

Bankettmappe



Unser Saal mit runden Tischen



Mittlerer Teil der Terrasse (direkt am Saal)



Heustadl für Brautentführung

Getränkepreisliste

(für Geburtstage, Taufen, Weihnachtsfeiern...)

	Mengeneinheit:	Preis :
Getränke:		
Pils	0,33l	3,00€
Helles, Radler	0,5l	3,00€
Weißbier, Ruß	0,5l	3,00€
Dunkles Bier	0,5l	3,00€
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,00€
Leichtes Weißbier	0,5l	3,00€
Spezi	0,5l	3,00€
Spezi	0,2l	2,00€
Wasser	0,5l	3,00€
Fruchtsaftschorle(Marac uja, Johannis, Kirsch..)	0,5l	3,30€
Coca Cola	0,2l	2,00€
Orangensaft, Apfelsaft	0,2l	2,00€
Fl. Wasser Teinacher Gourmet	0,75l	4,50€

Schnäpse:

Klare (Willi, Obstler,)	2 cl	2,00€
Ramazzotti etc.	2 cl	2,00€
Rüscherl		2,80€
Longdrinks (Whisky Cola, Vodka O)		4,50€
Spezielle Spirituosen auf Anfrage		

Kaffee und Kuchen Nachmittag:

Tellergeld f. Kuchen+ Kaffee pauschal		4,80€(Geburtstage) 6,50€(Hochzeiten)
Haferl Heiße Schokolade		2,70€
Espresso		2,50€
Latte, Milchkaffee, Cappucino		2,70€
Haferl Kaffee		2,70€

Sekt Empfang:

Glas Prosecco/	(0,1l)	3,40 €
Prosecco-Orange /		
Prosecco-Holler...		

Es sind natürlich auch andere Aperitif (Aperol-Spritz, Bellini, Bowle der Saison...) möglich

Vorspeisen

**Bunte Blattsalate mit Sprossen und Kernen
(6,80€)**

**Erlesene Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons
(6,90€)**

**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€)

**Tatar vom gebeiztem Lachs mit Gurken-Spaghetti
und Meerrettichschaum**

(9,80€)

**Semmelknödelcarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen
in Tomaten-Kräutervinigrette**

(9,00€)

(Juni, Juli, August, September)

Suppen

**Pfannkuchensuppe
(3,60€)**

**Leberknödelsuppe
(3,60€)**

**Festtagssuppe
(3,60€)**

**Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit Räucherlachsrose
(4,20€)**

**Kerbelschaumsüppchen
mit geschmolzenem Saiblingsfilets
(4,20€)**

**Pastinakenschaumsüppchen mit Fischnockerl
(4,20€)**

**Auf Anfrage auch gerne saisonbezogene Suppen
(Spargel, Wild, Schwammerl, Kürbis, Bärlauch usw.)**

Hauptgerichte (Fisch)

**Lachsforellenfilet auf Kohlrabigemüse
und Petersilienkartoffeln und Trüffelschaum
(15,40€)**

**gebratenes 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€)**

**Kabljaufilet in Kartoffelkruste gebraten
mit rahmigem Blattspinat und Babykartoffeln
(15,90€)**

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

**andere Fische gerne auf Anfrage
(falls diese geeignet sind um größere Banketts zu schicken)**

Hauptgerichte

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

**Schweinekrustenbraten mit zweierlei Knödel
(8,90€)**

**Burgunderbraten
mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse
(10,80€)**

**geschmorter Ochs
mit Semmel- und Kartoffelknödel
(11,60€)**

**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
(13,40€)**

**Schweinefilet im Speckmantel in Cognac-Pfeffersoße
mit Gemüsebukett und Herzoginkartoffeln
(13,40€)**

**Zwiebelrostbraten
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin
(15,40€)**

**Rinderlendensteak
mit mediterranem Gemüse und gefüllten Babykartoffeln
(15,40€)**

**Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste
mit gebackenen Kartoffeln und Speckbohnen
(21,00€)**

**Rinderfilet im Speckmantel in Portweinjus
mit Kartoffelmousseline und Gemüsebündel
(19,00€)**

(für Feiern bis max. 60 Personen!)

**Kaninchenrücken im Parmaschinkenmantel auf
grünem Lauchrisotto mit geschmolzenen Kirschtomaten**

**gratinierter Lammrücken in Rosmarinjus
mit Bohnencassoulet und gratinierten Kartoffeln**

Hochzeitsbuffet 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

Hochzeitsbuffet 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

Geschnetzeltes 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

Hochzeitsbuffet 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

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

marinierte Paprika, Zucchini und Auberginen

Carpaccio vom Rind mit Parmesanspänen und Ruculasalat

Vitello tonnato

Brotauswahl mit Ciabatta, Olivenbrot

Hauptspeisen

Piccata und Saltim bocca 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:

Bayrische Creme mit Früchten der Saison

Schokoladenmoussetörtchen mit Früchten

Tobleronemousse mit Himbeermark und Früchten

Topfenschaum mit Gewürzorange

(alle 6,90€)

**Passionsfruchtschnitte
mit Mango – Papayagout**

(6,90€)

Dessertvariation

(3 verschiedene Dessert auf einem Teller serviert)

(7,50€)

Variation von Erdbeeren und Rhabarber (Mai, Juni)

(7,50€)

Alles von der Marille (Juli, August)

(7,50€)

Dreierlei von der Zwetschge (August, September)

(7,50€)

Dessertbuffet

Die süßen Leckereien können Sie selbst für Ihr Dessertbuffetzusammenstellen:

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...)

hausgemachter 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

Pauschalpreise für Hochzeiten

(inkl. Getränke, Sektempfang, Kaffee und Kuchen...siehe nächste Seite)

3 Gang: (1 Suppe/ 2 Hauptgänge zur Wahl/ Dessert)

4 Gang: (1 Vorspeisensalat/1 Suppe/2 Hauptgänge zur Wahl/ Dessert)

z.B. für Ihre Menüauswahl (4 Gang)

(nur Beispiele, Sie können Ihr Menü natürlich individuell zusammenstellen)

Erlesene Blattsalate mit gebratenem Speck, Pilzen und Croutons

Suppe nach Wahl

Burgunderbraten(vom Rind) mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse

Geschmorter Ochs mit zweierlei Knödel (+1,00€*)

Kalbsrahmbraten mit Spätzle und Rahmpilzen(+1,70€*)

Schweinefilet in Cognac-Pfeffersoße mit buntem Gemüse und Herzoginkartoffeln(+1,70€*)

Zwiebelrostbraten mit Kartoffelgratin und Speckbohnen(+2,70€)

Rinderfilet unter der Parmesankruste mit Babygemüse und Pommes dauphine (+6,00€*)

oder

Lachsfilet auf Kohlrabigemüse mit Risoleekartoffeln und Petersilienschaum (+2,70€*)

kross gebratenes Zanderfilet mit rahmigem Spitzkrautgemüse und Reis(+2,70€*)

Zander und Saibling auf Rahmblattspinat, Babykartoffeln und Trüffelschaum(+2,70€*)

Schokomousse- Törtchen mit frischen Früchten

Bayerische Creme mit Himbeermark

Dessertvariation(serviert) (+1,00€*)

Dessertbuffet (+1,00€*)

Pauschalpreise für Hochzeiten(2019)

Im Komplettpreis ist enthalten:(siehe vorherige Seite)

	bis 80Gäste	ab 80 Gäste	ab 90 Gäste	ab 100Gäste	ab 130Gäste	ab 150 Gäste
Komplettpreis mit 3 Gänge	63,00€	60,00€	58,00€	56,00€	54,00€	52,00€
Komplettpreis mit 4 Gänge	67,00€	64,00€	62,00€	60,00€	58,00€	56,00€

Die Beträge in Klammern mit * kommen bei Auswahl der Gerichte noch zur Pauschale noch dazu)

- für Hochzeiten an einem Freitag gibt es 3,00€ Rabatt

-für die Preisstaffelung zählen nur die erwachsenen Gäste

Pauschalpreise für Hochzeiten(2020)

Im Komplettpreis ist enthalten:(siehe vorherige Seite)

	bis 80Gäste	ab 80 Gäste	ab 90 Gäste	ab 100Gäste	ab 130Gäste	ab 160 Gäste
Komplettpreis mit 3 Gänge	65,00€	64 ,00€	63,00€	62,00€	59,00€	56,00€
Komplettpreis mit 4 Gänge	69,00€	68,00€	67,00€	66,00€	63,00€	60,00€

Die Beträge in Klammern mit * kommen bei Auswahl der Gerichte noch zur Pauschale noch dazu

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 9,00€ Rabatt

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

-für die Preisstaffelung zählen nur die erwachsenen Gäste

Im Pauschalpreis ist enthalten:

- > Prosecco zum Empfang mit O-Saft, Holunderblütensirup, Aperol... oder eine Bowle der Saison(Erdbeere, Pfirsich, Melone...) (bei Bowle+1,00€ für Pauschale)
 - > 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, Knabbergebäck
 - > Buffet oder Menü zum Abendessen oder Mittagessen

Preisbeispiel 1(für Komplettpauschale 2019)

160 erw. Gäste

Hochzeitssuppe

Schweinefilet in Cognac-Pfeffersoße..(+1,70€)

oder

Zander und Saibling...(+2,70€)

Dessertvariation(+1,00€)

= 3 Gang-Pauschale ab 150erw.Gästen=(52,00€)

52,00€(3Gang-Pauschale ab 150Gäste)+2,70€(Zander+Saibling)+1,70€(Schweinefilet)+1,00€(Dessertvariation)

=57,40€(Pauschalpreis mit diesem Menü und Gästeanzahl)

Preisbeispiel 2(für Komplettpauschale 2020)

132erw. Gäste

Spargelcremesuppe

Erlesene Blattsalate mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons

Burgunderbraten mit

oder

Schweinefilet mit(+1,70€)

Bayrische Creme mit Beeren

= 4 Gangpauschale ab 130 Gästen (66,00€)

63,00€(4 Gang-Pauschale ab 130Gästen) + 1,70€(Schweinefilet)

=64,70€ (Pauschalpreis mit diesem Menü und Gästeanzahl)

je nach dem welcher Wochentag und Monat noch Rabatt siehe oben

zum Kuchenbuffet

Partysemmelhälften mit:

Salami, Käse, Obazda, Aufschnittwurst, Käse 1,40€

Parmaschinken, Fenchelsalami, Roastbeef 1,60€

zum Sektempfang

Canapés und Fingerfood (ab dem 30 Stück einer Sorte)

Schinken, Salami, Käse, Obazda ... 1,30€

Parmaschinken, Schwarzgeräuchertem, Roastbeef 1,40€

gebeiztem Lachs, geräucherte Makrele/Forelle 1,50€

Bruchetta (geröstetes Ciabatta) mit:

klassisch (Tomate) 1,30€

mariniertem Gemüse 1,30€

gebratener Artischocke und Scampi 1,70€

Mini Tumbler (kleine Gläser)mit:

Curry- Hähnchen Salat 1,40€

geeister Melonenshoot 0,80€

Krabbencocktail 1,70€

Happy Spoons mit:

Sautierte Scampi auf Asiagemüse 1,50€

Rindertatar (klassisch) 1,50€

Kalbstatar (mit Chili u. Ingwer) 1,60€

Gebackene Fingerfoodteilchen mit Chilidip:

Curry-Trigoons, Hot Chili Poppers, Mini Frühlingsrollen

Hähnchenspieße, gebackene Käsebällchen je 0,80€

für den kleinen Hunger zu später Stunde

Käseplatten **(alle mit Trauben, Baguette und Butter)** (Preise pro Person)

- Rustikales Käsebrett 2,40€
- Edle internationale Käseauswahl mit Feigensenf 3,90€
- Italienische Käseauswahl 3,90€
- Bayrischer, Schweizer und Österreicher Kas auf dem Buchenbrett 2,50€
- Französisch-Spanische Käseauswahl mit Feigensenf 2,90€

Suppen **(am Buffet)**

- Die klassische Gulaschsuppe 3,50€
- Kartoffelsuppe mit Würstel 2,90€

Brotzeitbrettl **(am Buffet)**

- Bayrische Mitternachtsbrotzeit mit Schwarzgeräuchertem, Salami, 3,90€
Käse, Leberwurst, Presssack, Gurken , Brot, Butter und Obazda

Pauschalpreise für Kinder

Kinder bis 4 Jahre : 5,00€

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

-Hausweine sind inkl. / falls Sie Weine selber bringen, berechnen wir für die Pauschale 2,00€ weniger

Deko

-Stabkerzen oder Windlichter, Tischdecke, normale Serviette : incl.

-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. Mwst, 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 sperren(vor optionieren-kein Problem falls Sie dann nicht alle benötigen-)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 8,50€ Korkgeld pro Flasche(0,75l)

-Beim Brautverziehen gibt's jeweils die Weißweine + auf Wunsch 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 Nachbarhof 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 Etagendusche			
Zweibettzimmer Etagendusche			
Zweibettzimmer Etagendusche nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jew. Woche			
Zweibettzimmer Etagendusche nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jeweiligen Woche			
Einzelzimmer Etagendusche Nur kurzfristig buchbar ab Dienstag in der jeweiligen Woche			
Einzelzimmer Etagendusche			

-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: 72€/ab 2 Nächte 66€

Einzelzimmer mit Dusche: 48€

Zweibettzimmer mit Etagendusche 50€

Einzelzimmer mit Etagendusche 30€

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)