



Details & Informationen


Landmann

Liebe Gäste des Landmanns

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus.

Sie haben einen Anlass und planen diesen zu feiern oder eine Veranstaltung zu organisieren? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir haben Ihnen zur Entscheidungsfindung und Planung im Folgenden bereits wesentliche, allgemeine Informationen zu jeglichen Veranstaltungen in unserem Haus zusammengestellt.

Darüber hinaus finden Sie in unseren Detailinformationen umfangreiche Menüvorschläge, Getränke, All-in-Angebote für Hochzeiten, Preise, etc.

Für weitere Fragen rund um die Planung Ihrer Feier stehen wir Ihnen nach Verfügbarkeit gerne auch kurzfristig mit kompetentem Rat und sehr viel Erfahrung zur Seite. Für eine ausführlichere Hausbesichtigung oder die detaillierte Besprechung Ihrer Feier (= vollständige Veranstaltungsplanung) vereinbaren Sie bitte einen Termin, damit wir uns ausreichend Zeit für Sie nehmen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Planung Ihrer Feier und freuen uns schon auf Ihr Fest.

Danke für Ihr Vertrauen

A handwritten signature in blue ink, consisting of several overlapping loops and a horizontal line, positioned on a light blue background.

Ihre Familie Hofmeier
Juri Schrader & Das Landmann Team

ÜBERBLICK



Allgemeine Veranstaltungsinformationen

Bitte beachten Sie folgende Informationen, die für eine gelungene Feier mit einem möglichst reibungslosen Ablauf sehr wesentlich sind. Für Fragen aller Art stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Besondere Hinweise

Diese Informationen richten sich in erster Linie an Veranstaltungen ab 10 Personen. Bitte vereinbaren Sie immer einen Termin für Ihre Menüabsprache. Die Menüauswahl sollte mit uns bitte mindestens 4 Wochen vor der Veranstaltung schriftlich vereinbart werden. Bei Buffets und Menüs benötigen wir die definitive Personenzahl (Aufteilung in Erwachsene und Kinder) spätestens 7 Tage im Voraus, andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl als Berechnungsgrundlage.

Unsere Räumlichkeiten

Obere Schumann Stube	bis 35 Personen
Schumann Stube	bis 55 Personen
Tagungspavillon	bis 25 Personen
Festzelt (April-Oktober)	bis 130 Personen

Empfang

Genießen Sie Ihren Aperitif auf unserer Terrasse an der Remise inmitten der wunderschönen Natur unseres Naturparkhotels. Sollte das Wetter einmal nicht mitspielen, so bereiten wir Ihren Empfang gerne innen vor. Im Winter können wir Ihnen auch Glühwein oder z.B. heißen Caipirinha bei offenem Feuer auf unserer Terrasse anbieten und somit eine besondere Atmosphäre schaffen.

Weine

In unserer Bankettweinkarte finden Sie wunderbare Essensbegleiter für Ihre Feier. Bitte berücksichtigen Sie, dass die Winzer alljährlich im Frühjahr neue Weine vorstellen oder auch bisherige Weine aus dem Sortiment nehmen. Daher kann sich unsere Weinkarte inhaltlich und preislich im Laufe eines Jahres ändern. Sollten Sie sich für ein All-in-Angebot entscheiden, so dürfen Sie gerne von den mit einem Sternchen (*) versehenen Weinen auswählen.

Festmenü

Unsere Menü- und Buffetvorschläge haben wir sorgsam und mit viel Liebe für Sie zusammengestellt. Sie finden darunter viele heimische Gerichte, aber auch überregionale Köstlichkeiten. Wo immer möglich und sinnvoll, versuchen wir regionale Zutaten zu verwenden und bereiten diese frisch für Sie zu. Nach Ihren Wünschen können wir unsere Menüs auch gerne anders kombinieren oder anpassen. Buffets bieten wir Ihnen gerne ab einer Gruppengröße von 50 Personen an.

ÜBERBLICK



Allgemeine Veranstaltungsinformationen

Unser Küchenchef empfiehlt möglichst ein einheitliches Menü auszuwählen. Damit ist gewährleistet, dass die Speisen zügig serviert werden können. Ausgenommen hiervon sind Vegetarier, Veganer und Allergiker, denen wir eine Alternative anbieten können.

Sollte der Wunsch bestehen, dürfen Sie bei den Hauptspeisen zwischen zwei Alternativen wählen, sofern es sich um kurzgebratene Gerichte handelt, wie z.B. Rinderfilet und Zanderfilet.

Leider ist es uns nicht möglich, mehr als zwei Hauptgerichte vor Ort zur Wahl zu geben, da sich die benötigten Mengen im Vorfeld nicht abschätzen lassen und wir eine Verschwendung von wertvollen Lebensmitteln möglichst geringhalten möchten.

Bedenken Sie bitte auch, dass jede Wahlmöglichkeit naturgemäß immer zu Verzögerungen im Ablauf führen kann. Das gleichzeitige Servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie sich für Ihre Feier wünschen.

Tellergeld

Nach Absprache dürfen Sie gerne Kuchen mitbringen. Unser Tellergeld pro Stück Kuchen beträgt € 2,70.

Korkgeld

Nach Absprache dürfen Sie gerne Ihren Wein oder auch andere alkoholische Getränke mitbringen. Beachten Sie bitte folgendes Korkgeld:

Wein à 0,75l:	€ 24,00
Schaumwein à 0,75l:	€ 25,00
Champagner à 0,75l:	€ 35,00
Spirituosen à 0,7l:	€ 50,00
Magnum Flaschen	€ 70,00

Blumenarrangements /Dekoration

Sehr gerne bestellen wir die Blumen für Sie! Bei größeren Feiern ist es für das individuelle Ambiente sicher ratsam, wenn Sie sich selbst mit Ihrem Floristen oder mit unserer Floristen, Blumenschopf Jana Bühler absprechen (Tel.: +49 (0) 7627 30 235)

Gerne können wir auch den von Ihnen im Vorfeld der Feier überbrachten Blumenschmuck aufbringen. Die Berechnung erfolgt nach Aufwand (Stundensatz € 50,00)

Menükarten

Gerne kümmern wir uns um Ihre Menükarten (€3,- pro Stück). Wir empfehlen eine Menükarte à 2-4 Gäste.

ÜBERBLICK



Allgemeine Veranstaltungsinformationen

Konditionen

Im Verlauf eines Jahres bzw. einer Saison kann es bei bestimmten Bestandteilen unserer Leistungen und auch bei allgemeinen Kosten, wie z.B. Raummiete oder Zusatzkosten zu Preisänderungen kommen. Es gelten hierbei immer die aktuellen Konditionen zum Zeitpunkt der Veranstaltung. Der Zeitpunkt der Buchung kann aufgrund des teils sehr großen Zeitabstands nicht berücksichtigt werden. Ausnahme bilden Speisen, Weine und All-in-Angebote, sofern der Veranstaltungsplan nicht mehr als 6 Monate vor dem Veranstaltungstermin unterzeichnet wurde.

GEMA

Bitte berücksichtigen Sie, dass bei Musikdarbietungen (Live-Band oder Tonträgerwiedergabe) generell eine GEMA-Gebühr aufgrund §15 Absatz 3 UrhG anfällt. Zum Grundsatz der Öffentlichkeit bzw. Geschlossenen Gesellschaft ist die Rechtsprechung durchaus unterschiedlich. In beiden Fällen liegt die Beweislast bei Ihnen, dem Veranstalter. Bitte informieren Sie sich hierzu im Vorfeld.

Veranstaltungsplanung

Um sich die Örtlichkeiten für Ihre Feier anzusehen, empfehlen wir grundsätzlich eine vorherige Terminvereinbarung. So können wir sicherstellen, dass die Räumlichkeiten nicht belegt sind und wir, sofern gewünscht, ein ungestörtes Beratungsgespräch führen können.

Nachdem wir Ihren Veranstaltungstermin fixiert haben, sollten wir, in Abhängigkeit der Größe Ihrer Feier, einen Besprechungstermin vereinbaren (bei kleineren Feiern mindestens 4 Wochen vor der Veranstaltung, bei großen Feiern oder Hochzeiten ca. 3 bis 5 Monate vorher.)

Beim Besprechungstermin werden alle wichtigen Details Ihrer Feier (z.B. Zeiten, Aperitif, Menü, Weine, Kuchen, Tischordnung, Menükarten, Dekoration, etc.) besprochen, entschieden und in einem Veranstaltungsplan notiert. Diesen benötigen wir bitte unterschrieben als Auftragsbestätigung zurück.

Musik

Zu Ihrer Feier darf gerne Musik in jeder Form (live oder Tonträger) in vertretbarer Lautstärke gespielt werden (wir behalten uns hier ein verantwortliches Eingreifen vor). Wünschen Sie für Ihre Veranstaltung eine künstlerische Gestaltung, sind wir bei der Suche nach Musikern, Entertainern oder Sängern gerne behilflich.

Weisen Sie bitte Ihre Musiker bzw. den DJ unbedingt daraufhin, dass...

wir über keinerlei Zubehör für Musik-, Ton- oder Lichtanlagen verfügen. zwingend bei der Lautstärke auf Hotelgäste Rücksicht genommen werden bzw. die Musiklautstärke Gespräche der Gäste zulassen muss. der Abbau der Musikanlagen bis eine Stunde nach Veranstaltungsende erfolgen muss.

Bitte beachten Sie:

Ein sich über das Ende der Veranstaltung hinaus verzögernder Abbau der Musiker erfordert eine weitere Berechnung der Nachtkostenpauschale, da Wartezeit unseres Personals anfällt.

ÜBERBLICK



Allgemeine Veranstaltungsinformationen

Rauchmelder

Bitte berücksichtigen Sie, dass das gesamte Gebäude um Restaurant/Festzelt mit Rauchmeldern ausgestattet ist, bei denen eine indirekte Verbindung zur Feuerwehr besteht. Das Benutzen von Tischfeuerwerk, Wunderkerzen, Nebelmaschinen oder Ähnlichem ist daher nicht gestattet. Sollte der Feueralarm fahrlässig oder durch Unachtsamkeit ausgelöst werden, haftet der Verursacher in vollem Umfang für die Kosten. Ist der Verursacher nicht zu ermitteln, haftet der Gastgeber. Grundsätzlich herrscht im gesamten Gebäude Rauchverbot.

Feuerwerk

Auf dem Grundstück des Landmanns darf unter folgenden Voraussetzungen ein Feuerwerk abgeschossen werden: Es bedarf der Genehmigung von unserer Seite und der Gemeinde. Da sich Pferde auf dem Nachbargrundstück befinden, die auf eine andere Koppel geführt werden müssen, erhält der Nachbar-Bauer eine Aufwandsentschädigung. Der Abschuss des Feuerwerks muss bis 22.00 Uhr abgeschlossen sein.

Konfetti / Blütenstreuen etc.

Konfetti, Herzregen, Blütenstreuen, Reiswerfen oder Ähnliches müssen bitte immer von uns genehmigt werden. Der Beseitigungs- oder Reparaturaufwand, der teilweise sehr erheblich ist, wird dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Sperrstunde /Nachtkostenpauschale

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Restaurant regulär bis 22:00 Uhr, bei Feierlichkeiten bis 24:00 Uhr serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, so ist dies - nur nach vorheriger Absprache - möglich. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir ab 24.00 Uhr eine Nachtpauschale in Höhe von € 60 pro Std. pro Mitarbeiter berechnen. Bitte beachten Sie hierbei, dass die Nachtpauschale kein Trinkgeld darstellt, sondern lediglich einen Teil unserer zusätzlichen Personalkosten ab 20.00 Uhr deckt.

Trinkgeld

Ihr Serviceteam und die Küche freuen sich über jede Anerkennung für Ihre anstrengende Arbeit, insbesondere an Wochenenden, Feiertagen und bis spät in die Nacht. Branchenüblich sind etwa 5-10%.

Zusatzkosten

Informationen zu Preisen wie Hussen, Technik o.ä. erhalten Sie gerne auf Anfrage.

Liebes Brautpaar,

wäre es nicht wunderbar zu wissen, bei unserer Hochzeit" wird nichts dem Zufall überlassen“, nicht einmal der Preis.

Wir haben für Sie 3 attraktive All-In-Pakete geschnürt, die Ihnen absolute Planungssicherheit für Ihren schönsten Tag im Leben garantieren.

Vorab noch folgende, ergänzende Infos für Sie:

Location

Unser Festzelt ist in den nachfolgenden All-Inklusiv Angeboten bereits enthalten, sofern der Mindestumsatz von € 8'000 erreicht wird. Wird dieser nicht erreicht, fällt eine sogenannte Raummiete von € 1'500 pro Tag an. Wir empfehlen die Buchung unseres Festzeltes ab 50 Personen.

Unsere obere Schumann Stube ist ebenfalls in unseren All-Inklusiv Angeboten enthalten, sofern der der Mindestumsatz von € 4'000 erreicht wird. Wird dieser nicht erreicht, fällt hier ebenfalls eine Raummiete von € 800 pro Tag an. Wir empfehlen die Buchung unserer oberen Schumann Stube ab 30 Personen. Bei einer Reservierung unserer unteren und oberen Schumann Stube berechnen wir unter einem Mindestumsatz von € 8'000 eine Raummiete für unser gesamtes Restaurant von € 2'500 pro Tag.

Freie Trauung

Sie haben die Möglichkeit, bei uns im Garten eine Freie Trauung durchzuführen. Hierzu müssen auch wir das entsprechende Equipment wie Zelt, Stühle, Hussen, Teppich, etc. bei unserem Equipment Ausstatter ausleihen. Die Mietgebühr geben wir Ihnen zum Selbstkostenpreis von € 1'250 weiter. Einen Pfarrer können wir Ihnen nicht zur Verfügung stellen, jedoch haben wir gute Kontakte zu freien Rednern in der Region. Sprechen Sie uns einfach an.

Hotelzimmer

Gerne stellen wir Ihren Gästen unsere Hotelzimmer zur Verfügung. Bitte sprechen Sie uns dazu einfach an. Wir senden Ihnen eine vorgefertigte Gästeliste zu, in welcher Sie nur die Namen Ihrer Hochzeitsgäste sowie die Anzahl der Gäste pro Zimmer vermerken können. Sobald Sie uns diese zurückschicken, erledigen wir den Rest gerne für Sie und weisen Ihren Gästen die passenden Zimmer zu. Kein Stress. Kein Durcheinander.

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT SPEZIAL

(AB 15.00 UHR)



DER LIEBLING UNSERER BRAUTPAARE

Aperitif / Finger Food

Munzinger Sekt Rosé

Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches 3 Stück
Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 4-stöckig, dazu Kaffee / Tee

Menü

Hausgeräucherter Lachs an Honig-Dill-Senfauce mit kleinem Reibeküchle und Salatbouquet



Landmann's Hochzeitssuppe



Grillteller mit Rind- Kalb- und Maishähnchen auf Rahm- und Pfeffersauce
dazu Gemüse garnitur und Butterspätzle



Landmann's Dessertvariation

Im Anschluss gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste. (Zeit der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Das Menü dient als Beispiel, Änderungen sind möglich.

Weine inklusive

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, die mit * in der Weinkarte markiert sind. Bitte wählen Sie 2 Weine. Wir beraten Sie dabei gerne.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

Alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten/Tee, 1 Spirituose p. P.

Das All-In-Angebot endet um 1.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserem Restaurant weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 1.30 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 139,00 (50 – 94 Personen)
pro Person € 135,00 (95 – 115 Personen)
pro Person € 130,00 (116 – 130 Personen)

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT „WÜNSCH DIR WAS“ (AB 15.00 UHR)



DAS ALL-IN PAKET MIT VIELEN WAHLMÖGLICHKEITEN UM IHRE TRAUMHOCHZEIT NOCH INDIVIDUELLER ZU GESTALTEN

Aperitif / Finger Food

Wählen Sie Ihren Aperitif von unserer Karte (maximal 3 Alternativen)

z.B. Hugo, Pils, Sun-Shine-Fruchtcocktail

3 Stück Fingerfood zur freien Wahl pro Person

z.B. Canapée mit Lachstatar und Creme fraîche, Mini-Blätterteigtaschen, kleine Quiche Lorraine

Kaffee & Kuchen

Insgesamt 1,5 Stück pro Person nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

z.B. 1 Hochzeitstorte 4-stöckig & 1 Himbeerherz, dazu Kaffeespezialitäten / Tee

Menü

4-Gang Menü zur freien Wahl, inklusive 2 Hauptgerichten zur Wahl z.B.

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße, kleinem Reibeküchle und Salatbouquet



Landmann's Hochzeitssuppe



Grillteller mit Rind- Kalb- und Maishähnchen auf Rahm- und Pfeffersauce
dazu Gemüse garnitur und Butterspätzle

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrisotto und sautiertem grünem Spargel



Landmann's Dessertvariation

Als Mitternachtssnack gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Brot, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney oder eine pikante Gulaschsuppe jeweils für 1/3 der Gäste.
(Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Weine inklusive

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen, bis zu € 35,00.
Bitte wählen Sie 2 Weine.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten / Tee

Das All-In-Angebot endet um 1.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserem Restaurant (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 1.30 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Cocktails auf Wunsch inklusive

(gilt nur bei All-In „Wünsch dir was“ und All-in „Premium“) von 22.00 - 1.30 Uhr für zusätzlich € 13,00 pro Person (Wodka Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre)

pro Person € 145,00 (50 – 94 Personen)
pro Person € 140,00 (95 – 115 Personen)
pro Person € 135,00 (116 – 130 Personen)

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT PREMIUM (AB 15.00 UHR)



DER NEUE STERN AM ALL-INKLUSIV-HIMMEL

Aperitif / Finger Food

Hugo / alkoholfreier Hugo o.ä.
3 Stück Fingerfood pro Person

Sonderpreis für Freitage:
Ab 70 Personen € 167,50 pro Person
Ab 80 Personen nur € 162,00 pro Person

Kaffee & Kuchen

4-stöckige Hochzeitstorte + großes Himbeerherz o.ä. dazu Kaffee / Tee

Menü

6-Gang Premium-Menü

Drei gebratene Riesengarnelen auf Mango-Curry-Gurkensalat und Koriander Pesto



Cremsuppe von frischen Kräutern und Croutons



In Aromaten gebratene Medaillons vom Atlantik-Seeteufel auf Risotto der Saison



Aperol Sprizz Sorbet



Rosa gebratenes Medaillon vom Rind (120g roh) an Madeirajus, mit sautiertem grünen Spargel und Kartoffelterrinen



Landmann's Dessertvariation

Im Anschluss gibt es feinen Bio-Rohmilchkäse mit Baguette, Butter, Obst und hausgemachtem Chutney für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Weine inklusive

Wählen Sie gerne 2 verschiedene Weine von unserer Weinkarte bis € 35,00 die Flasche. Für die Brautentführung stehen Ihnen Helios und Rubino Spätburgunder zur Verfügung.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten/Tee, 1 Spirituose

Gratis

Probeessen für 2 Personen inklusive korrespondierender Getränke Erinnerungsgeschenk

Das All-In-Angebot endet um 1.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserem Restaurant weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 1.30 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Cocktails auf Wunsch inklusive (gilt nur bei All-In "Premium" und All-In „Wünsch dir was“) von 22.00 – 2.30 Uhr für zusätzlich € 13,00 pro Person (Wodka Lemon, Gin-Tonic, Cuba Libre)

pro Person € 175,00

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT BUFFET (AB 16.00 UHR)



JEDEM DAS, WAS ER GERNE MÖCHTE

Aperitif / Finger Food

Munzinger Sekt Rosé

Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches

3 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 4-stöckig und 1 kleines Beerenherz, dazu Kaffee / Tee

Vorspeisen

Landmanns Hochzeitssuppe (wird zum Start serviert)

Variation von Räucherfischen mit Honig-Dill-Senfsauce

Gebratenes, mariniertes Gemüse

Mozzarella mit Tomaten-Basilikum Pesto, Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Frischkäse-Oliven-Terrine

Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Partysemmeln, Butter und hausgemachter Kräuterquark

Hauptgerichte

Variation von gebratenem Heilbutt- und Doraden Filet mit Pommery-Senfsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinjus (am Buffet tranchiert)

Ravioli / Pasta (nach Wahl) mit pikanter Tomatensauce und gehobeltem Parmesan

Gebratene Maispoulardenbrust mit Jus

unsere Beilagen am Buffet:

Buntes Gemüse der Saison

Kräuter-Gemüse-Reis, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Desserts (in kleinen WECK-Gläsern)

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeercouli

Mango-Passionsfrucht-Sorbet

Crème brûlée mit Minze Platte mit frischem Obst

Käse

Landhaus - Rohmilchkäse

Feine Käsesorten von mild bis herzhaft von unserer Hauskäserei dazu verschiedenes Brot,

Butter und hausgemachtes Chutney

Das Buffet dient als Beispiel, Änderungen sind möglich. Bitte wählen Sie 2 Weine aus unserer Karte.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive: alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffee/Tee

Das All-In-Angebot endet um 1.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Schumann Stube (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 1.30 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 137,00 (50 - 73 Personen)
pro Person € 132,00 (74 - 86 Personen)
pro Person € 129,00 (87 - 100 Personen)

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT GRILL BUFFET (AB 16.00 UHR)



ECHTEN MÄNNERN GEHT DAS HERZ AUF

Aperitif / Finger Food

Munzinger Sekt Rosé

Sun-Shine-Fruchtcocktail (mit Mango, Pfirsich, Maracuja und Orange) oder ähnliches

3 Stück Fingerfood pro Person (Blätterteigtaschen & Quiche Lorraine)

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 4-stöckig und 1 kleines Beerenherz, dazu Kaffee / Tee

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit gebratenen Knoblauch Gambas

Kleiner Pulled Pork Burger mit Bacon und Süßkartoffel Chips

Mozzarella mit Tomaten-Basilikum Pesto, Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Bunte Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Partysemmeln, Butter und hausgemachter Kräuterquark

Hauptgerichte

Am Stück mit Aromaten gegartes Roastbeef mit kräftiger Knoblauchsauce, Grillgemüse & Ofenkartoffel
oder

Landmann's Grillteller: Rind- Kalb- und Maishähnchen

unsere Beilagen am Grill-Bufferet:

Buntes Gemüse der Saison

Pom Fritz, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Desserts (in kleinen WECK-Gläsern)

Geeiste Meringue

Cassis Sorbet oder Sorbet der Saison

Crème brûlée mit Minze

Käse

Landhaus - Rohmilchkäse

Feine Käsesorten von mild bis herzhaft von unserer Hauskäserei dazu verschiedenes Brot,

Butter und hausgemachtes Chutney

Das Buffet dient als Beispiel, Änderungen sind möglich. Bitte wählen Sie 2 Weine aus unserer Karte.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive: alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffee/Tee

Das All-In-Angebot endet um 1.30 Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Schumann Stube (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 1.30 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

pro Person € 137,00 (50 - 73 Personen)
pro Person € 132,00 (74 - 86 Personen)
pro Person € 129,00 (87 - 100 Personen)

ALL-INKLUSIV-ANGEBOT „WINTER WONDERLAND“ (AB 16.00 UHR)



WEIL HEIRATEN IM WINTER GENAUSO SCHÖN IST

Als Highlight inklusive

4-armige, hohe Kerzenleuchter für elegante Romantik, Flammshalen und Feuerstellen auf der Terrasse für das "Kaminzimmer-Feeling" und ein Erinnerungsgeschenk.

Zusätzlich ein Probeessen für 2 Personen inklusive korrespondierender Getränke.

Aperitif / Finger Food

z.B. Punschcocktail mit Prosecco, Glühwein. Gerne können Ihre Gäste den Aperitif auf der Terrasse genießen. Die gezuckerte Landschaft und das offene Feuer sorgen dann für ein romantisches Ambiente.

2 Stück Fingerfood pro Erwachsener zur freien Wahl, z.B. warme, kleine Muffins

Kaffee & Kuchen

1 Hochzeitstorte 4-stöckig nach Ihren Wünschen zusammengestellt, dazu Kaffee/ Tee

Menü

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie und Salatbouquet an Walnussdressing



Cremesuppe von Kastanien mit Madeira und Croutons



Medaillon vom rosa gebratenen badischen Rind unter der Trüffelkruste an Portweinjus mit Schwarzwurzel-Karottengemüse und Kartoffelgratin



Winterliche Dessertvariation

Menü dient als Beispiel. Änderungen möglich.

Als Mitternachtssnack gibt es eine pikante Gulaschsuppe mit Baguette für 1/3 der Gäste. (Zeitpunkt der Bereitstellung nach Ihren Wünschen)

Weine inklusive

Gerne haben Sie die Auswahl zwischen ausgesuchten Weinen. Bitte wählen Sie 2 Weine.

Sonstige Getränke auf Bestellung inklusive

alle Biere, Wasser, alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten / Tee, 1 Spirituose pro Person

Das All-In-Angebot endet um 1.30Uhr. Gerne können Sie im Anschluss (oder früher) in unserer Schumann Stube (€ 100,00 - € 200,00) weiter feiern. Berechnung der Getränke ab 1.30 Uhr nach Verbrauch. Nachtzuschlag ab 24.00 Uhr € 60,00 pro Mitarbeiter/Stunde.

Sonderpreis All-In „Winter-Wonderland“ € 129,00 pro Person (November bis März)
Ab 50 Personen € 125,00 pro Person. Maximal 55 Personen möglich