

# Bankettmappe



*Unser Saal mit runden Tischen*



*Mittleren Teil der Terrasse (direkt am Saal)*



*Heustadl für Brautentführung*

# Getränkepreisliste

(für Geburtstage, Taufen, Weihnachtsfeiern...)  
(falls keine Pauschale auch für Hochzeiten)

	<b>Mengeneinheit:</b>	<b>Preis :</b>
<b>Getränke:</b>		
Pils	0,33l	3,30€
Helles, Radler	0,5l	3,30€
Weißbier, Ruß	0,5l	3,30€
Dunkles Bier	0,5l	3,30€
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,30€
Leichtes Weißbier	0,5l	3,30€
Spezi	0,5l	3,30€
Spezi	0,2l	2,50€
Wasser	0,5l	3,30€
Fruchtsaftschorle	0,5l	3,30€
Coca Cola	0,2l	2,50€
Orangensaft, Apfelsaft	0,2l	2,50€
Fl. Wasser Teinacher Gourmet	0,75l	4,90€
<b>Schnäpse:</b>		
Klare (Willi, Obstler, )	2 cl	2,00€
Alter Willi, Marille.....	2 cl	3,80€
Ramazotti etc.	2 cl	2,00€
Rüscherl		2,80€
Longdrinks (Whisky Cola, Vodka D)		6,50€
Spezielle Spirituosen auf Anfrage		
<b>Kaffee und Kuchen Nachmittag:</b>		
Tellergeld f. Kuchen+ Kaffee pauschal		4,80€(Geburtstage) 6,50€(Hochzeiten)
Haferl Heiße Schokolade		3,30€
Espresso		2,20€
Latte, Milchkaffee, Cappucino		3,30€
Tasse Kaffee		3,30€
<b>Sektempfang:</b>		
Prosecco mit Aperol, Holler, O-Saft oder pur (10cl)		3,40 €(Geburtstage/Glas) 4,90€ (für Hochzeiten Sekflatrate pro Gast, nur falls keine Gesamtpauschale

# 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

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

## Vorspeisen

Erlesene Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons  
(7,50€)

Antipastiauswahl (am Tisch eingesetzt)  
mit marinierten Pilzen, Paprika, Oliven, Zucchini, Artischocken und Auberginen  
(8,50€)  
+Parmaschinken und Parmesan  
(+1,50€)

Carpaccio vom Rind mariniert mit Trüffelvinigrette  
mit Parmesan, Pinienkernen und Salatbukett  
(9,80€)

Semmelknödelcarpaccio mit gebratenen Pilzen  
in Tomaten-Kräutervinaigrette  
(9,00€)

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  
(9,00€)

Vorspeisen aus der saisonalen Karte  
(s.u.)

# Suppen

Pfannkuchensuppe  
(3,90€)

Leberknödelsuppe  
(3,90€)

Festtagssuppe  
(4,20€)

Pastinakenschaumsüppchen mit Fischnockeri  
(4,20€)

Kremsuppe von geräucherter Süsskartoffel  
dazu Spieß von marinierten Gemüsen  
(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  
(15,40€)

Gebrautes Doradenfilet  
auf Kartoffelpüree mit gebackenen Kirschtomaten und Zuckerschoten  
(15,40€)

Butterfischmedallions in der Kräuter-Eihülle  
mit gelber Paprikasoße und Wildreis  
(13,80€)

Seesaibling auf Rahmspitzkraut  
mit Petersilienkartoffeln und Broccoli  
(15,40€)

Kross gebratenes Zanderfilet  
mit Perlgraupenrisotto und Kirschtomaten  
(15,40€)

Kabeljaufilet in der Kartoffelkruste gebraten  
mit rahmigem Blattspinat und Babykartoffeln  
(15,90€)

Lachsfilet in Rieslingsoße  
mit Karotten-ZucchiniGemüse und feinen Tagliatelle  
(15,40€)

Roulade vom Bachsaiblingsfilet  
mit Zitronen,- Kapern,- Kräuterfüllung auf Schnittlauchvelouté und glacierten Kartoffeln  
(18,00€)

andere Fische gerne auf Anfrage  
oder  
Fischgerichte aus der saisonalen Karte

# Hauptgerichte

(Seite 1/2)

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

Schweinekrustenbraten mit zweierlei Knödel  
(9,80€)

Burgunderbraten  
mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse  
(11,80€)

Geschmorter Ochs  
mit Semmel- und Kartoffelknödel  
(12,60€)

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Rahmpilzen  
(13,50€)

Piccata und Saltim bocca von der Pute  
auf Paprika – Zucchini-gemüse und Kartoffelgratin  
(12,80€)

Gebratene Maishähnchenbrust auf Ratatouille  
mit Tagliatelle  
(12,20€)

Schweinefilet in Schwammerlsoße  
mit Spätzle und Broccoli  
(13,90€)

Schweinefilet im Speckmantel in Cognac-Pfeffersoße  
mit Gemüsebukett und Herzoginkartoffeln  
(13,90€)

Langsam gesottener Tafelspitz  
mit Rahmwirsing, Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und  
frisch geschabten Meerrettich  
(13,90€)

Hirschbraten aus der Keule (Sept-Dez)  
mit Steinpilz-Serviettenknödel und Speckrosenkohl  
(15,90€)

¼ Ente  
mit Kartoffelknödel und Blaukraut  
(13,40€)

Zwiebelrostbraten  
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin  
(16,40€)



# Hauptgerichte

(Seite 2/2)

Rinderlende(medium)  
mit mediterranem Gemüse und gefüllten Babykartoffeln  
(16,40€)

Wiener Schnitzel(vom Kalb!)  
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren  
(16,90€)

Rosa gebratene Kalbslende im Kräutermantel  
mit Tagliatelle, Babygemüse, Waldpilzrahm und Trüffeljus  
(24,90€)

Rinderfilet unter der Senf-Zwiebelkruste in Schalottenjus  
mit Kartoffelmousseline und Gemüsebündel  
(19,80€)

Gratinierter Lammrücken in Rosmarinjus  
mit zweierlei Bohnen und gratinierten Kartoffeln  
(22,00€)

Rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Pfefferjus  
mit salzigem Grießknödel, Boccoli und Cassisblaukraut  
(18,90€)

Hirschrücken am Stück gebraten unter der Nusskruste(Sept-Dez)  
mit Kartoffelplätzchen und zweierlei Sellerie  
(23,50€)

Tranche von rosa gebratener Kalbslende  
mit Sellerie-Apfel-Gemüse, Pecannüssen und getrüffeltem Kartoffelstampf  
(24,90€)

Dreierlei vom Rind  
an Kräuterschaum, Vanillekarotte und Petersilienwurzelpüree  
(22,00€)

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, Avocadosalat und Rosmarin-Crostini  
(9,00€)

\*\*\*\*\*

Karotten-Ingwer-Suppe  
mit Kokosschaum, Granatapfelkernen, Koriander  
(4,20€)

Kremsuppe von roten Linsen  
mit Apfel-Nuss-Crumble  
(4,20€)

\*\*\*\*\*

Im Ofen gebackene Hirse  
mit geschmorter Paprika und gefüllter Zucchini  
(12,20€)

Kartoffel-Kräuter-Tarte  
mit Kürbisgemüse und Erbsen-Minz-Soße  
(12,20€)

Wirsing-Tascherl  
mit Süsskartoffeln und Perlgraupen gefüllt auf geschmortem Gemüse ragout  
(12,20€)

\*\*\*\*\*

Zitronengras-Kokos-Milchreis mit Papaya und kandierter Ananas  
(6,90€)

Melonensalat mit Minze, Granatapfelkerne und Mangosorbet  
(6,90€)

Nuss-Brownie mit bunten Trauben und Mandelschaum  
(6,90€)

# 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  
(9,80€)

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  
(5,80€)

Weißes Tomatenrahmsupperl  
mit Parmaschinkenschöberl und Basilikum  
(5,20€)  
\*\*\*\*\*

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

Gebratenes Filet vom Kabeljau  
mit CousCous, getrockneten Tomaten und gegrilltem grünen Spargel  
(15,90€)

Tranchierter Jungschweinerücken  
auf Spätzle-Spargelpfanne, Tomaten und Kresse  
(13,90€)

Mit Frühlingskräutern gefüllte Kalbsröllchen  
auf Linguine im Tomaten-Basilikumsud und Erbsen  
(18,50€)  
\*\*\*\*\*

Variation von Erdbeer & Rahbarber  
(8,00€)

Geeistes Erdbeersüppchen mit Joghurt-Limettensorbet und Holunderschaum  
(6,90€)

Topfenstrudel an Rhabarber, Vollmilchschokoladeneis und Pistazien-Crumble  
(6,90€)

## Sommer (ca. Juni-August)

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

Rose vom hausgebeizten Lachs  
an Apfel-Frischkäse-Mille Feuille und feinem Fenchelsalat  
(9,80€)

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

Gurken-Kaltschale  
mit hausgeräucherter Lachsforelle  
(5,20€)

Erbsenkrem-Supperl  
mit Sauerrahm und Minze  
(4,20€)  
\*\*\*\*\*

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

Lachsfilet im Zitronen-Kräutermantel  
auf gebutterten Linguine und Zucchini-perlen  
(15,40€)

Maishähnchenbrust Supreme  
an Rotwein-Zwiebel-Soße mediterranem Gemüse und Polentaplätzchen  
(14,20€)

Rinderlende unter der Kräuter-Sesam-Kruste  
mit gebratenem Pak Choi und Eiernudeln  
(16,40€)  
\*\*\*\*\*

Variation von der Aprikose  
(8,00€)

Maracuja-Törtchen, Ananas-Papaya-Chutney, Tonkabohneneis, Orangenkrokant  
(6,90€)

Kirsch-Crumble an Vanille-Topfenkrem, Zimtblüteneis und Kakaoknusper  
(6,90€)

## Herbst (ca. September-November)

Rosa Kalbstafelspitz  
an Kürbiskern-Vinaigrette, karamellierte Kerne und süß-saurer Kürbis  
(9,80€)

Gedämpftes Welsfilet  
auf marinerten Kartoffelscheiben und Linsen-Vinaigrette  
(9,80€)

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

Kürbis-Kokos-Curry-Suppe  
mit Hähnchen-Limonen-WanTan  
(5,80€)

Pastinakencremsuppe  
mit Petersilienschaum und geschrotetem Pumpernickel  
(5,20€)  
\*\*\*\*\*

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

Zanderfilet „Winzerin Art“  
auf Champagnerkraut und Pinienkern-Kartoffelpüree  
(15,40€)

Schweinefiletmedaillons  
mit sautierten Pilzen, Cognacrahmsouße, und Kräuter-Nuss-Spätzle  
(13,90€)

geschmorte Ochsenbackerl  
an Gewürz-Rotwein-Souße, gebutterten Karotten und Kartoffelstampf  
(15,60€)  
\*\*\*\*\*

Variation vom Apfel  
(8,00€)

Nougatmus an Weißwein-Birne, Kakaosorbet und Vanille-Butter-Hippe  
(6,90€)

lauwarmer Schokoladenkuchen an Ananasragout und Mangosorbet  
(6,90€)

## Winter (ca. Dezember-Februar)

Geräucherte Entenbrust  
auf Apfel-Sellerie-Salat mit Walnüssen und Feldsalat  
(9,80€)

Roastbeef vom Rind  
an Schwarzwurzelsalat, Preiselbeer-Crème fraîche, Rosenkohlblätter  
(9,80€)

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

Cappuccino von der Marone  
mit Maronen-Cantuccini  
(6,20€)

Klare Suppn vom Wild  
mit Hirschmaultaschen und Wurzelgemüse  
(6,20€)  
\*\*\*\*\*

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

Kross gebratenes Forellenfilet  
auf Holunderbeerensoße, Kürbiskraut und Zimt-Gnocchi  
(17,40€)

Mit Honig und Rosmarin glaciertes Spanferkel  
dazu Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelgratin  
(15,40€)

Duett vom Hirsch  
auf Rahmwirsing, Esskastanien und Rosmarin-Kroketten  
(18,90€)  
\*\*\*\*\*

Variation von der Nuss  
(8,00€)

Crème Brûlée von der Espresso Bohne mit Feigen und Karamell-Salz-Eis  
(6,90€)

Orangen-Topfenknödel mit Glühwein-Zwetschgen und Mohnreis  
(6,90€)

# 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 arrabiata  
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  
Tiramisù(je nach Jahreszeit)  
Espressomousse

# Desserts

## einfache Desserts:

Bayrische Creme  
mit marinierten Beeren  
(6,90€)

Tiramisu  
(6,90€)

Tableronemousse mit  
Himbeermark und Früchten  
(6,90€)

Topfenschaum mit Gewürzorange  
und Honig-Mandelhippen  
(6,90€)

Passionsfruchtschnitte  
mit Mango – Papayagout  
(6,90€)

## Dessert "Kompositionen"

Dessertvariation selbst zusammengestellt  
(3 verschiedene Dessert auf einem Teller serviert)  
(8,00€)

Gebratene Ananas an Zimt-Nage, Sauerrahmeis und Kakao-Butter-Hippe  
(9,00€)

Variation vom Topfen  
mit Biskuit-Moos und Tamarillo  
(9,00€)

Dessert aus der saisonalen Menükarte  
(s.o.)

Caramelierter Schmandcake  
mit Maracuja, Limetten-Joghurtsorbet und Nüssen  
(9,00€)

Quartett von belgischer Schokolade  
(10,00€)

# Dessertbuffet

Die Nachspeisen können Sie selbst für Ihr Dessertbuffet zusammenstellen:  
bis 80 Personen 3 verschiedene ab 80 Personen 4 verschiedene Nachspeisen  
frischer Obstsalat(je nach Saison)

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

usw.....

# zum Sektempfang

## Canapées

# Schinken, Salami, Käse, Obazda, Schnittlauchfrischkäse.....  
(1,30€)

# Parmaschinken, Schwarzgeräuchertem, Roastbeef, gebeiztem Lachs, geräucherter Forelle  
(1,50€)

## Bruchetta (geröstetes Ciabatta)

# klassisch(Tomate), mariniertem Gemüse  
(1,30€)

# gebratener Artischocke und Scampi  
(2,30€)

## Fingerfood:

# Tramezzini-Röllchen gefüllt mit Oliven, Parmaschinken und Rucola  
(2,60€)

# Wraps gefüllt mit Curry-Hähnchenkrem und Zuckerschoten  
(2,60€)

# Mini Windbeutel gefüllt mit Ziegenkäsekrem und getrockneter Birne  
(2,60€)

# Pumpernickel Taler gefüllt mit Radiserl-Frischkäse und Schnittlauch  
(2,60€)

## Mini Tumbler(kleine Gläschen):

# geliertes Gurkensupperl mit pikantem Paprikasalat  
(2,60€)

# Brotsalat mit Tomaten, Kräutern und Oliven  
(2,60€)

# Geflügelleber Creme brûlée mit roter Zwiebel-Marmelade  
(2,60€)

# Shrimpsalat mit Lauchzwiebel, Chili und engl. Sellerie  
(2,60€)

## Spoons:

# gegrillte Garnele auf Ananas-Papaya-Chutney  
(2,60€)

# Auberginen-Tatar an Gewürzbrot-Chip und Koriander  
(1,90€)

# Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Sesam-Mayo und Thaispargel  
(2,60€)

# Tatar vom Rinderfilet mit Avocado  
(2,60€)

# zum Kuchenbuffet

## Partysemelhälften:

Salami/Käse/Obazda/Aufschnittwurst/ Käse  
(1,90€)

## 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  
(3,90€)

scharfe Gulaschsuppe  
(4,50€)

Kartoffelsuppe mit Würstel  
(3,90€)

Bayrisches Brotzeitbrett mit Schwarzgeräuchertem, Salami Käse, Leberwurst, Presssack, Gurken , Obazda.....  
(3,90€)

Currywurst  
mit Semmel  
(4,50€)

(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	67,00€	66,00€	65,00€	64,00€	61,00€	58,00€
Komplettpreis mit 4 Gänge	71,00€	70,00€	69,00€	68,00€	65,00€	62,00€

**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 6,00€ Rabatt**

**Hochzeiten in den Monaten Dezember-März 7,00€ Rabatt**

**Hochzeiten an einem Samstag im Mai, Juni, Juli, September 3,00€ Aufschlag**

-für die Preisstaffelung zählen nur die erwachsenen Gäste

## Im Pauschalpreis ist außer dem Menü enthalten:

- > Sektempfang
- > Kaffee von uns / Kuchen in Eigenregie
- > 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, Knabbergeback

# Hochzeitspauschalpreis

(Erklärung zur genauen Berechnung für unsere Brautpaare)

3Gang Menü:

Suppe(b.5,00€)

\*\*\*\*\*

2 verschiedene Hauptgerichte zur Wahl (b. 12,00€)

\*\*\*\*\*

Dessert (b. 7,00€ )

---

4 Gang Menü:

Vorspeise (b.7,50€)

\*\*\*\*\*

Suppe oder Zwischengang nach Wahl (b.5,00€)

\*\*\*\*\*

2 Hauptgerichte zur Wahl(b.12,00€)

\*\*\*\*\*

Dessert(b.7,00€)

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 ja jeder nur 1 Hauptgericht isst und 2 zur Auswahl stehen.

## Beispiel für Hochzeitspauschalen 3 Gang:

1 Gang: Hochzeitssuppe: 4,20€ (ohne Aufpreis)

2Gang: Schweinefilet.... 13,90€ (0,95€ Aufpreis) und Lachsfilet.....(1,70€ Aufpreis)

3 Gang: Bayrische Creme mit.....6,90€ (ohne Aufpreis)

## Beispiel für Hochzeitspauschale 4 Gang:

1Gang: Rosa Kalbstafelspitz.....9,80€(2,40€ Aufpreis)

2 Gang: Kräuterschaumsüppchen mit Flusskrebse...5,80€(0,80€ Aufpreis)

3Gang: Duett vom Hirsch 18,90€(3,45€ Aufpreis) / Zanderfilet.... 15,40€(1,70€ Aufpreis)

4 Gang: Dessertvariation: 8,00€ (1,00€ Aufpreis)



# Sonstiges

## Pauschalpreise für Kinder

Kinder 1 bis 4 Jahre : 10,00€

Kinder von 5-12 Jahre : 20,00€

## Pauschalpreis

- gültig von Ankunft der Gäste bis **24.00Uhr**
- nicht mit im Pauschalpreis sind Spirituosen, Longdrinks usw., Stoffserviette
- gerne können Sie Weine selber bringen, in diesem Fall wird die Pauschale 2,00€ billiger

## 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 können auf Anfrage extra bestellt werden Preis: 4,90€ 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 ob und wie viele Zimmer wir für den Termin für Sie vorreservieren sollen.
- feste Reservierung der Zimmer: siehe Bettenbelegungsplan

## Weine

- Unsere Weine (sind in der Pauschale inklusive)  
(2 Weißweine + 2 Rotweine)  
gerne dürfen sie unsere Weine vorher probieren
- Sie können Weine gerne auch selber mitbringen  
unsere Pauschale würde 2,00€ billiger werden/ falls keine Pauschale berechnen wir 10,50€ Korkgeld pro Flasche(0,75l)
- beim Brautverziehen gibt's einen Weißwein + oder einen 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: 78€/ab 2 Nächte 72€

Einzelzimmer mit Dusche: 59€ ab/ 2 Nächte 48€

Zweibettzimmer mit Etagedusche 50€

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**

\_\_\_\_\_