

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
(+0,00€)

Antipastiauswahl (am Tisch eingesetzt)
mit marinierten Pilzen, Paprika, Oliven, Zucchini, Artischocken und Auberginen
(+0,00€)
+Parmaschinken und Parmesan
(+0,00€)

Carpaccio vom Rind mariniert mit Trüffelvinigrette
mit Parmesan, Pinienkernen und Salatbukett
(+0,00€)

Semmelknödelcarpaccio mit gebratenen Pilzen
in Tomaten-Kräutervinaigrette
(+0,00€)

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
(+0,00€)

Suppen

Pfannkuchensuppe
(+0,00€)

Leberknödelsuppe
(+0,00€)

Festtagssuppe
(+0,00€)

Pastinakenschaumsüppchen mit Fischnockel
(+0,00€)

Kremsuppe von geräucherter Süsskartoffel
dazu Spieß von marinierten Gemüsen
(+0,00€)

Bouillabaisse
von Edelfischen und Gemüsen mit Safran dazu Sauce Rouille und Weißbrot
(+4,00€)

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

Hauptgerichte

(Fisch)

Lachsforellenfilet auf Kohlrabigemüse
und Petersilienkartoffeln und Trüffelschaum
(+0,00€)

Gebratenes Doradenfilet
auf Kartoffelpüree mit gebackenen Kirschtomaten und Zuckerschoten
(+0,00€)

Butterfischmedallions in der Kräuter-Eihülle
mit gelber Paprikasoße und Wildreis
(+0,00€)

Seesaibling auf Rahmspitzkraut
mit Petersilienkartoffeln und Broccoli
(+0,00€)

Kross gebratenes Zanderfilet
mit Perlgraupenrisotto und Kirschtomaten
(+0,00€)

Kabeljaufilet in der Kartoffelkruste gebraten
mit rahmigem Blattspinat und Babykartoffeln
(+0,00€)

Lachsfilet in Rieslingsoße
mit Karotten-Zucchini Gemüse und feinen Tagliatelle
(+0,00€)

Roulade vom Bachsaiblingsfilet
mit Zitronen,- Kapern,- Kräuterfüllung auf Schnittlauchvelouté und glacierten Kartoffeln
(+0,00€)

andere Fische gerne auf Anfrage oder Fischgerichte aus der saisonalen Karte

Hauptgerichte

(Fleisch 1/2)

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

Schweinekrustenbraten mit zweierlei Knödel
(+0,00€)

Burgunderbraten
mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse
(+0,00€)

Geschmorter Ochs
mit Semmel- und Kartoffelknödel
(+0,00€)

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Rahmpilzen
(+0,00€)

Piccata und Saltim bocca von der Pute
auf Paprika – Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin
(+0,00€)

Gebratene Maishähnchenbrust auf Ratatouille
mit Tagliatelle
(+0,00€)

Schweinefilet in Schwammerlsoße
mit Spätzle und Broccoli
(+0,00€)

Schweinefilet im Speckmantel in Cognac-Pfeffersoße
mit Gemüsebukett und Herzoginkartoffeln
(+0,00€)

Langsam gesottener Tafelspitz
mit Rahmwirsing, Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und
frisch geschabten Meerrettich
(+0,00€)

Hirschbraten aus der Keule (Sept-Dez)
mit Steinpilz-Serviettenknödel und Speckrosenkohl
(+0,00€)

¼ Ente
mit Kartoffelknödel und Blaukraut
(+0,00€)

Zwiebelrostbraten
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
(+0,00€)

Hauptgerichte

(Fleisch 2/2)

Rinderlende(medium)
mit mediterranem Gemüse und gefüllten Babykartoffeln
(+0,00€)

Wiener Schnitzel(vom Kalb!)
mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
(+0,00€)

Rosa gebratene Kalbslende im Kräutermantel
mit Tagliatelle, Babygemüse, Waldpilzrahm und Trüffeljus
(+2,50€)

Rinderfilet unter der Senf-Zwiebelkruste in Schalottenjus
mit Kartoffelmousseline und Gemüsebündel
(+1,50€)

Gratinierter Lammrücken in Rosmarinjus
mit zweierlei Bohnen und gratinierten Kartoffeln
(+1,50€)

Rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Pfefferjus
mit salzigem Grießknödel, Boccoli und Cassisblaukraut
(+0,00€)

Hirschrücken am Stück gebraten unter der Nusskruste(Sept-Dez)
mit Kartoffelplätzchen und zweierlei Sellerie
(+2,00€)

Tranche von rosa gebratener Kalbslende
mit Sellerie-Apfel-Gemüse, Pecannüssen und getrüffeltem Kartoffelstampf
(+2,50€)

Drei vom Rind
an Kräuterschaum, Vanillekarotte und Petersilienwurzelpüree
(+2,50€)

Vegane Gerichte

Gegrillte Wurzelgemüse
in Apfelessig, Leinöl, Schnittlauch, Pflücksalat
(+0,00€)

Marinierte Rote Beete
in Walnuss-Himbeer-Vinaigrette mit Granatapfelkernen
und bunten Salaten
(+0,00€)

Carpaccio von der Mango
an Tomatensalsa, Avocadosalat und Rosmarin-Crostini
(+0,00€)

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Kokosschaum, Granatapfelkernen, Koriander
(+0,00€)

Kremsuppe von roten Linsen
mit Apfel-Nuss-Crumble
(+0,00€)

Im Ofen gebackene Hirse
mit geschmorter Paprika und gefüllter Zucchini
(+0,00€)

Kartoffel-Kräuter-Tarte
mit Kürbisgemüse und Erbsen-Minz-Soße
(+0,00€)

Wirsing-Tascherl
mit Süsskartoffeln und Perlgrauen gefüllt auf geschmortem Gemüseragout
(+0,00€)

Zitronengras-Kokos-Milchreis mit Papaya und kandierter Ananas
(+0,00€)

Melonensalat mit Minze, Granatapfelkerne und Mangosorbet
(+0,00€)

Nuss-Brownie mit bunten Trauben und Mandelschaum
(+0,00€)

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-Vinigrette
(+0,00€)

Gebratener grüner Spargel
mit Radieserl-Vinaigrette und geräuchertem Schinken
(+0,00€)

Mus von geräucherter Forelle
auf Schwarzbrot, eingelegter Kohlrabi und Schnittlauchkrem
(+0,00€)

Kräuterschaumsüppchen
mit Flusskrebse und Croûtons
(+0,00€)

weißes Tomatenrahmsupperl
mit Parmaschinkenschöberl und Basilikum
(+0,00€)

Linguine in Orangen-Butter mit Zucchini und Ziegenkäse
(+3,80€)
(Aufpreis wenn als Zwischengang statt Suppe)

Gebratenes Filet vom Kabeljau
mit CousCous, getrockneten Tomaten und gegrilltem grünen Spargel
(+0,00€)

Tranchierter Jungschweinerücken
auf Spätzle-Spargelpfanne, Tomaten und Kresse
(+0,00€)

Mit Frühlingskräutern gefüllte Kalbsröllchen
auf Linguine im Tomaten-Basilikumsud und Erbsen
(+2,00€)

Variation von Erdbeer & Rhabarber
(+0,00€)

Geeistes Erdbeersüppchen mit Joghurt-Limettensorbet und Holunderschaum
(+0,00€)

Topfenstrudel an Rhabarber, Vollmilchschokoladeneis und Pistazien-Crumble
(+0,00€)

Sommer (ca. Juni-August)

Orientalisch marinierte Auberginen
an Fetakäse, Humus, Zitrone und Koriander
(+0,00€)

Rose vom hausgebeizten Lachs
an Apfel-Frischkäse-Mille Feuille und feinem Fenchelsalat
(+0,00€)

Marinierter Schweinebauch
an Gurken-Melonen-Minz-Salat
(+0,00€)

Gurken-Kaltschale
mit hausgeräucherter Lachsforelle
(+0,00€)

Erbsenkrem-Supperl
mit Sauerrahm und Minze
(+0,00€)

Kichererbsen-Curry mit Tomaten und Koriander
(+3,80€)
(Aufpreis wenn als Zwischengang statt Suppe)

Lachsfilet im Zitronen-Kräutermantel
auf gebutterten Linguine und Zucchini-perlen
(+0,00€)

Maishähnchenbrust Supreme
an Rotwein-Zwiebel-Soße mediterranem Gemüse und Polentaplätzchen
(+0,00€)

Rinderlende unter der Kräuter-Sesam-Kruste
mit gebratenem Pak Choi und Eiernudeln
(+0,00€)

Variation von der Aprikose
(+0,00€)

Maracuja-Törtchen, Ananas-Papaya-Chutney, Tonkabohneneis, Orangenkrokant
(+0,00€)

Kirsch-Crumble an Vanille-Topfenkrem, Zimtblüteneis und Kakaoknusper
(+0,00€)

Herbst (ca. September-November)

Rosa Kalbstafelspitz
an Kürbiskern-Vinaigrette, karamellierte Kerne und süß-saurer Kürbis
(+0,00€)

Gedämpftes Welsfilet
auf marinierten Kartoffelscheiben und Linsen-Vinaigrette
(+0,00€)

Kürbis-Quiche
mit Feigen, Nüssen und Feldsalat
(+0,00€)

Kürbis-Kokos-Curry-Suppe
mit Hähnchen-Limonen-WanTan
(+0,00€)

Pastinakencremsuppe
mit Petersilienschaum und geschrotetem Pumpernickel
(+0,00€)

Knödel-Trio mit Nussbutter und Parmesan
(+3,80€)

(Aufpreis nur wenn als Zwischengang statt Suppe)

Zanderfilet „Winzerin Art“
auf Champagnerkraut und Pinienkern-Kartoffelpüree
(+0,00€)

Schweinefiletmedaillons
mit sautierten Pilzen, Cognacrahmsauce, und Kräuter-Nuss-Spätzle
(+0,00€)

geschmorte Ochsenbackerl
an Gewürz-Rotwein-Soße, gebutterten Karotten und Kartoffelstampf
(+0,00€)

Variation vom Apfel
(+0,00€)
Nougatmus an Weißwein-Birne, Kakaosorbet und Vanille-Butter-Hippe
(+0,00€)

lauwarmer Schokoladenkuchen an Ananasragout und Mangosorbet
(+0,00€)

Winter (ca. Dezember-Februar)

Geräucherte Entenbrust
auf Apfel-Sellerie-Salat mit Walnüssen und Feldsalat
(+0,00€)

Roastbeef vom Rind
an Schwarzwurzelsalat, Preiselbeer-Crème fraîche, Rosenkohlblätter
(+0,00€)

Ziegenkäsemus
auf winterlichen Salaten mit Trauben und Nüssen
(+0,00€)

Cappuccino von der Marone
mit Maronen-Cantuccini
(+0,00€)

Klare Supp'n vom Wild
mit Hirschmaultaschen und Wurzelgemüse
(+0,00€)

Kartoffel-Thymian-Stampf mit Karotten und winterlicher Bratwurst
(+3,80€)

(Aufpreis nur wenn als Zwischengang statt Suppe)

Kross gebratenes Forellenfilet
auf Holunderbeerensoße, Kürbiskraut und Zimt-Gnocchi
(+0,00€)

Mit Honig und Rosmarin glaciertes Spanferkel
dazu Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelgratin
(+0,00€)

Duett vom Hirsch
auf Rahmwirsing, Esskastanien und Schnupfnudeln
(+2,00€)

Variation von der Nuss
(+0,00€)

Crème Brûlée von der Espresso Bohne mit Feigen und Karamell-Salz-Eis
(+0,00€)

Orangen-Topfenknödel mit Glühwein-Zwetschgen und Mohneis
(+0,00€)

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 Champignonsoße 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
Geschnetzertes 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
Tobleronemousse 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
(+0,00€)

Tiramisu
(+0,00€)

Tableronemousse mit
Himbeermark und Früchten
(+0,00€)

Topfenschaum mit Gewürzorange
und Honig-Mandelhippen
(+0,00€)

Passionsfruchtschnitte
mit Mango – Papayagout
(+0,00€)

Dessert "Kompositionen"

Dessertvariation selbst zusammengestellt
(3 verschiedene Dessert auf einem Teller serviert)
+0,00€

Gebratene Ananas an Zimt-Nage, Sauerrahmeis und Kakao-Butter-Hippe
(+0,00€)

Variation vom Topfen
mit Biskuit-Moos und Tamarillo
(+0,00€)

Dessert aus der saisonalen Menükarte
(s.o.)

Caramelierter Schmandcake
mit Maracuja, Limetten-Joghurtsorbet und Nüssen
(+0,00€)

Quartett von belgischer Schokolade
(+1,00€)

Dessertbuffet

Dessertbuffet

(+0,00€)

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/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
(4,50€)

scharfe Gulaschsuppe
(6,50€)

Kartoffelsuppe mit Würstel
(3,90€)

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 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) 2024

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	103,50€	101,50€	99,50€	94,50€	89,50€
Komplettpreis mit 4 Gänge Menü	107,50€	105,50€	103,50€	98,50€	93,50€
Komplettpreis mit Hochzeitsbuffet	107,50€	105,50€	103,50€	98,50€	93,50€

- die Beträge in Klammern kommen bei Auswahl der Gerichte noch zur Pauschale dazu
-für die Preisstaffelung zählen nur die erwachsenen Gäste

Preisliste für gilt für Hochzeiten 2025.
2026 + 2,50€ für die Pauschalen

**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
 - > Stoffserviette
 - > Miete für Geschirr, Gläser, Besteck, alle Arbeitsgeräte+-tische,
- > Arbeitsstunden des Personals(Köche, Bedienungen, Schankkellner...) bis 0.00Uhr inkl. Auf- und Abbau

-Aufpreis pro Verlängerungsstunde(ab 0.00Uhr) pro Gast(Gästezahl vom Beginn der Feier)

(inkl. Arbeitsstunden, Getränke...)

(5,90€)

-Kaffeevollautomat mit Cappuccino, Espresso, Latte macchiato kann zusätzlich gemietet werden

Aufpreis incl. Miete für Tassen und Getränke:

(130,00€)

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

Ramazotti 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 (0,37€)
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.
(6,50€)/ (*7,50€)

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