



# *Heiraten im Landgasthof Vogelsang*

## **Inhaltsverzeichnis**

Menü- und Buffetvorschläge

Getränkepreise

Allgemeine Informationen

Zeitplan

Heiraten in Weichering

Hochzeitsjubiläen

Chronik

Übernachtungen/Wegbeschreibung

Geschäftsbedingungen

**Landgasthof Vogelsang**

**Bahnhofstr. 24**

**86706 Weichering**

**Tel: 08454/91260**

**Fax: 08454/8171**

**[www.landgasthof-vogelsang.de](http://www.landgasthof-vogelsang.de)**

**[info@Landgasthof-Vogelsang.de](mailto:info@Landgasthof-Vogelsang.de)**

- -Preise gültig bis 31.12.2012-

## ***Menüvorschläge***

### **♥ Vorspeisen**

Feldsalat mit Pflaumen im Speckmantel in Balsamicodressing 4,50

Blattsalate in Kartoffel-Senfdressing mit gebratenen Pilzen  
und Croutons 4,50

Melone mit luftgetrocknetem Edelschweinschinken,  
Pflaumen in Speckmantel, Bayrische Knusperröllchen,  
Blattsalat mit Himbeerdressing und ,Baguette 7,90

Vorspeisenbuffet mit  
Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen und Terrinen;  
Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten,  
geräucherter Entenbrust, Bayrische Knusperröllchen,  
Kräuter-Schafskäseroulade, Gemüse in Balsamico,  
Tomate-Mozzarella, Salate dazu Brotauswahl  
( ab 30 Personen) pro Person 9,50

*zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen frisches Baguette und Butter*

Kornbrötchen mit Griebenschmalz und Frischkäse 3,50

### **♥ Suppen**

Hochzeitssuppe mit Leberspätzle, Grieß- und Bratnockerl 3,50

Kraftbrühe wahlweise mit Bratstrudel, Leberknödel oder  
Pfannkuchenstreifen 3,50

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (Saison) 3,50

Maronencremesuppe mit Chilisahne (Saison) 3,50

Karotten-Orangencremesuppe mit Selleriestroh 3,50

Petersilienwurzelcremesuppe mit Kartoffelchips (Saison) 3,50

## Menüvorschläge für Tellerservice

### ♥ Hauptgerichte

Schweinefilet in Schwammerlsoße mit Spätzle, Salat oder Gemüseplatte	13,80
Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung auf Karotten-Kohlrabigemüse an Kartoffelgratin, Salat	13,90
Gerolltes Schweinefilet mit Schinken und Käse an Rahmsoße und Kartoffelrösti, Salat oder Gemüseplatte	14,--
Krustenbraten vom Edelschweinbauch in Bierkümmelsoße mit Kartoffelknödel, Salat oder Gemüseplatte	9,80
Gespickter Kalbsbraten in Rahmsoße mit Spätzle, Salat oder Gemüseplatte	12,50
Pinzgauer Ochsenbraten aus eigener Aufzucht mit Spätzle, Salat oder Gemüseplatte	11,50
Entenbrust in Orangensoße mit Kloß und Apfel-Blaukraut oder Salat	13,50
Wildschweinbraten in Wachholdersoße mit gebratenen Pilzen und Preiselbeerbirne dazu Serviettenknödel, Salat oder Gemüseplatte	13,90
Lachsforellenfilet auf Apfel-Meerrettichsoße und Gemüsereis, Salat oder Gemüseplatte	14,90
Hähnchenbrust mit Birne und Blauschimmelkäse überbacken Kartoffelrösti, Salat oder Gemüseplatte	11,50
Kartoffel-Frischkäsetaschen auf Rahmgemüse mit Salat	10,50
<i>Sie können wählen zwischen Salat oder Gemüseplatte</i>	

### ♥ Nachspeisen

Dessertbuffet mit heißen & kalten Überraschungen (ab 20 Personen)	
	pro Pers. 7,50
Eisbuffet mit Obstsalat (ab 10 Personen)	pro Pers. 6,50
Gemischter Dessertteller mit Bayrisch Krim, Mousse au chocolat einer Kugel hausgemachtes Eis der Saison und frischen Früchten	5,50
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen oder Himbeeren oder frische Erdbeeren und Sahnehäubchen (Saison)	4,80

## Menüvorschläge für Plattenservice

Gemischter Braten vom Schwein und Kalb in Bratensoße,  
dazu zwei Beilagen nach Wahl, Salat oder Gemüseplatte 10,50

Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung  
Pinzgauer Ochsenbraten vom hofeigenen Ochsen ,  
dazu zwei Beilagen, Salat oder Gemüseplatte 13,50

Gerolltes, paniertes Schweinefilet  
gefüllt mit Schinken und Käse  
Putenmedaillons mit Tomaten und Mozzarella überbacken,  
zwei Beilagen nach Wahl, Salat oder Gemüseplatte 12,80

Gefüllter Schweinebraten in Bierkummelsoße  
Rehbraten in Wildsoße mit Pilzen,  
zwei Beilagen nach Wahl, Salat oder Gemüseplatte 13,50

Schweinefilet gefüllt mit getrockneten Tomaten  
an Basilikumsoße  
Putenröllchen mit Gemüsewürfel auf Champignonrahmsoße  
dazu zwei Beilagen, Salat oder Gemüseplatte 13,50

Entenbrust in Beifußsoße  
Schweinefilet mit Champignonrahmsoße,  
dazu zwei Beilagen nach Wahl, Salat oder Gemüseplatte 13,80

*Sie können jeweils zwischen Salatteller/Salatbuffet  
oder Gemüseplatte wählen!!!*

Gemüseplatte extra	p.Pers.	1,00
Apfel-Blaukraut extra	p.Pers.	1,00
Beilage extra	p.Pers.	1,00

**Bitte geben Sie uns 7 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl an. Wenn die bestellten Personen nicht kommen, können wir Ihnen bis zu 5% weniger berechnen.**

# **BUFFET-VORSCHLÄGE** nur ab 30 Personen

Bei allen Buffets werden immer mind. 30 Personen berechnet!!

## ♥ **Schlemmerbuffet**

### **Vorspeisen**

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen und Terrinen,  
Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten, geräucherte Entenbrust,  
Blattsalate in Essig-Öl mit Speckpflaumen und Petersilienmousse,  
Bayrische Knusperröllchen, Kräuter-Schafskäseroulade, Gemüse in Balsamico,  
Hackfleischbällchen mit scharfer Soße, Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalat,  
verschiedenen Brotsorten und Brezen

### **Warme Gerichte**

Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung dazu Champignonsoße

Entenbrust in Orangensoße

Zanderfilet in Dillrahmsoße

### **Beilagen**

hausgemachte Spätzle, Gemüsereis

Kartoffelgratin, Kartoffelknödel,

Apfel-Blaukraut und Rahmgemüse

### **Dessert**

Eisvariationen, Mousse au chocolat, Panna Cotta, Bayrisch Krem,

Topfenknödel in Zimt und Zucker mit Vanillesoße, Obstsalat und Sahne

Preis pro Person 28,50

## ♥ **Regionales Buffet ab 30 Personen**

### **Vorspeisen**

Geräuchertes Forellenfilet und Lachsforelle, Schinkenauswahl regionaler Spezialitäten,  
Roastbeef mit Remoulade, Hackfleischbällchen mit scharfer Soße,  
Brezenknödelsalat; Blattsalate in Essig-Öl mit Speckpflaumen und Schnittlauchmousse,  
Kraut-, Kartoffel- und Karottensalat, verschiedene Brotsorten und Brezen

### **Hauptgang**

Ochsenbraten vom Pinzgauer Weiderind (Eigene Aufzucht)

Krustenbraten vom Edelschweinbauch in Bierkummelsoße (Aufzucht Ziegler-  
Hof/Obermaxfeld)

Putenröllchen in Champignonrahmsoße (Fam. Schiechel, Kreut bei Reichertshausen)

Lachsforellenfilet an Meerrettichsoße ((Fam. Reile, Tugenhofen)

### **Beilagen**

Kartoffelgratin, Spätzle und Kartoffelknödel, Petersilienkartoffeln

Rahmgemüse und Apfel-Blaukraut

### **Dessert**

Eisvariationen, Apfel- und Topfenstrudel, Bayrisch Krem

Holunderblütenmousse und Obstsalat

Preis pro Person 28,50

## ♥ **Mediterranes-Buffet ab 30 Personen**

### **Vorspeisen**

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen und Terrinen;  
Minizwiebeln eingelegt in Balsamico, marinierte Artischocken, Gemüse in Balsamico, Melone mit Schinken,  
warmer Fetakäse mit Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Kräutern;  
Ziegenkäseterrine im Paprikamantel, gebackene Zucchini, toskanischer Brotsalat  
Tomate Mozzarella, Blattsalate in weißem Balsamico und Olivenöl

### **Hauptgang**

Rotbarschfilet mit Tomaten-Kräuterkruste auf Zitronensoße  
Saltimbocca vom Kalb an Basilikumsoße  
Piccata (Käse-Eihülle) von der Hähnchenbrust  
Garnelen in Knoblauchöl und frischen Kräutern

### **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln, Gnocchi mit Pesto, Tomatenspaghetti,  
mediterranes Grillgemüse

### **Dessert**

Panna Cotta, Creme Caramel, Tiramisu, Mousse au choco,  
Stracciatellaeis und Zitroneneis

Preis pro Person 28,50

## ♥ **Grillfest in unserem Biergarten oder Stadl** **-All Inklusive von 18.00 bis 24.00 Uhr** **(außer Schnaps und Wein)- ab 30 Personen**

### **Auf dem Grill liegt auf:**

Dreierlei Fleischsorten: Pute, Schweinehals und Rinderlende  
Bratwürste vom Edelschwein, knuspriges Putenfleisch, Grillwürstl

### **Beilagen**

Hausgemachtes Kartoffelgratin, gebackene Kartoffeln mit Rosmarin  
Kartoffelsalat, Kartoffelrösti

### **Soßen**

Kräuterbutter, Chilisoße, BBQ-Soße und Kräuter-Sauerrahm-Dip  
Salatbuffet

Bauernsalat mit Fetakäse, Gurken-, Kraut-, Karotte- und Blattsalate,  
mariniertes Gemüse, Tomate-Mozzarella, Mexikanischer Bohnensalat  
Brotauswahl und Brezen

### **Dessert**

Eisvariation, hausgemachten Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesoße  
Obstsalat, Bayrisch Krem und Sahne

Preis pro Person 35,--

# ♥ Hochzeit All Inklusiv

ab 30 Personen

**Sektempfang, Kaffee/Tee/Kakao & Abendessen**

**Inklusiv Getränke, wie Biere, Alkoholfreies, Wein zum Essen und  
Cappuccino/Espresso**

**(Nicht im Preis enthalten: Schnaps; Wein beim Brautverzieh'n)  
von 15.00 bis 24.00 Uhr**

## *Suppe in der Terrine serviert*

Klare Brühe mit Leberspätzle, Grieß- und Bratnockerl

## *Vorspeisenbuffet oder -teller*

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen und Terrinen,  
Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten, geräucherte Entenbrust,  
Hackfleischbällchen mit scharfer Soße,  
Blattsalate in Balsamico und Olivenöl mit Speckpflaumen und Petersilienmousse,  
Bayrische Knusperröllchen, Kräuter-Schafskäseroulade, Gemüse in Balsamico,  
Tomate-Mozzarella, Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalat,  
verschiedenen Brotsorten und Brezen

## *Hauptgang (Tellerservice)*

Lachsforellenfilet auf Dillsoße an Gemüsereis  
Entenbrust in Orangensoße mit Apfel-Blaukraut und Kloß  
Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung auf Karotten-Kohlrabigemüse  
mit Kartoffelgratin  
Pinzgauer Ochsenbraten mit Burgundersoße und Spätzle

## *Dessertbuffet oder -teller*

Eisvariation, Mousse au chocolat, Panna Cotta, Bayrisch Krem,  
Topfenknödel mit Zimt und Zucker in Vanillesoße, Obstsalat und Sahne

Preis pro Person 50,00€ mit Brautverzieh'n (Wein wird extra berechnet)

Preis pro Person 55,00€ ohne Brautverzieh'n

Bei Bestellung eines Salatbuffet statt Vorspeisenbuffet  
berechnen wir pro Person 5,--€ weniger

An Samstagen berechnen wir wegen Kostenabdeckung bei Reservierung des  
**Rosensaals und des Hochzeitsstadls (Brautentführung)** bei geringerer  
Personenzahl mindestens 100 x Gedeckpreis für Erwachsene.  
Im Hochzeitsstadl mind. 50 x Gedeckpreis für Erwachsene.

**♥ Ganz-Tages-Hochzeit**  
**All Inklusiv**  
ab 30 Personen

**Sektempfang**

**Zum Mittagessen:**

Hochzeitssuppe  
(Brat- und Grießnockerl, Leberspätzle)  
Salatteller mit Salaten der Saison  
Auf Platten servieren wir:  
Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung & Entenbrust  
dazu mit Champignonrahmsauce und Orangensauce  
als Beilagen servieren wir:  
Klöße, hausgemachte Spätzle  
Gemüseplatte

**Kaffee**

(mitgebrachte Torten und Gebäck)

**Kaltes Buffet**

Fischplatte, Roastbeef, Schinken- und Käseauswahl,  
Kalter Braten mit Schweinshaxe  
Nudelsalat, Schweizer Wurstsalat, Tomate-Mozzarella, Krautsalat  
Karottensalat, Toskanischer Brotsalat, Blattsalat mit Dressing  
Brot und Partysemeln, Butter

**Eisbuffet mit Obstsalat**

**Getränke, wie Biere, Alkoholfreies, Wein zum Essen,  
Cappuccino/Espresso**

**- (Nicht im Preis enthalten: Schnaps; Wein beim Brautverzieh'n)-  
von 13.00 bis 1.00 Uhr**

Preis pro Person 65,--€

## KAFFEE UND KUCHENAUSWAHL

- Grundpreis für Kaffeegedeck bei **Torten vom Haus**  
4,- pro Person
- Grundpreis für Kaffeegedeck bei mitgebrachten Torten/Kuchen  
5,- pro Person  
Im Grundpreis enthalten: Kaffee in Kannen/Tee/Kakao, Papierservietten und entsprechende Arbeitsleistung (z. B. Kuchen schneiden, Geschirr waschen)
- Achten Sie darauf, dass keine mitgebrachten Torten/Kuchen rohe Eier enthalten (Salmonellengefahr)
- Bei mitgebrachten Torten/Kuchen entnehmen wir lt. Lebensmittelverordnung eine Rückstellprobe
- Tortenplatten und Hauben bitte ausreichend beschriftet und am selben Abend, sofern möglich, wieder mitnehmen
- Wir übernehmen keine Haftung für Torten/Kuchen sowie Platten inkl. Hauben
- Durchmesser von Hochzeitstortenständer/Platte max. 75 cm (Breite der Kühlraumtür)  
Bei größeren Hochzeitstorten bitten wir um Lieferung durch die Konditorei erst zur entsprechenden Kaffeezeit.
- Hochzeitstortenständer bitte bis spätestens Montag abholen
- Werden die restlichen Kuchen nicht abgeholt, entsorgen wir diese gegen ein Entgelt in Höhe von 10,- pro Torte/Kuchen
- Bei Kaffee im Garten berechnen wir zusätzlich 3,- pro Person zu o. g. Preise

### Wir backen für Sie:

Torten 14 Stücke 30,-€	Torten 16 Stücke 35,-€	Blechkuchen 15 Stücke 30,-€
Himmelstorte	Schwarzwälder	Obstschnitte
Apfel-Weintorte	Windbeutelorte	Lambadaschnitte
Mikadotorte	Käsesahne	Rhabarberkuchen
Schneewittchenkuchen	Moccacreme	Zwetschgendatschi (Saison)
Himbeertorte,marmoriert	Tiramisutorte	Erdbeerkuchen (Saison)
Beerenkuchen	Pfirsich Melba	26,-€
Goldtröpfchen	Nusssahne	
Charlotte Royal	Cappuccinotorte	
Joghurttorte	Ananassahnetorte	
Rumbombe	Pfirsichsahnetorte	

## KALTES BUFFET

ab 30 Personen

Fischplatte, Roastbeef mit Sauce Remoulade, Schinkenauswahl, Käseauswahl,  
 Kalter Braten mit Schweinshaxe  
 Nudelsalat, Schweizer Wurstsalat, Tomate-Mozzarella, Krautsalat,  
 Karottensalat, toskanischer Brotsalat, Blattsalat mit Dressing  
 Brot und Partysemmeln, Butter

ab 30 Personen

14,50 pro Person

## ZUM EMPFANG

Sekt Hausmarke, trocken 0,75l	14,50
Secco mit schwarzer Johannisbeere und Wildkirsche 0,75l	14,50
Prosecco, trocken 0,75l	19,50
Flasche Orangensaft 1l	4,50
Apfelsherry 2 cl	2,90

♥ **Kombinieren Sie Ihren Sektempfang mit:**

<i>Erdbeerlimes</i>	0,5l	15,--€
<i>Holunderblütensirup</i>	0,5l	10,--€

Häppchen	pro Stück	1,30€
Weißwürste mit Breze	paarweise	4,20€
Wiener mit Breze	paarweise	2,50€
Riesensbreze belegt mit Schinken, Käse und Lachs (ca. 30 Stücke)		30,-€

## ZUM „BRAUTVERZIEH“ N

Weißwein:	Rivaner - Hochzeitswein -	0,75l	10,50
	Auggener Schöff - Baden -	0,75l	10,50
Roséwein:	Wachenheimer Mandelgarten		
	- Portugieser Weißherbst -	0,75l	10,50
Rotweine:	Dornfelder - Hochzeitswein -	0,75l	10,50
Korkgeld für mitgebrachte Weine (nur zur Brautentführung)			
	p. Flasche		7,00

Knabbergebäck wird eingestellt (nicht bei mitgebrachten Weinen)

Alternativen:

Schmalz- u. Schnittlauchbrote	pro Teller	5,00
-------------------------------	------------	------

♥ **Freitags-Hochzeits-Hammer**

Heiraten Sie an einem Freitag bieten wir Ihnen 3 % Rabatt auf alle unsere Angebote bei mindestens 50 Personen !!

## **Getränkepreise 2012**

### **Alkoholfreies**

<i>Cola-Mix</i>	<i>0,3l 2,00</i>	<i>0,5l 2,80</i>
<i>Coca-Cola</i>	<i>0,3l 2,00</i>	<i>0,5l 2,80</i>
<i>Sinalco</i>	<i>0,3l 2,00</i>	<i>0,5l 2,80</i>
<i>Fruchtsäfte pur</i>	<i>0,3l 2,00</i>	<i>0,5l 3,20</i>
<i>Saftschorlen</i>	<i>0,3l 2,00</i>	<i>0,5l 2,90</i>
<i>Teinacher Mineralwasser</i>		<i>0,25l 2,00</i>
<i>Teinacher Mineralwasser</i>		<i>0,7l 3,50</i>
<i>Tafelwasser</i>		<i>0,5l 2,40</i>

### **BIERE**

<i>Kühbacher Helles</i>		<i>0,5l 2,80</i>
<i>Kühbacher Radler</i>		<i>0,5l 2,80</i>
<i>Kühbacher Hochzeitsbier-naturtrüb</i>		<i>0,5l 2,90</i>
<i>Herrn Bräu Weizen</i>		<i>0,5l 2,80</i>
<i>Herrn Bräu Leichtes Weizen 3,2 %</i>		<i>0,5l 2,90</i>
<i>Herrn Bräu Dunkles Weizen</i>		<i>0,5l 2,90</i>
<i>Herrn Bräu alkoholfreis Helles</i>		<i>0,5l 2,90</i>
<i>Herrn Bräu Pils vom Faß</i>		<i>0,3l 2,90</i>

### **Für den kleinen Durst**

<i>Herrn Bräu Damenweizen</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,00</i>
<i>Kühbacher kleines Radler</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,00</i>
<i>Kühbacher kleines Bier</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,00</i>
<i>Kühbacher kleines Hochzeitsbier</i>	<i>0,3l</i>	<i>2,00</i>

### **Schnäpse**

*Ramazotti, Jägermeister, Williams, Asbach*  
*je 1l Flasche 50,--                      je 0,75l Flasche 35,--*

### **Unser Hochzeitsstadl**

*Hofstetter Jakob aus  
Grasheim schenkte uns im  
Jahr 2000 seinen alten  
Holzstadl, ihr müsst ihn  
nur abbauen meinte er.  
Egon Hammer freute sich  
und machte sich  
zusammen mit der Firma  
Mehner an die Arbeit.  
Seine Idee einen  
Hochzeitsstadl  
aufzustellen konnte er  
verwirklichen. Allerdings  
dauerte es noch 2 Jahre  
bis der Plan genehmigt  
wurde. Brandschutz- und  
Lärmschutzverord-  
nungen machten uns das  
Leben schwer und so  
konnten wir erst im Mai  
2002 mit dem Bau  
beginnen. Das alte  
Holzgerüst wurde zuerst  
aufgestellt und dann  
konnte drum herum  
gemauert werden. Als der  
Stadl fertig war, wurde  
der Wirtsgarten angelegt.  
Im Juni 2003 wurde ein  
großes Stadlfest zur  
Eröffnung gefeiert.*

*Er wird für Hochzeiten  
und natürlich auch für  
Geburtstagsfeiern und  
Weihnachtsfeiern  
genutzt.*

## **Fühlen Sie sich Wohl bei uns und genießen Sie Ihren ganz persönlichen Festtag!**

Wir bitten Sie um eine Terminabsprache zur Menübesprechung Ihrer Feier.  
Frau Hammer steht Ihnen für Wünsche und Fragen jederzeit zur Verfügung.  
Tel. 08454/9126-0 oder Mail [info@landgasthof-vogelsang.de](mailto:info@landgasthof-vogelsang.de)

### **Unsere Räumlichkeiten (alle Nichtraucher):**

Nebenzimmer	bis 16 Personen
Tagungsraum	bis 60 Personen
Kleiner Saal	bis 30 Personen mit Nischentische bis 55 Pers.
Rosensaal	bis 140 Personen
kl. Saal u. Rosensaal	bis 200 Personen
Hochzeitsstadl	bis 100 Personen

**-Bei zusätzlicher Nutzung des Tagungsraumes für Buffet  
berechnen wir Raummiete in Höhe von 100,--**

### **Allgemeine Information:**

- Kerzen, Papierservietten und Raummiete sind im Menüpreis enthalten.
- Für Stoffservietten berechnen wir einen Aufpreis von 0,80€ pro Stück.
- Motivservietten sind im Menüpreis enthalten; für gefächerte, zweifarbige Servietten berechnen wir pro Stück 0,50€
- Gestecke mit frischen Schnittblumen können bei uns bestellt werden (12,-- pro Gesteck)
- Fragen Sie nach dem geeigneten Zeitpunkt falls Sie selbst dekorieren möchten.  
Ist der von Ihnen reservierte Raum am Vortag anderweitig belegt, können Sie nach Absprache am Tag vor Ihrer Feier ab 7.00 Uhr dekorieren.
- Für Auftritte oder Vorführungen stellen wir Ihnen Beamer & Leinwand gegen eine Leihgebühr in Höhe von 30,--€ zur Verfügung.
- Geben Sie uns bitte 7 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl an.  
Wenn die bestellten Personen nicht kommen, können wir Ihnen nur bis zu 5% weniger berechnen.
- Unsere Kinderregelung bei Feierlichkeiten  
(*bei Buffets, All Inklusiv und Hauptgang; nicht bei Tellerservice*):  
Kinder bis 6 Jahren sind kostenfrei; 7 bis 12 Jahren den halben Preis
- Musik ist bis max. 2.00 Uhr gestattet. Ab 2.00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag in Höhe von 100,--€ pro angefangene Stunde (letzter Gast).
- TIPP: Besprechen Sie mit Ihrer Band, dass der Aufbau der Musikanlage vor Beginn Ihrer Feier abgeschlossen ist. Sie vermeiden Lärm und Hektik.
- Für Rollstuhlfahrer und Gehbehinderte Gäste befindet sich am Rosensaaleingang eine Rampe.
- Ein behindertengerechtes WC befindet sich im Erdgeschoss gegenüber der Theke in der Wirtsstube.
- Feuerwerk sowie Himmelslaternen sind verboten.

**BITTE BEACHTEN SIE UNSRE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

# Zeitplan für Ihre Hochzeit

## ca. 1 Jahr vorher

- Absprache aller praktischen und finanzieller Einzelheiten mit der Familie
- Rahmen der Hochzeit festlegen
- Gästeliste schreiben
- Aufgebot auf dem Standesamt vorbereiten  
(Fragen Sie nach den benötigten Papieren für Ihre Trauung!!!)
- Kirchliche Trauung mit dem Pfarrer absprechen
- Fotograf/Videofilmer Termin vereinbaren
- Musikkapelle und evtl. Hochzeitslader organisieren
- Restaurant/Hotel auswählen und Vertrag vereinbaren
- Übernachtungsmöglichkeiten für Gäste und evtl. Hochzeitszimmer buchen

## ca. 6 Monate vorher

- Einladungen drucken und verschicken  
Geschenkwunschliste mitzufügen
- Brautkleid und Hochzeitsanzug aussuchen  
evtl. Brautkinder-Bekleidung

## ca. 3 Monate vorher

- Brautstrauß, Blumenschmuck, Dekoration bestellen  
(Auto, Kirche, Restaurant)
- Menü- und Tischkarten aussuchen und evtl. drucken lassen
- Zeitlichen Programmablauf der Feier festlegen
- Hochzeitstorte bestellen  
Kuchen und Torten bestellen (pro Gast 2 Stück berechnen)
- Friseurtermin vereinbaren
- Hochzeitsfahrzeug planen und evtl. beim Händler buchen
- evtl. Polterabend planen

## 8 Wochen vorher

- Ablauf der kirchlichen Trauung mit dem Pfarrer absprechen
- Erwartete Kosten überprüfen und evtl. neu kalkulieren
- Trauringe auswählen
- Anprobe des Brautkleides für evtl. Änderungen

## 4-6 Wochen vorher

- Gästeliste überprüfen und evtl. kalkulieren
- Menü-Auswahl und Rahmenprogramm im Restaurant besprechen
- Anzahl der Übernachtungsgäste bzw. Zimmer
- Termin bei Kosmetikerin, Friseur festlegen

## 7 Tage vorher

- genaue Anzahl der Gäste (auch Übernachtungsgäste) durchgeben

# Trauen Sie sich!!

## Heiraten in Weichering

### *Standesamt Weichering*

Ansprechpartnerin: Frau Mack      Tel. 08454/94970

Öffnungszeiten der Gemeinde:

Montag bis Freitag von 800 bis 1200 Uhr

Mittwoch von 1300 bis 1800 Uhr

Trauungen sind jederzeit ,auch zu den Abendstunden und Samstags möglich

Gebühr außerhalb der Öffnungszeit: 55,--

Für auswärtige Paare werden 33,-- zusätzlich berechnet.

### *Evang. Kirchenamt Karlshuld*

Tel.: 08454 / 584

Fax: 08454 / 1496

### *Hochzeitsrednerin*

für konfessionsfreie, konfessionsverschiedene oder geschiede Paare

Frau Angelika Geiger

Am Gerlet 6 a

85276 Pfaffenhofen/Ilm

Tel: 08441/33 65      [www.angelikageiger.de](http://www.angelikageiger.de)

## Übernachtung

Unsere Gästezimmer sind gemütlich eingerichtet; mit Dusche/WC, Fön, Telefon, ISDN-Anschluss und Farbfernseher ausgestattet.

### Übernachtungspreise pro Nacht

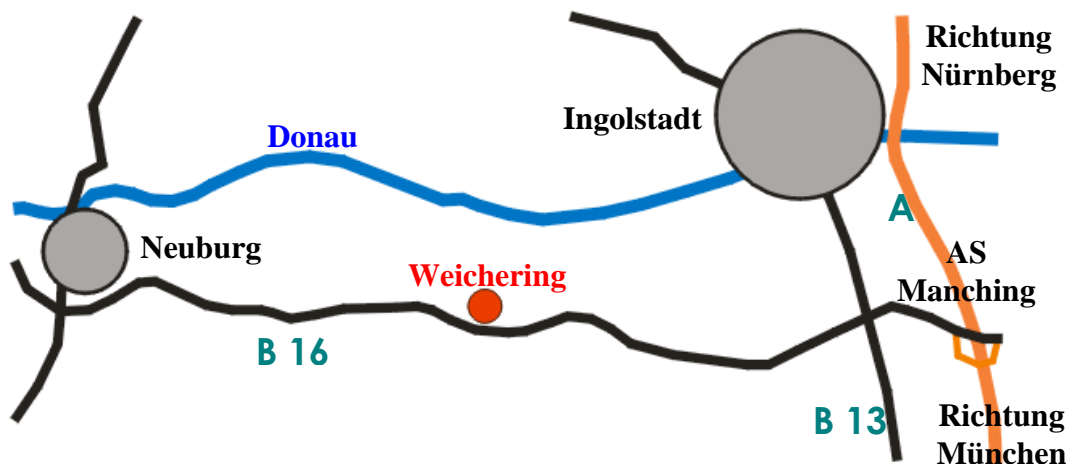
Einzelzimmer	47,-- bis 54,--€
Doppelzimmer	70,-- bis 78,--€
3-Bett-Zimmer	82,50 bis 88,50
4-Bett-Zimmer	100,--€

(Preise gültig bis 31.12.2012)

### So erreichen Sie uns

Weichering liegt direkt an der B16, zwischen Ingolstadt und Neuburg.

Folgen Sie ab der B16 den Hinweisschildern zu uns.



Anreise mit der Bahn möglich.

Bahnhof ist direkt gegenüber unseres Hauses.

Stündliche Fahrzeiten Richtung Ingolstadt und Neuburg/Donau.

# UNSERE UNTERNEHMENSPHILOSOPHIE

- einzigartig sein
- wirtschaftlich erfolgreich sein
- Freude am Feiern und Genießen vermitteln

## Unser Vogelsang-Gezwitscher

Wir sind Handwerker des Kochens.  
Und Gastgeber zum Wohlfühlen.  
Für Sie wird jedes Fest zur Hoch-Zeit.  
Und jede Aus-Zeit zum nachhaltigen Erlebnis.

Nur das Beste der Region ist uns gut genug.  
Wir lieben unsere eigene Landwirtschaft.  
Sie genießen daraus Kartoffeln und Ochsenfleisch.  
In einer „Hammer“ - Qualität!  
Und wir ehren die Scholle,  
Den Boden, der ihnen Genuß verschafft.  
Und uns ernährt.

Ohne unsere Gäste können wir nicht leben,  
was wir lieben.  
Und ohne unsere Mitarbeiter keine Begeisterung.  
Erfolge kommen von innen.  
Wie tolle Produkte aus dem umsorgten Boden.

Ihre GastWirtin Christine Hammer  
und LandWirt Egon Hammer

## ***Chronik***

Bereits über 100 Jahre gibt es unseren Landgasthof.

Von **1895 - 1936** war der Gasthof in Besitz von Ludwig und Philomena König.

Von **1936 - 1968** führten Franz und Krezentia König den Betrieb. **1968** übergaben sie den Gasthof ihrer Tochter Christine Vogelsang (geb. König) und ihrem Mann Alfred Vogelsang. Von da an hieß der Betrieb nicht mehr zum „König“ sondern zum „Vogelsang“.

Nach dem tödlichen Unfall von Alfred Vogelsang am 12.04.1981 führte seine Tochter Christine mit Hilfe ihrer Mutter den Gasthof weiter. Schließlich fand am **01.08.1986** die offizielle, notarielle Übergabe der Lokalitäten statt.

Noch im selben Jahr heiratete Christine ihren Mann Egon Hammer aus Grasheim. In den darauf folgenden beiden Jahren wurden die Söhne Florian und Andreas geboren.

Da der Betrieb schon unter dem Namen Vogelsang bekannt war, beschloss man den Namen so zu belassen.

**1969** Saalneubau

**1983** Neubau des Gasthofes

**1987** Umbau des Obergeschosses zu Fremdenzimmern

**1990** Renovierung des kleinen Saales

**1995** Umbau der kompletten Kellerräume mit der Schützenstube und den sanitären Anlagen

**1999** Anbau des Tagungsraumes und Wintergarten und Renovierung des Rosensaals

**2003** Eröffnung unseres Wirtsgartens und Hochzeitsstadls

**2005** Erweiterung des Hochzeitsstadls durch eine Galerie

**2006** Umbau der Rezeption und der Theke

**2007** Erneuerung der Saaldecke und Beleuchtung

**2008** Zimmererweiterung im Gästehaus

**2009** Einbau neuer Fenster sowie neue Bestuhlung im Rosensaal, Energieputz und Rollstuhlrampe

**2010** Neuer Kombidämpfer

**2011** Hackschnitzelheizung, Erneuerung des Terrassenbelages

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Der Gastaufnahmevertrag ist abgeschlossen, sobald der Veranstaltungsraum bestellt und zugesagt worden ist.
2. Reservierte Räume stehen dem Veranstalter zu der vereinbarten Zeit zur Verfügung. Inanspruchnahme der Räume über den vereinbarten Zeitraum hinaus bedarf der Absprache mit dem Landgasthof. Bei geschlossenen Veranstaltungen berechnen wir ab 2.00 Uhr einen Nachtzuschlag von 100.-€ pro angefangene Stunde
3. Um bei Veranstaltungen einen geordneten Ablauf zu gewährleisten, ist der Veranstalter verpflichtet, dem Landgasthof 14 Tage vor dem Veranstaltungstermin das gewünschte Menü mitzuteilen. Ferner muss 7 Tage vorher die genaue Personenzahl bekannt gegeben werden. Wenn die bestellten Personen nicht alle kommen, können wir Ihnen nur bis zu 5% weniger abziehen.
4. Bei einem Rücktritt von reservierten Veranstaltungsräumen oder Arrangements werden in Rechnung gestellt:

Kündigung 9 Monate vorher	200,--€
Kündigung 6 Monate vorher	500,--€
29 bis 20 Tage vor Termin	30% des Arrangementpreises
19 bis 8 Tage vor Termin	45% des Arrangementpreises
7 bis 0 Tage vor Termin	60% des Arrangementpreises (25,-€ x angegebenen Pers.-zahl)

### Die Stornierung muss schriftlich erfolgen!

Zimmerstornierungen sind bis 48 Stunden vor Ankunft möglich. Bei späterem Storno muss die Nacht bezahlt werden. Bei mehreren Übernachtungen wird die erste Nacht in Rechnung gestellt.

Bei Hochzeiten sind Veranstalter/Inhaber des Gasthofes berechtigt, den Mietvertrag unter Einhaltung einer 12-monatigen Kündigungsfrist ordentlich zu kündigen. Beide Seiten verpflichten sich, bei Nichteinhaltung der Kündigungsfrist einen Ausgleich für entstandene Unkosten zu bezahlen.

Grundsätzlich wird sich der Landgasthof bemühen, nicht in Anspruch genommene Reservierungen anderweitig zu vergeben. Sobald weiter vermietet werden kann, entstehen dem Besteller keine Kosten

Sollen wir jedoch eine Storno-Rechnung schreiben müssen, so wird Ihnen dieser Betrag bei einer erneuten Reservierung gutgeschrieben.

5. Übersandte Rechnungen sind innerhalb von 14 Tagen ohne Abzug zahlbar.
6. In unserem Haus ist das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken untersagt. Ausnahmen erfolgen in Absprache mit der Geschäftsleitung.
7. Die Benutzung der Parkplätze erfolgt auf eigene Gefahr. Der Landgasthof Vogelsang haftet nur für Schäden, die nachweislich vom Personal grob fahrlässig oder vorsätzlich verschuldet wurden. Ansprüche aus solchen Schäden müssen vor dem Verlassen des Parkplatzes geltend gemacht werden.
8. Der Gast haftet für alle Schäden, die von ihm in unserem Haus verursacht worden sind.
9. Feuerwerk und Himmelslaternen sind nicht gestattet
10. Die Preise in den Informationsmappen verlieren ihre Gültigkeit mit den aktuellen Preisen.
11. Wir akzeptieren keine Kreditkarte. Bezahlung kann in bar oder per EC-Karte erfolgen.