



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:

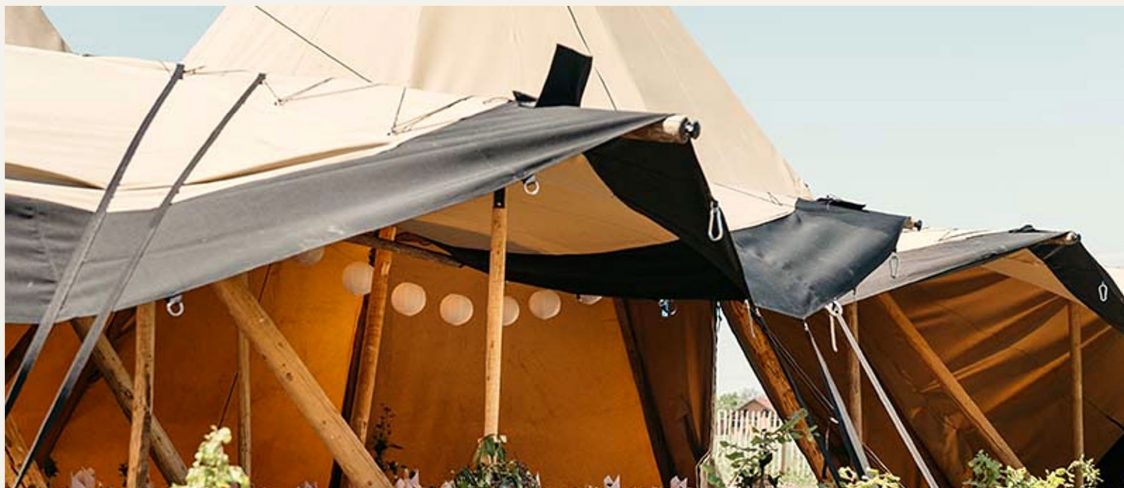
Nach der großen Feier benötigt man erst einmal eine ganze Portion Schlaf. Unser Hotel Hallnberg bietet Ihren Gästen auf **30 gemütlichen Einzel- und Doppelzimmern** die Möglichkeit nach einer langen Feier tief und gut zu Ruhen um am nächsten Morgen ausgeruht die Feier beim gemeinsamen Frühstück ausklingen zu lassen.

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

Einzelzimmer 89,00 € pro Nacht – inkl. Frühstück



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —



Locations zum feiern

TipiZelt 04.06. bis 18.07.2026	2 x ca. 70m ²	70-120 Personen
Garten		max. 199 Personen
Bungalow	90m ²	max. 60 Personen
Hochzeitssaal Raum „Tannenhof“	170m ²	50 bis 120 Personen
Hochzeitssaal Raum „kleiner Tannenhof“	100m ²	30 bis 50 Personen
Maximilian	80m ²	15 bis 45 Personen
Jägerstüberl	30m ²	10 bis 24 Personen
Kleines Stüberl	18m ²	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	Pauschal	150,00 €
Aufbau freie Trauung mit Trautisch sowie Raum im Hotel als Ausweichmöglichkeit bei schlechtem Wetter.		
Klappstuhl Ohio für freie Trauung	pro Stück	7,00 €
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 weiß zum Abendessen – verschiedene Formen möglich	pro Stück	3,00 €
Stoffservietten sandfarben zum Abendessen – verschiedene Formen möglich	pro Stück	4,50 €
Duni Papierservietten zum Abendessen – verschiedene Formen möglich	pro Stück	1,90 €
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, Chiemseer Hell 0,3 l und Wasser	pro Person	13,00 €

Leckereien zum Empfang

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

Für Kinder von 4-12 Jahre berechnen wir 50% der o.g. Preise
und Kinder von 0-3 Jahre sind kostenfrei.



Kaffee & Kuchen

Kaffee aus der Kanne & Tee (Kaffeespezialitäten auf Bestellung, Berechnung nach Verzehr - **Pauschale gültig für 60 Minuten**) **7,00 € pro Person**

Kaffee aus der Kanne inkl. Kaffeespezialitäten & Tee (Cappuccino, Espresso, Café Creme - **Pauschale gültig für 60 Minuten**) zu Kaffee und Kuchen **11,00 € pro Person**

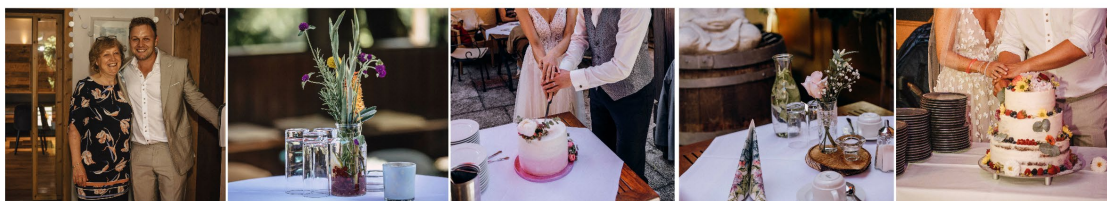
Für die Hochzeitstorte und den Kuchen am Nachmittag empfehlen wir

Ihnen unseren langjährigen Partner Café Härtl! 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 € pro Person**
- inkl. Papierservietten
- Kinder von 4-12 Jahre 4 € pro Kind



Mitternachts- & Partysnacks

Internationale Käseauswahl **12,00 € pro Person**
Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich, Dips und Obst

Bayerische Brotzeit **11,00 € pro Person**
u.a. mit Wurst- und Käseauswahl, Fleischpflanzerl, Aufstriche, Brot und Butter

Pinsa-Slices 1/3 – Tomate/Bianco **9,00 € pro Person**
Wurst, Gemüse, Vegan

Gulaschsuppe **7,00 € pro Person**
mit Schwarzbrot

Chili con Carne **7,00 € pro Person**
mit Sour-Creme und Tortillas

Hallnberger Currywurst aus dem Topf **7,00 € pro Person**
mit Baguette

Partysnacks – Salzgebäck, Chips, etc. **4,50 € p. Person**

Mindestabnahme 30 Personen

¹ Für mitgebrachten Kuchen und Speisen aller Art übernehmen wir keine Haftung.



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

Spinatknödel
Nußbutter/Parmesan

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



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

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

ab 61,00 € - 73,00 € pro Person

3 Gänge Kindermenü 4-12 Jahre

ab 25,00 € - 30,00 € pro Kind

4 Gänge Menü: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert

ab 69,00 € - 84,00 € pro Person

Landhotel Hallnberg | Landhotel Hallnberg GmbH & Co. KG | Hallnberg 2 | 85469 Walpertskirchen |

Tel +49 8122 99430 | Fax +49 8122 994399 | info@hallnberg.de |

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

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, Griesnockerl und Pfannkuchen)
Cremesuppe der Saison - Spargelcreme, Kartoffel-Lauchsüppchen, Kürbis-Currysuppe
Gazpacho mit Gemüse (kalt servierte sommerliche Suppe)

Vegetarisch/Vegan

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

Für die kleinen Gäste

Pasta Bolognese oder mit Tomatensauce
Spätzle mit Sauce oder 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
Risotto/getrocknete Tomaten/Zucchini/Safransauce
Filet vom Wolfsbarsch
Fregola Sarda/Queller/Babymais/Safranschaum

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

Dessert

Kaiserschmarrn/Apfelkompott
Bayerisch Creme/Erdbeere
Obst

Beilagen

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

59,00 € 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

Dessert

Tiramisu
Creme Catalana
Mascarponecreme
Schokoladenkuchen
Obst

Beilagen

Gnocchi & Pasta mit Sauce
Rosmarinkartoffeln
Grillgemüse

66,00 € pro Person

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 —

Garten & Tipi Menü
3 Gänge Menü mit Food Market

- Abendessen
• 3 Gang Hochzeitsmenü/Buffer

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
- Rosmarinkartoffeln

Wok

- Thaicurry mit Gemüse
- Fried Chicken
- Duftreis

Pasta (ab 70 Personen)

Mare & Vegetarisch

Hallnberger Dessertbuffet
Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

69,00 € 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.

Für Kinder von 4-12 Jahre berechnen wir 50% der o.g. Preise
und Kinder von 0-3 Jahre sind kostenfrei.



Getränke

Alkoholfreie Getränke

Saftschorlen – mit Wolfra Saft	0,4 l	4,90 €
Tafelwasser	0,5 l	4,20 €
Pepsi Cola* / Pepsi Cola ohne Zucker*	0,3 l	4,40 €
Schwip Schwap Orange oder Seven Up	0,3 l	4,20 €
Paulaner Spezi*	0,4 l	4,80 €
Paulaner Spezi*	0,3 l	4,20 €
Fl. Adelholzener still oder sprudel	0,75 l	7,70 €
Fl. Adelholzener still oder sprudel	0,5 l	5,70 €
Mineralwasser aus der Karaffe mit Limetten/Minze	1 l	6,90 €

Biere

Hopf Weißbier vom Faß (Hopf wird voraussichtlich mit Hacker ersetzt)	0,5 l	4,90 €
Hopf Weißbier vom Faß	0,3 l	3,70 €
Hopf Weißbier dunkel	0,5 l	4,90 €
Hopf leichte Weiße	0,5 l	4,90 €
Hacker Pschorr vom Faß	0,5 l	4,90 €
Chiemseer Hell aus der Flasche	0,3 l	3,80 €
Hopf Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Radler	0,5 l	4,90 €
Ruß	0,5 l	4,90 €



Kaffee

Tasse Kaffee	3,70 €
Capuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,80 €
Espresso	3,00 €
Espresso doppelt	4,70 €
Heiße Schokolade	4,80 €
Glas Tee	4,00 €

Wein, Prosecco & Drinks

Weine	0,7 l	Ab 28,00 €
Hugo, Lillet Wildberry & Spritz Aperol		8,20 €
Prosecco Frizzante Nardi	0,1 l	4,50 €
Longdrinks & Cocktails (z.B. Gin Tonic – Cuba Libre – MunichMule)		9,50 €
Schnaps (Hausmarke)	2 cl	3,90 €
Weinschorle	0,4 l	7,80 €



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 01:00 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 54,00 € pro Person
Ohne Hugo & Spritz – 46,00 € pro Person
Kinder von 4-12 Jahre 24,00 € pro Kind
Kinder von 0-3 Jahre 9,00 € pro Kind

(zzgl. Empfang und Kaffee am Nachmittag)

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



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: 92,00 € pro Nacht und inklusive Frühstück

Doppelzimmer: 129,00 € 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.



Premium Partner



Web brauthaftschoen.de
Tel 0176-72673487



Instagram [your.own.dj](https://www.instagram.com/your.own.dj)
Tel 0151-70824407



Web bridalheartboutique.com
Tel 015124084607



Web cafehaertl.de
Tel 08762-1249



Web www.masskunst.de
Tel 0152-29512241



Web hochzeitsmesse-erding.de
Tel 08122-99430



Web premium-hochzeitsbilder.de
Tel 0178-5592639



Web dieblumenoase.de
Tel 08081-955395