

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.

Reiterklause
(für bis zu 40 Personen)

Gruppen können weiterhin in unserer Reiterklause 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 1 – 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 22,90 €

*B*uffet 2 – 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 27,90 €

Buffet 3- 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 28,90€

uffet 4 – 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 €

Buffet 5 – 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 34,90 €

Das kleine Schlachtewurst – Buffet

nur für Auslieferungen / Abholungen

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

Brotkorb und Dip

Preis pro Person 9,90€

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 9,90 €

Die Getränke

Unsere Aperitifempfehlung

Rotkäppchen Sekt 2,90 €

Lillet Wild Berry 6,90 €

Aperol Spritz 6,90 €

Campari Orange 6,90 €

Gin Tonic 6,90 €