

Feiern im

Vogelsang

LANDGASTHOF

Inhaltsverzeichnis

Menüvorschläge/Buffetvorschläge
All Inklusiv Angebote
Kaffee und Kuchen/Kaltes Buffet
Allgemeine Information/Räumlichkeiten
Getränkepreise
Übernachtungen
Unternehmensphilosophie
Chronik
Geschäftsbedingungen
Zimmerreservierung

Landgasthof Vogelsang
Bahnhofstraße. 24
86706 Weichering
Tel. 08454 / 9 12 60
Fax. 08454 / 81 71
www.landgasthof-vogelsang.de
info@Landgasthof-Vogelsang.de
-Preise gültig bis 31.12.2017-

Menüvorschläge

♥ Vorspeisen

Blattsalate mit Pflaumen im Speckmantel und Apfel-Balsamico-Dressing	6,50
Blattsalate in Apfel-Balsamico-Dressing mit gebratenen Pilzen und Croutons- und Speckwürfel	6,50
Melone mit luftgetrocknetem Edelschweinschinken, Pflaumen in Speckmantel, Bayrische Knusperröllchen, Blattsalat mit Apfel-Balsamico-Dressing und Baguette	8,90
Vorspeisenbuffet: Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen, geräucherte Entenbrust, Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten, Bayrische Frühlingsrollen, Kräuter-Schafskäseroulade, Gemüse in Balsamico, Tomate-Mozzarella, verschiedene Salate, dazu Brotauswahl (ab 30 Personen)	pro Person 11,90

zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen verschiedene Brotsorten

♥ Suppen

Hochzeitsuppe mit Leberspätzle, Grieß- und Bratnockerl	4,20
Kraftbrühe wahlweise mit Bratstrudel, Leberknödel oder Pfannkuchenstreifen	4,20
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (Saison)	4,20
Karotten-Orangencremesuppe mit Selleriestroh	4,20
Petersilienwurzelcremesuppe mit Kartoffelchips (Saison)	4,20

♥ Nachspeisen

Dessertbuffet mit heißen & kalten Überraschungen (ab 20 Personen)	8,50
Eisbuffet mit Obstsalat (ab 10 Personen)	6,50
Dessert- Trio mit verschiedenen Dessertcremes nach Saison in Gläsern	6,00
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder frischen Erdbeeren (Saison) und Sahnehäubchen	4,80
Kokos-Ingwer Eispraline auf Ananasragout	3,80
Nougateis mit Waldbeerenragout und Sahne	3,80

Menüvorschläge für Tellerservice

Bitte nur 3 Gerichte auswählen

♥ Hauptgerichte

Schweinebraten in Bierkümmelsoße, eine Beilage zur Wahl, Salatteller	10,90
Gemischter Braten, Schwein und Ochs, eine Beilage zur Wahl, Salatteller	11,50
Quinoabratlinge (vegan, gluten- und lactosefrei) auf Pfannengemüse Johannisbeer-Apfelchutney und Salatteller	11,50
Gefülltes Schweinstascherl mit Speck und Frischkäse, paniert, Bratensoße Karotten-Broccoligemüse, eine Beilage zur Wahl, Salatteller	12,50
Sauerbraten vom Ochsen aus eigener Aufzucht in Burgundersoße eine Beilage zur Wahl, dazu Salatteller oder Blaukraut	13,50
Kalbsbraten und Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung, Rahmsoße, Karotten-Broccoligemüse, eine Beilage zur Wahl, Salatteller	14,50
Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, eine Beilage zur Wahl, glaciertes Karotten- und Broccoligemüse, dazu einen Salatteller	14,50
Duett von der Ente: Brust und -Geschnetzeltes in Apfelscherrysoße, eine Beilage zur Wahl, Salatteller	14,50
Hirschbraten in Wachholderrahmsoße mit gebratenen Pilzen, Preiselbeerbirne, eine Beilage zur Wahl, Salatteller	14,90
Lachsfilet auf asiatischem Gemüse, eine Beilage zur Wahl, Salatteller	14,90
Trio vom Schweinefilet: Filet mit Spinat-Semmelfüllung, Filet überbacken, und Filet mit Schinken und Käse gefüllt, Rahmsoße, glaciertes Karotten- und Broccoligemüse, eine Beilage zur Wahl, dazu einen Salatteller	15,50

Beilagen zur Auswahl:

Kartoffelgratin, Kartoffelklöße, Serviettenknödel, Spätzle
Kroketten, Rösti, Salzkartoffeln, Reis,

Statt Salatteller, bieten wir ein Salatbuffet zum Aufpreis von 1.-- € p. Person

**Bitte geben Sie uns 6 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl an.
Diese Personenzahl wird dann berechnet.**

Menüvorschläge für Plattenservice

Gemischter Braten vom Schwein und Ochs in Bratensoße, dazu zwei Beilagen nach Wahl, Salat oder Gemüseplatte	11,50
Putenmedaillons mit Tomaten und Mozzarella überbacken, Panierte Schweineschnitzel, Bratensoße, Champignonrahmsoße, zwei Beilagen nach Wahl, Salat oder Gemüseplatte	12,50
Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung und Rahmsoße, Entenbrust mit Orangensoße, dazu zwei Beilagen, Salat oder Gemüseplatte	13,50
Schweinefilet mit Schinken, Preiselbeeren und Käse überbacken, Kalbsbraten mit Rahmsoße, dazu zwei Beilagen, Salat oder Gemüseplatte	14,50
Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, Hirschbraten in Wildsoße, dazu zwei Beilagen nach Wahl, Salat oder Gemüseplatte	14,50

Statt Salatteller, bieten wir ein Salatbuffet zum Aufpreise von 1.-- €

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

**Bitte geben Sie uns 6 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl an.
Diese Personenzahl wird berechnet.**

♥ **Mediterranes-Buffer** ab 30 Personen (ohne Getränke)

Vorspeisen

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen;
Minizwiebeln eingelegt in Balsamico, marinierte Artischocken,
Gemüse in Balsamico, Melone mit Schinken, Tomate Mozzarella
Auberginen mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken,
Ziegenkäse im Paprikamantel, gebackene Zucchini, toskanischer Brotsalat,
Rucola und Radicchio in Aceto Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Parmesan,

Hauptgang

Lachsfilet mit Zitronensoße, Hackfleischlasagne
Schweinefilet mit getrockneten Tomaten gefüllt und Basilikumsoße
Garnelen in Knoblauchöl und frischen Kräutern

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Steinpilzrisotto, mediterranes Grillgemüse

Dessert

Panna Cotta, Creme Karamell, Tiramisu, Eisvariation
Stracciatella- Mousse

Preis pro Person 33,50

♥ **Grillfest in unserem Biergarten oder Stadl**

-All Inklusive mit Getränken von 18.00 bis 24.00 Uhr (außer Schnaps)- ab 30 Personen

Auf dem Grill liegt auf:

Verschiedene Fleischsorten: Pute, Schwein, Sparerips, Ochsensteak,
Ochsen-Flank vom Smoker, Bratwürste vom Edelschwein, Lachsfilet

Beilagen

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse,
Gefüllte Riesenchampignons

Soßen

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

Salatbuffet

Kartoffel- Gurken-, Kraut-, Karotten- und Blattsalate,
Tomate-Mozzarella, Kohlrabi-Carpaccio, Nudelsalat
Brotauswahl, Knoblauchbaguette

Dessert

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

Preis pro Person 42,50

ALL INKLUSIV-ANGEBOTE

♥ Familie all inklusiv

Hochzeitssuppe mit Leberspätzle, Brat-und Grießnockerl

Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons
an Hausdressing mit selbstgemachtem Kartoffelbrot

Kalbsbraten und Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung
an Rahmsoße, dazu Gemüse und Kartoffelgratin

Preis pro Person 37,50

inkl. Alkoholfreies, Bier, Wein, Kaffee und mitgebrachte Kuchen
(ohne Schnaps)

- Der Preis gilt für einen Aufenthalt von 6 Stunden -

♥ Geburtstag all inklusive

ab 30 Personen

Vorspeisenbuffet

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

Hauptgang auf Teller serviert

-wählen Sie zwei Gerichte aus der Rubrik „Tellerservice“-

Dessertbuffet

Quarkcreme mit Kirschen, Topfenpalatschinken mit Vanillesoße
Bayrisch Krem, Creme Brûlée, Eisvariation und Obstsalat

Inkl. Sektempfang, Wein, Bier, alkoholfreie Getränke, Kaffee
(ohne Schnaps)

Preis pro Person 47,50€

(Salatbuffet statt Vorspeise 42,50€)

- Der Preis gilt für einen Aufenthalt von 6 Stunden –

KAFFEE UND KUCHENAUSWAHL

- Grundpreis für ein Kuchengedeck beträgt 2,00 pro Person
- Grundpreis für Kaffeegedeck bei mitgebrachten Torten/Kuchen 5,80 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 beschriften und am selben Abend, sofern möglich, wieder mitnehmen
- Wir übernehmen keine Haftung für Torten/Kuchen sowie Platten inkl. Hauben
- 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 35,-€	Torten 16 Stücke 40,-€	Blechkuchen 18 Stücke 40,-€
Himmelstorte	Schwarzwälder	Lambadaschnitte
Apfel-Weintorte	Windbeutelorte	Rhabarberkuchen (Saison)
Mikadotorte	Käsesahne	Zwetschgendatschi (Saison)
Schneewittchenkuchen	Moccacreme	
Himbeertorte marmoriert	Tiramisutorte	Erdbeerkuchen (Saison) 30,-€
Beerenkuchen	Pfirsich Melba	Obstkuchen 30,-€
Goldtröpfchen	Nussahne	
Charlotte Royal	Cappuccinotorte	
Joghurttorte	Ananassahnetorte	
Rumbombe	Pfirsichsahnetorte	

KALTES BUFFET

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

ab 30 Personen 14,50 pro Person

Zur späten Stunde

Käseplatte mit Weintrauben und verschiedenen Brotsorten
(für ca. 50 Personen) 100,--€

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

Wir bitten Sie um eine Terminvereinbarung zur Menübesprechung
Frau Hammer steht Ihnen für Wünsche und Fragen jederzeit zur Verfügung. Tel. 08454/9126-0
oder Mail 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

Allgemeine Information:

- Für die Tischdekoration mit Tischdecken, Tischbänder, Papierservietten, Kerzen und Blumen berechnen wir 1,-- € pro Person
Menükarten 2,00 € pro Stück
Stoffservietten Aufpreis von 1,50 € pro Stück
Gefächerte, zweifarbige Servietten 1,50 € pro Stück
Gerne können Sie Ihre Tischdekoration selbst gestalten
Tischgröße 1,65m x 0,75m
- 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 Ihrer Feier ab 8.00 Uhr dekorieren.
- Für Auftritte oder Vorfürhungen stellen wir Ihnen Beamer & Leinwand gegen eine Leihgebühr in Höhe von 30,--€ zur Verfügung.
- Geben Sie uns bitte 6 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl an.
Diese Personenzahl wird berechnet
- Unsere Kinderregelung bei Feierlichkeiten
(*bei Buffets, All Inklusiv und Hauptgang; nicht bei Tellerservice*):
Kinder bis 6 Jahren sind kostenfrei
7 bis 12 Jahren halber Preis
- Wegen arbeitszeitrechtlichen Gründen können Sie bei uns nur bis 1.00 Uhr feiern.
Ab 1.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag in Höhe von 150,-- € pro angefangene Stunde.
- 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 UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN AUF DER LETZTEN SEITE**
GETRÄNKEPREISE UNTER VORBEHALT

ALKOHOLFREIES

Cola-Mix	0,3l	2,20	0,50l	3,00
Coca-Cola	0,3l	2,20	0,50l	3,00
Sinalco	0,3l	2,20	0,50l	3,00
Fruchtsäfte pur	0,3l	2,20	0,50l	3,40
Saftschorlen	0,3l	2,20	0,50l	3,10
Teinacher Mineralwasser			0,25l	2,20
Teinacher Mineralwasser			0,70l	3,70
Tafelwasser			0,50l	2,60

Biere

Kühbacher Helles			0,50l	3,00
Kühbacher Radler			0,50l	3,00
Kühbacher Hochzeitsbier-naturtrüb			0,50l	3,10
Herrn Bräu Weizen			0,50l	3,00
Herrn Bräu Leichtes Weizen 3,2 %			0,50l	3,10
Herrn Bräu Dunkles Weizen			0,50l	3,10
Herrn Bräu alkoholfreies Helles			0,50l	3,10
Herrn Bräu Pils vom Fass			0,30l	3,10

Für den kleinen Durst

Herrn Bräu kleines Weizen			0,30l	2,20
Kühbacher kleines Radler			0,25l	2,20
Kühbacher kleines Bier			0,25l	2,20
Kühbacher kleines Hochzeitsbier			0,30l	2,20

Zum Empfang

Rieslingsekt			0,75l	14,50
Secco weiß, trocken			0,75l	15,50
Weincocktail mit schwarzer Johannisbeere und Wildkirsche			0,75l	15,50
Prosecco Frizzante aus Venetien			0,75l	19,50
Apfel-Sherry aus Hessen			5 cl	4,50

♥ Kombinieren Sie Ihren Sektempfang mit:

Erdbeerlimes	0,5l	15,--
Holunderblütensirup	0,2l	6,50

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

Feiern Sie Ihr Hochzeitsjubiläum bei uns

Wir dekorieren Ihren Tisch Ihrem Jubiläum entsprechend:

1	Jahr	Baumwollene Hochzeit
5	Jahre	Hölzerne Hochzeit
6 ½	Jahre	Zinnerne Hochzeit
7	Jahre	Kupferne Hochzeit
8	Jahre	Blecherne Hochzeit
10	Jahre	Rosenhochzeit
12 ½	Jahre	Petersilienhochzeit
15	Jahre	Gläserne bzw. kristallene Hochzeit
20	Jahre	Porzellanhochzeit
25	Jahre	Silberne Hochzeit
30	Jahre	Perlenhochzeit
35	Jahre	Leinwandhochzeit
37 ½	Jahre	Aluminiumhochzeit
40	Jahre	Rubinhochzeit
50	Jahre	Goldene Hochzeit
60	Jahre	Diamantene Hochzeit
65	Jahre	Eiserne Hochzeit
70	Jahre	Gnadenhochzeit
75	Jahre	Kronjuwelnhochzeit

Checkliste für Ihre Veranstaltung

- Terminreservierung bei uns
- Einladungen drucken lassen
- Gästeliste fertigstellen
- Musiker verpflichten
- Fotograf verpflichten
- Programm aufstellen

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über:

- Anzahl der Gäste
- Blumenschmuck
- Menükarten
- Stehempfang
- Menüauswahl
- Tisch für Geschenke
- Evtl. Übernachtungen
(Anzahl der Gäste)
- Tischform
- Weinservice

Übernachtung

Unsere Gästezimmer sind gemütlich eingerichtet;
mit Dusche/WC, Fön, Telefon, W-Lan und Fernseher ausgestattet.

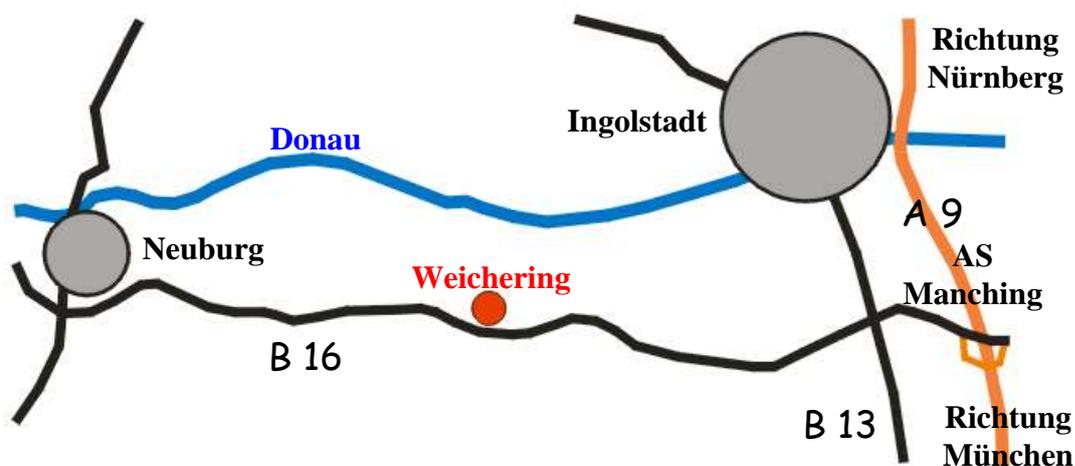
Übernachtungspreise pro Nacht mit Frühstücksbuffet

Einzelzimmer	59,--€
Doppelzimmer	87,--€
3-Bett-Zimmer	102,--€
4-Bett-Zimmer	120,--€

So erreichen Sie uns

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

Folgen Sie ab der B16 den Hinweisschildern zu uns.



Anreise per Bahn möglich!

Bahnhof ist direkt gegenüber.

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 unser 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

Ihre GastWirtin Christine Hammer
und LandWirt Egon Hammer

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 1.00 Uhr einen Nachzuschlag von 150,--€ pro angefangene Stunde
3. Um bei Ihrer Feierlichkeit einen geordneten Ablauf zu gewährleisten, bitten wir Sie 14 Tage vor dem Termin das gewünschte Menü mitzuteilen. Ferner muss 6 Tage vorher die genaue Personenzahl bekannt gegeben werden. Diese Personenzahl wird berechnet.
4. Die Zimmerstornierung 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.
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 Geschäftleitung.
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.