

# **Bankettmappe**

## **Landgasthof Gut Graßdorf**



**Informationen für Ihre Feier**

# *R*äumlichkeiten

*Vorderer Gastraum*  
(für ca. 15 Personen)

Es muss nicht immer groß sein. Für kleine Feierlichkeiten stellen wir auch gern den vorderen Bereich des Restaurants zur Verfügung.

*Bauernstube*  
(für bis zu 40 Personen)

Direkt vom Gastraum erreichbar, aber auch individuell und separat zu nutzen, ist die Bauernstube für kleinere Feste hervorragend geeignet.

*Weinstube*  
(für bis zu 25 Personen)

Entspannte Runde mit Freunden, im engen Familienkreis oder mit Kollegen: in unserer Weinstube empfangen wir gern kleinere Gruppen in einem privaten und behaglichen Ambiente.

*Reiterklausen*  
(für bis zu 40 Personen)

Gruppen können weiterhin in unserer Reiterklausen feiern und genießen.

*Gutssaal*  
(für bis zu 200 Personen)

Je nach Anlass werden Bestuhlung, Dekoration und Catering ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen angepasst.

*Biergarten*  
(bis zu 350 Plätze)

Unser Biergarten lädt zum gemütlichen Verweilen im Grünen ein. Bei schönem Wetter ist der Biergarten von Mittwoch bis Freitag ab 17:00 Uhr geöffnet, an Samstagen, Sonn- und Feiertagen kann er ab 11:30 Uhr mittags besucht werden.



Anlässe, die unvergessen bleiben – große Feiern, romantische

Hochzeiten oder gemütliche Familienfeste werden zur schönen Erinnerung.

Im Landgasthof Gut Graßdorf finden Sie einen passenden und persönlichen Rahmen für Ihre Feier.

Ob runder Geburtstag, Taufe, Kommunion oder Konfirmation.

Ob im engen Familien- oder Freundeskreis.

Ob Zeltfest, Weihnachts- oder Betriebsfeier.

Sie geben uns die Eckdaten, den Rest übernehmen wir. Genießen Sie leichte, mediterrane Küche, oder aber auch die rustikale regionale Küche in schönem Ambiente.

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Aufenthalts ist uns wichtig. Wir bitten Sie daher die Ansprachen, Reden und Showeinlagen mit uns abzustimmen.

Bitte melden Sie uns die Teilnehmerzahl spätestens 2 Wochen vor dem Anlass. Bei späteren Abmeldungen berechnen wir 50% des vereinbarten Menüpreises.

Sie können gern auf unsere Vorschläge zurückgreifen, oder Sie bringen Ihre eigenen Ideen ein. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Vorschläge unseres Küchenchefs.

Feiern enden bei uns, wenn nichts anderes vereinbart, um 02.00 Uhr. Ab 2:00 Uhr berechnen wir 28,00 € Nachtzuschlag pro Mitarbeiter und Stunde. Bitte teilen Sie uns vorab mit, wenn Ihre Feier voraussichtlich länger als 02:00 Uhr dauert, damit wir ggfs. zusätzliches Personal bereitstellen können.



Bitte beachten Sie, dass der Einsatz von Nebelmaschinen oder das Anzünden von Tischfeuerwerken strikt untersagt ist, da die Feuermelder der Brandmeldeanlage stets aktiviert sind. Bei Nichtbeachtung sind die dadurch entstandenen Kosten selbst zu tragen. Leider können Feuerwerke im Interesse der Anwohner und Pferde ebenfalls nicht gestattet werden.

#### Lebensmittelunverträglichkeiten

Falls es Teilnehmer gibt, die gewisse Lebensmittel nicht vertragen, informieren Sie uns bitte frühzeitig. Unsere Küche geht gerne auf individuelle Wünsche ein.

Teilnehmerzahl - Die Buffetvorschläge gelten ab 20 Personen.

#### Kinder

Sind bei uns herzlich willkommen, der Buffetpreis wird anhand des Alters kalkuliert. Wir bitten daher um eine konkrete Angabe vom Alter des Kindes.

# *B*uffet A – das Rustikale

## **Vorspeisen**

Kleine Käseplatte

Hackigel mit Zwiebeln

dazu Brotkorb und Butter

## **Fleischgerichte**

Scheiben von der Backschweinkeule, auf hausgemachtem Sauerkraut,  
dazu Petersilienkartoffeln

## **Desserts**

Leichter Fruchtquark und rote Grütze mit Vanillesoße

**pro Person 20,50 €**

# *B*uffet B – das Einfache

## **Suppe**

Kartoffelrahmsuppe mit Kräutercroutons

## **Hauptspeisen**

Sächsischer Sauerbraten

Ein, aus einer Marinade von dunklem Bier und  
allerlei Gewürzen, gebeizter Rinderbraten

Gebratene Hähnchenschnitzel, dazu Jus

### **Beilagen**

hausgemachter Rotkohl und Vanillekarotten  
kleine Klöße und Kräuterkartoffeln

### **Dessert**

Eierschecke und Fruchtkuchen vom Blech

**pro Person 25,90 €**

## **B**uffet C- das Traditionelle

### **Vorspeisen**

Schweinebraten mit sauer eingelegtem Gemüse  
Schichtsalat, Bohnensalat  
Regionale Käseauswahl  
Brotkorb und Butter

### **Suppe**

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen und jungem Lauch  
*optional: 3,00 € Aufpreis*

### **Hauptgang**

Filet vom Landschwein im Kräutermantel, dazu eine feine eigene Soße  
Mit Gartenkraut gefüllte Hühnchenbrust auf Champignonsoße

Regionale Gemüseauswahl vom Bauern  
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

### **Dessert**

Mousse au Chocolat,  
Mascarponecreme mit Erdbeeren

Preis pro Person

**pro Person 27,90€**

# uffet D – das Mediterrane

## **Vorspeisen**

Gemischte Antipasti mit Rucola

Mozzarella mit Tomaten und frischen Basilikum

Rucola Salat mit Grana Padano, Perltomaten, geröstetem Ciabatta und Balsamico

Räucherlachs mit geschrotetem Pfeffer

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit Kapernäpfeln

Melone mit Parmaschinken,

Brotkorb und Butter

## **Suppe**

Minestrone - italienische Gemüsetomatensuppe *optional: 3,00 € Aufpreis*

## **Hauptspeisen**

Gnocchi in Tomatensauce mit Basilikum und Mozzarella

Saltim Bocca a la Romana vom Kalb mit Salbei

Marsala Rahm Hühnchen auf einem Paprika, Lauchbett

Gebratenes toskanisches Gemüse in Olivenöl,

Zucchini Möhren Pasta, Rosmarinkartoffeln

## **Dessert**

Mascarponecreme mit Beerenfrüchten,

Gebrannte Rosmarincrème mit Orangensalat

italienische Käseauswahl

**pro Person 34,50 €**

# **B**uffet E – das Klassische

## **Vorspeisen**

Hirtensalat mit Feta, Oliven und Paprika in Knoblauch-Vinaigrette

Auswahl von verschiedenen Wurst-, Salami- und Schinkensorten reich garniert,

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen,

Frischer Hackepeterring mit feinen Zwiebelwürfeln

Gemischter Brotkorb und Buttervariationen

## **Suppe**

Graßdorfer Festtagssuppe von einer Kraftbrühe mit  
Juliennegemüseeinlage,  
kleinen Hackklößchen, Eierstich und Suppennudeln

## **Hauptspeisen**

Medaillons vom Schwein, Rinderbraten und Pute in feiner Soße,

Lachs in Rieslingsauce,

frisches Gemüse vom Markt,

Champignons in Rahm,

Gratinkartoffeln, Duftreis,

Penne in Zucchini-Tomatensauce mit gebratenen Auberginen, Rucola  
und Pinienkernen – vegetarisch

## **Dessert**

Mousse au chocolat an Himbeerkompott,

Gelierte Waldbeeren an Vanillesauce,

**pro Person 32,90 €**



# Das kleine Schlachtewurst – Buffet

nur für Auslieferungen / Abholungen

Knackwurst, Sülze, Leberwurst, Blutwurst, Gehacktes, Frikadellen,  
gefüllte Eier, Schmalz, Essiggurken,

Brotkorb und Dip

Preis pro Person 7,50€

## Zur späteren Stunde

Chili con Carne mit frischem Baguette                      Preis pro Person 6,90 €

Gulaschsuppe mit frischem Baguette                      Preis pro Person 6,90 €

Currywurst in Currysauce, frisches Baguette              Preis pro Person 6,90 €

Italienischer Landschinken  
mit Oliven & Baguettebrot                                      Preis pro Person 8,90 €

## Die Getränke

### Unsere Aperitifempfehlung

Rotkäppchen Sekt              2,50 €

Lillet Wild Berry              6,50 €

Aperol Spritz                  6,50 €

Campari Orange              6,50 €

Gin Tonic                      6,50 €