



Feste feiern..

Liebe Brautpaare, Geburtstagskinder und Jubilare,

unter dem Motto: „Feste feiern wie sie fallen“, begleitet die Familie Lanzinger in 3. Generation zusammen mit ihren Mitarbeitern, Brautpaare, Geburtstagskinder und Jubilare auf ihrem Weg von der Planung bis zur Durchführung ihrer Feier. Wir stehen Ihnen dabei mit unserer Erfahrung aus 35 Jahren Familienfeiern von Anfang an mit Rat und Tat zur Seite. Noch heute erinnern sich viele Feiernden gerne an die wunderbaren Stunden bei uns zurück; lassen auch Sie Ihren großen Tag unvergesslich werden!

Nicht nur um das leibliche Wohl Ihrer Gäste auch um die Dekoration und das Rahmenprogramm kümmern wir uns auf Ihren Wunsch hin gerne. Auf den folgenden Seiten finden Sie erste Vorschläge für Speisen und Getränke Ihre Veranstaltung. Gerne gehen wir dabei auf Ihre Wünsche und Vorstellungen ein. Vereinbaren Sie doch einfach einen Termin für ein Beratungsgespräch mit uns.

Wir freuen uns bereits auf Sie.

Ihre Familie Lanzinger und Team

Empfang (Pauschale gültig für 45 Minuten)

	Prosecco und Prosecco mit/oder Orangensaft und Wasser	5,00 € pro Person
	Prosecco, Hugo und/oder Aperol Spritz und Saft	7,50 € pro Person
	Prosecco z.B. mit Himbeer- oder Holundersirup, alkoholfreies Getränk	6,50 € pro Person
	Prosecco, Prosecco-O, 1516 Bayerisch Hell 0,25 l, Wasser und Saft	7,50 € pro Person

Leckereien zum Empfang

	Canapés verschieden belegt	2,90 € pro Stück
	kleine Brezen mit Butter und Obazda	1,90 € pro Stück
	Brot mit Aufstrich (Obazda, Schmalz, Frischkäse)	1,50 € pro Stück
	Mini-Wraps mit Frischkäse und Salat wahlweise mit rohem Schinken, Lachs oder Thunfisch	1,90 € pro Stück
	Popcorn – individuelle Geschmacksrichtung frisch aus der Popcornmaschine im Retro-Design	3,00 € pro Person
	Südtiroler Brotzeitbuffet u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwürzen, Kren, Brot und Baguette	8,50 € pro Person
	Flying-Snack-Buffer (serviert in Weckgläser & kleinen Schälchen) u.a. Asiatisches Gemüse mit Hähnchenspieß, Tomate-Büffelmozzarella, Mini Wrap mit Gurkensalat, Vitello Tonnato und hausgemachtes Sushi	10,50 € pro Person

Menüvorschläge für Ihre Feier

Menü I

Etagere von italienischen Vorspeisenspezialitäten

Antipasti/Meeresfrüchte/Wurstspezialitäten/Tomate Mozzarella/Vitello Tonato

Dry Aged Entrecote

Kartoffelgratin/Bohnen/Portweinschalotte

Oder

Kabeljau

Blumenkohl/Vanille/Spinat/Kirschtomaten

Hallnberger Dessertbuffet

Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

43,00 € pro Person

Menü II

Tatar vom schottischen Lachs

Kaviar/Crème Fraîche

Blumenkohlschaum

St. Jaques/Kresse

Rosa Kalbsteak

Kartoffelallerlei/glaciertes Gemüse/Kräutersalat

Oder

Trüffelpasta

Parmesan/frischer schwarzer Trüffel

Crêpe Suzette

Orange/hausgemachtes Vanilleeis

46,00 € pro Person



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

Menü III

Cremesuppe der Saison

Rinderlende unter der Kräuterkruste

Kartoffelgratin/Wurzelgemüse

Oder

Gebratener Rotbarsch

Risotto/getrocknete Tomaten/südlicher Fond

Schokoladenkuchen

Salzkaramel/Pfeiffentabak/Eis

37,00 € pro Person

Menü IV

Der bayerische Klassiker

Hochzeitssuppe

Pfannkuchen /Leberspätzle/Grießnockerl

Spanferkelhals & Karree

Knödeln/lauwarmer Krautsalat/Weißbierkümmelsoße

Oder

Gebatener Zander

Kartoffelgnocchi´s/Speckkraut/Meaux-Senfschaum

Omas Kaiserschmarrn

Apfelkompott/halbgeschlagener Rum-Sahne

35,00 € pro Person

- *gerne erstellen wir einen individuellen Menüvorschlag*
- *wir bieten **vegetarische & vegane Gerichte** an*
 - *spezielle Gerichte und Menüs für Kinder*

Speisekarte für Feiern – wählen Sie Ihr Menü

Vorspeisen

Hallnberger Vorspeisensalat mit roh marinierten Pilzen, Kirschtomate und Kresse
Hausgemachte Antipasti mit Crostinis und Rucola Salat
Ochsenherztomate mit Büffelmozzarella, Basilikum und kalt gepressten Olivenöl
Kurzgebratener Yellowfin Thunfisch mit auf Salat von grüner Mango, braunen Zucker und Limette
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffel-Zucchini Rösti mit süßem Senf, Wildkräutern und Kaviar
Kalte Scheiben vom Roastbeef mit Trüffelcreme und Kräutersalat
Etagere von italienischen Vorspeisenspezialitäten u.a. mit Antipasti, Meeresfrüchte, Wurstspezialitäten, Tomate Mozzarella, Vitello Tonato (gerne auch auf **bayrisch** möglich)

Suppen

Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen (u.a. Leberspätzle, Speckknödel, Grießnockerl und Pfannkuchen)
Cremesuppe der Saison - Spargelcreme, Kartoffel-Lauchsüppchen, getrüffelte Selleriesuppe, Kürbis-Currysuppe

Vegetarisch

Trüffelpasta mit frischer schwarzer Trüffel und Parmesan
Gnocchi's mit Kirschtomaten Sugo und Büffelmozzarella
Ravioli der Saison
Kohlrabi „Picatta“ in Parmesan-Eihülle auf Ingwer Blattspinat
Thaicurry mit frischem Gemüse, Kokos und Duftreis
Ofensüßkartoffel mit Avocado und Granatapfel (vegan)

Für die kleinen Gäste

Micky Maus – Kinderschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat
Donald Duck – Schweinelendchen mit Spätzle, Gemüse und Schwammerlsauce
Goofy - Nudeln mit Sauce
Max - Spätzle mit Sauce

Hauptgänge Fleisch

Rosa gebratene Rinderlende unter der Kräuterkruste mit Gemüsestiften und Kartoffelgratin
Rosa gebratenes Rinderfilet mit grünen Bohnen und hausgemachten Herzoginkartoffeln
Duett vom Rind – Flank Steak und Boefflamotte mit Kohlrabi und hausgemachten Kartoffelgnocchi's
Landhuhnbrust mit Zuckermais, Mini-Backkartoffeln und Gurkenschmand
Gebratene Entenbrust mit Apfelblaukraut und Knödel
Spanferkelhals & Karree auf lauwarmen Krautsalat mit Knödeln und Weißbierkümmelsoße
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
Gebratenes Schweinefilet auf Rahmschwammerl, hausgemachten Spätzle und Wiesenkräuter
Rosa Kalbsteak mit Kartoffelallerlei, glaciertem Gemüse und Kräutersalat

Hauptgänge Fisch

Konfierter Lachs auf geschmorten Kopfsalat mit Vanille-Kirschtomaten und Selleriepüree
Gebratene Lachsforelle mit Bergkäsepasta und geschmolzenen Babyfeldsalat
Gebratener Zander auf Speckkraut, hausgemachten Kartoffelgnocchi's und Meaux-Senfschaum
Gebratener Rotbarsch auf Wiesenkräuter-Risotto und roh marinierten Pilzen

Dessert

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfrucht-Olivenölemulsion und Vanilleeis
Mascarponecreme mit Erdbeeren und Mandelkrokant
Creme Brullee von der Tonkabohne mit frischer Mango
Omas Kaiserschmarrn auf Apfelkompott und halbgeschlagener Rum-Sahne
Hallnberger Dessertbuffet – Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

3 Gänge Menü: Suppe, Hauptgang, Dessert	ab 29,00 € pro Person
3 Gänge Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert	ab 35,00 € pro Person
4 Gänge Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert	ab 39,00 € pro Person

Für Gruppen bis 20 Personen bieten gerne eine kleine Speisekarte mit 3 Vorspeisen, 3 Hauptgerichten und 2 Desserts an.

Gerne stellen wir Ihnen ein individuell gestaltetes Menü zusammen.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Vorschläge für die große Auswahl, die Buffets!

Bayerisches Buffet

Vorspeise

Wurst- und Käsespezialitäten
Geräucherte Süßwasserfische
Hallnberger Fleischpflanzerl
Bayerischer Kartoffelsalat
Verschiedene Rohkostsalate
Hirtensalat mit Schafskäse
Hausgemachte Aufstriche
Blattsalate mit Dressing
Brot und Baguette

Hauptgang

Knusprig gebratenes Spanferkel
Kalbsbraten
Bauerente im Ganzen gebraten
Gebratener Zander

Dessert

Kaiserschmarrn/Apfelkompott
Bayerisch Creme/Erdbeere
Obst

Beilagen

Semmel- und Kartoffelknödel
Hausgemachte Spätzle
Blaukraut / Rosmarinkartoffeln
Auswahl an Grillgemüse

36,00 € pro Person

Mediterranes Buffet

Vorspeise

Vitello tonnato
Hausgemachte Antipasti
Ochsenherztomate/Mozzarella
Gebratene Sardinen
Crostini mit Tomatenaufstrich
mediterrane Aufstriche
Wurstspezialitäten
Blattsalate mit Cesar-Dressing
Oliven & Aioli
Brot und Baguette

Hauptgang

Involtini Milanese -
Kalbsröllchen
Mediterraner Rinderbraten
Lachs & Calamari gebraten

Dessert

Tiramisu
Creme Catalana
Mascarponecreme/ Mandelkrokant
Schokoladenkuchen
Obst

Beilagen

Gnocchi & Pasta mit Sauce
Rosmarinkartoffeln
Grillgemüse

39,00 € pro Person

BBQ Buffet

perfekt für Sommerfeste, Hochzeiten und Geburtstagsfeiern

Kleines Salatbuffet

- Rohkostsalate – z.B. Gurke, Karotte, Kraut, Tomate, Hallnberger Kartoffelsalat
- Auswahl an bunten Sommersalaten
- Verschiedene Aufstriche z.B. Radiserl, Kräuter oder Obazda
- Brot, Baguette und Brezen

7 €

Großes Salatbuffet

- Mediterrane Salate – z.B. griechischer Salat mit Feta, Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
- 3 verschiedene Rohkostsalate
- Auswahl an bunten Sommersalaten
- Verschiedene Aufstriche z.B. Radiserl, Kräuter oder Obazda
- Brot, Baguette und Brezen

11 €

Grill-Angebot 1

- Hähnchenbrustfilets
- Schweinenackensteaks
- Grillwürste z.B. Käsegriller & Nürnberger Rostbratwürste
- Grillkäse Halloumi
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse
- Dips und Grillsaucen

19 €

Grill-Angebot 2

- Rindersteaks
- Lachsfilet in der Folie gebraten mit Zitrone und Kräuter
- Grillwürste z.B. Salsiccia & Käsegriller
- Grillkäse Halloumi
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse
- Dips und Grillsaucen

23 €

Süßer Gaumenschmaus

Kleine cremige und fruchtige Desserts in kleinen Schälchen – Obstplatte

6 €

Die o.g. Buffets & Grillbuffets servieren wir für Gruppen ab 40 Personen.
Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht? Kein Problem, wir haben eine große Auswahl an Gerichten (auch vegetarisch & vegan) in der Hinterhand. Rufen Sie uns unter 08122-99430 an und wir erstellen Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag.



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

**Mitternachtssnack
für den späten Hunger**

Internationale Käseauswahl Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich – Dips, Obst & Brot	7,50 € pro Person
Bayerische Brotzeit u.a. mit Wurst- und Käseauswahl, Fleischpflanzerl, Aufstriche, Brot und Butter	6,90 € pro Person
Südtiroler Brotzeit u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwurzeln und Kren	6,90 € pro Person
Hallnberger Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	4,50 € pro Person
Chili con Carne mit Sour-Creme und Tortillas	4,50 € pro Person
Berliner Currywurst aus dem Topf mit Baguette	4,50 € pro Person
Salzgebäck und Grissini	2,00 € pro Person

Bitte wählen Sie ein Gericht aus – Mindestbestellwert 25 Portionen

Getränke

Biere

Franziskaner Weißbier	0,5 l	4,20 €
Franziskaner Weißbier	0,3 l	3,00 €
Becks Pils	0,3 l	3,60 €
Schweiger Hell	0,5 l	3,90 €
Franziskaner dunkles Weizen	0,5 l	4,20 €
Franziskaner Alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Becks Alkoholfrei	0,3 l	3,60 €
Corona	0,3 l	3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen	0,4 l	4,20 €
Tafelwasser	0,5 l	3,60 €
Afri Cola	0,3 l	3,40 €
Afri Cola ohne Zucker	0,3 l	3,40 €
Bluna Orange	0,3 l	3,40 €
Bluna Zitrone	0,3 l	3,20 €
Spezi	0,4 l	4,20 €
Fl. Adelholzener	0,75 l	6,70 €
Fl. Adelholzener	0,5 l	4,70 €
Mineralwasser aus der Karaffe mit Limetten	1 l	6,50 €

Wein, Prosecco und Schnaps

Champagner Taittinger	0,7 l	74,00 €
Prosecco	0,7 l	Ab 15,00 €
Sekt Fürst von Metternich	0,7 l	23,00 €
Hugo & Spritz Aperol		5,90 €
Prosecco Frizzante Nardi	0,1 l	3,90 €
Longdrinks & Cocktails (z.B. Gin Tonic – Cuba Libre – MunichMule)		7,00 €
Schnaps (Hausmarke)	2 cl	3,90 €
Weinschorle	0,4 l	4,80 €

Weine

Auswahl an über 20 verschiedenen Weiß- und Rotweine, Preis pro Flasche 0,7 l ab 23,00 €.

Kaffee

Tasse Kaffee	2,70 €
Capuccino	3,80 €
Latte Macchiato	4,10 €
Espresso	2,50 €
Espresso doppelt	4,20 €
Heiße Schokolade	4,30 €
Glas Tee	3,50 €



Inventar, Raummiete, Dekoration und Co.

Raummiete – abhängig von Größe der Feier, gewünschte Räumlichkeiten und Jahreszeit – wir Informieren Sie bei Anfrage (inkl. rechteckige Tische mit Tischdecken bzw. Deckservietten, Stühle und Reinigungskosten)	
Hussen für Stühle im Saal	7,00 € pro Stück
Stoffservietten zum Abendessen	1,50 € pro Stück
Dekoration der Tische für Familien- & Firmenfeiern (nicht gültig für Hochzeiten ab 20 Personen) ca.	4,50 € pro Person

Hinweise

Bei Buffets und Menüs

Für die Veranstaltung benötigen wir spätestens 10 Tage im Voraus die definitive Personenanzahl. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung, d. h. die angegebene Personenzahl wird bei Buffet, Menü, Getränkepauschale, Dekoration, Hussen etc. verrechnet. Bei Buffets wird für Kinder von 6 – 12 Jahren der halbe Preis und für Kinder ab 12 Jahren wird der volle Preis berechnet. Wir bitten Sie und Ihre Gäste um Verständnis, dass von Buffets aus hygienischen Gründen keine Speisen eingepackt werden können.

Unterhaltungsmusik und Sperrstunde

Bitte denken Sie daran, dass in unserem Haus regulär bis 2.00 Uhr serviert und ausgeschenkt wird. Falls Sie länger feiern möchten, berechnen wir Ihnen pro angefangene Stunde einen Betrag von 150,00 €. Wir bitten Sie, bei der Lautstärke Ihrer Musik auf Hotelgäste und Nachtruhe Rücksicht zu nehmen. Bitte beachten Sie, dass Musik ab 2.00 Uhr nur in geregelter Lautstärke gespielt werden darf.

Zahlungsmodus

Wir bitten Sie bei der Zusage, Ihre Feier in Hallnberg zu feiern, eine Vorauszahlung in Höhe von 800,00 € zu leisten, die Reservierung wird mit Zahlungseingang gültig. **Bis 10 Tage vor der Feier bitten wir Sie 60% der kalkulierten Gesamtsumme auf unser Konto zu überweisen** Über den Gesamtbetrag erhalten Sie am Tag nach der Feier eine Rechnung. Den restlichen offenen Betrag zahlen Sie per Überweisung (Zahlungsziel 2 Tage), in BAR oder per EC-Karte.

Geschäftsbedingungen

Auch wir haben sie – denn für eine gute Zusammenarbeit sind sie einfach unerlässlich. Sie finden unsere Geschäftsbedingungen unter www.landhotel-hallnberg.de.