

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-Limettensorbet 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, Cognacrahmsauce, und Kräuter-Nuss-Spätzle
(17,00€)

geschmorte Ochsenbackerl
an Gewürz-Rotwein-Sauce, 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 Kirschsaure

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	84,00€	83,00€	82,00€	81,00€	79,00€	77,00€
Komplettpreis mit 4 Gänge	88,00€	87,00€	86,00€	85,00€	83,00€	81,00€

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 2025

Preisliste 2026 + 1,00€ bis 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

HochzeitSPAUSCHALPREIS

(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 HochzeitSPAUSCHALEN 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 HochzeitSPAUSCHALE 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)			
Zimmer(über der Gaststube)			
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)