

Landgasthof Gut Graßdorf

Wo Gastfreundschaft zu Hause ist



Informationen für Ihre Feier

Bankettmappe 2026



Willkommen im Landgasthof Gut Graßdorf!

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus und dafür, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Wir freuen uns, dass Sie eine besondere Feier planen – vielleicht ja bei und mit uns!

In dieser Bankettmappe finden Sie alle wichtigen Informationen rund um Ihre Veranstaltung im Gut Graßdorf: von Räumlichkeiten bis hin zu individuellen Gestaltungsmöglichkeiten.

Unser Ziel ist es, Ihre Feier unvergesslich zu machen – mit herzlicher Gastfreundschaft, exzellentem Service und einer Atmosphäre, in der Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen.

Lassen Sie sich inspirieren – wir stehen Ihnen jederzeit für Fragen und persönliche Beratung zur Verfügung!

Ihr Team vom Landgasthof Gut Graßdorf

Räumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten- ein Ort für jede Geschichte

Vorderer Gastraum (für ca. 15 Personen)

Manchmal sind es die kleinen, feinen Runden, die den größten Charme haben. Unser vorderer Gastraum bietet ein gemütliches Ambiente für private Feierlichkeiten im kleinen Kreis.

Bauernstube (für bis zu 40 Personen)

Direkt vom Gastraum erreichbar, aber dennoch separat nutzbar, bietet die Bauernstube eine charmante Kulisse für Ihre Feier – gesellig, stilvoll und individuell.

Reiterklaus (für bis zu 40 Personen)

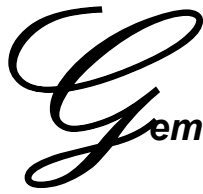
Im ersten Stock unseres Hauses gelegen, ist die Reiterklaus ein wunderbarer Ort für gesellige Feste und festliche Anlässe.

Gutssaal (für bis zu 120 Personen)

Das Herzstück, unser großzügiger Gutssaal in der ersten Etage, lässt sich individuell nach Ihren Wünschen gestalten – von der Bestuhlung bis zur Dekoration. Ideal für Hochzeiten, große Familienfeste oder Firmenveranstaltungen.

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.



Gemeinsam zum perfekten Fest

Gemeinsam zum perfekten Fest – Ihre Vision, unsere Leidenschaft

Ein unvergessenes Fest ist kein Zufall, sondern das Ergebnis liebevoller Planung. Wir begleiten Sie von der ersten Idee bis zum letzten Tanz, damit Ihr runder Geburtstag, die Taufe oder Ihre Traumhochzeit zur perfekten Erinnerung werden.

Kulinarik mit Seele

Sie geben uns die Eckdaten, den Rest übernehmen wir mit Hingabe. Genießen Sie eine leichte, mediterran inspirierte Küche oder lassen Sie sich von der rustikalen, regionalen Kochkunst unseres Küchenchefs begeistern. Unsere Buffetvorschläge, die wir ab einer Gruppengröße von 20 Personen kreieren, sind dabei lediglich Inspiration – gerne bringen wir auch Ihre ganz eigenen Ideen auf den Teller.

Ein reibungsloser Ablauf

Damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können, ist uns ein harmonischer Ablauf wichtig. Wir bitten Sie daher, geplante Ansprachen, Reden oder Showeinlagen im Vorfeld mit uns abzustimmen. So stellen wir sicher, dass Service und Programm Hand in Hand gehen.

Wichtige Meilensteine der Planung

Gästezahl: Um alles perfekt vorzubereiten, benötigen wir die verbindliche Teilnehmerzahl spätestens 2 Wochen vor Ihrem Fest.

Flexibilität: Sollte sich doch etwas ändern, berechnen wir bei späteren Abmeldungen 50 % des vereinbarten Preises pro Person. Bitte haben Sie Verständnis, dass ab 2 Tagen vor der Veranstaltung kein Nachlass mehr möglich ist.



ür ein harmonisches Miteinander – Wichtige Hinweise

Damit die Freude ungetrübt bleibt und die Sicherheit aller Gäste sowie unserer tierischen Nachbarn gewährleistet ist, bitten wir um Beachtung einiger wichtiger Punkte.

Sicherheit & Brandschutz

Unser Haus ist mit einer modernen Brandmeldeanlage ausgestattet, deren Sensoren stets aktiv sind. Der Einsatz von Nebelmaschinen oder Tischfeuerwerken ist daher strikt untersagt. Sollte es durch Nichtbeachtung zu Fehlalarmen kommen, müssen die entstandenen Kosten leider selbst getragen werden.

Rücksicht auf Mensch und Tier

Wir lieben Spektakel, doch im Interesse unserer Nachbarn und der Pferde auf dem Gutshof können wir Außenfeuerwerke leider nicht gestatten. Auch das Verwenden von Konfetti im Haus führt zu einem erheblichen Reinigungsaufwand, für den wir eine Pauschale von mindestens 250,00 € in Rechnung stellen müssen.

Das Wohl der Gäste

Unverträglichkeiten: Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen. Informieren Sie uns bitte frühzeitig über Lebensmittelunverträglichkeiten, damit unsere Küche individuell auf Ihre Wünsche eingehen kann.

Unsere kleinen Gäste: Kinder sind bei uns herzlich willkommen. Der Buffetpreis wird fair anhand des Alters kalkuliert, weshalb wir Sie um eine konkrete Altersangabe bitten.

Ausklang: Jedes Fest findet seinen krönenden Abschluss – unsere Feiern enden spätestens um 02:00 Uhr.



In Hauch von Magie für Ihren großen Tag

Dekoration & Hochzeitsplanung – Carry Mühlstädt

„Wer das Besondere liebt...“

...verdient ein Fest, das als unvergesslicher Moment in Erinnerung bleibt. Im Landgasthof Gut Graßdorf schaffen wir den Rahmen – und unsere Partnerin Carry Mühlstädt verleiht ihm die Seele.

Ihre Vision im Rampenlicht

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben sich für das bezaubernde Ambiente unseres Gutshofes entschieden. Damit Ihr Fest in der Bauernstube, der Reiterklausen oder dem großen Gutssaal seine volle Pracht entfaltet, steht Ihnen das Team von "Cherie" mit jahrelanger Erfahrung und grenzenloser Kreativität zur Seite. Unser gemeinsames Ziel ist es, einzigartige Akzente zu setzen, die Ihren persönlichen Stil widerspiegeln.

Alles aus einer Hand: Das Rundumsorglos-Paket

Von der ersten Idee bis zum letzten Schliff bietet Ihnen Carry Mühlstädt ein umfassendes Angebot, das keine Wünsche offen lässt:

Exklusive Tischkultur: Verleihen Sie Ihrer Tafel Glanz mit goldenen Plattentellern, edlem Besteck sowie farblich abgestimmten Servietten und Tischwäsche.

Stilvolles Ambiente: Wählen Sie aus einer Vielzahl an chicen Kerzenständer-Variationen und modernem Event-Möbiliar.

Meisterhafte Floristik: In der hauseigenen Blumenwerkstatt entstehen florale Träume, die perfekt auf Ihre Räumlichkeiten zugeschnitten sind.

Professionelle Planung: Möchten Sie sich ganz auf Ihre Gäste konzentrieren? Carry unterstützt Sie gern bei der kompletten Event- und Hochzeitsplanung.

Lernen wir uns kennen

Besuchen Sie Carry Mühlstädt in ihrem Showroom, um in Ruhe Ihre Vorstellungen zu besprechen oder entwickeln hier vor Ort im Landgasthof in einem persönlichen Gespräch ein maßgeschneidertes Konzept, das Ihr Fest zu einem wahrhaft besonderen Ereignis macht.

Kontakt für Ihren Erstkontakt:

Cherie – Hochzeitsplanung, Dekoration, Floristik & Verleih
Inhaberin: Carry Mühlstädt

📍 Besuchen Sie uns online: www.cherie-mein-dekolaedchen.de
✉ E-Mail: cheriedeko@web.de ☎ Telefon: 0151 514 78 519

Gut zu wissen – Ergänzungen des Hauses:

Weißer Tischwäsche ist in der Raummiete bereits kostenfrei enthalten.

Weißer Stoffservietten: 1,50 € pro Stück.

5-armige Leuchter (Gold/Silber) inkl. Kerzen: 25,00 € pro Stück.

• Weißer Stuhlhussen: 4,50 € pro Stück (zzgl. Auf- und Abziehen 35,00 €/Std.).



Leuchtende Augen & Strahlende Highlights

Unterhaltung & Betreuung – Marco Lindner, Hüpfburgenverleih Leipzig

„Ein Fest, das alle begeistert...“

Ein perfekter Tag im Landgasthof Gut Graßdorf zeichnet sich dadurch aus, dass sich jeder Gast – ob groß oder klein – rundum wohlfühlt. Während Sie in Ruhe anstoßen und das Menü genießen, sorgt unser Partner Marco Lindner dafür, dass bei den kleinen Abenteurern garantiert keine Langeweile aufkommt.

Action, Abenteuer & Besondere Akzente

Vom Kindergeburtstag bis zum großen Firmenevent: Der Hüpfburgen-Verleih-Leipzig verwandelt unsere Außenflächen oder ausgewählte Bereiche in ein wahres Spieleparadies. Mit jahrelanger Erfahrung steht Marco Lindner für Sicherheit, Flexibilität und Highlights, die im Gedächtnis bleiben.

Das Angebot für Ihre Veranstaltung:

- Hüpfburgen & aufblasbare Spiele: Eine riesige Auswahl an hochwertigen Modulen in verschiedenen Größen – ideal für jede Altersgruppe.
- XXL-Holzspielzeug: Für eine kreative und nachhaltige Unterhaltung, die Kinder und Erwachsene gleichermaßen fordert.
- Professionelle Kinderbetreuung: Lehnen Sie sich entspannt zurück, während ein erfahrenes Team mit kreativen Programmen für glückliche Kinder sorgt.
- Wetterfeste Lösungen: Aufblasbare Zelte und Pavillons schaffen die perfekte Überdachung und eine ganz besondere Atmosphäre auf dem Gutsgelände.

Ein Highlight für jede Traumhochzeit

Besonders unsere XXL-Buchstaben und Zahlen mit LED-Beleuchtung sind der absolute Renner für jede Hochzeit. Sie setzen nicht nur ein strahlendes Statement, sondern bieten auch den perfekten, glanzvollen Fotohintergrund für Ihre schönsten Momente als Brautpaar.

Planen Sie den Spaßfaktor direkt ein:

Hüpfburgen-Verleih-Leipzig

Ansprechpartner: Marco Lindner

☎ Mobil: +49 162 – 9033 555

✉ Mail: marco.lindner@huepfburgen-verleih-leipzig.de

Nun folgen unsere Buffet-Arrangements

„Kulinarik mit Herz und Tradition“

Bitte beachten Sie, dass unsere Buffetvorschläge ab einer Personenzahl von 20 Gästen kalkuliert sind. Gern passen wir die Auswahl individuell an Ihre Wünsche an.



Der Empfang: „Kleine Gaumenfreuden“

Lassen Sie Ihre Gäste bei einem Glas Sekt entspannt ankommen. Unsere handgemachten Canapés auf Baguette oder Schwarzbrot sind der perfekte Begleiter.

Unsere Auswahl für Sie:

- Vom Land: Zartes Roastbeef mit Remoulade | Geräucherte Entenbrust auf Selleriesalat | Parmaschinken mit Honigmelone.
- Aus dem Wasser: Matjestatar mit Crème fraîche | Räucherlachs mit Sahnemeerrettich | Crêpe-Roulade mit Räucherlachs und Kräuterfrischkäse.
- Vegetarisch: Würziges Focaccia-Bruschetta | Mozzarella-Tomaten-Spieß mit Basilikum | Bavaria Blue (Edelpilzkäse) mit Birne und Walnuss.

Preise:

- **Canapé-Variation (3 Stück nach Wahl): 9,50 € pro Gast**
- **Einzelpreis: 3,50 € pro Stück**



Der rustikale Klassiker für Liebhaber der regionalen, ehrlichen Küche.

Vorspeisen & Kalte Platten

- Herzhafter Hackepeter-Ring: Frisch angemachtes Mett vom Landschwein mit feinen Zwiebelringen.
- Regionale Käseauswahl: Eine feine Zusammenstellung heimischer und internationaler Käsesorten, garniert mit Weintrauben und Nüssen.
- Bäckerfrisches Brot: Auswahl an Landbrot und Baguette, sowie Fassbutter.

Hauptspeisen

- Traditionelle Backschweinkeule: Über Stunden knusprig gegart, serviert auf hausgemachtem Fass-Sauerkraut.
- Sächsischer Sauerbraten: In einer Beize aus dunklem Bier und Gewürzen zart geschmort.
- Beilagen: Hausgemachter Rotkohl, Petersilienkartoffeln und handgedrehte Kartoffelklöße.

Desserts

- Süßes vom Blech: Traditionelle sächsische Eierschecke und fruchtiger Saisonkuchen.
- Rote Grütze: Nach Omas Rezept, serviert mit echter Vanillesauce.

Preis pro Gast: 36,50 €

e. M. **Mediterrane Gutshof-Träume**

Leichtigkeit und Urlaubsflair unter dem Dach des Landgasthofes.

Vorspeisen & Antipasti

- Mediterrane Variation: Gegrilltes und in Kräuteröl eingelegtes Gemüse
- Rucola Salat mit Grana Padano, Perltomaten, geröstetem Ciabatta und Balsamico
- Vitello Tonnato: Zartrosa Kalbsrücken mit einer feinen Thunfischsauce und Kapernäpfeln.
- Tomate-Mozzarella: Sonnengereifte Tomaten mit cremigem Büffelmozzarella und Rucola Pesto.
- Meeresbrise: Räucherlachs mit geschrotetem Pfeffer und Honig-Senf-Dill-Dip.

Hauptspeisen

- Saltimbocca alla Romana: Zarte Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinsauce.
- Marsala-Rahm-Hähnchen: Saftige Brustfilets auf einem Bett aus Paprika und Lauch.
- Vegetarischer Genuss: Gnocchi in fruchtiger Tomatensauce mit geschmolzenem Mozzarella.
- Beilagen: Mediterranes Pfannengemüse, Zucchini Möhren Pasta und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen.

Desserts

- Beerentraum: Luftige Mascarponecreme mit marinierten Waldbeeren.
- Käse international: Auswahl an verschiedenen Spezialitäten mit Frucht-Chutney.

Preis pro Gast: 52,50 €

3. Gutsherren-Variation

Eine moderne Komposition aus erlesenen Zutaten und handwerklicher Perfektion.

Vorspeisen & Kalte Platten

- Großes Käse- & Schinkenbrett: Edle Hart- und Weichkäse sowie luftgetrockneter Schinken, serviert mit knusprigen Grissini und Baguette.
- Herzhafter Hack-Ring: Mit feinen Zwiebelstückchen und echtem Bäcker-Krustenbrot.
- Caprese „Modern“: Tomaten und cremiger Mozzarella, verfeinert mit würzigem Rucola-Pesto.
- Mediterraner Gartensalat: Ein frischer Mix aus Feldsalat, Rucola und Babyspinat mit Birnenspalten, Granatapfelkernen, Feta-Tupfen und karamellisierten Walnüssen. Dazu unser Hausdressing aus Olivenöl und Honig-Senf.

Hauptspeisen

- Geflügel-Involtini: Zarte Röllchen auf mediterranem Pfannengemüse, dazu goldbraune Ofenkartoffeln.
- Wildgulasch „Traditionell“: Langsam geschmortes Wildfleisch in kräftiger Rotwein-Wacholder-Sauce, dazu hausgemachte Semmelknödel und grüne Prinzessbohnen.
- Lachs unter der Kräuterkruste: Saftiges Filet direkt aus dem Ofen, serviert mit feinen Tagliatelle.

Desserts im Gläschen

- Mousse au Chocolat: Luftig-dunkle Schokoladencreme mit frischem Obstdekor.
- Tiramisu „Spezial“: Eine feine Schichtspeise aus Mascarponecreme und hausgemachtem Kompott, sowie Biskuitkeks.

Preis pro Gast: 49,50 €

4. Gutshof-Schmankerl

Vorspeisen & Kalte Platten

- Großes Käse- & Schinkenbrett: Eine Auswahl an edlen Hart- und Weichkäsen sowie luftgetrocknetem Schinken, serviert mit Grissini und Baguette.
- Herzhafter Hackepeter-Ring: Mit feinen Zwiebelstückchen und ofenfrischem Bäckerbrot.
- Gartenfrischer Marktsalat mit einem Joghurt-Kräuter Dressing
- Brotkorb & Dips: Verschiedene Brötchensorten mit hausgemachter Kräuterbutter und Griebenschmalz.

Hauptspeisen

- Burgunderbraten vom Rind: In einer kräftigen Rotwein-Zwiebel-Sauce langsam und zart geschmort.
- Edel-Geschnetzeltes vom Landschwein: In einer feinen Rahmsauce mit frischen Champignons und Kräutern.
- Vegetarisch: Pasta Pfanne mit verschiedenen Pilzen, Kräutern und Parmesan
- Beilagen: Hausgemachte Spätzle, Petersilienkartoffeln und eine bunte Auswahl an saisonalem Buttergemüse.

Desserts

- Cheesecake-Mousse: Mit Passionsfrucht-Spiegel und Keks-Crunch.
- Dunkles Schokoladen-Mousse: Mit Fleur de Sel und eingekochten Kirschen.

Preis pro Gast: 38,50 €

5. *F*eld & Wiese (Vegetarisch/Vegan)

Modern, bunt und voller Geschmack – ganz ohne Fleisch.

Vorspeisen

- Tomaten Gin Suppe mit geröstetem Knoblauchbrot
- Mini-Ceasars-Salad: Mit Parmesan, Croûtons und hausgemachtem Dressing.
- Hummus-Variation: Verschiedene Dips mit gegrilltem Gemüse und Oliven.

Dazu reichen wir Baguette und Fladenbrot.

Hauptspeisen

- Rote-Bete-Gnocchi: Auf Blattspinat mit Birne und Schafskäse gratiniert.
- Veganes Kokos-Curry: Mit Kaiserschoten, Blumenkohl, Möhren, Zwiebeln, Paprika und Zucchini, dazu Duftreis.
- Pasta Pfanne mit verschiedenen Pilzen, Kräutern und Parmesan

Dessert

- Kokos-Milchreis: Mit fruchtigem Mangopüree.
- Obstsalat auf Minzjoghurt

Preis pro Gast: 41,00 €



üße Momente und Kaffeeklatsch auf Gut Graßdorf

Was wäre eine Feier ohne den Duft von frisch gebrühtem Kaffee und einer Auswahl an hausgebackenen Köstlichkeiten? Ob als klassischer Kaffeeklatsch am Nachmittag oder als süßes Finale Ihrer Trauung – wir decken Ihnen die Tafel.

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

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), Erdbeer Sahne, Schoko Sahne, Waldfrucht Joghurt Sahne

Unser Sparangebot

1. Das „Gutshof-Kaffeegedeck“ (Pauschale)

Für einen entspannten Nachmittag bieten wir Ihnen eine Rundum-Sorglos-Pauschale an.

- Getränke: Filterkaffee, verschiedene Teesorten und gegebenenfalls heißer Kakao „satt“ (für ca. 2 Stunden).
- Kuchenauswahl: Eine bunte Mischung aus saisonalen Blechkuchen sowie verschiedene Torten nach Wahl, pro Person 1 Stück Torte, 1 Stück Blechkuchen

Preis pro Gast: 16,50 €

2. Unsere Torten- und Kuchen Vielfalt (Einzelwahl)

Möchten Sie Ihre Kaffeetafel individuell zusammenstellen? Wählen Sie Ihre Favoriten aus unserer Konditoren-Liste. Eine ganze Torte ergibt ca. 12 bis 16 Stücke.

3. Ihre ganz persönliche Note

Wir wissen, dass der Lieblingskuchen der Mama, Tante oder Oma oft einen besonderen Stellenwert haben.

- Mitgebrachte Torten/Kuchen: Gerne können Sie Ihre eigenen Backwerke mitbringen. Wir kümmern uns um die fachgerechte Kühlung, das Bereitstellen des Buffets und den Service, insofern es abgesprochen wurde.

Daraus ergibt sich Folgendes:

- Service-Pauschale (Tellergeld): Hierfür berechnen wir 4,50 € pro Gast. In dieser Pauschale ist das Kaffeegedeck (Geschirr/Besteck) sowie der Reinigungsaufwand enthalten.



Die Mitternachtssnacks: „Energie für die Nacht“

Wenn die Feier ihren Höhepunkt erreicht, sorgt ein herzhafter Snack für neue Kraft. Wir servieren diese Klassiker unkompliziert und heiß.

- Die „Gutshof-Currywurst“: Unsere legendäre Rostbratwurst in hausgemachter, würziger Currysauce, serviert mit frischem Baguette.

8,50 € pro Gast

- Deftige Gulaschsuppe: Vom Rind, mit viel Paprika und Zwiebeln, dazu Brotvariationen.

7,50 € pro Gast

- Soljanka „Gut Graßdorf“: Nach traditionellem Rezept mit Zitrone und einem Klecks Sauerrahm.

6,90 € pro Gast



Unsere Getränkepauschalen für Ihre Planungssicherheit

Damit Sie Ihr Fest entspannt genießen können, ohne die Kosten aus dem Blick zu verlieren, bieten wir Ihnen unsere bewährten Pauschalen an. Diese gelten ab einer Dauer von 8 Stunden (Verlängerung möglich).

1. Pauschale „Gutshof Klassik“

Die ideale Begleitung für ein herzhaftes Buffet und gesellige Runden.

- **Alkoholfreies:** Selters Mineralwasser (sprudel/naturell), Vita Cola pur, Lichtenauer Orange und Zitrone, verschiedene Fruchtsäfte und Saftschorlen.
- **Bier:** Ur-Krostitzer Pils vom Fass, Weizenbier, sowie alkoholfreies Bier und Weizenbier.
- **Hauswein:** Vom Weingut Fuhr aus Badenheim, Weißwein Silvaner trocken, Bachus halbtrocken und lieblich, Rotwein Dornfelder halbtrocken und trocken
- **Heißgetränke:** Filterkaffee zum Buffet.

Preis pro Gast (8 Std.): 29,90 €

(Verlängerungsstunde: 5,50 € p.P.)

2. Pauschale „Premium Genuss“

Für alle, die sich und ihren Gästen das gewisse Extra gönnen möchten.

- **Sektempfang:** Zur Begrüßung servieren wir trockenen Sekt (Hausmarke) oder Orangensaft.
- **Alkoholfreies & Biere:** Das komplette Sortiment der „Klassik“-Pauschale.
- **Weinauswahl:** Erweiterte Auswahl von Angebot Klassik an Qualitätsweinen um Dornfelder rosé

- Longdrink-Spezial: Inklusive 3 ausgewählter Standard-Longdrinks (z.B. Gin Tonic, Whisky-Cola, Campari-Orange) ab 20:00 Uhr.

- Heißgetränke: Filterkaffee zum Buffet.

Preis pro Gast (8 Std.): 40,00 €

(Verlängerungsstunde: 7,50 € p.P.)

Individuelle Abrechnung

Selbstverständlich können wir alle Getränke auch einzeln nach tatsächlichem Verbrauch abrechnen. In diesem Fall berechnen wir die zum Zeitpunkt der Feier gültigen Preise unserer Restaurantkarte.

Wichtige Hinweise:

- Sekt: Gern bieten wir Ihnen einen Sektempfang auch außerhalb der Pauschale an (Hausmarke 24,50 € pro 0,75l Flasche).

- Spirituosen: Hochprozentige Getränke und Digestifs sind (sofern nicht in der Premium-Pauschale enthalten) nicht Teil der Pauschalen und werden separat berechnet.

- Kinder: Für unsere kleinen Gäste berechnen wir für die alkoholfreie Getränkepauschale abgestimmt auf das Alter.

Der kulinarische Rahmen

 ***in abschließendes Wort***

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen ein unvergessliches Fest zu gestalten. Sollten Sie Fragen haben, die über diese Mappe hinausgehen, stehen wir Ihnen jederzeit persönlich zur Verfügung.

Ihr Team vom Landgasthof Gut Graßdorf