerne auf Anfrage  
oder  
Fischgerichte aus der saisonalen Karte

# Hauptgerichte

(Seite 1/2)

( nur Beispiele!! Andere Gerichte sehr gerne nach Absprache)

2 Stück Wollwürste mit Kartoffelpüree  
(5,90€)

gebackene Milzwurst mit Kartoffel-Gurkensalat und Soße  
(6,50€)

Schlachtschüssel(Okt-März) Blutwurst, Leberwurst gekochtes Schweinefleisch mit Sauerkraut und Brot  
(7,90€)

½ Schweinshaxn mit Kartoffelknödel  
(8,90€)

Schweinekrustenbraten mit zweierlei Knödel  
(13,90€)

Burgunderbraten mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse  
(15,80€)

Geschmorter Ochs mit Semmel- und Kartoffelknödel  
(16,20€)

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Rahmpilzen  
(16,50€)

Piccata und Saltim bocca von der Pute auf Paprika – Zucchini-gemüse und Kartoffelgratin  
(16,00€)

Gebratene Maishähnchenbrust auf Ratatouille mit Tagliatelle  
(17,00€)

Schweinefilet in Schwammerlsoße mit Spätzle und Broccoli  
(17,00€)

Schweinefilet im Speckmantel in Cognac-Pfeffersoße mit Gemüse und Herzoginkartoffeln  
(17,00€)

Langsam gesottener Tafelspitz mit Rahmwirsing, Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Steirer Kren  
(16,80€)

Hirschbraten aus der Keule (Sept-Dez) mit Steinpilz-Serviettenknödel und Speckrosenkohl  
(19,80€)

¼ Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut  
(18,90€)

Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Kartoffelgratin  
(19,80€)

# Hauptgerichte

(Seite 2/2)

Rinderlende(medium)  
mit mediterranem Gemüse und gefüllten Babykartoffeln  
(19,80€)

Wiener Schnitzel(vom Kalb!)  
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren  
(19,80€)

Rosa gebratene Kalbslende im Kräutermantel  
mit Tagliatelle, Babygemüse, Waldpilzrahm und Trüffeljus  
(26,90€)

Rinderfilet unter der Senf-Zwiebelkruste in Schalottenjus  
mit Kartoffelmousseline und Gemüsebündel  
(23,00€)

Gratinierter Lammrücken in Rosmarinjus  
mit zweierlei Bohnen und gratinierten Kartoffeln  
(24,80€)

Rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Pfefferjus  
mit salzigem Grießknödel, Broccoli und Cassisblaukraut  
(22,50€)

Hirschrücken, am Stück gebraten, unter der Nusskruste(Sept-Dez)  
mit Kartoffelplätzchen und zweierlei Sellerie  
(25,80€)

Tranche von rosa gebratener Kalbslende  
mit Sellerie-Apfel-Gemüse, Pekannüssen und getrüffeltem Kartoffelstampf  
(26,90€)

3erlei vom Rind  
an Kräuterschaum, Vanillekarotte und Petersilienwurzelpüree  
(25,00€)

Hauptgerichte aus der saisonalen Karte  
(s.u.)

## Vegane Gerichte

Gegrillte Wurzelgemüse  
in Apfelessig, Leinöl, Schnittlauch, Pflücksalat  
(9,00€)

Marinierte Rote Beete  
in Walnuss-Himbeer-Vinaigrette mit Granatapfelkernen  
und bunten Salaten  
(9,00€)

Carpaccio von der Mango  
an Tomatensalsa mit Avocado und Rosmarin-Crostini  
(9,00€)

\*\*\*\*\*

Karotten-Ingwer-Suppe  
mit Kokosschaum, Granatapfelkernen, Koriander  
(6,00€)

Kremsuppe von roten Linsen  
mit Apfel-Nuss-Crumble  
(6,00€)

\*\*\*\*\*

Im Ofen gebackene Hirse  
mit geschmorter Paprika und gefüllter Zucchini  
(12,00€)

Kartoffel-Kräuter-Tarte  
mit Kürbisgemüse und Erbsen-Minz-Soße  
(12,00€)

Spitzkraut-Tascherl  
mit Süßkartoffeln und Perlgraupen gefüllt auf geschmortem Gemüseragout  
(12,00€)

\*\*\*\*\*

Zitronengras-Kokos-Milchreis mit Papaya und kandierter Ananas  
(9,00€)

Melonensalat mit Minze, Granatapfelkerne und Mangosorbet  
(9,00€)

Nuss-Brownie mit bunten Trauben und Mandelschaum  
(9,00€)

# Saisonale Gerichte

Meist sind diese auch bei einer saisonalen Anpassung  
auch zu anderen Jahreszeiten möglich.

## Frühling (ca. März-Mai)

Tatar vom Räucherlachs  
mit Gurkenspaghetti, bunter Kresse und Honig-Limetten-Vinaigrette  
(11,00€)

Gebratener grüner Spargel  
mit Radieserl-Vinaigrette und geräuchertem Schinken  
(9,80€)

Mus von geräucherter Forelle  
auf Schwarzbrot, eingelegter Kohlrabi und Schnittlauchkrem  
(9,80€)  
\*\*\*\*\*

Kräuterschaumsüppchen  
mit Flusskrebse und Croûtons  
(9,00€)

Weißes Tomatenrahmsupperl  
mit Parmaschinkenschöberl und Basilikum  
(6,00€)  
\*\*\*\*\*

Linguine in Orangen-Butter mit Zucchini und Ziegenkäse  
(9,80€)  
\*\*\*\*\*

Gebratenes Filet vom Kabeljau  
mit CousCous, getrockneten Tomaten und gegrilltem grünen Spargel  
(18,80€)

Tranchierter Jungschweinerücken  
auf Spätzle-Spargelpfanne, Tomaten und Kresse  
(17,00€)

mit Frühlingskräutern gefüllte Kalbsröllchen  
auf Linguine im Tomaten-Basilikumsud und Erbsen  
(26,00€)  
\*\*\*\*\*

Variation von der Erdbeere & Rhabarber  
(9,80€)

Geeistes Erdbeersüppchen mit Joghurt-Limettenorbet und Holunderschaum  
(9,80€)

Topfenstrudel an Rhabarber, Vollmilchschokoladeneis und Pistazien-Crumble  
(9,80€)

## Sommer (ca. Juni-August)

Orientalisch marinierte Auberginen  
an Fetakäse, Humus, Zitrone und Koriander  
(9,80€)

hausgebeizter Lachs  
an Apfel-Frischkäse-Millefeuille mit feinem Fenchelsalat  
(13,00€)

Marinierter Schweinebauch  
an Gurken-Melonen-Minz-Salat  
(9,80€)  
\*\*\*\*\*

Gurken-Kaltschale  
mit hausgeräucherter Lachsforelle  
(6,00€)

Erbsenkremsuppe  
mit Sauerrahm und Minze  
(6,00€)  
\*\*\*\*\*

Kichererbsen-Curry mit Tomaten und Koriander  
(9,80€)  
\*\*\*\*\*

Lachsfilet im Zitronen-Kräutermantel  
auf gebutterten Linguine und Zucchini-perlen  
(18,80€)

Maishähnchenbrust Supreme  
an Rotwein-Zwiebel-Soße mediterranem Gemüse und Polentaplätzchen  
(17,00€)

Rinderlende unter der Kräuter-Sesam-Kruste  
mit gebratenem Pak Choi und Eiernudeln  
(19,80€)  
\*\*\*\*\*

Variation von der Aprikose  
(9,80€)

Maracuja-Törtchen, Ananas-Papaya-Chutney, Tonkabohneneis, Orangenkrokant  
(9,90€)

Kirsch-Crumble an Vanille-Topfenkrem, Zimtblüteneis und Kakaoknusper  
(9,80€)

## Herbst (ca. September-November)

Rosa Kalbstafelspitz  
an Kürbiskern-Vinaigrette, karamellierte Kerne und süß-saurer Kürbis  
(11,00€)

gedämpftes Welsfilet(Waller)  
auf marinierten Kartoffelscheiben und Linsen-Vinaigrette  
(12,00€)

Kürbis-Quiche  
mit Feigen, Nüssen und Feldsalat  
(9,80€)  
\*\*\*\*\*

Kürbis-Kokos-Curry-Suppe  
mit Hähnchen-Limonen-WanTan  
(6,00€)

Pastinakencremsuppe  
mit Petersilienschaum und geschrotetem Pumpernickel  
(6,00€)  
\*\*\*\*\*

Knödel-Trio mit Nussbutter und Parmesan  
(9,80€)  
\*\*\*\*\*

Zanderfilet „Winzerin Art“  
auf Champagnerkraut und Pinienkern-Kartoffelpüree  
(18,80€)

Schweinefiletmedaillons  
mit sautierten Pilzen, Cognacrahmsouße, und Kräuter-Nuss-Spätzle  
(17,00€)

geschmorte Ochsenbackerl  
an Gewürz-Rotwein-Souße, gebutterten Karotten und Kartoffelstampf  
(20,00€)  
\*\*\*\*\*

Variation vom Apfel  
(9,80€)  
Nougatmousse an Weißwein-Birne, Kakaosorbet und Vanille-Butter-Hippe  
(9,80€)  
lauwarmer Schokoladenkuchen an Ananasragout und Mangosorbet  
(9,80€)

## Winter (ca. Dezember-Februar)

Geräucherte Entenbrust  
auf Apfel-Sellerie-Salat mit Walnüssen und Feldsalat  
(12,00€)

Roastbeef vom Rind  
an Schwarzwurzelsalat, Preiselbeer-Crème fraîche, Rosenkohlblätter  
(12,00€)

Ziegenkäsemousse  
auf winterlichen Salaten mit Trauben und Nüssen  
(9,80€)  
\*\*\*\*\*

Cappuccino von der Marone  
mit Maronen-Cantuccini  
(7,00€)

Klare Supp'n vom Wild  
mit Hirschmaultaschen und Wurzelgemüse  
(8,00€)  
\*\*\*\*\*

Kartoffel-Thymian-Stampf mit Karotten und winterlicher Bratwurst  
(9,80€)  
\*\*\*\*\*

Kross gebratenes Forellenfilet  
auf Holunderbeerensoße, Kürbiskraut und Zimt-Gnocchi  
(18,80€)

mit Honig und Rosmarin glaciertes Spanferkel  
dazu Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelgratin  
(17,00€)

Duett vom Hirsch  
auf Rahmwirsing, Esskastanien und Rosmarin-Kroketten  
(26,00€)  
\*\*\*\*\*

Variation von der Nuss  
(9,80€)

Crème Brûlée von der Espresso Bohne mit Feigen und Karamell-Salz-Eis  
(9,80€)

Orangen-Topfenknödel mit Glühwein-Zwetschgen und Mohnreis  
(9,80€)

# Hochzeit Buffet 1

## Vorspeisen:

Krabbencocktail

Roastbeef mit Mixed-Pickels und verschiedenen Saucen

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust

Verschiedene Salate (Tomaten, Karotten-Krautsalat mit Sauerrahm, Paprika-Gurkensalat)

Baguette und Brotauswahl mit Butter

## Hauptspeisen:

Kalbshaxe mit Kräutern gebraten mit Serviettenknödel

Schweinefilet in Champignonsauce mit Spätzle

Lasagne von Zucchini, Tomaten und Auberginen

Geschmolzene Lachsfilets mit Rahmkohlrabi und wildem Reis

## Dessert:

Vollmilchschokoladenmousse mit Whiskybrombeeren

Topfenpalatschinken

Parfait von der Blutorange

# Hochzeit Buffet 2

## Vorspeisen:

Suppe der Saison(Spargel, Schwammerl, Bärlauch )  
Griechischer Salat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Fetakäse  
Verschiedene rohe Schinken und Bündnerfleisch auf Balsamico- Linsensalat  
Saibling mit süß-saurem Gemüse eingelegt  
Baguette und Brotauswahl mit Butter

## Hauptspeisen:

Gefüllte Kalbsbrust am Buffet tranchiert mit Kartoffel-Endiviensalat  
Geschnetzelttes von der Pute mit Tagliatelle  
Penne mit Tomaten , Rucula und Parmesan  
Zanderfilets auf toskanischem Gemüse und Kräuterisotto

## Dessert:

Melonensalat mit Amaretto-Mascarpone  
Zweierlei Strudel mit Vanillesauce  
Tableronemousse mit Krokant und Himbeermark

# Hochzeit Buffet 3

## Vorspeisen:

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl und Gemüsewürfel  
Salat von Shrimps mit Paprika, Knoblauch, und Kräutern  
Sellerie-Apfelsalat mit verschiedenen Edelschinken  
Baguette und Brotauswahl mit Butter

## Hauptspeisen:

Rosa gebratene Ochsenhochrippe (am Buffet tranchiert)  
mit Tomaten-Bohngemüse und gratinierte Kartoffeln  
Kräuterschwammerl mit Mini-Semmelknödel  
Piccata vom Schweinefilet mit Ratatouillegemüse  
gegrillter Barsch in Tomaten-Basilikumbutter und Kartoffeln

## Dessert:

Topfenmousse mit Früchten der Saison  
Obstsalat der Saison  
Passionsfruchtparfait  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster

# Italienisches Buffet

## Vorspeisen:

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum  
Marinierte Paprika, Zucchini und Auberginen  
Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen und Rucolasalat  
Vitello tonnato  
Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot

## Hauptspeisen:

Piccata und Saltimbocca vom Schweinefilet  
Ratatouillegemüse mit Tagliatelle  
Penne arabiata  
Gebratene Edelfische in Tomaten-Olivenfond  
mit Basilikum und Risoleekartoffeln  
Risotto (je nach Saison: Bärlauch, Pfifferlinge...)  
Spanferkel „toskana“ mit Kräutern gebraten

## Dessert:

Panna cotta mit Himbeermark  
Tiramisu (je nach Jahreszeit)  
Espressomousse

# Desserts

## einfache Desserts:

Bayrische Creme  
mit marinierten Beeren  
(7,90€)

Tiramisu  
(7,90€)

Tableronemousse mit  
Himbeermark und Früchten  
(7,90€)

Topfenschaum mit Gewürzorange  
und Honig-Mandelhippen  
(7,90€)

## Dessert "Kompositionen"

Dessertvariation selbst zusammengestellt  
(3 verschiedene Dessert auf einem Teller serviert)  
(9,80€)

Passionsfruchtschnitte  
mit Mango – Papayagout und Nougateis  
(9,80€)

Gebratene Ananas an Zimt-Nage, Sauerrahmeis und Kakao-Butter-Hippe  
(9,80€)

Variation vom Topfen  
mit Biskuit-Moos und Tamarillo  
(9,80€)

Dessert aus der saisonalen Menükarte  
(s.o.)

karamellierter Schmandcake  
mit Maracuja, Limetten-Joghurtsorbet und Nüssen  
(9,80€)

Quartett von belgischer Schokolade  
(11,00€)

# Dessertbuffet

(9,80€)

Die Nachspeisen können Sie selbst für Ihr Dessertbuffet zusammenstellen:

bis 80 Personen 3 verschiedene zur Auswahl

ab 80 Personen 4 verschiedene zur Auswahl

Melonensalat mit Mascarpone (Juli-September)

Erdbeer-Minzsalat (Mitte Mai-Juli)

geeister Cappuccino mit Kirschsahne

Rhabarberparfait (April, Mai)

Passionsfruchtmousse

hausgemachtes Eis(Tonkabohne, Schokolade...)

Oma`s Milchreis mit Zimt und Vanille

Schokoladenmousse(weiß, Vollmilch oder Zartbitter)

Bayrische Creme mit Himbeermark

Creme brûlée (z.B. Ingwer, Vanille, Waldmeister (April, Mai), Tonkabohne)

Panna Cotta mit Erdbeeren(Mai-Juli)

Quarkmousse mit Vanille

Tiramisu

Apfelstrudel oder Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

..... gerne auch eigene Vorschläge unserer Gäste

## zum Sektempfang

### Canapées

# Schinken, Salami, Käse, Obazda, Schnittlauchfrischkäse.....  
(2,30€)

# Parmaschinken, Schwarzgeräuchertem, Roastbeef, gebeiztem Lachs, geräucherter Forelle  
( 2,70€)

### Bruchetta (geröstetes Ciabatta)

# klassisch(Tomate), mariniertem Gemüse  
(2,30€)

# gebratener Artischocke und Scampi  
(2,70€)

### Fingerfood:

# Tramezzini-Röllchen gefüllt mit Oliven, Parmaschinken und Rucola  
(3,50€)

# Wraps gefüllt mit Curry-Hähnchenkrem und Zuckerschoten  
(3,50€)

# Mini Windbeutel gefüllt mit Ziegenkäsekrem und getrockneter Birne  
(3,50€)

# Pumpernickel Taler gefüllt mit Radiserl-Frischkäse und Schnittlauch  
(3,50€)

### Mini Tumbler(kleine Gläschen):

# geliertes Gurkensupperl mit pikantem Paprikasalat  
(3,50€)

# Brotsalat mit Tomaten, Kräutern und Oliven  
(3,50€)

# Geflügelleber Creme brûlée mit roter Zwiebel-Marmelade  
(3,50€)

# Shrimpsalat mit Lauchzwiebel, Chili und engl. Sellerie  
(3,50€)

### Spoons:

# gegrillte Garnele auf Ananas-Papaya-Chutney  
(3,20€)

# Auberginen-Tatar an Gewürzbrot-Chip und Koriander  
(2,60€)

# Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Sesam-Mayo und Thaispargel  
(3,20€)

# Tatar vom Rinderfilet mit Avocado  
(3,20€)

# zum Kuchenbuffet

## Partysemelhälften:

Salami / Käse / Obazda / Leberkäse / Paprikawurst / Käse  
( 2,90€)

## für den kleinen Hunger zu später Stunde

als Buffet ca. für 40-50% der Gäste reicht normal  
(d.h. bei 100 Gästen macht nimmt man ca. 40Portionen vom Käsebrett)

### (Preise pro Portion)

rustikales Käsebrett/edle internationale Käseauswahl mit Feigensenf /Italienische Käseauswahl  
Bayrischer, Schweizer und Österreicher Kas auf dem Buchenbrett/französisch-spanische Käseauswahl mit Feigensenf  
(4,50€)

Gulaschsuppe  
(6,50€)

Kartoffelsuppe mit Würstel  
(5,00€)

Bayrisches Brotzeitbrettl mit Schwarzgeräuchertem, Salami Käse, Leberwurst, Presssack, Gurken , Obazda.....  
(5,00€)

Currywurst  
mit Semmel  
(5,50€)

(Currywurst bitte für 75% der Gäste rechnen)

für unsere Veganer können wir gerne Humus oder sonstige vegane Aufstriche  
zusätzlich ans Mitternachtsbuffet stellen

# Pauschalpreise für Hochzeiten

(inkl. Getränke, Sektempfang, Kaffee und Kuchen...siehe nächste Seite)

## Pauschalpreise für Hochzeiten

	bis 80Gäste	ab 80 Gäste	ab 90 Gäste	ab 100Gäste	ab 130Gäste	ab 160 Gäste
Komplettpreis mit 3 Gänge	82,00€	81,00€	80,00€	79,00€	77,00€	75,00€
Komplettpreis mit 4 Gänge	86,00€	85,00€	84,00€	83,00€	81,00€	79,00€

**Hochzeiten an einem Freitag Mai, Juni, Juli, September 3,00€ Rabatt**

**Hochzeiten an einem Freitag im April, August, Oktober 6,00€ Rabatt**

**Hochzeiten im November - März 6,00€ Rabatt**

-für die Preisstaffelung zählen nur die erwachsenen Gäste

Preisliste gilt für 2024

Preisliste 2025 + 2,00€ zu den Pauschalen hinzurechnen

### Im Pauschalpreis ist außer dem Menü enthalten:

> Sektempfang

> Kaffee von uns / Tellergeld für Kuchen(Kuchen von den Gästen selbst gebacken oder vom Konditor)

> 2 Weißweine, 2 Rotweine, stilles Wasser, Mineralwasser, verschiedene Biere, Säfte, Cola, Spezi, und Limonaden...

(keine Spirituosen oder Schnäpse, Cocktail, Longdrinks etc...)

> Brautentführung im Stadl mit 2 verschiedenen Weißweinen + Wasser

# Hochzeitpauschalpreis

(Erklärung zur genauen Berechnung für unsere Brautpaare)

ohne Aufpreis im 3Gang Menü enthalten :

Suppe (inkl. bis 5,50€)

\*\*\*\*\*

2 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl (inkl. bis 14,00€)

\*\*\*\*\*

Dessert (inkl. bis 8,50€ )

---

ohne Aufpreis im 4 Gang Menü enthalten:

Vorspeise (inkl. bis 8,50€)

\*\*\*\*\*

Suppe oder Zwischengang nach Wahl (inkl. bis 5,50€)

\*\*\*\*\*

2 Hauptgerichte zur Wahl (inkl. bis 14,00€)

\*\*\*\*\*

Dessert (inkl. bis 8,50€)

zu den Pauschalen kommt noch der Betrag den die jeweiligen Gerichte mehr kosten als der Betrag in Klammern.  
Bei den Hauptgängen kommt jeweils nur die Hälfte dazu, da jeder nur 1 Hauptgericht isst und 2 zur Auswahl stehen.

## Beispiel für Hochzeitpauschalen 3 Gang:

1 Gang: Hochzeitssuppe: 5,50€ (ohne Aufpreis)

2Gang: Schweinefilet.... 17,00€ (1,50€ Aufpreis) und Lachsfilet: 18,80€ (2,40€ Aufpreis)

3 Gang: Bayrische Creme mit.....7,90€ (ohne Aufpreis)

## Beispiel für Hochzeitpauschale 4 Gang:

1Gang: Rosa Kalbstafelspitz.....11,00€( 2,50€ Aufpreis)

2 Gang: geräucherte Süßkartoffelsuppe 6,00€ (0,50€ Aufpreis)

3Gang: Rinderfilet 24,80€(5,40€ Aufpreis) / Zanderfilet.... 18,80€(2,40€ Aufpreis)

4 Gang: Dessertvariation: 9,80€ (1,30€ Aufpreis)

# Sonstiges

## Pauschalpreise für Kinder

- Kinder 1 bis 4 Jahre : 10,00€
- Kinder von 5-12 Jahre : 20,00€

## Pauschalpreis

- bei Hochzeiten mit Abendessen gültig ab 13.00Uhr bis 24.00Uhr
- bei Hochzeiten mit Mittagessen ab 11.00Uhr – 24.00 Uhr Aufpreis: 3,60€ (also 1 Getränk)
- nicht mit im Pauschalpreis sind Spirituosen, Longdrinks usw., Stoffserviette und Hussen

## Deko

- Stabkerzen oder Windlichter, Tischdecke, Papierserviette sind in der Pauschale inkl.
- Stoffserviette (gefaltet als z.B. Lilie, hohe Säule, Rolle...) : 0,80€ / bzw. Stern: 1,20€
- Blumen: gerne können wir Ihnen Adressen geben von Floristen in unserer Nähe
- Hussen (nur falls gewünscht) 5,00€ incl. Reinigung, Versand, auf- und abziehen von den Stühlen.
- Sie können die Hussen aber auch selbst bestellen und aufziehen

## Zimmer

- im Bettenbelegungsplan stehen unsere verfügbaren Zimmer
- Bitte geben Sie bei Ihrer Saalreservierung Bescheid, wie viele Zimmer wir für den Termin für Sie optionieren sollen.

## Weine

- bei Hochzeiten mit nicht eingedektem Weinglas sind 2 verschiedene Rotweine und 2 verschiedene Weißweine möglich
- bei Hochzeiten mit eingedektem/n Weinglas/gläsern bitte für einen Rotwein und einen Weißwein entscheiden
- Sie können die Weine sehr gerne auch selber mitbringen dann würde die Pauschale 2,00€ billiger werden
- falls keine Hochzeitspauschale nehmen berechnen wir 13,50€ Korkgeld pro Flasche mitgebrachtem Wein(0,75l)
- beim Brautverziehen gibt's einen Weißwein + Rosé oder einen lieblichen Weißwein

## Parkplätze

- 45 Parkplätze auf Wiese hinter dem Stadl
- 15 Parkplätze bei der Metzgerei Mair
- 20 Parkplätze im Hof

**Bitte nicht bei unserem Nachbarn(Kreitmeir) parken!! Er benötigt den Platz zum rangieren!!**

# Bettenbelegung im Hotel Lachner

Für Veranstaltung: \_\_\_\_\_ Datum: \_\_\_\_\_

Zimmer(über dem Saal)	Nachname + Vorname	Von - bis	ZiNr
Doppelzimmer mit D/WC			
Doppelzimmer mit D/WC(evtl.+Kinderbett)			
Doppelzimmer mit D/WC			
Doppelzimmer franz. Bett mit D/WC			
Doppelzimmer franz. Bett mit D/WC			
Doppelzimmer franz. Bett mit D/WC			
Dreibettzimmer mit D/WC (1 frz.Bett 1,50x2,00m+1 Einzelbett)			
<b>Zimmer(über der Gaststube)</b>			
Doppelzimmer mit D/WC			
Zweibettzimmer mit D/WC			
Zweibettzimmer Etagedusche			
Zweibettzimmer Etagedusche			
Zweibettzimmer Etagedusche nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jew. Woche			
Zweibettzimmer Etagedusche nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jeweiligen Woche			
Einzelzimmer Etagedusche Nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jeweiligen Woche			
Einzelzimmer Etagedusche			

-Die Doppelzimmer mit französischem Bett können auch als Einzelzimmer vergeben werden

-Das Dreibettzimmer kann auch als Doppelzimmer vergeben werden

Preise inkl. Frühstück pro Nacht und Zimmer:

Doppel/Zweibettzimmer mit Dusche WC: 1 Nacht: 108€/ab 2 Nächte 98€

Einzelzimmer mit Dusche: 69€

Zweibettzimmer mit Etagedusche 52€

Einzelzimmer mit Etagedusche 38€

Zustellbett in einem der 3 Doppelzimmer mit Doppelbett möglich 20€

Babybett (von uns max.1x) gratis

**Um Überbuchung zu vermeiden bitte wir Sie, dass Sie die Zimmer:**

**entweder komplett selbst einteilen (Reservierungen nur über Sie) Sie optionieren die Zimmer im Voraus und senden uns 2-3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung den Plan zurück.**

**oder komplett über unseren Gasthof reservieren lassen(08138/669333) (die Leute reservieren nur selbst bei uns)**