

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 are basil leaves and another sprig of rosemary. At the bottom, there are sage leaves, more thyme, and lavender.

HOFMEIER
HOTEL LANDGASTHOF

Bankettmappe 2022

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 125 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 6.000,00 EUR vorausgesetzt.

Für die Nutzung der Jagdhütte fällt eine Raummiete in Höhe von 500,00 EUR an. Unsere Jagdhütte ist buchbar ab 40 Personen. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei einer geringeren Personenanzahl mindestens 40 Menüs abrechnen müssen.

In unserem Wintergarten dürfen Sie bis 01:00 Uhr kostenfrei feiern. Für jede weitere angefangene Stunde bis maximal 03:00 Uhr berechnen wir zusätzlich eine Pauschale von 200,00 EUR/Stunde. In unserer Jagdhütte können Sie bis maximal 01:00 Uhr feiern.

Die Exklusivnutzung weiterer Räume ermöglichen wir Ihnen gerne gegen Gebühr.

Weißer und cremefarbene 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 Konfettikanonen 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, Rosato)
- kleine Weihenstephaner Biere im Eiswandl
- Canapés oder Flammkuchen zur Wahl (Häppchen gegen Aufpreis)

KAFFEE & KUCHEN

- Kaffeepauschale
- Tellergeld für selbstgebrachten Kuchen

MENÜ (SALETTL) ODER BUFFET/REINDL (JAGDHÜTTN)

- Auswahl an Brot & Baguette mit gesalzener Butter
- Suppe oder Vorspeise
- 2 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
- Stehtische mit Hussen zum Empfang
- Sonnenschirme
- Staffelei für Tischplan

PREIS PRO PERSON: 99,00 EUR

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
- Lillet Wild Berry
- Aperol Spritz
- Rosato
- 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
 - Ziegenkäse mit Feigen und Walnuss
 - Hirschschinken mit Rucola und schwarzer Nuss

ZUSÄTZLICH KÖNNEN SIE BUCHEN:

Häppchen (maximal 3 Sorten)

- | | |
|---|--------|
| ▪ Lachs-Avocado-Salat im Cracker | 2,50 € |
| ▪ Tartar von bayerischer Färsse/geröstetes Malzbrot/Kreuzkümmelmayo | 3,00 € |
| ▪ geräucherter Lachs/Pumpernickel/Honig-Dillsenfsoße | 3,00 € |
| ▪ gebratene Garnele/Papaya-Chili-Salat/Olivenölmayo | 3,50 € |
| ▪ Hirschschinken/Preiselbeergel/Rucola/Schwammerl | 3,00 € |
| ▪ Wrap/Feta/Rucola/Rote Beete | 2,50 € |

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 75,00 EUR
- bayerisches Brotzeitbrettl Preis pro Person 10,50 EUR

MENÜ, BUFFET oder REINDL

Sie können bei uns wählen zwischen Menü, Buffet oder Reindlessen. 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
- Vorspeisen-Etagere am Tisch
- Nachspeisen-Etagere am Tisch
- Mischvarianten aus Menü und Buffet
- Gemütliches Reindlessen (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 / gebackene Avocado / Wildkräutersalat
- Bunte Gartentomaten & Büffelmozzarella / Tomatenmarinade / Basilikumsorbet / Pinienkerne
- Gebeizte Lachsforelle / Schnittlauchcreme / Radieserl „Sous-Vide“ / eingelegte Gurken
- Beef Tartar / Brotchip / Kreuzkümmelmayo / Gartenkresse / Rotweinschalotten / geröstetes Schwarzbrot

SUPPEN:

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

je nach Saison:

- Kürbiscremesuppe
- Bärlauchcremesuppe
- Topinamburcremesuppe mit Speckchip
- Spargelcremesuppe
- Maronicremesuppe mit Rosmarincroutons

ZWISCHENGERICHTE:

- Ravioli vom Ziegenquark mit Birne & Walnüsse / Blattspinat / Weißweinschaum / schwarze Nuss
- hausgemachte Pasta / frischer Trüffel / Weißweinschaum
- Kräuterknödel / Nussbutter / Schnittlauchröllchen / Blattspinat & Egerlinge / Parmesan
- Chiemgau Korn Buchweizenrisotto / Mimolette / Frühlingslauch / wilder Brokkoli

HAUPTGERICHTE:

- Hirschbraten / hausgemachte Spätzle / Gemüse oder Blaukraut
- Hirschrücken / Wacholderjus / Gemüsebouquet / Brezn soufflé
Aufpreis 7,00 EUR/Person
- Hirschragout / Buchweizenknöderl / Rosenkohl / Preiselbeeren
- Zweierlei vom Hirsch geschmort & gebraten / Madeirajus / Gemüsebouquet / Kartoffel-Selleriepüree / schwarze Nuss

- Schweinefilet im Speckmantel / Portweinsauce / Mandel-Brokkoli / Kartoffelgratin
- Rinderfilet & Ochsenbackerl / Schmorsud / Porree & Zwieberl/ Rosmarinkartoffeln Aufpreis 8,00 EUR/Person
- Kalbsschulterschmerz / glacierte Rüben / Petersiliengraupen
- Rostbraten von der Färsenlende / Röstzwieberl / Ackerbohnen/ Kartoffelkrusteln
- Entenbrust rosa gebraten / Portweinjus / geschmortes Gemüse / Serviettenknödel

- Lachsforelle in Weißweinschaum / Kohlrabi-Rübegemüse / Tomaten-Perlgraupenrisotto
- Saiblingsfilet / Erbsen & Zuckerschoten / Buchweizenrisotto
- Forellenfilet / Riesling-Dillschaum / Senf-Spitzkraut / Kartoffeln

VEGETARISCH:

- Kartoffelnocken / Egerlinge / Zucchini & Paprika / Tomatenschaum
- Kräuterknödel / Weißweinschaum / Blattspinat & Pilze / Kartoffelkrusteln
- Buchweizenrisotto aus dem Chiemgau / wilder Brokkoli / Kräuterseitlinge / Mimolette
- Gebratene Kräuterseitlinge / Bayerisch Kraut / Kartoffelkuglerl / Erdäpfelschaum
- Waldpilz-Eintopf / Buchweizenknödel / Petersilienpesto

DESSERT:

- geeistes Schokoladentörtchen / Sauerkirschragout / Haselnusskrokant
- Erdbeermousses & Erdbeeren mariniert / Basilikumsorbet / Joghurt
- Schokoladen-Himbeerschnitte / Vanilleeis / marinierte Himbeeren & Gel
- Topfentarte / Frucht je nach Saison / Joghurt-Mascarponeeis
- Schokoladenkuchen / Mangoragout / Maracujaeis / weiße Schokolade
- Hofmeiers Naschereien (Variation aus verschiedenen Desserts)

Aufpreis für zusätzlichen Zwischengang 10,00 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
- bayerischer Wurstsalat von der Lyoner
- Knusprige Grostini / Linsen-Hummus / Egerlinge
- Käse-Pilztaulettes / Rotweinschalotten
- Sellerie-Carpaccio / Walnuss-Birnensauce / schwarze Nuss

HAUPTGERICHTE:

- Waldpilzeintopf
- Spinatstrudel / Feigen
- Hirschragout
- Lachsforelle / Gemüse der Saison
- Schweinebraten oder Spanferkel / Biersoße

BEILAGEN:

- Verschiedene Knödel (Semmelknödel, Kartoffelknödel, Serviettenknödel, Buchweizenknödel)
- Gnocchi
- Spätzle
- Blaukraut
- Bayerisch Kraut
- Verschiedene Salate

DESSERT:

- Panna Cotta
- Schokoladen-Amarettomousse
- Vanille-Mascarponecreme mit Früchten der Saison (im Glas)
- Topfentarte / Früchte der Saison / Schokolade
- Kaiserschmarrn / Apfelmus / Zwetschgenröster
- Apfelstrudel / Vanillesoße

MEDITERRANES BUFFET

VORSPEISE:

- Zucchinirollchen / gegrillter Feta / Tomaten
- Italienischer Brotsalat / Balsamicodressing / Oliven / Coctailtomaten & Mozzarella / Rucola
- Anti Pasti & Tomaten-Mozzarella

HAUPTGERICHTE:

- Schweinefilet im Speckmantel
- Lachsforelle mit Oliven-Pinienkernpesto
- Nudelauflauf mit Pesto & Pilzen

BEILAGEN:

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

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

- Panna Cotta
- Schokoladen-Amarettomousse
- Vanille-Mascarponecreme mit Früchten der Saison (im Glas)
- Tiramisu

REINDLESSEN – JAGD-HÜTTN

VORSPEISE:

- Vorspeisen-Etagere: - Ziegenkäse im Speckmantel
- geräucherter Hirschschinken & Chutney
- Tomaten-Mozzarella
- Räucherlachs / Dill-Senfsoße
- Brozeitbrettl, tischweise eingesetzt, mit Schinken, Geräuchertem, Käse, Griebenschmalz & Obazda, Knoblauchstangerl & Pfefferbeißer, Radieserl, Essiggurken, Baguette und Brezn

SUPPEN:

- Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen
- Kürbiscremesuppe
- Bärlauchcremesuppe
- Maronicremesuppe
- Kartoffelsuppe mit Speckkrusteln
- Tomatencremesuppe

HAUPTGANG IM REINDL:

- Schweinebraten & Entenbrust / zweierlei Soßen / Bayerisch Kraut / Semmel- und Kartoffelknödel
- Rinderlendensteaks und Hähnchenbrust / zweierlei Soßen / Marktgemüse / Kartoffelgratin
- Hirschbraten oder Hirschragout (bitte auswählen) & Kalbsrahmbraten / zweierlei Soßen / Gemüse der Saison / Butterspätzle & Serviettenknödel

DESSERT wahlweise als Buffet, auf Etageren oder im Reindl am Tisch eingesetzt:

- Panna Cotta
- Schokoladen-Amarettomousse
- Vanille-Mascarponecreme mit Früchten der Saison (im Glas)
- Topfentarte / Früchte der Saison / Schokolade
- Kaiserschmarrn / Apfelmus / Zwetschgenröster
- Apfelstrudel / Vanillesoße
- Rohrnudeln / Zwetschgenröster / Vanillesoße

Stellen Sie sich hier einfach Ihr Wunschmenü zusammen! Wir beraten Sie gerne und geben Hilfestellung.

WEINKARTE

WEISS

- Sauvignon blanc KAITUI Markus Schneider, Pfalz
- Chardonnay Kabinett trocken Winzerkeller Ihringen eG, Baden
- Silvaner Damaszener Stahl trocken Winzerhof Stahl, Franken
- Grauburgunder Damaszener Stahl, trocken Winzerhof Stahl, Franken (Aufpreis pro Flasche 5,00 EUR)
- Grüner Veltliner „Fass 4“ Bio-Weingut Bernhard Ott, Wagram/Österreich (Aufpreis pro Flasche 7,00 EUR)

ROSÉ

- Rosé Saigner Markus Schneider, Pfalz
- Rosé „Rosalie“ Bio-Weingut Bernhard Ott, Wagram/Österreich (Aufpreis pro Flasche 7,00 EUR)

ROT

- NERO d'Avola trocken, Sizilien
- Primitivo Itynera Salento, Apulien
- Black Print Cuvveé, Markus Schneider, Pfalz (Aufpreis pro Flasche 5,00 EUR)
- Merlot Riserva, Alois Lageder, Südtirol (Aufpreis pro Flasche 7,00 EUR)

ZUSATZLEISTUNGEN

COCKTAILS & SPIRITUOSEN

Zusätzlich bieten wir eine extra Getränkepauschale für Cocktails und unsere hausgemachten Edelspirituosen an:

- hausgemachter Gin mit Tonic, Rosmarin, Gurke 8,50 EUR
- Cuba Libre 7,50 EUR
- Jacky Cola 7,50 EUR
- Vodka Bull/ Lemon 7,50 EUR
- Mojito 8,50 EUR
- Aperol Sprizz 5,10 EUR
- Lillet Wild Berry 6,00 EUR
- Hugo (auch alkoholfrei) 6,00 EUR
- Rosato Mio oder Tonic 6,00 EUR

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

Edelbrände aus unserer hauseigenen Edelbrandmanufaktur (je nach Verfügbarkeit)

- Williamsbirne 4,20 EUR
- Haselnuss 4,20 EUR
- Marille 4,20 EUR
- Mirabelle 4,00 EUR
- Zwetschge 4,20 EUR
- Traube 4,20 EUR
- Apfel-RubINETTE 4,20 EUR
- Apfel-Jonagold 5,00 EUR
- Himbeere (Likör) 4,10 EUR

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

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 2,00 EUR pro Person)

PREIS PRO PERSON: 10,00 EUR

MITTERNACHTSSNACK:

- | | |
|---|----------------------|
| ▪ Bayerisches Brotzeitbrettl | 10,50 EUR pro Person |
| ▪ Käsespezialitäten
der Naturkäserei Tegernseer Land | 12,50 EUR pro Person |
| ▪ Gulaschsuppe | 5,20 EUR pro Person |
| ▪ Chilli con Carne | 5,20 EUR pro Person |

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

RÄUME:

- Brautentführung in Weinstube: kostenlos
- Brautentführung oder Zeremonie in Jagdhütte: 500,00 EUR
- Nutzung Tagungsraum: 50,00 EUR pro Raum
- Nutzung Biergarten: 700,00 EUR

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!

