

Bankettmappe 2026

Seit den 1980er-Jahren feiern Brautpaare und Gäste unvergessliche Momente im Landhotel Hallnberg. Unsere Bankettmappe bietet Ihnen vielfältige Vorschläge für Empfang, Menü und Mitternachtssnack. Entdecken Sie unser umfangreiches Getränkeangebot sowie Informationen zu Räumen und Inventar.

Immer wieder schaffen wir neue Highlights – wie die Eröffnung unseres Gartens & Bungalows im Jahr 2024, perfekt für Feiern aller Art. Mit der Erfahrung von vier Generationen schaffen wir den perfekten Rahmen für Ihr Fest. Gerne laden wir Sie zu einer persönlichen Besichtigung ein – wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Lanzinger & Team Hallnberg

Ansprechpartner: Andreas Lanzinger

Anschrift: Landhotel Hallnberg

Hallnberg 2, D 85469 Walpertskirchen

Telefon: +49 8122-9943-0 E-Mail: info@hallnberg.de

Internet: www.landhotel-hallnberg.de – www.catering-hallnberg.de

Umgebung: Idyllisch gelegen in der Nähe von Erding, eingebettet in das bayerische

Voralpenland, finden Sie einen perfekten Ort für Ihre Familienfeier. Haben Sie Verwandte in ganz Deutschland oder vielleicht auch im

Ausland? Unsere Nähe zum Münchner Flughafen erleichtert Ihren

Gästen die Anreise.

Unser Hotel: Nach der großen Feier benötigt man erst einmal eine ganze Portion

Schlaf. Unser Hotel Hallnberg bietet Ihren Gästen auf 30 gemütlichen

Einzel- und Doppelzimmern die Möglichkeit nach einer langen Feier

tief und gut zu Ruhen um am nächsten Morgen ausgeruht die Feier

beim gemeinsamen Frühstück ausklingen zu lassen.

Preise: Doppelzimmer 125,00 € pro Nacht - inkl. Frühstück

Einzelzimmer 89,00 € pro Nacht – inkl. Frühstück













Locations zum feiern

TipiZelt 04.06. bis 18.07.2026		70-120 Personen
Garten		max. 199 Personen
Bungalow	90m²	max. 60 Personen
Hochzeitssaal Raum "Tannenhof"	170m²	50 bis 120 Personen
Hochzeitssaal Raum "kleiner Tannenhof"	100m²	30 bis 50 Personen
Maximilian	80m²	15 bis 45 Personen
Jägerstüberl	30m²	10 bis 24 Personen
Kleines Stüberl	18m²	max. 12 Personen

Raummieten/Zeltmieten sind nicht in den nachfolgenden Preisen enthalten.

Informationen zur Verfügbarkeit und Kosten für die Miete der jeweiligen Räumlichkeiten bzw. Zelte teilen wir Ihnen auf Anfrage oder bei einem Besichtigungstermin in Hallnberg mit.

Sie haben Interesse außerhalb des o.g. Zeitraums in einem Zelt oder in einer Almhütte zu feiern, fragen Sie uns einfach und wir machen Ihre Traumhochzeit möglich.

Raummieten beinhalten rechteckige Tische mit Tischdecken bzw. Deckservietten, Stühle, Stehtische, Strom und Reinigungskosten.

Inventar, Dekoration und Co.

Freie Trauung im Garten Aufbau freie Trauung mit Trautisch sowie Raum im Hotel als Ausweichmöglichkeit bei schlechtem Wetter.	Pauschal	150,00 €
Klappstuhl Ohio für freie Trauung	pro Stück	9,00€
Bierbank mit Husse (á 5 Personen) für freie Trauung	pro Stück	25,00 €
Hussen für Stühle im Hochzeitssaal	pro Stück	8,00 €
Runde Tische im Hochzeitssaal	pro Stück	39,00 €
Stoffservietten zum Abendessen – verschiedene Formen möglich	pro Stück	3,00 €
Duni Papierservietten zum Abendessen – verschiedene Formen möglich	pro Stück	1,70€
Weiteres Inventar auf Anfrage		



Empfang - Pauschale gültig für 60 Minuten

Paket	Einheit	Preis
Prosecco und Prosecco mit/oder Orangensaft und Wasser	pro Person	9,00€
Prosecco, Aperol-Spritz, Lillet Wild Berry, Chiemseer Hell 0,3 I und	pro Person	13,00€
Wasser		

Leckereien zum Empfang

Paket	Einheit	Preis
Snack Paket – Bayerisch (3 Stück pro Person)	pro Person	9,00€
 Mini-Brezen mit Aufstriche Im Weckglas – Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat mit Kürbismayo Karotten- und Gurkensticks mit Dip 		
Snack Paket – Mediterran (3 Stück pro Person)	pro Person	13,00€
Bruschetta (Pastrami mit Honig-Senf, Tomate oder Avocado)Pimentos des Padron, Oliven, Knabbergebäck		
Snack Paket – Sommer (3 Stück pro Person)	pro Person	13,00€
Canapés mit Wurst, Lachs, Käse und AufstricheMini-Wraps (Parma, Caesar, Vegetarisch)		
- Arancini-Lollis mit Dip		





Kaffee & Kuchen

Kaffee aus der Kanne & Tee (Kaffeespezialitäten auf Bestellung, Berechnung6,00 €nach Verzehr - Pauschale gültig für 60 Minuten)pro Person

Kaffee aus der Kanne inkl. Kaffeespezialitäten & Tee (Cappuccino,9,00 €Espresso, Café Creme - Pauschale gültig für 60 Minuten) zu Kaffee und Kuchenpro Person

Für die Hochzeitstorte und den Kuchen am Nachmittag empfehlen wir Ihnen unseren langjährigen Partner Café Härt!! www.cafehaertl.de

Haben Sie Freunde und Verwandte, die gerne backen? Bei uns können auch selbst mitgebrachte Kuchen verzehrt werden¹.

Gedeck- und Servicepauschale für Kuchen pro Person 8,00 €
- inkl. Papierservietten pro Person



Mitternachts- & Partysnacks

Internationale Käseauswahl	12,00€
Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich, Dips und Obst	pro Person
Bayerische Brotzeit	11,00€
u.a. mit Wurst- und Käseauswahl, Fleischpflanzerl, Aufstriche, Brot und Butter	pro Person
Südtiroler Brotzeit	11,00€
u.a. mit Bergkäse, Speck, Kaminwurzen und Kren	pro Person
Gulaschsuppe	7,00€
mit Schwarzbrot	pro Person
Chili con Carne	7,00 €
mit Sour-Creme und Tortillas	pro Person
Hallnberger Currywurst aus dem Topf	7,00€
mit Baguette	pro Person
Partysnacks – Salzgebäck, Chips, etc.	4,50 € p. Person

Mindestabnahme 30 Personen

⁻



Menüvorschläge für Ihre Feier

Menü I

Mediterrane Vorspeisenspezialitäten serviert auf der Etagere u.a. mit Antipasti/Flusskrebs Tatar/Wurstspezialitäten/Tomate Burrata/ Roastbeef Trüffelcreme

Rinderlende unter der Kräuterkruste

Kartoffelvariation/saisonales Gemüse

Oder

Filet vom Wolfsbarsch

Fregola Sarda/Queller/Babymais/Safranschaum

**>

Hallnberger Dessertbuffet

Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

Menü II Der bayerische Klassiker

Hochzeitssuppe

Pfannkuchen /Maultaschen/Grießnockerl

Rücken & Bauch vom Spanferkelhals

Knödeln/lauwarmer Krautsalat/Weißbierkümmelsoße

Oder

Gebratener Zander

Kartoffelgnocchi/Spitzkohl/Meaux-Senfschaum

Omas Kaiserschmarrn

Apfelkompott/Vanilleeis



Menü III Sommerzeit

Erdbeer-Feta-Salat V

saisonaler Blattsalat/Pinienkerne/Balsamico

Tagliata vom Rind

Rucola/Gnocchi/Parmesan

Oder

Orientalischer CousCous V

Paprika/Granatapfel/Kräuterschaum

**

Flying Dessertbuffet

Spezialitäten des Küchenchefs

Menü IV Für den Herbst

Pilzvielfalt gegrillt/mariniert/gebacken

Kirschvinaigrette/Schnittlauchmayo/Parmesan

Rehrücken mit Pekannuss-Kruste

Petersilienwurzel-Creme/Wilder Brokkoli/Brombeerjus

Oder

Saibling

Kürbiscreme/gegrillter Romanesco/Edelfisch-Soße

Apple Crumble Cake

Vanillecreme/zweierlei marinierter Apfel

- die Menüs sind unterschiedlich kombinierbar
- gerne erstellen wir einen individuellen Menüvorschlag
 - wir bieten vegetarische & vegane Gerichte an
- alle Menüs sind als 3, 4 und 5 Gang Menü möglich

3 Gänge Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert 4 Gänge Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert ab 58,00 € - 69,00 € pro Person ab 65,00 € - 79,00 € pro Person



Weitere Vorschläge für Ihr Hochzeitsmenü

Vorspeisen

Hallnberger Vorspeisenvariation mit Lachs-Avocado Tartar, gebeizter Lachs und Shrimps Sommerlicher Vorspeisensalat mit sautierten Pilzen, Kirschtomate und Kresse Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Gazpacho, süß-saures Gemüse, Wildkräuter und Kaviar

Suppen

Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen (u.a. Leberspätzle, Speckknödel, Grießnockerl und Pfannkuchen) Cremesuppe der Saison - Spargelcreme, Kartoffel-Lauchsüppchen, Kürbis-Currysuppe Gazpacho mit Gemüse (kalt servierte sommerliche Suppe)

Vegetarisch / Zwischengang

Wildkräuterrisotto – Rucolasalat/gebackenes Gemüse der Saison Trüffelpasta – Parmesan/frischer schwarzer Trüffel Knödel auf leichtem Waldpilzrahm Spinatknödel - Nußbutter/Parmesan Ofensüßkartoffel – Avocado/Granatapfel (vegan) Orientalischer CousCous - Paprika Relish/Kräuterschaum (vegan)

Für die kleinen Gäste

Pasta Bolognese oder mit Tomatensauce Spätzle mit Sauce Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle

Hauptgänge Fleisch

Rosa gebratenes bayerisches Rinderfilet grüne Bohnen/Kartoffel-Sellerie-Mousseline/Portweinjus Gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel Rahmschwammerl/hausgemachten Spätzle/Wiesenkräuter Rosa gebratenes Kalbsfilet Kartoffelallerlei/glaciertes Gemüse/Portweinjus

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachsfilet

Bergkäsepasta/geschmolzener Babyfeldsalat **Kross gebratenes Filet vom Saibling**sette/getroeknete Tometon/Zuschini/Sofrangew

Risotto/getrocknete Tomaten/Zucchini/Safransauce

Dessert

Alles Schokolade - Tarte/Mousse/Küchlein/Eis Mascarponecreme - Erdbeeren Creme Brullee von der Tonkabohne - Maracuja



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

Mini-Haxe Kalbsbraten Bauerente im Ganzen gebraten Gebratener Zander

Beilagen

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

Dessert

Kaiserschmarrn/Apfelkompott Bayerisch Creme/Erdbeere Obst

57,00 € pro Person

Mediterranes Buffet

Vorspeise

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

Hauptgang

Involtini Milanese -Kalbsröllchen Mediterraner Rinderbraten Dorade & Paella nach Art des Hauses

Beilagen

Gnocchi & Pasta mit Sauce Rosmarinkartoffeln Grillgemüse

62,00 € pro Person

Dessert

Tiramisu Creme Catalana Mascarponecreme Schokoladenkuchen Obst

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.



Garten & Tipi Menü 3 Gänge Menü mit Food Market

Abendessen
• 3 Gang Hochzeitsmenü/Buffet

Mediterrane Vorspeisenspezialitäten serviert als Tischbuffet

u.a. mit Antipasti/Flusskrebs Tatar/Wurstspezialitäten/Tomate Burrata/ Roastbeef Trüffelcreme/ Datteln im Speckmantel

Food Market im Garten (Live Cooking)

BBQ

Rindersteaks & Hähnchenbrust
Hallnberger Spare Ribs
Beef Brisket & Pulled Pork
Grillwürstl für die Kinder & Erwachsene
Gemüse und Grillkäse

Wok

- Rosmarinkartoffeln

- Thaicurry mit Gemüse - Fried Chicken - Duftreis

Pasta

Mare & Vegetarisch

Hallnberger Dessertbuffet Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

67,00 € pro Person

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.



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen – mit Wolfra Saft	0,4 l	4,80€
Tafelwasser	0,5 l	4,20€
Pepsi Cola* / Pepsi Cola ohne Zucker*	0,3 l	4,20€
Schwip Schwap Orange oder Seven Up	0,3 l	3,90€
Spezi*	0,4 l	4,80€
Paulaner Spezi*	0,3 l	4,20€
Fl. Adelholzener still oder sprudel	0,75 l	7,50€
Fl. Adelholzener still oder sprudel	0,5 l	5,50€
Mineralwasser aus der Karaffe mit Limetten/Minze	1 l	6,90€
Biere		
Hopf Weißbier vom Faß	0,5 l	4,80€
Hopf Weißbier vom Faß	0,3 l	3,50€
Hopf Weißbier dunkel	0,5 l	4,80€
Hopf leichte Weiße	0,5 l	4,80€
Hacker Pschorr vom Faß	0,5 l	4,50€
Chiemseer Hell aus der Flasche	0,3 l	3,60€
Hopf Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,60€
Radler	0,5 l	4,50€
Ruß	0,5 l	4,80€









Kaffee

	3,50€
	4,50€
	4,80€
	3,00€
	4,70€
	4,80€
	4,00€
0,7 l	Ab 25,00 €
	7,90 €
0,1	4,50 €
	8,50€
2 cl	3,90 €
0,4 l	5,20€
	0,1 l 2 cl



Getränkepauschale

Inklusive alkoholfreie Getränke, Biere, vereinbarte Weine, Prosecco, Aperol Spritz, Hugo und Kaffeespezialitäten nach dem Essen. Die Getränkepauschale ist gültig für 8 Stunden am Tag der Hochzeit bis maximal 02:00 Uhr am folgenden Tag. Folgende Getränke sind in der Pauschale enthalten:

Alkoholfreie Getränke

Fl. Adelholzener still oder sprudel 0,5 l oder 0,7 l
Tafelwasser - Karaffe 1 l oder im Glas 0,3 l oder 0,5 l
Saftschorlen – mit Wolfra Saft – Apfel, Johannisbeere, Maracuja
Pepsi Cola* / Pepsi Cola ohne Zucker* 0,3 l
Schwip Schwap Orange oder Seven Up 0,3 l
Spezi 0,4 l
Paulaner Spezi 0,3 l
Orangensaft für die Kinder

Biere

Hopf Weißbier - Faß oder Flasche 0,5 l Hopf Weißbier alkoholfrei Helles Hacker Pschorr - Faß 0,5 l Helles Chiemseer Hell - Flasche 0,3 l Radler - Ruß

Wein, Prosecco und Co.

Prosecco – Glas 0,1 l Vereinbarte Weine – weiß, rose, rot Aperol Spritz – Hugo oder Lillet Wild Berry Weinschorle 0,4 l

Kaffee nach dem Abendessen

Tasse Kaffee
Capuccino
Espresso
Espresso doppelt
Glas Tee

Zum Preis von 51,00 € pro Person Ohne Hugo & Spritz – 45,00 € pro Person (zzgl. Empfang und Kaffee am Nachmittag)

Nicht in der Getränkepauschale enthalten sind folgende Getränke: Kaffee am Nachmittag, Spirituosen, Longdrinks, Cocktails & Beigetränke zu Spirituosen.



Premiumpartner

Cafè Härtl

Hochzeitstorte & Kuchen www.cafehaertl.de

Blumenoase Dorfen

Dekoration & Floristik www.dieblumenoase.de

Bridal Heart Boutique

Brautmode www.bridalheartboutique.com

MoreMi

Fotobox www.moremi-fotobox.de

Hochzeitsmesse Erding

Im November 2024 in Hallnberg www.hochzeitsmesse-erding.de

YOUR OWN DJ

https://www.facebook.com/ SimonBichlmeier92/

Maßkunst Mode München

Herrenanzüge www.masskunst.de

Premium Hochzeitsbilder

Photograph www.premium-hochzeitsbilder.de



Wichtige Informationen

Trauung in Hallnberg

Auf Anfrage ist auch eine **standesamtlich Trauzeremonie in Hallnberg** möglich, hierzu bitten wir Sie sich mit Frau Gaigl von der Verwaltungsgemeinschaft Hörlkofen in Verbindung zu setzen (Tel 08122-97590).

Menüs/Buffets/Getränke/weitere Leistungen

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. berechnet. Bei Buffets wird für Kinder von 4-12 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.

Hotelzimmer

Für Übernachtungen bei Veranstaltungen bieten wir Spezialangebote an. Das Brautpaar übernachtet kostenlos in unserer Hochzeitssuite. Bei Gruppenbuchungen (ab 4 Zimmer), die vom Brautpaar organisiert werden, bieten wir Ihren Gästen einen Spezial-Preis für die Übernachtung an.

Einzelzimmer: 89,00 € pro Nacht und inklusive Frühstück Doppelzimmer: 125,00 € pro Nacht und inklusive Frühstück

Familienzimmer mit einem Zustellbett: 149,00 € und inklusive Frühstück

Unterhaltungsmusik und Sperrstunde

Bei einem Beginn der Feier zwischen **14:00 h und 16.00 h** können Sie bis 01.00 h bei uns in Hallnberg feiern. Die Feier können Sie bis 2 h verlängern, hierfür berechnen wir einen Betrag von 300,00 €.

Wir bitten Sie, bei der Lautstärke Ihrer Musik auf Hotelgäste und Nachtruhe Rücksicht zu nehmen.

Zahlungsmodus

Wir bitten Sie bei der Zusage, Ihre Hochzeit in Hallnberg zu feiern, eine Vorauszahlung in Höhe von 1.000,00 € 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.

Die o.g. Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt. auf Speisen und 19% MwSt. auf Getränke sowie weitere Dienstleistungen. Die genannten Preise für Übernachtungen beinhalten 7% MwSt. auf Logis und 19% bzw. 7% auf Frühstück.