

Bankettmappe für Catering

für Hochzeiten und Geburtstagsfeiern in Locations
(z.B: Hofgut Sickertshofen, Hofsaal Armetshofen...)
(Preise für Feiern im Gasthof selbst sind in der normalen Bankettmappe!)



Gasthof Lachner/ Lachner's Catering - Manfred Mair
85247 Stetten - Dorfstraße 6
Tel: 08138/669333 -
www.gasthof-lachner.de

Gerne können Sie beim Probeessen im Gasthof teilnehmen.
Termine auf der unserer Website unter „Aktuelles“

Vorspeisen

Erlesene Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons

Antipastiauswahl (am Tisch eingesetzt)
mit marinierten Pilzen, Paprika, Oliven, Zucchini, Artischocken und Auberginen

+Parmaschinken und Parmesan
(+1,00€)

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola
Parmesan, Cashewkernen und Trüffelcremefrâiche

Semmelknödelcarpaccio mit gebratenen Pilzen
in Tomaten-Kräutervinaigrette

Thunfisch/Papaya/Chili
Thunfischtatar an Papayasalat, Koriander und Chili-Croûtons
(+2,00€)

Garnele und Ceviche von der Jakobsmuschel
auf Glasnudel-Gemüse-Salat, Shiso-Kresse und Sesamstangerl
(+2,00€)

Ziegenkäse-Honig-Crostini
an Paprika- Chutney, Oliven, und Bittersalaten

Suppen

Hochzeitssuppe mit verschiedenen Einlagen
Kartoffelcremesuppe | Speckkrusteln | Schwarzbrotchip
Karotten-Ingwersuppe | Sesamgebäck
+ knusprige Garnele (+2,00€)
Sellerie-Apfelcremesuppe | Selleriestroh | Apfelperlen

je nach Saison:

Kürbiscremesuppe | Kürbiskerne | Kernöl
+ gebratene Jakobmuschel (+3,50€)
Bärlauchcremesuppe mit Croutons
Topinamburcremesuppe mit Erdartichockenchips
Spargelcremesuppe
Maronicremesuppe | Portweinäpfel | Schlagsahne

Zwischengerichte

Linguine in Trüffelschaum | Zucchini-perlen | Parmesan
optional, nach Saison statt Zucchini mit gehobeltem Trüffel
Perigord-, Sommertrüffel oder schwarzer Wintertrüffel (+7,00 bis 10,00€)
weißer Albatrüffel bzw. Piemonttrüffel (+ 7,00 bis 18,00€)

Spinatknödel | Nussbutter | Blattspinat & Egerlinge | Berkas
Gerstlrisotto | Frühlingslauch | wilder Brokkoli | Kresse

Fischgerichte

Lachsforellenfilet auf Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln und Trüffelschaum

gebratenes Filet von der Dorade royale auf Kartoffelpüree mit gebackenen Kirschtomaten und Zuckerschoten

Butterfischmedallions in der Kräuter-Eihülle mit gelber Paprikasoße und Wildreis

Seesaibling auf Rahmspitzkraut mit Petersilienkartoffeln und Broccoli

Kabeljaufilet in der Kartoffelkruste gebraten mit rahmigem Blattspinat und Babykartoffeln

mariniertes Lachsfilet in Rieslingschaum mit Karotten-Zucchini-Gemüse und feinen Tagliatelle

Steinbuttfilet auf Selleriepüree mit gebratenem Pak Choi und Steinpilzkruste
(+8,00€)

Fleischgerichte

geschmorter Ochs mit Serviettenknödel und gebratenem Gemüse

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Broccoli

Schweinefilet im Speckmantel in Cognac-Pfeffersoße mit Gemüse und Spätzle

langsam gesottener Tafelspitz mit Rahmwirsing, Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Steirer Kren

Hirschbraten aus der Keule (Sept-Dez) mit Steinpilz-Serviettenknödel und Speckrosenkohl

Zwiebelrostbraten (medium) aus der Rinderlende mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Rinderlende (medium) mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

rosa gebratene Kalbslende im Kräutermantel mit Linguine, Babygemüse und Steinpilzschaum (+2,00€)

rosa gebratenes Rinderfilet in Rotwein-Schalottenjus mit Kartoffelmousseline und Gemüsebündel (+2,00€)

gratinierter Lammrücken in Rosmarinjus mit zweierlei Bohnen und gratinierten Kartoffeln (+2,00€)

Medaillons vom Kalbsrücken mit Sellerie-Apfel-Gemüse, Pekannüssen und Kartoffelstampf (+2,00€)

Kalbsfilet | getrüffeltes Kartoffel | Jus | zweierlei Sellerie (+ 2,00€)

vegane Gerichte

gegrillte Wurzelgemüse
in Apfelessig, Leinöl, Schnittlauch, Pflücksalat

marinierte Rote Beete
in Walnuss-Himbeer-Vinaigrette mit Granatapfelkernen
und bunten Salaten

Carpaccio von der Mango
an Tomatensalsa mit Avocado und Rosmarin-Crostini

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Kokosschaum, Granatapfelkernen, Koriander

Kremsuppe von roten Linsen
mit Apfel-Nuss-Crumble

Pflanzerl von Quinoa, verschiedenen Kernen und Hafer
mit Cumin, Ratatouille und Risoleekartoffeln

veganes Thaicurry mit Kokosmilch, in Sesamöl gebratenem Wok-Gemüse
und Basmatireis

Spitzkraut-Tascherl
mit Süßkartoffeln und Perlgraupen gefüllt auf geschmortem Gemüseragout

Zitronengras-Kokos-Milchreis mit Papaya und kandierter Ananas

Melonensalat mit Minze, Granatapfelkerne und Mangosorbet

Nuss-Brownie mit bunten Trauben und Mandelschaum

vegetarische Hauptgänge

vegetarische Vorspeisen findet Ihr bereits in der Bankettmappe, die Desserts sind ja naturgemäß sowieso alle vegetarisch
Falls Sie Desserts auch ohne Gelatine wünschen, bitte einfach mit uns absprechen welche dafür in Frage kommen oder die veganen Desserts auswählen

Rahmpilze mit Semmelknödel

(je nach Saison auch mit frischen Pfifferlingen, Steinpilzen oder anderen Waldpilzen. Der Preis hängt dann von den wöchentlichen Marktpreisen ab, da Saisonpilze hier verständlicherweise extreme Schwankungen aufweisen)

Gemüselasagne

von Auberginen, Zucchini und Paprika mit Tomatensoße und Pesto

Rollgerstl-Gemüserisotto

mit Tempura- Frühlingszwiebeln und Steinpilzschaum

vegetarisches Knödelries

Spinat | Kas | Pilz

mit Bergkas, Nussbutter und Frühlingslauch

(ab 20 Portionen)

Tagliatelle

auf Karotten- Zucchini Gemüse mit Rieslingschaum und gehobeltem Parmesan

Buffets

Eure Buffets dürft Ihr selbst nach Euren Wünschen zusammenstellen und könnt aus nachfolgenden Gerichten wählen:

5 verschiedene Vorspeisen / 4 verschiedene Hauptgänge / 4 verschiedene Beilagen / 3 verschiedene Desserts

Buffet-Vorspeisen

(bitte 5 verschiedene auswählen)

Krabbencocktail - Roastbeef mit Mixed-Pickels und verschiedenen Saucen - geräucherte Entenbrust mit Rote-Beete-Birnensalat
griechischer Salat mit Paprika, Gurken, Tomaten und Fetakäse - verschiedene rohe Schinken und Bündnerfleisch auf Balsamico-Linsensalat
Vitello Forello - Vitello tonnato - Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Cashewkernen
Saibling mit süß-saurem Gemüse eingelegt - Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl und Gemüsewürfel - Shrimpsalat mit Paprika, Knoblauch, und Kräutern
Sellerie-Apfelsalat mit verschiedenen Edelschinken - klassisches Antipastigemüse - Semmelknödel-Radieserl-Salat
geräucherte Entenbrust mit Rote-Beete-Birnensalat - Semmelknödelcarpaccio in Tomaten-Schnittlauchvinigrette
Räucherfischplatte aus Forelle, Saibling, Lachsforelle, Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

Buffet - Hauptgänge

(bitte 4 verschiedene auswählen)

Fleisch

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb - Schweinebraten oder Spanferkel - Kalbsrahmbraten - resche Enten - Schweinefiletspitzen in Champignonrahm
Kalbhaxe - gefüllte Kalbsbrust - Putenmedallions in Pfeffersoße - Oxnfetzen in Pfifferlingsrahm - Hochrippe und Roastbeef am Buffet tranchiert

Fische

gebratenen Edelfische im Tomaten-Divenfond - Lachsfilets auf Rahmkohlrabi - Kabeljaufilet in Djon-Senfsoße
Waller im Gemüsewurzelsud mit Meerrettich

vegetarisch / vegan

Lasagne von Zucchini, Tomaten und Auberginen - Penne arabiata mit geröstetem Knoblauch, Oliven, Chili - Rahmschwammerl mit Serviettenknödel
Rigatoni in Gorgonzolarahm mit Blattspinat, Tomaten und Parmesan
veganes Thaicurry mit Wokgemüse - veganes Tomaten-Kichererbsenragout mit Spitzkraut - Quinoawickel

Buffet - Beilagen

(bitte 4 verschiedene wählen)

Semmelknödel und Kartoffelknödel - Spätzle - Kartoffelgratin - Gemüsereis - wilder Reis - Basmatireis
Rosmarinkartoffeln - buntes Gemüse - Blaukraut - Petersilienkartoffeln - mediterraner Kartoffelstampf - Bohnengemüse

Buffet - Desserts

(bitte 3 verschiedene wählen)

(bei Früchten die Saison beachten / kann auch für reine Dessertbuffet mit zuvor serviertem Menü gewählt werden)

Melonensalat mit Mascarpone - Erdbeersalat mit rosa Pfeffer - geeister Cappuccino mit Kirschsahne - Rhabarberparfait
Mousse von weißer Toblerone und Passionsfrucht - Milchreis mit Zimt und Vanille - 72% Zart-Bitter Schokomousse -
Bayrische Creme mit Beeren - Creme brulèe vom Zitronengras - Vanille-Pannacotta mit Erdbeeren - Limetten-Topfenmousse
Tiramisu klassisch - Maronentiramisu - Apfelstrudel mit Vanilleeis - Topfenpalatschinken mit Vanillesauce - Obstsalat mit Maracujakernen

einfache Desserts

Bayrische Creme mit marinierten Beeren

klassisches Tiramisu mit Erdbeeren

Tobleronemousse mit Himbeermark und Früchten

Topfenschaum mit Gewürzorange und Honig-Mandelhippen

Passionsfruchtschnitte mit Mango – Papayagout

Dessertkompositionen

Dessertvariation

(3 verschiedene Dessert auf einem Teller serviert + Früchte nach Saison und Wunsche)

(+1,00€)

gebratene Ananas an Zimt-Nage, Sauerrahmeis und Kakao-Butter-Hippe

Variation vom Topfen mit Biskuit-Moos und Tamarillo

(+1,00€)

caramelierter Schmandcake mit Maracuja, Limetten-Joghurtsorbet und Nüssen

Quartett von belgischer Schokolade

(+2,00€)

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/Aufschnittwurst/ 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
(5,50€)

scharfe Gulaschsuppe
(7,50€)

Kartoffelsuppe mit Würstel
(5,50€)

Bayrisches Brotzeitbrett mit Schwarzgeräuchertem, Salami Käse, Leberwurst, Presssack, Gurken ,Obazda.....
(7,50€)

Currywurst
mit Semmel
(6,50€)

(Currywurst bitte für 75% der Gäste rechnen)

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

Pauschalpreise Hochzeitscatering

beim **Catering** sind die Preise als Nettopreise also zzgl. MwSt. kalkuliert)

3 Gang: (Suppe oder Vorspeise/ 2 Hauptgerichte zur Auswahl / Dessert)

4 Gang: (Vorspeise/Suppe/2 Hauptgerichte zur Auswahl/ Dessert)

Buffet:(Hochzeitsbuffet 1, 2 oder 3 oder ein selbst zusammengestelltes Buffet)

Pauschalpreise(netto) für Hochzeitscatering (Außerhaus) 2026

Im Komplettpreis ist enthalten: (siehe nächste Seite)

	ab 80 Gäste	ab 90 Gäste	ab 100Gäste	ab 130 Gäste	ab 160Gäste
Komplettpreis mit 3 Gänge Menü	127,00€	122,00€	117,00€	112,00€	107,00€
Komplettpreis mit 4 Gänge Menü	136,00€	129,00€	124,00€	119,00€	114,00€
Komplettpreis mit Hochzeitsbuffet	136,00€	129,00€	124,00€	119,00€	114,00€

- für **Cateringhochzeiten an einem Freitag oder einem anderen Tag außer Samstag, gibt es von August-April 10,00€ Rabatt pro erw. Gast auf die Pauschalen**
- die Beträge in Klammern kommen bei Auswahl der Gerichte noch zur Pauschale dazu
- für die Preisstaffelung zählen nur die erwachsenen Gäste

Preisliste für Hochzeiten 2026.

Die Preise für Hochzeitsfeiern im Gasthof Lachner selbst (Hochzeitssaal+ Stadl) finden sie unter www.gasthof-lachner.de (Link „Bankettmappe online“)

im Cateringpauschalpreis ist enthalten:

(gültig ab dem Sektempfang – 0.00Uhr)

- > Getränke beim Sektempfang (siehe Auswahl oben)
- > Filterkaffee am Nachmittag von uns / Tellergeld für Kuchen (d.h. Kuchen dürfen selbst gebracht werden)
- > 1 Rotwein, 1 Weißwein, Wasser (Teinacher Gourmet medium und still)
Helles Bier(Marke nach Wunsch), Weißbier(Marke nach Wunsch), alkoholfreies Weißbier,
Spezi, weißes Limo, Coca Cola Zero, Coca Cola, Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft
- > Brautentführung mit 2 verschiedenen Weißweinen, Wasser
- > Buffet oder Menü zum Abendessen
- > Papierserviette
- > Miete für Geschirr, Gläser, Besteck, alle Arbeitsgeräte und -tische,
- > Arbeitsstunden des Personals(Köche, Bedienungen, Schankkellner...) bis 0.00Uhr inkl. Auf- und Abbau

Extraleistungen:

Tischdecke pro Tisch/Tafel:	5,00€/Tisch
Stoffserviette:	1,50€/Stück
Flatrate: Hugo, Sekt und Aperol-Spritz	2,00€ pro erw. Gast
Flatrate: Hugo, Sekt, Aperol-Spritz, Lillet Wildberry	2,50€ pro erw. Gast
Kaffeevollautomat mit Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato	130,00€/pauschal inkl. Getränke

Aperitif oder Sekt zum Empfang

Klassischer Sektempfang

(+0,00€)

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

Aperitif Cocktails:

(+1,00€)

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

Es sind auch beide Varianten (Sekt und Aperitif -Cocktails) miteinander kombinierbar

Schnäpse, Longdrinks & Co

**Preise mit Sternchen*falls der Gast selbst zahlen soll,
Preise ohne Sternchen falls das Brautpaar die Drinks übernimmt**

möglich sind pro Veranstaltung 3 verschiedene Schnäpse und 2-3 verschiedene Longdrinks

Variante 1: Ausschank von uns von der Theke in der Location

Variante 2: Ausschank von uns mit extra gemieteter Bar(nur wenn das Brautpaar Schnäpse übernimmt)
(Aufpreis für Miete der Bar bei Variante 2: ca. 150-250€ ja nach dem welches Modell-siehe GS-Eventverleih-

Variante 3: Tisch zur Selbstbedienung, Alkohol bringt das Brautpaar
nur Gläsermiete pro Longdrinkglas oder Schnapsglas (0,50€)
Eiswürfel, Beigetranke, Gurken, Limetten.. vom Gasthof Lachner pauschal für 50,00€
diese Variante ist nur für einfache Longdrinks geeignet!

Variante 4: „ Schnaps und/oder Longdrinkverbot“ (:
selten genommen, kommt aber dennoch vor bei Brautpaaren, die fürchten, dass die Party zu sehr „eskaliert“ (:

Longdrinks:

„New Wave“: Moscow Mule/Gin Tonic/Munich Mule/Horses Neck..... usw.
„Old school“: Jack-Cola, Asbach Cola, Wodka-Lemon, Wodka-Redbull...usw.
(7,50€)/ (*8,50€)

Schnäpse:

normal: Williams Birne, Ramazzotti, Frangelico, Baileys, Jägermeister, Grappa
(2,00€)/(*2,50€)

edel: Prinz alte Williams Birne, alter Laux, edler Himbeer.....
(3,80€)/(*3,80€)

Schnapsrunde nach dem Essen möglich:
Die Servicekraft geht mit dem „Maketenderkörbchen“ an die Tische und schenkt auf Wunsch ein