

# LANDGASTHOF



*Sehr geehrte Damen und Herren,*

*wir freuen uns, dass Sie ihre Veranstaltung bei uns im Landgasthof durchführen möchten.*

*Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen über unser Haus und können sich einen ersten Eindruck verschaffen. Gerne stehen wir Ihnen für ein persönliches Gespräch zur Verfügung. Die vorgeschlagenen Gerichte sind Beispiele. Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.*

*Mit gastlichen Grüßen,*

*Team Herzog Ludwig*

*Ansprechpartner*

*Telefon: 082059696938 / Gabi und Mario Prencipe Inhaber*

*Vanessa Götz unsere liebenswerte Serviceleitung und gute Seele von unserem Haus*

[www.genuss@zumherzogludwig.de](mailto:www.genuss@zumherzogludwig.de)

## **Räumlichkeiten**

*In unserer Gastronomie haben Sie die Möglichkeit in 2 verschiedenen Bereichen ihre Feier oder Hochzeit zu veranstalten.*

*Im großen Festsaal mit Bühne und direkter Anbindung zur Terrasse*

*In unserem Gourmetrestaurant bis 40 Personen mit Außenbereich*

*Bei gutem Wetter steht auch unsere Sommerterrasse mit Saalanbindung für einen Empfang oder einer Feier bis 80 Personen offen.*

*Unser Festsaal ist für Feiern ab 50 Personen geeignet.*

*Möglichkeiten für einen urigen Brautverzug sind vorhanden:*

*Ehemaliger Saustall oder Kellerbar bei schönem Wetter die Sommerterrasse  
Die Möglichkeit für ein Zelt bis 200 Personen besteht auch.*

*Der Saal kann je nach Veranstaltungsart mit Rundtischen, mit rechteckigen Tischen, oder auch in Reihenbestuhlung ausgestattet werden. Je nach Bestuhlung können folgende Personenzahlen untergebracht werden:*

- Bei Bestuhlung mit runden Tischen bis zu 160 Personen*
- Bei Reihenbestuhlung bis zu 220 Personen*
- Bei Stehempfängen bis zu 300 Personen*

*Eine Leinwand könnte bei Bedarf bereitgestellt werden.*

*Weißer Stuhlhussen sind auf Wunsch erhältlich Stück für 2,50 Euro*

### *Dekoration*

*Weißer Stoffservietten, weiße Tischdecken normale Tische, sind im Preis enthalten.  
Runde Tischdecken für Rundtische 8.00 Euro pro Tisch*

## Häppchen zum Sektempfang

### Canapes

*verschieden belegt ab 1.20 €*

*Mini Flammkuchen 1,30 pro Stück*

*Mini Pizza 1,30 pro Stück*

### Riesenbreze

*belegt mit Wurst, Käse und Salami*

**58,00 €**

*belegt mit Räucherlachs , Frischkäse und Meerrettich*

**65,00 €**

### Aperos als Buffet

*(5 Schälchen pro Person)*

*z.B*

*Rauchlachstatar, Mozzarellaspieße, Fleischbällchen,  
Frischkäseröllchen, Curry-Garnelen-Salat, Vitello Tonnato, Parmaschinken-  
Melonen-Spieß*

*ab 1,80 pro Schälchen*

# Bayrisches Buffet

## Vorspeisen

*Roastbeef englisch gebraten mit Sauce Remoulade*  
*Schinkenplatte roh geräuchert und gekocht mit Essiggurken*  
*Kalter Braten mit Meerrettich*  
*Gemischtes Brotzeitbrettl mit Wurst, Käse und Radieserl*  
*Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat*  
*Rauchlachs und Rauchforelle mit Meerrettich und Rahmgurke*  
*Blatt und Rohkostsalate*

## Suppe

*Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Brätspätzle. Grießnockerl*

## Hauptgerichte

*Ofenfrischer Schweinebraten in Dunkelbiersoße*  
*In Rotwein geschmorter Ochsenbraten vom Schaufelstück*  
*Filet vom Bachsaibling mit Kräutersoße*

## Beilagen

*Semmelknödel, Spätzle Petersilienkartoffeln*  
*Blaukraut, knackiges Gemüse, Rahmkraut*

## Dessert

*Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster*

*Süße Köstlichkeiten im Glas serviert*

*kleine Käseauswahl mit Birnensenf*

*36,50 Euro pro Person*

## **Mediterranes Buffet**

### **Vorspeisen**

*Tomaten-Mozzarella und Basilikum  
Verschiedene Antipasti  
Parmaschinken und Bresaola mit Melone  
Mailänder Salami mit Oliven und Parmesan  
Vitello Tonnato mit Kapern und Kirschtomaten  
Verschiedene Salate und Baguette*

### **Suppe**

*Tomatensuppe mit Croutons*

### **Hauptgerichte**

*Saltimbocca vom Schweinefilet  
Piccata Milanese von der Hähnchenbrust  
Gebratener Wolfsbarsch an Safran-Zitonensoße  
Grillgemüse,, Kräutergnocchi, Rosmarinkartoffeln*

### **Dessert**

*Süße Köstlichkeiten von unserer Patisserie im Glas serviert:*

*Tiramisu, Panna Cotta, Obstsalat*

*Italienische Käseauswahl mit Trauben*

*39,50 Euro pro Person*

## Menü 1

*Bunte Blattsalate in Balsamico - Honig- Dressing  
mit gebratenen Hähnchenstreifen, Croutons, Kürbiskerne  
und Sprossen*

\*\*\*\*

*Rosa gebratenes Schweinefilet im Kräuter-Aromamantel  
mit Kartoffelgratin, Grillgemüse und Rotweinsauce*

oder

*Filet vom Saibling an Safransauce  
mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse*

\*\*\*\*

*Süße Köstlichkeiten im Glas vom Buffet:  
Panna Cotta, Mousse au Chocolate, Creme Brûlée*

30,00 €

## Menü 2

*Traditionelle Hochzeitssuppe  
mit drei Einlagen, Schnittlauch und  
Gemüsestreifen*

\*\*\*\*\*

*Medaillons vom Schweinefilet  
an Sherryrahm mit Kartoffelkuchen, buntem Gemüse vom Grill*

oder

*In Nussbutter gebratenes Zanderfilet  
auf Rahmkraut, Kräuterkartoffeln und Meerrettich-Soße*

\*\*\*\*\*

*Mango - Panna Cotta mit Himbeersorbet  
und Himbeersalsa*

31,00 €

### Menü 3

*Karotten-Ingwersuppe  
mit Croutons  
mit gebratenem Garnelenspieß  
1,50 € Aufpreis beim Menü*

\*\*\*\*

*Brust von der Maispoularde  
mit Süßkartoffeltörtchen, Broccoli, Karotte  
und Portweinsoße*

*oder*

*Filet vom Lachs  
mit Kräutergnocchi, Grillgemüse  
und Tomaten-Basilikumsoße*

\*\*\*\*

*Süße Kleinigkeiten im Glas vom Buffet*

**29.00 €**

**Bei den angebotenen Menüs und Buffets handelt es sich um Vorschläge aus der Küche.**

**Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und machen Ihnen ein Angebot.**

**Wir freuen uns über Ihren Anruf für eine Besichtigungstermin sowie ein unverbindliches Beratungsgespräch**

**Telefon: 08205 – 9696938**

**[genuss@zumherzogludwig.de](mailto:genuss@zumherzogludwig.de)**

