

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 und Gesellschaften können weiterhin in unserer schönen Reiterklausen im 1. Stock feiern und genießen.

Gutssaal
(für bis zu 200 Personen)

Je nach Anlass werden Bestuhlung, Dekoration und Catering ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen angepasst im charmanten schönen Saal in der 1. Etage.

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 Preises pro Person. Ab 2 Tagen vor Veranstaltung ist kein Nachlass mehr möglich.

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 spätestens um 02.00 Uhr.



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.

Alle Preise

verstehen sich inklusive der zum Zeitpunkt der Angebotserstellung gültigen Mehrwertsteuer

Wir behalten uns eine mögliche Preisanpassung aufgrund von steigenden Lohn- & Warenkosten vor.

*B*uffet 1

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

Preis pro Person 26,90 €

*B*uffet 2

Hauptspeisen

Sächsischer Sauerbraten

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

Gebratene Hähnchenschnitzel, dazu Jus

hausgemachter Rotkohl und Vanillekarotten
kleine Klöße und Kräuterkartoffeln

Dessert

Eierschecke und Fruchtkuchen vom Blech

Preis pro Person 29,90 €

*B*uffet 3

Vorspeisen

Scheiben vom Schweinebraten, sauer eingelegtes Gemüse
Schichtsalat, Bohnensalat
Regionale Käseauswahl
Brotkorb und Butter

Hauptgang

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

Regionale Gemüseauswahl vom Bauern
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Himbeer-Schoko-Creme,
Mascarponecreme mit Erdbeeren

Preis pro Person 33,90€

*B*uffet 4

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

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

Preis pro Person 43,90 €

*B*uffet 5

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

Hauptspeisen

Medaillons vom Schwein und Pute in feiner Soße,

Lachsforelle 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,

Preis pro Person 40,90 €

Buffet 6

Vorspeisen

Jausen Brett zum Zusammenstellen
frisches Krustenbrot von der Landbäckerei, Cornichons, eingelegtes
Gemüse, Spundkäse und Zwiebelstückchen, Wurst, Speck und Käse,
Bulgursalat im scharfen Tomatensugo und Blattpetersilie, italienischer
Nudelsalat mit Olivenöl und gegrilltem Gemüse

Hauptspeisen

Schweinebraten, spanisch
mit gekräuterten Kartoffelwürfeln und Tomaten Zucchini Gemüse

Thailändisches Curry
Gemüsecurry mit Hühnchen und Basmatireis

One Pot Kabeljau
der feste Fisch mit Kartoffelstücken, Lauch und Blattspinat in einer hellen
Soße mit Crème Fraiche verfeinert

Pasta
in Gorgonzola und Blattspinat vegetarisch

Dessert

Schokoladentraum mit Cantuccini

Bienenstich im Glas

Preis pro Person 40,90€

*B*uffet 7

Vorspeise

Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressing
Hausgemachte Antipasti
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
Brotkorb mit Butter & Dips

Hauptgang

Schweinefilet im Speckmantel mit Pfeffersauce
Hähnchenbrust mit Ricotta-Spinat-Füllung in Weißweinsauce

Frisches Marktgemüse der Saison
Kartoffelgratin, Spätzle, Wildreis-Reis Duo

Dessert

Mousse au Chocolat
Joghurt – Limetten – Creme

Preis pro Person 37,50 €

*B*uffet 8

Vorspeisen

Feldsalat mit Baconstückchen, Fetakäse, Oliven und Mango, dazu
Balsamico Dressing

Roastbeef kalt aufgeschnitten mit Remouladen-Sauce

Schinken, Salami und Wurst Variation, dazu Hackring mit
Zwiebelstücken

Gemischter Brotkorb und Buttervariationen

Hauptgang

Zitronenhähnchen auf Paprika Tomaten Zwiebelbeet und frischen Kräutern

Rinderragout in kräftiger Rotwein Balsamico Soße, dazu hausgemachtes

Fischpfanne von Edelfischen mit mediterranen Gemüsen und fruchtiger Soße

Gnocchipfanne

mit buntem Gemüse und Ruccola vegetarisch

Gebutterte Spätzle, handgedrehte Klöße

Currykartoffeln aus dem Ofen, dazu Kräuterdipp

Dessert

Mascarpone von der Erdbeere mit Basilikum

Kokos- Grießflamerie mit Beerenfrüchten

Variation von Hart- und Weichkäsen mit Trauben und Fruchtchutney

Preis pro Person 40,90 €



Das kleine Schlachtewurst – Buffet

nur für Auslieferungen / Abholungen

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

Brotkorb und Dip

Preis pro Person 16,90€

Zur späteren Stunde

Chili con Carne mit frischem Baguette	Preis pro Person 7,90 €
Gulaschsuppe mit frischem Baguette	Preis pro Person 7,90 €
Currywurst in Currysauce, frisches Baguette	Preis pro Person 7,90 €
Italienischer Landschinken mit Oliven & Baguettebrot	Preis pro Person 11,90 €

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 €



„Kleine Pauschale 2023“

Alle alkoholfreien Getränke, Sekt, Rotwein, Weißwein, Rosé (alle Weine vom Weingut Fuhr aus Badenheim), verschiedene Biere

17.30 bis 1.30 Uhr

Preis pro Person 25,90 €

Optional: 1 Spirituosenrunde nach dem Essen (Obstler, Likör, Grimmaer Augustiner Kräutertropfen) 3,00 € pro Person Aufpreis

Optional: Sektempfang 2,90 € pro Person

„Große Pauschale 2023“

Alle alkoholfreien Getränke, Sekt, Rotwein, Weißwein, Rosé (alle Weine vom Weingut Fuhr aus Badenheim), verschiedene Biere

4 Standardspirituosen (nach Absprache) oder Longdrinks (Gin, Wodka, Havanna oder Bacardi, Whisky)

Inklusive Sektempfang

Beispielsweise 17.30 bis 1.30 Uhr

Preis pro Person 35,90 €

Korkgeld beim Mitbringen von Wein

pro Flasche 12,50 €

*K***uchen**

Von unserer Konditorei und Bäckerei des Vertrauens können Sie Kuchen und Torten ganz nach Ihrem süßen Wunsch bestellen.

Gemischte Kuchen und Sahnetorten (Ganze bzw. halbe Torten)
Gern ändern oder ergänzen wir unsere Vorschläge nach Ihren Wünschen.

Tortenauswahl:

Schwarzwälder- Kirsch Torte, Nougat Torte, Käse- Sahne-Torte mit Zitronengelee, Mandarine-Schmand-Torte, Schoko-Birne-Torte, Himbeer-Joghurt-Torte, Frankfurter-Kranz-Torte, Eierlikörtorte, Deutsche Eiche, Erdbeertorte, Ananastorte, Obsttorte (gemischt)

Kuchenauswahl:

Käsekuchen, Kirschkuchen, Apfelkuchen, Pflaumenkuchen, Stachelbeerkuchen, Bienenstich, Bienenstich - gefüllt, Eierschecke, Kirmeskuchen, Zupfkuchen, Schneewittchenkuchen (Schoko-Kirsch), Streuselkuchen, Streuselkuchen – gefüllt

Unser Sparangebot

1 Stück Torte und 1 Stück Blechkuchen

inklusive Filterkaffee & Tee, gegebenenfalls Kakao

14,50 € pro Person

Gern können Sie Ihren Kuchen und Ihre Torten auch individuell zusammenstellen.



Hochzeitstorten können gern mitgebracht werden.

Bitte beachten Sie, dass nur in Ausnahmefällen und in Absprache eine Kühlmöglichkeit im Hause besteht.

Sollte das Mindestangebot für Kuchen durch das Mitbringen von eigenen Speisen unterschritten werden, erlauben wir uns ein Tellergeld in Höhe von 4,50 € pro Person in Rechnung zu stellen.

Canapés

Preis pro Stück

Matjestatar, Crème Fraiche auf Schwarzbrot	2,40 €
Räucherlachs mit Meerrettich	2,70 €
Spieß von der Crêpe-Roulade mit Räucherlachs	2,70 €
Geräucherte Entenbrustscheiben auf Selleriesalat	2,70 €
Parmaschinken mit Melone	2,70 €
Schwarzwälder Schinken mit Sauergemüse	2,50 €
Kräuterfrischkäse mit Trauben	2,10 €
Bavaria Blue mit Birne	2,10 €

Mozzarella mit Tomate und Basilikum	2,10 €
Focaccia-Bruschetta	2,10 €
Eiscreiben mit deutschem Kaviar	2,10 €

Selbstverständlich können Sie gern weitere eigene Beläge wählen oder einen bunten Mix aus verschiedenen Braten- Schinken- und Salamitaufschnitten, Käsen und gegrilltem Gemüse verlangen. Sprechen Sie uns an.

Dekoration

weiße Tischwäsche	kostenfrei, da in Raummiete inbegriffen
weiße Mundservietten aus Stoff	1,00 € je Stück
Leuchter, silbern und gold 5-armig, inkl. weißer Kerzen nach Verfügbarkeit	15,00 € je Stück
weiße Stuhlhussen	3,50 € / Stück
zuzüglich je Arbeitsstunde Auf- und Abziehen	35,00 €

Bestuhlungsmöglichkeiten

Stuhlreihen

Parlamentarische Form

Blockform

U Form

Tafeln in unterschiedlicher Länge, gerade oder in Fischgräte