

The page features a decorative border of fresh herbs and spices. At the top, there are small round spices and a sprig of thyme. On the left side, there are sprigs of rosemary and lavender. On the right side, there is a large green leaf and more rosemary. At the bottom, there are sprigs of sage, thyme, and lavender.

HOFMEIER
HOTEL LANDGASTHOF

Bankettmappe 2026

FEIERN IN HETZENHAUSEN

LIEBE GÄSTE,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem traditionsreichen Familienbetrieb und freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus.

Erleben Sie Ihr persönliches Fest in einer unserer Räumlichkeiten:

Bei uns können Sie mit bis zu 110 Gästen in unserem wunderschönen Wintergarten „**Salettl**“ mit romantischen Sternenhimmel feiern, in unseren gemütlichen Nebenzimmern mit bis zu 80 Gästen oder in der urigen **Jagdhüttn** mit ebenfalls bis zu 80 Gästen. Für die traditionelle Brautentführung bietet sich unsere Weinstube an.

Wir kümmern uns gerne um den gastronomischen Ablauf und beraten Sie ausführlich zu Sektempfang, Hochzeitstorte, Menü- und Getränkeauswahl sowie Kuchenbuffet.

Selbstverständlich unterstützen wir Sie bei der Suche nach der passenden Dekoration, Liveband oder DJ. Auch einen Fotografen, Feuershow oder eine romantische Hochzeitskutsche können wir Ihnen vermitteln.

Vereinbaren Sie einfach einen Termin, wir beraten Sie gerne!

Ihre Familie Hofmeier mit Team

RAHMENBEDINGUNGEN

Wenn Sie sich für unser Haus entschieden haben, schließen wir einen Bankettvertrag mit Ihnen ab.

Für die Nutzung des Salettlis wird ein Mindestumsatz von 7.000,00 EUR aus dem Verzehr von Speisen und Getränken vorausgesetzt.

Für die Nutzung der Jagdhütte fällt eine Raummiete in Höhe von 600,00 EUR an. Unsere Jagdhütte ist buchbar ab 40 Personen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei einer geringeren Personenanzahl mindestens 40 Menüs abrechnen müssen.

Feiern bis 1:00 Uhr! Nach Mitternacht geht Ihr unvergesslicher und stimmungsvoller Tag im Kreis Ihrer Liebsten zu Ende. Der Start in Ihr gemeinsames Leben und Ihre Hochzeitsnacht.

Die Exklusivnutzung weiterer Räume ermöglichen wir Ihnen gerne gegen Gebühr.

Weißer Kerzen in unseren Glasgefäßen, Tischdecken und Stoffservietten, stellen wir Ihnen kostenfrei zur Verfügung.

Bitte geben Sie sämtliche Dekorationsgegenstände bis spätestens drei Tage vor der Feierlichkeit bei uns ab.

Je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten können Sie bereits am Vortag mit der Dekoration beginnen. Andernfalls stehen Ihnen die Räumlichkeiten am Tag der Veranstaltung ab 10:00 Uhr zur Verfügung.

Feuerwerk, Wunderkerzen und Konfetti jeglicher Art sind bei uns leider nicht möglich. Sogenannte Himmelslaternen sind vom Gesetzgeber grundsätzlich verboten.

Sollte eine Sonderreinigung notwendig sein, erlauben wir uns Ihnen diese je nach Aufwand in Rechnung zu stellen.

IHRE PAUSCHALE ZUM FEIERN

Für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen eine Pauschale, zusammengesetzt aus verschiedenen Komponenten, an:

SEKTEMPFANG

- Winzersekt / alkoholfreier Sekt
- Hausgemachter Sirup
- Orangensaft
- ein Mischgetränk zur Wahl (Hugo, Lillet Berry, Aperol-Spritz)
- kleine Weihenstephaner Biere im Eiswandl
- Canapés oder Flammkuchen zur Wahl (Häppchen gegen Aufpreis)

KAFFEE & KUCHEN

- Kaffeepauschale
- Tellergeld für selbstgebrachten Kuchen

MENÜ (SALETTL) ODER BUFFET (JAGDHÜTTN)

- Suppe oder Vorspeise
- 3 Hauptspeisen zur Wahl
- Dessert

GETRÄNKE

- Wasser und Säfte
- Softgetränke
- Biere der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan
- Dallmayr Kaffee- und Teespezialitäten
- Weine (weiß, rot, rosé)

AUSSTATTUNG UND EXTRAS

- Tischdecken und Servietten
- Geschenketisch
- Stehtische mit Hussen zum Empfang
- Sonnenschirme
- Staffelei für Tischplan

PREIS PRO PERSON: 140,00 EUR
(begrenzt bis 01:00 Uhr)

*Preisänderungen vorbehalten!

INKLUSIVLEISTUNGEN

SEKTEMPFANG

Begrüßen Sie Ihre Gäste bei schönem Wetter gerne auch draußen auf unserer Terrasse mit der folgenden Auswahl an Getränken:

- Winzersekt / alkoholfreier Sekt
- Hausgemachter Sirup, z.B. Erdbeere, Holunderblüten, Rhabarber (je nach Saison)
- Orangensaft
- Wasser
- Hugo oder Lillet Wild Berry oder Aperol Spritz
- Kleine Biere im Eiswandl (Pils, Weißbier, etc.)

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit leckerem Fingerfood:

INKLUSIVE:

- Canapés belegt mit: Schinken, Käse, Räucherlachs, verschiedene Wurstsorten
- Flammkuchen: – „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebel
– verschiedenes Gemüse (vegetarisch)

ZUSÄTZLICH KÖNNEN SIE BUCHEN:

Häppchen (maximal 3 Sorten)

- | | |
|--|--------|
| ▪ Lachs-Avocado-Salat im Cracker | 3,10 € |
| ▪ Tartar von bayerischer Färsche/geröstetes Malzbrot/Kreuzkümmelmayo | 3,90 € |
| ▪ geräucherter Lachs/Pumpernickel/Honig-Dillsenfsoße | 3,90 € |
| ▪ gebratene Garnele/Papaya-Chili-Salat/Olivenölmayo | 4,30 € |
| ▪ Hirschschenken/Preiselbeergel/Rucola/Schwammerl | 3,60 € |
| ▪ Wrap/Feta/Rucola/Rote Beete | 5,00 € |

Preise verstehen sich pro Stück/Häppchen!

KAFFEE & KUCHEN

Kuchen und Torten können Sie über uns bestellen. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein separates Angebot.

Für Ihr Kuchenbuffet haben Sie aber auch die Möglichkeit, selbstgemachte Leckereien mitzubringen. Die Kuchen werden von uns vorgeschnitten und dann am Buffet angerichtet.

Wir bitten Sie, alle mitgebrachten Behältnisse mit dem jeweiligen Namen zu beschriften, um etwaige Verwechslungen bei der Rückgabe zu vermeiden.

Gerne bieten wir Ihnen zusätzlich zum Kuchenbuffet herzhaftes Extras an:

- pikant belegte Riesenbrezn Preis pro Stück 90,00 EUR
- bayerisches Brotzeitbrett! Preis pro Person 17,50 EUR

*Preisänderungen vorbehalten!

MENÜ oder BUFFET

Sie können bei uns wählen zwischen Menü oder Buffet. Hier berücksichtigen wir auch gerne Ihre individuellen Wünsche. Sprechen Sie uns einfach darauf an.

MÖGLICHE VARIANTEN:

- 3-, 4-, 5-Gang Menü (nur im Salettl)
- Vor-, Haupt- und Dessertbuffet (nur in der Jagdhütte)

MENÜ IM SALETTL

In unserer Pauschale inbegriffen ist ein 3-Gang Menü. Gerne dürfen Sie gegen einen Aufpreis sich und Ihre Gäste mit einem zusätzlichen Zwischengang verwöhnen lassen.

Bitte wählen Sie zwischen einer Vorspeise oder Suppe

VORSPEISEN:

- Ziegentopfenmousse | marinierte Rote Beete | Balsamico | Rucola | Speckchip
- Kalbstafelspitz (rosa gebraten) | Paprikacreme | Kapern | Wildkräutersalat
- Bunte Gartentomaten & Büffelmozzarella | Aceto Balsamico | geröstete Pinienkerne | Basilikumpesto | Rucola
- Gebeizte Lachsforelle | Petersilienbrioche | Gurken-Radieserl - Carpaccio | Senf-Eis | Wildkräuter
- Beef Tartar | Brotchip | Kreuzkümmelmayo | Gartenkresse | Rotweinschalotten | geröstetes Schwarzbrot

SUPPEN:

- Hochzeitssuppe mit verschiedenen Einlagen
- Kartoffelcremesuppe mit Speckkrusteln
- Karotten-Ingwersuppe mit knuspriger Garnele
- Sellerie-Apfelcremesuppe

je nach Saison:

- Kürbiscremesuppe mit gebratener Garnele | Kürbiskerne & Öl
- Bärlauchcremesuppe mit Croutons
- Topinamburcremesuppe mit Speckchip
- Spargelcremesuppe
- Maronicremesuppe mit Rosmarincroutons

ZWISCHENGERICHTE:

- Hausgemachte getrüffelte Pasta | Beurre blanc | Parmesan
- Kräuterknödel | Nussbutter | Schnittlauchröllchen | Blattspinat & Egerlinge | Parmesan
- Buchweizenrisotto vom Chiemgaukorn | Mimolette | Frühlingslauch | wilder Brokkoli

HAUPTGERICHTE:

- Hirschbraten | hausgemachte Spätzle | Gemüse oder Blaukraut
- Hirschragout | Serviettenknödel | Preiselbeeren
- Hirschrücken rosa gebraten im Ganzen | Madeirajus | Gemüsebouquet | Topfen-Serviettenknödel | schwarze Nuss
- Schweinefilet im Speckmantel | Portweinsauce | Mandel-Brokkoli | Kartoffelgratin
- Kalbsschulterschertl | glacierte Rüben | 7-Kräutergraupenrisotto
- Entenbrust rosa gebraten | Portweinjus | geschmortes Gemüse | Serviettenknödel
- Roastbeef rosa gebraten | Pfefferrahmsauce | Ackerbohnen | Kartoffelgratin

- Lachsforelle in Weißweinschaum | Kohlrabi-Rübengemüse | Parmesanrisotto
- Saiblingsfilet im Kräuterschaum | Paprika-Zucchini-Gemüse | Gnocchi
- Forellenfilet | Riesling-Dillschaum | Blattspinat | Risoleé-Kartoffeln

VEGETARISCH:

- Gnocchi im Tomatenfond | Parmesan | Paprika-Zucchini-ragout | Basilikum
- Kräuterknödel | Weißweinschaum | Blattspinat & Pilze | Kartoffelkrusteln
- Buchweizenrisotto vom Chiemgaukorn | Weißweinschaum | gegrillter Brokkoli | Kräuterseitlinge | Mimolette

VEGAN:

- Quinoa-Kartoffelpflanzerl | vegane Jus | gebratenes Gemüse | Kräuter-Pesto

DESSERT:

- geeistes Schokoladentörtchen | Haselnusskrokant
- Schokoladen-Himbeerschnitte | Madagaskar-Vanilleeis | Himbeeren & Joghurt-Crunch
- lauwarmer Schokoladenkuchen | Ananassorbet | Pina Colada | Minze
- Creme brûlée | frisches Obst je nach Saison | Kakao-Sorbet
- Hofmeiers Naschereien (Variation aus verschiedenen Desserts)

Aufpreis für zusätzlichen Zwischengang 12,00 EUR pro Person

5-Gang-Menü Preis auf Anfrage

BAYERISCHES BUFETT

Bitte wählen Sie maximal 3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge sowie 3 Desserts aus!

VORSPEISE:

- Semmelknödel-Radieserl-Salat
- geräucherte Entenbrust mit Rote-Beete-Birnensalat
- Käse-Pilztaulettes | Rotweinschalotten
- Geräucherter Hirschschenkel | Chutney
- Räucherfischplatte aus Forelle, Saibling, Lachsforelle, Räucherlachs | Sahne-Meerrettich

HAUPTGERICHTE:

- Gemüselasagne | Tomatensauce
- Kalbsgeschnetzeltes | Pilze
- Hirschragout
- Lachsforelle | Gemüse der Saison
- Schweinebraten oder Spanferkel
- Kalbsrahmbraten
- resche Bauernente

BEILAGEN:

- Verschiedene Knödel (Semmel-, Kartoffel-, Serviettenknödel)
- Gnocchi
- Spätzle
- Blaukraut, oder Bayerisch Kraut, oder Marktgemüse
- Verschiedene Salate

DESSERT:

- Panna Cotta oder Bayerisch Creme jeweils mit Fruchtspiegel
- Schokoladen-Amarettomousse
- Vanille-Mascarponecreme mit Früchten der Saison (im Glas)
- Kaiserschmarrn | Apfelmus
- Apfelstrudel | Vanillesoße

MEDITERRANES BUFFET

VORSPEISE:

- Italienischer Brotsalat | Balsamicodressing | Oliven | Coctailtomaten & Mozzarella | Rucola
- Anti Pasti & Tomaten-Mozzarella
- Meeresfrüchtesalat
- Vitello Tonato
- gegrillte Garnelen

HAUPTGERICHTE:

- Schweinefilet im Speckmantel
- Lachsforelle mit Tomatensauce oder Weißweinsauce
- Doradenfilet mit Tomatensauce oder Weißweinsauce
- Nudelauflauf mit Pesto & Pilzen
- Gemüselasagne

BEILAGEN:

- Mediterranes Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen)
- Gnocchi
- Pasta
- Risotto

DESSERT (Bitte wählen Sie maximal 3 Nachspeisen aus!):

- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Schokoladen-Amarettomousse
- Vanille-Mascarponecreme mit Früchten der Saison (im Glas)
- Tiramisu
- Profiteroles gefüllt mit Schokoladencreme
- Ricottacreme mit Amarenakirschen

WEINKARTE

WEISS

- Sauvignon blanc KAITUI Markus Schneider, Pfalz
- Chardonnay Kabinett trocken Winzerkeller Ihringen eG, Baden
- Weissburgunder „Ganznah“ trocken - Villa Sommerach, Franken
- Hochheimer Kirchenstück „Am Stein“ Riesling trocken Weingut Künstler, Rheingau (Aufpreis pro Flasche 10,00 EUR)
- Lugana DOC Olivini, Desenzano del Garda
- Grüner Veltliner „Fass 4“ Bio-Weingut Bernhard Ott, Wagram/Österreich (Aufpreis pro Flasche 10,00 EUR)

ROSÉ

- Sankt M Lemberger Weissherbst Weingärtner Güglingen eG, Württemberg
- Rosé Saigner Markus Schneider, Pfalz
- Spätburgunder Rosé L. Bastian Weinhaus GmbH, Baden

ROT

- Cabernet Franc „Edition Fels“, trocken, Felsengartenkellerei Besigheim, Württemberg
- Primitivo Itynera Salento, Apulien
- Black Print Cuvveé, Markus Schneider, Pfalz (Aufpreis pro Flasche 10,00 EUR)
- Merlot Riserva, Alois Lageder, Südtirol (Aufpreis pro Flasche 10,00 EUR)

ZUSATZLEISTUNGEN

COCKTAILS & SPIRITUOSEN

Zusätzlich bieten wir Cocktails, Longdrinks und unsere hausgemachten Edelspirituosen an:

▪ Gin Tonic (hausgemachter Gin)	9,50 EUR
▪ Moscow Mule	9,50 EUR
▪ Cuba Libre	8,50 EUR
▪ Aperol Spritz	8,00 EUR
▪ Lillet Wild Berry	8,50 EUR
▪ Hugo (auch alkoholfrei)	8,00 EUR
▪ Sarti Maracuja Spritz	8,50 EUR

Treffen Sie bitte eine Vorauswahl von maximal **5** Cocktails!

(Preise verstehen sich pro Cocktail!)

Edelbrände aus unserer hauseigenen Edelbrandmanufaktur (je nach Verfügbarkeit)

▪ Williamsbirne	2 cl	4,40 EUR
▪ Haselnuss	2 cl	4,40 EUR
▪ Marille	2 cl	4,40 EUR
▪ Mirabelle	2 cl	4,20 EUR
▪ Zwetschge	2 cl	4,50 EUR
▪ Traube	2 cl	4,40 EUR
▪ Apfel-RubINETTE	2 cl	4,40 EUR
▪ Apfel-Jonagold	2 cl	5,20 EUR
▪ Kirsche (Likör)	2 cl	4,30 EUR

Treffen Sie bitte eine Vorauswahl von maximal **4** Edelspirituosen!

*Preisänderungen vorbehalten!

BRAUTENTFÜHRUNG PAUSCHALE

Die Brautentführung – ein besonderer bayerischer Brauch!

Feiern Sie in ausgelassener Stimmung mit Ihren Gästen traditionell in unseren verschiedenen Räumlichkeiten.

Hierfür bieten wir auch eine Pauschale an:

- 2 Weißweine (trocken und halbtrocken)
- Mineralwasser in Flaschen (still und spritzig)
- Knabbergebäck
- Griebenschmalz- oder Schnittlauchbrot (Aufpreis von 2,20 EUR pro Person)

PREIS PRO PERSON: 15,00 EUR

MITTERNACHTSSNACK:

- | | |
|---|----------------------|
| ▪ Bayerisches Brotzeitbrettl | 17,50 EUR pro Person |
| ▪ Käsespezialitäten
der Naturkäserei Tegernseer Land | 19,50 EUR pro Person |
| ▪ Gulaschsuppe | 7,00 EUR pro Person |
| ▪ Chilli con Carne | 7,00 EUR pro Person |

*Preisänderungen vorbehalten!

EXTRALEISTUNGEN

- Stuhlhussen 6,00 EUR pro Stück
- Menükarten 2,50 EUR pro Stück
- 3-armige Silberleuchter 4,50 EUR pro Stück
- Beamer & Leinwand 50,00 EUR
- Feuerschale 50,00 EUR (nur in der Jagdhütte)

RÄUME:

- Brautentführung in Weinstube: kostenfrei
- Wintergarten-Terrasse (Wirtsgarten ausgeschlossen): kostenfrei
- Freie Zeremonie in der Remise: 500,00 EUR
- Brautentführung oder Zeremonie in Jagdhütte: 300,00 EUR
- Nutzung Tagungsraum: 50,00 EUR pro Raum

ÜBERNACHTUNG

Nach Ihrem stilvollen Fest können Sie und Ihre Gäste auch in unserem Hotel übernachten.

UNSERE ZIMMERKATEGORIEN:

- Hochzeitssuite
- Appartement
- Doppelzimmer
- Einzelzimmer
- Familienzimmer

Preise auf Anfrage!

*Preisänderungen vorbehalten!

