



Liebe besteht nicht nur darin, dass man einander ansieht, sondern, dass man gemeinsam in die gleiche Richtung blickt.“ (Antoine de Saint-Exupery)

In Blickrichtung auf eine besondere und unvergessliche Hochzeitsfeier, wollen wir mit Ihnen gemeinsam den Weg dorthin beschreiten.

Erleben Sie Ihre Hochzeitsfeier in einem romantischen und unvergesslichen Ambiente. Gern organisieren wir mit unserem ganz besonderen Engagement Ihre Hochzeit, um Ihnen an dem schönsten Tag Ihres Lebens den Weg in den siebten Himmel zu ebnen.

Lassen Sie sich begeistern von einer exklusiven Küche mit viel Liebe zum Detail. Innovative, maßgeschneiderte Konzepte, individuelle Umsetzung und persönliche Betreuung runden unser Angebot ab. Das unvergleichliche Flair lässt Sie jeden einzelnen unvergesslichen Moment genießen, denn alles wird so sein, wie Sie es sich wünschen.

Legen Sie die Speisen-Planung Ihrer Hochzeitsfeier vertrauensvoll in unsere Hände - wir übernehmen für Sie die aufwendige Organisation.

Als besonderes Geschenk des Hauses laden wir Sie ein, die Hochzeitsnacht in unserer Suite kostenfrei zu verbringen.

Lassen Sie sich von uns persönlich überzeugen und werfen Sie einen Blick in unsere Hochzeitsmappe. Kurzum, unser Haus bietet für Ihre Hochzeit die ideale Küche.

Sagen Sie "Ja" zum Landhotel Jann Hirsch Hof, dem kompetenten Partner für Ihre Hochzeitsfeier.

Ihre
Verena Thimm
Landhotel Jann Hirsch Hof

Rustikales Buffet

Klassische Hochzeitssuppe
vorab in Terrinen serviert

Vom Buffet:

Verschiedene marinierte Salate
(z.B. Bauernsalat, Schichtsalat & Farmersalat),
Käsewürfel vom Butterkäse mit Trauben,
Minifrikadellen mit Senf,
Hühnerbrust in Pankomehl mit scharfer Sauce,
Tomate & Mozzarella,
Ciabatta mit Butter

Schweinekrustenbraten im Ganzen
und Scheiben vom Putenbrustfilet
mit klassischem Marktgemüse wie Karamell-Möhren,
Mandelbroccoli, Speckbohnen, Blumenkohl und Kohlrabi
und
verschiedene Fischfilets gebraten
auf Tomaten-Lauchbett,
drei verschiedene Saucen,
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Rote Beerengrütze,
frische Früchte mit Amaretto

Preis pro Person Euro 32,50

Regionales Buffet

Klassische Hochzeitssuppe oder saisonale Suppe
vorab in Terrine serviert

Vom Buffet:

Verschiedene marinierte Salate mit saisonaler Auswahl
(z.B. Rucolasalat mit Himbeervinaigrette,
Feldsalat mit Orangenfilets, Linsensalat mit Balsamico),
Garnelen im Kartoffelnest
und hausgeräucherte Forellen,
Melone & Landrauchschinken,
Gratinierter Ziegenkäse mit Feige
Tomatenbrot & Landbrot hausgebacken mit Butter

Bio-Schweinefilet unter der Kräuterkruste
und Hirschkeule zart geschmort an Kirsch-Pfeffersoße
mit klassischem Marktgemüse wie Karamell-Möhren,
Mandelbroccoli, Speckbohnen, Blumenkohl und Kohlrabi
und
Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf dem Spinatbett
drei verschiedene Saucen
dazu Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

Zweierlei Schokoladenmousse
Eisberg, Crème brûlée, frische Früchte mit Amaretto

Preis pro Person Euro 49,50

Klassisches Buffet

Hochzeitsuppe vorab in Terrine serviert

Vom Buffet:

Salatbar mit Lollo Rosso, Lollo bianco, Rucola, Radicchio, Chicoree
dazu Tomate, Gurke, Paprika, Parmesan, Oliven, Pinienkerne
und zwei verschiedene Dressings nach Wahl,
Käseauswahl mit Trauben und Wallnüssen dazu Feigen-Senfsauce,
Strauchtomate und Büffelmozzarella,
Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen und Parmesan,
Anti Pasti mit Champignons, Paprika, Zucchini & Aubergine,
Ciabatta und Brotauswahl mit Butter

Schweinefilet unter der Kräuterkruste
und Rinderfilet im Ganzen gebraten
und
Meeresauswahl verschiedener Filets
auf Peperonata-Gemüse
verschiedene Saucen
dazu klassischem Marktgemüse wie Karamell-Möhren,
Mandelbroccoli, Speckbohnen, Blumenkohl
und Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten
und Gratin

Panna Cotta mit Himbeersauce, Schokoladenmousse,
frische Früchte mit Amaretto & Eis

Preis pro Person Euro 44,50

Exklusives Buffet

Suppe nach Wahl vorab serviert

Vom Buffet:

Feldsalat mit Pinienkernen und Parmesanhobel,
Schrimps-Cocktail mit Cognac,
Ganzer pochierter Lachs, geräucherte Fischeauswahl
Tête de Moin mit Feigen-Senf,
Kalbsfleisch mit zwei Saucen (Thunfischsauce & Kräutersauce)
Ciabatta und Brotauswahl mit Butter

Rinderfilet auf Portweinschalotten
und Perlhuhn „Saltim Bocca“
und
Duett von der Heidschnucke
und
Edelfischfilets auf Belugalinsen
verschiedene Saucen
dazu klassischem Marktgemüse wie Karamell-Möhren,
Mandelbroccoli, Speckbohnen, Blumenkohl
und Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten
und Butterspätzle oder Gratin

Gläser-Auswahl mit Parfait, Creme Brûlée, Panna Cotta
Schokoladenmousse, Tiramisu, frische Früchte mit Amaretto

Preis pro Person Euro 63,00

Jann Hinsch Hof Buffet

Vorspeise:

Coleslaw Salat (Sellerie-Möhrensalat)
gelber Brech-Bohnensalat
Caesar Salad mit Knoblauchcroûtons und Mandarinenfilets
marinierte Ziegenkäsetaler mit Kräutern (**vegetarisch**)
Tomate-Mozzarella-Mousse mit Bruschetta-Würfel (**vegetarisch**)
Anti-Pasti-Variation (**vegan**)
geräucherte Lachswürfel mit Kräuter- und Orangenpfeffer
Carpaccio vom Thunfisch, Lachs und Rinderfilet

Suppe am Buffet:

Hochzeitssuppe

Hauptgänge:

Roastbeef mit Speckbohnen und Sauce
gefüllte Maispoularde (mit Kräuterfarce), dazu mediterranes
Gemüse
Blumenkohl „polnisch“
Zanderfilet auf Rahmwirsing
Maulteigtaschen mit Tomatensugo (**vegan**)
Zucchinikartoffelgratin
Sandkartoffeln

Dessert:

Melonen-Minzsalat (**vegan**)
Welfenspeise
Mousse au chocolat
Eisbombe

Preis: 39,50 Euro pro Person

Speisenauswahl für Ihre Feier

Klassische Hochzeitssuppe vorab serviert

Buffetvorschlag mit verschiedenen Hauptgängen

Vorspeisen

Salatbar mit Lollo Rosso, Lollo bianco, Ruccola, Radicchio,
Chicoree

dazu Tomate, Gurke, Paprika, Parmesan, Oliven, geröstete
Pinienkerne

und zwei verschiedene Dressings nach Wahl

Geräucherte Forelle aus den Aschauer Teichen
an Sahnemerrettich,

Schrimpscocktail,

pochierter ganzer Lachs an Dill-Honig-Sauce

Französische & Österreichische Käseauswahl mit Trauben und
Wallnüssen dazu Feigen-Senfsauce

Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen und Parmesan auf Rucola

Strauchtomate und Büffelmozzarella mit Balsamico-Glace

Honigmelone mit geräuchertem Schinken vom Hausschlachter

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapernbeeren

Anti pasti misti (Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine vom
Gemüsehändler aus der Region) hausgemacht
mit Balsamico-Essig, Olivenöl und Knoblauch

Ciabatta und Brotauswahl mit Butter

Hauptgerichte

Schweinefilet mit Champignons an Jus (gern auch vom Susländer),
und Putenbrustroulade mit Pistazienfarce an Thymianjus

oder

Rinderfilet (Black Angus Biobeef) an Rotwein-Zwiebelsauce
und Hirschkeule (vom hiesigen Jäger) zart geschmort an Hirschjus

oder

Brust und Keule von der Ente (Cherry Valley) an Orangensauce
und Kalbsmedaillons unter der Kräuterkruste an Rosmarinjus

oder

Perlhuhnbrust „Saltimbocca“ mit Schinken und Salbei
und Heidschnuckenkeulenbraten (vom hiesigen Haus-Schlachter)
in seiner Jus

mit klassischem Marktgemüse wie Karamell-Möhren,
Mandelbroccoli, Speckbohnen, Blumenkohl, Kohlrabi
(vom Gemüsehändler aus der Region)

und

Wolfsbarschfilet auf dem Tomaten-Lauchbett
oder

Rotbarbenfilet mit Paprika-Olivengemüse
oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Blattspinat
mit Krustentiersauce

dazu Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln
oder

Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten
oder

Spätzle und Pasta

Dessertroulette

Zweierlei Schokoladenmousse
Creme Brûlée klassisch oder Rosmarin-Creme Brûlée,
Panna Cotta mit Himbeersauce
Tiramisu,
Rote Beerengrütze von frischen Früchten mit Vanillesauce
Frische Früchte mit Amaretto

Der Preis richtet sich nach der Auswahl des Buffets

Für Kinder:

Kleine Schnitzel
Nudeln mit Tomatensauce
Fischfiguren
Pommes
Eis

Natürlich kann beim Buffet individuell ausgesucht werden und
verschieden Hauptgänge kombiniert werden.
Wir haben ebenfalls die Möglichkeit ein Buffet mit einem Thema zu
konzeptionieren (regional, mediterran, rustikal und vieles mehr).

Günstigere Buffets können wir
mit einer kleineren Auswahl verwirklichen!

Fragen Sie uns!

Ihr Jann Hinsch Hof Team

Rustikales Menü

Klassische Hochzeitssuppe in Tasse serviert

Scheiben vom Schweinefilet und Putenbrust im Ganzen gebraten

an zweierlei Saucen

dazu Gemüse des Marktes wie Karamell-Möhren, Mandelbroccoli,

Speckbohnen, Blumenkohl & Kohlrabi

und Salzkartoffeln & Krokette

Rote Beerengrütze an Vanille-Eis

Euro 32,50 pro Person

Aufpreis für Nachservice € 4,50 pro Person

Klassisches Menü

Vorspeisenvariation „Jann Hirsch Hof“

mit hausgebeiztem Lachs auf Kartoffelrösti, Tomate & Büffelmozzarella,

Honigmelone mit Landrauchschorlen, Scheibe von der Barbarie-Entenbrust

Schweinefilet unter der Kräuterkruste und Rinderfilet im Ganzen gebraten

an zweierlei Saucen

dazu Gemüse der Saison

und Rosmarinkartoffeln & Kartoffelkrokette

Jann Hirsch Hof Dessert Variation

mit fünf verschiedenen Komponenten

Euro 44,50 pro Person

Aufpreis für Nachservice € 5,00

Regionales Menü

Tomatenessenz mit Quarkklößchen und gebackenem Basilikum

Duett von der Heidschnucke aus der Region

mit zart geschmorter Keule und rosa gebratenem Rücken

an weißer Portweinbirne dazu Vanillemöhren und Butterspätzle

Gratinierte Beeren mit Eis

Euro 53,00 pro Person

Aufpreis für Nachservice €6,00

Exklusives Menü

Duett vom Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobel

und Vitello Tonnato mit Thunfischsauce

Perlhuhnbrust mit Salbei und Parmaschinken auf Champignons mit Jus und

Rinderfilet mit Riesengarnele an Portweinjus

mit Marktgemüse und Kartoffelrösti

Trilogie von der Rosmarin-Creme Brûlée, Valrhona

Schokolademousse mit Orange und Sauerrahmeis

Euro 58,50 pro Person

Aufpreis für Nachservice € 6,00

Menüvorschlag

Vorspeisen

Kleine Blattsalatauswahl mit Senfvinaigrette und Hausdressing

Trilogie von Avocado-Mozzarella-Mango mit Minze

Dreierlei Bruschetta mit Tomate, Hauspesto & Mango

Weißer mariniertes Spargelsalat
mit frischen Erdbeeren an grünem Pfeffer

Kleines Salatbouquet im Brickteig-Körbchen
mit gebratenen Pfifferlingen

Lauwarme sautierte Kräuterseitlinge und Austernpilze
mit Parmesan an Feldsalat mit Honigvinaigrette

„Antipasti misti“ mit eingelegtem Gemüse

Feldsalat (Rapunzelsalat) an Honigdressing im Brickteig-Körbchen
mit gerösteten Pinienkernen, Grapefruitfilets und Parfait oder Terrine der Saison

Ziegenkäse im Schinkenmantel mit Feige und Rucola

Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobel und Rucola

Vitello Tonnato mit Kapernfrüchten, Zitronenfilets und bunter Minipaprika

„Fifty Fifty“ - Carpaccio vom Rind und Vitello Tonnato

Rosa gebratene Entenbrust an Balsamicolinsen-Salat

Sushi-Auswahl

Carpaccio vom Yellow Thunfisch
mit schwarzen Sesam und Wasabi-Eiscreme

Vorspeisenvariation der Meereslust mit gebratenem Zanderfilet, Lachsrose an Rösti
& hausgeräucherte Forelle aus den Aschauer Teichen

Jakobsmuschel auf Chili-Mango, Matjestatar an Sesam
und Riesengarnele an Basilikum-Pesto

Lachsroulade im Crêpe-Mantel an Kerbelsahne

Der Klassiker:

Vorspeisenvielfalt mit Tomate/Büffelmozzarella,
Honigmelone & Schinken, Lachsrose an Rösti, rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

Suppen

Klassische Hochzeitssuppe

Curryschaumsuppe mit karamellisierter Ananas

Tomatencreme mit Gin-Sahne

Tomatenessenz mit Quarkklößchen und Basilikum-Quark-Nocken

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Entenkraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen

Spargelcremesuppe mit Mandelsahne

Suppe von Erbsenschoten mit Milchschaumhaube

Möhren-Orangencreme mit Lachspralinen –Lolli

Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskern-Öl und gerösteten Kernen

Waldpilzcreme mit sautierter Wachtelbrust

Maronensamtsuppe mit Zimtcroustons

Wildkraftbrühe mit Gemüseperlen

Pastinakencremesuppe mit Flusskrebsen

Sellerie-Apfelschaumsüppchen mit Jakobsmuschel

Hummersuppe aus seinen Karkassen gekocht serviert mit Weinbrand und
Hummereinlage unter der Blätterteighaube

Suppenduett orange & weiß (lassen Sie sich überraschen)
mit passender Einlage

Kokos-Chilicreme mit karamellisiertem Spargel
und Jakobsmuschel auf Bärlauchschaum

Sorbet als Zwischengang

Zitronen-Sorbet auf Beerenfrüchten mit Prosecco

Cassis-Sorbet mit Ei-Schneehaube

Mango-Eis mit Minz-Likör

Basilikum-Sorbet mit Limettensahne

Kiwi-Pfeffersorbet mit Himbeersauce

Fisch als Zwischengang

Zanderfilet auf der Haut gebraten
an Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen

Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Zitronengrasspieß
mit Selleriepüree

Roulade vom Welsfilet mit Lachsfarce auf Erbspüree
an Rosmarin-Honigsauce

Hausgeräuchertes Forellenfilet an Preiselbeer-Sahne
mit Apfel-Espuma

Störfilet an Krustentiersauce
mit roten Balsamicolinsen

Rotbarbenfilets an Peperonata-Gemüse

Filet vom Loup de mer auf Feigen-Minz-Risotto

Kabeljaufilet an Dijon-Senfsoße mit Rieslingkraut

Yellow Thunfisch „bleu“ an Rote-Bete-Schaum
mit Sesam-Wasabi-Eis

Bachsaibling auf Auberginenkaviarmousse

Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli
mit getrockneten Tomaten und Gorgonzolasauce

Pasta-Duett mit schwarzen Spaghettini an Krustentiersauce und Ravioli an
Salbeibutter mit Rucola und Parmesanhobel

Mediterranes Gemüse mit Kräutern und Kartoffelflan

Sellerieschnitzel in knuspriger Panade
mit Champignonsauce und Marktgemüse

Arabischer Couscous mit Rosinen und Honig
an gefüllter Tomate mit Auberginenkaviar-Mousse
und Rote Beete Chips

Wok-Gemüse an Sesamöl mit Sprossen und Glasnudeln

Estragon-Crêpe mit Marktgemüse gefüllt an Kräuterschaum

Pilzpfanne mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln

Safranrisotto mit Riesling
und Peperonatagemüse mit Aceto Balsamico

Rotes Tellerlinsenmousse an Thymianpolenta

Grillgemüse am Spieß mit Kartoffelrösti

Trüffelwirsingsäckchen und Mandelbroccoli
mit Dauphinekartoffeln

Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen und Schmortomaten
an Wildreis

Gefüllte Zucchini mit Kartoffelgratin

Hauptgang

Hühnerbrustfilet gebraten oder geschmort

Putenbrustroulade

Scheiben von der Putenbrust oder Medaillon

Maispoularde

Perlhuhnbrust „Saltimbocca“ mit Salbei und Parmaschinken oder natur

Schweinefiletmedaillon unter der Kräuterkruste

Schweinefilet im Ganzen gebraten

Spanferkelrücken (oder im Ganzen)

Rinderfiletmedaillons unter der Senf-Kräuterkruste

Scheiben vom Rinderfilet (im Ganzen gebraten)

Rinderbraten von der Semmerrolle

„Osso Bucco“ zart geschmorte Kalbsbeinscheiben mit seinem Mark

Kalbsmedaillons (auch unter der Kruste)

Zart geschmorter Kalbsbraten

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten

Halbe Bauernente mit Brust und Keule bei Niedrigtemperatur gegart

Wildschweinerücken (mariniert)

Wildschweinkeule mit Niedrigtemperatur gegart

Hirschrücken rosa gebraten (aus hiesigen Wäldern)

Hirschkeule (über Nacht am Knochen geschmort)

Rehrücken mit Speck gespickt

Rehkeule aus dem Ofen

Heidschnuckenkeule zart geschmort

Rosa gebratener Rücken von der Heidschnucke

Lammcarrée oder Lammrücken

Lammkeule aus dem Heunest

Gemüse (teilweise Saisonabhängig)

Marktgemüse (Vanillebohnen, Mandelbroccoli, Blumenkohl, Kohlrabi)

Minz-Erbesen mit Feige

Rahmwirsing

Spargel

Paprikagemüse mit Oliven (Peperonata)

Blattspinat

Bohnenbündchen im Speckmantel

Rosenkohl

Rotkohl

Linsen

Pfifferlinge, Steinpilze

Portweinchalotten, weißer Portweinbirne,

Cranberriekompott, Pfirsich-Confit, Trauben-Ingwer Chutney

Beilage

Rosmarinkartoffeln, Petersilienkartoffel

Kartoffelbällchen

Kartoffelrösti, Bratkartoffeln

Dauphinekartoffeln, Herzoginkartoffeln

Maccairekartoffeln

Kartoffelklöße

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Zweierlei Reis

Thymian-Polenta

Pommes Frites

Pasta

Saucen

Champignonrahm

Rosmarinjus

Weißweinsauce

Rotwein-Zwiebelsauce

Wildsauce, Kirsch-Pfeffersauce

Sauce Hollandaise /Bearnaise

Estragonsauce (hell)

Weißer Pfeffersoße

Tomaten-Feigen-Sauce

Orangensauce zur Ente

Heidschnuckenjus, Lammjus

Desserts

Dessertauswahl „Jann Hirsch Hof“

Vanille-Eis mit heißen Himbeeren/Kirschen

Rote Beerengrütze an Vanillesauce

Gratinierte Beeren mit Sauerrahm-Eis

Hausgemachtes Parfait von der Schokolade oder von Früchten

Crêpe Suzette mit Eiscreme

Panna Cotta mit Himbeersauce

Schokoladenmousse hell und/oder dunkel

Marinierte Heidelbeeren mit seinem Sorbet

(Rosmarin) Creme brûlée mit Limonensorbet

Variation aus der Valrhona Schokolade mit Eis, Crêpe und Mousse

Apfel-Trifle geschichtet mit Mascarponecreme, Amarettini dazu Williamsgeist

Lebkuchenmousse und Gelee von der Roten Beerengrütze an Saucenspiegel

Schokoladenfondue mit Valrhona-Guanaja 70% und frischer Obstauswahl

Tirami Su

Kinder-Menü

Hochzeitssuppe oder Tomatencreme

„Pesto Pedro“ Bandnudeln mit Tomatensauce

„Captain Columbus“ Gebratenes Fischfilet
mit Remouladensauce und Butterkartoffeln

„Kleiner Prinz“ Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites

„Kleine Prinzessin“ frisches Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Kroketten

Apfelfannkuchen

Überraschungs-Ei oder kleines Eis

Unser Inklusive-Service für Sie

Bei allen Feiern ist immer folgendes an Leistungen im Preis enthalten:

Tischwäsche, Stoffservietten, Kerzen, Bestecke, Gläser

Bedienung/Service von Beginn Ihrer Feier bis 3.00 Uhr (danach 150,00 Euro je Stunde an Gebühr)

Raummiete (Anmietung von weiteren Räumen für Fotos, Kinderspielzimmer etc. möglich)

Empfang auf der Terrasse /Garten

Mikrofonanlage, Beamer, Leinwand, Flipchart

Menükarten

Wiederaufbau des Buffets

Buchung eines separaten Frühstücksraumes für den nächsten Tag

Parkplätze in ausreichende Menge

Internetzugang

Umkleide für Aufführungen

ab 60 Personen Hochzeitssuite gratis

Schirme, Stehtische, Hussen für Stehtische

Hussen für Stühle 3,50 Euro/ Stück

Extraraum für das Buffet

Für Musiker wird eine Getränkepauschale von 22,00 Euro pro Pers. erhoben.

Für Musiker wird eine Speisepauschale von 27,50 Euro pro Pers. erhoben.

Für eine Weinprobe berechnen wir 10,00 Euro pro Pers.

Für ein Probeessen (Querschnitt der Speisenauswahl) berechnen wir 25,00 Euro pro Pers.

Getränkepreise für Hochzeitsfeiern ab 60 Personen

Aperitif

Prosecco	0,75 l	Euro	23,00
Sekt	0,75 l	Euro	29,00
Sirup	0,7 l	Euro	9,00
Köpi	0,1 l	Euro	1,30
O-Saft	1,0 l	Euro	9,00

Softs

Gerolsteiner medium oder naturell	0,75 l	Euro	5,20
Coca Cola* ^{1,3} , Cola Zero* ^{1,3,4,5} , Fanta* ^{1,2} , Sprite	1,0 l	Euro	9,00
Energy	1,0 l	Euro	9,50

Säfte

Apfelsaft	1,0 l	Euro	8,70
-----------	-------	------	------

Biere vom Faß

König Pilsener	0,30 l	Euro	2,70
----------------	--------	------	------

Bier aus der Flasche

Benediktiner dunkel	0,50 l	Euro	4,20
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	Euro	4,20
König Pilsener alkoholfrei	0,33 l	Euro	2,90

Weißwein offen

Hauswein weiß, trocken oder halbtrocken	1,0 l	Euro	26,50
---	-------	------	-------

Rotwein offen

Hauswein rot, trocken oder halbtrocken	1,0 l	Euro	28,50
--	-------	------	-------

Weitere Flaschenweine empfehlen wir in unserer Weinkarte!

Spirituosen

Jubiläumsaquavit, Linie Aquavit	0,75 l	Euro	62,00
Heidegeist	0,75 l	Euro	72,00
Williams – Schladerer	0,75 l	Euro	62,00
Averna, Ramazotti	0,75 l	Euro	57,00
Grappa Chardonnay	0,75 l	Euro	67,00
Sambuca Molinari	0,75 l	Euro	62,00
Grüner & Roter	0,75 l	Euro	47,00
Absolut Wodka	0,75 l	Euro	57,00
Gin	0,75 l	Euro	57,00
Whisky	0,75 l	Euro	67,00
Havanna	0,75 l	Euro	77,00
Captain Morgan	0,75 l	Euro	82,00
Jägermeister	0,75 l	Euro	62,00
Tequila	0,75 l	Euro	62,00
Bacardi	0,75 l	Euro	62,00
Baileys	0,7 l	Euro	62,00

Kaffee

Kaffee Creme		Euro	2,10
Cappuccino		Euro	2,40
Espresso		Euro	1,90

**Die neuen Preise gelten ab Reservierungen im Februar 2020 und 2021 -
Änderungen sind vorbehalten!**

Pauschale Variante 1:

In der Pauschale enthalten ist der Empfang, die alkoholfreien Getränke, Wein, Pils & Kaffeebuffet.

Wenn Sie eine Pauschale wünschen kostet diese Euro 44,00 für 8 Stunden (z.B. 18.00-2.00 Uhr). Die Schnapsauswahl (z.B. Obstwasser, Kräuter und Liqueur sind hier jedoch nur mit einer Runde nach dem Essen involviert.

Nach 2.00 Uhr würde die Abrechnung mit den Preisen wie in der Getränkekarte genannt erfolgen.

Für die Kinder von 3-12 Jahren berechnen wir Euro 22,00.

Pauschale Variante 2:

Die Getränkepauschale für die gesamte Zeit kostet Euro 54,00 pro Person.

Für die Kinder von 3-12 Jahren berechnen wir Euro 22,00.

In der Pauschale enthalten ist der Empfang, die Softs, Wein, Pils & Kaffeebuffet.

Die Spirituosen (z.B. Grappa, Obstler und Jägermeister) sind mit einer Runde nach dem Essen involviert.

Pauschale Variante 3:

Die Getränkepauschale für die gesamte Zeit kostet Euro 62,00 pro Person.

Für die Kinder von 3-12 Jahren berechnen wir Euro 26,00

In der Pauschale enthalten ist der Empfang, die Softs, Wein, Pils, Kaffee.

Die Spirituosen (z.B. Grappa, Obstler und Jägermeister) sind involviert.

In allen Pauschalen ist der Kaffee am Nachmittag nicht enthalten.

Hierfür unterbreiten wir gern eine gesonderte Pauschale. Bitte fragen Sie uns!

Die Pauschale beginnt ab Saalfeier!

Liebe Gäste!

Gern reservieren wir Ihnen Zimmer für Ihre Feier in unserem Hause.
Buchen Sie rechtzeitig Ihre benötigte Zimmeranzahl, damit wir garantieren können,
dass Ihre Gäste es so bequem wie möglich haben!

Zimmer & Preise 2020

Zimmerkategorie	Preis
Einzelzimmer	94,50 €
Doppelzimmer	149,00 €
Suite	159,50 €
Familienzimmer (4 Personen)	185,50 €
Babybett* kostenfrei im Zimmer der Eltern	
Kombination von zwei Doppelzimmern für 4 Personen	245,50 €
Kombination von zwei Doppelzimmern zur Einzelnutzung	172,50 €
Zustellbett	39,50 €
Appartement „Kaminfeuer“ (100 qm)	152,50 €
Hund	17,00 €

Im Preis inbegriffen sind das Frühstücksbuffet, kostenlose Nutzung des Sauna- und Fitnessbereichs, W-Lan Zugang, Tageszeitung und Parkplatz vor der Tür (auch Behindertenparkplätze sind vorhanden) und werden als Businesspaket für 11,50 Euro p. Pers. auf der Rechnung ausgewiesen.

Bitte beachten Sie:

Bei Ihrer Feier in unserem Hause ab 60 Personen erhalten Sie als Hochzeitspaar die Suite **gratis** als Hochzeitgeschenk.

Alle anderen Gäste erhalten 7% auf den Übernachtungspreis.

Für das Doppelzimmer berechnen wir mit Frühstück € 134,50 pro Nacht.

Für das Einzelzimmer berechnen wir mit Frühstück € 85,50 pro Nacht.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

(für Hochzeitsfeiern)

- Den Raum stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.
- Jegliche Absprachen für die Planung und Durchführung der Veranstaltung, werden nur mit dem Veranstalter getroffen.

Bei Reservierungen für den Saal, bitten wir um Zusendung des nebenstehenden Reservierungsvertrages und eine Anzahlung von 500,- € (wird von der Rechnung abgezogen). Vor dem Eingang der Anzahlung und der Rückbestätigung durch Sie, behalten wir uns vor, die Termine anderweitig zu vergeben.

Allerdings reservieren wir unverbindlich gern für 4 Wochen Ihren Wunschtermin.

Zu den Geschäftsbedingungen haben wir einen Fristen- und Gebührensatz bei **Absagen/ Stornierungen** von verbindlichen Reservierungen. Diese sind wie folgt:

- Stornierung innerhalb der ersten 7 Tagen nach Erhalt der Reservierungsbestätigung 200,- € Bearbeitungsgebühr.
- Stornierung bis 6 Monate vor der Veranstaltung 50% Stornogebühren auf den Erhebungssatz.
- Stornierung bis 2 Wochen vor der Veranstaltung 90% Stornogebühren auf den Erhebungssatz.
- Stornierung innerhalb der letzten 2 Wochen vor der Veranstaltung, 100% Stornogebühren auf den Erhebungssatz.

Bitte teilen Sie uns spätestens 10 Tage vorher die Personenzahl und bis 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenzahl mit, sowie die Anzahl und Alter der Kinder. Dies gilt als Rechnungsgrundlage. Kinder bis 3 Jahre sind frei, 3 bis 12 Jahre zahlen Sie den halben Preis des vereinbarten Menüs, ab 12 Jahre den vollen Menüpreis.

- Grundsätzlich können Sie bis 05.00 Uhr bei uns feiern. Ab 03.00 Uhr berechnen wir eine Nachtpauschale von 150,- € für jede angefangene Stunde.
- Ende der Veranstaltung ist spätestens um 05:00 Uhr.
Ob ein Abbau von Musik etc. stattfinden muß, wird individuell geklärt.

Sonstiges

- Für den Aufbau (z.B. freie Trauung & Event-Scheune) berechnen wir pauschal 60,- € pro angefangene Stunde.
- Für den Aufbau von Dekoration (z.B. Platzkarten, Tischbänder, Blumen etc.) berechnen wir 60,- € pro angefangene Stunde. Die erste Stunde berechnen wir allerdings nicht!
- Grundsätzlich können Torten von extern vorher angeliefert und bei uns gekühlt werden. Torten mit Feuerwerk werden von uns präsentiert. Diese Präsentation ist im Preis enthalten.
- Das Abbrennen von Feuerwerk auf unserem Gelände bedarf einer Genehmigung durch die zuständige Behörde (Gemeinde Winsen) und muss vor 23 Uhr abgefeuert werden. Nachbarn sind schriftlich vorher zu informieren. Die Genehmigung ist an der Rezeption zu hinterlegen.

- Die Nutzung von Konfetti (z.B. Konfetti-Kanonen) ist nicht erlaubt und muss eigenständig entfernt werden.
- Wir bitten nach 22 Uhr Rücksicht auf die anderen Hotelgäste und Nachbarn zu nehmen und leise auf den Hotelfluren zu sein sowie im Saal ab 22.00 Uhr die Fenster zu schließen. Eine Belüftung erfolgt über eine entsprechende Anlage.
- Nach 0.00 Uhr achten wir auf gedrosselte Bässe wenn nötig.
- Am Folgetag bieten wir Ihnen einen separaten Raum für ein Frühstück mit Ihren übernachtenden Hochzeitsgästen, der im Preis enthalten ist, um Ihre Feier in Ruhe ausklingen zu lassen. Auswärtige Gäste können gern ebenfalls mit frühstücken (€ 15,50/Person).

Zahlung

Die Zahlung wird direkt nach der Veranstaltung zu 100% fällig. Zur Sicherheit hinterlegen Sie bitte eine Kreditkartennummer.

Haftung

Der Veranstalter haftet für die, durch ihn und seine Gäste verursachten Beschädigungen (z.B. Brand, Beschädigungen am Interieur, usw.) sowohl im Innen- als auch im Außenbereich.

Zimmerreservierung

Gern reservieren wir Ihre gewünschte Zimmer-Anzahl für einige Wochen auf Option! Wichtig ist, dass Sie oder die reservierende Person, die Buchung schriftlich bestätigt. Bis 1 Tag vor der Anreise können einzelne Zimmer kostenfrei storniert werden. Die geblockten, nicht reservierten Zimmer geben wir nach Ablauf der Optionsfrist wieder frei, wenn Sie diese nicht mehr benötigen.

Saalnutzung

Der Saal steht Ihnen immer ab der reservierten Uhrzeit zur Verfügung. Die Dekoration kann vorher erfolgen, in welchem Zeitraum vor Veranstaltung wird im Einzelnen kurzfristig geklärt.

Zur Erklärung: Es ist möglich, dass am Vortag eine Veranstaltung stattfindet, so dass Ihre Dekoration erst ab morgens erfolgen kann.

Wir sichern Ihnen schon heute eine tolle Hochzeitsfeier in unserem Haus. Verena und Jürgen Thimm und das Landhotel-Team wünschen Ihnen eine unvergessliche Feier in unserem Haus.

Vorschlag Tischplan

Theke

Musik

Geschenketisch

