

Heiraten im



Inhaltsverzeichnis

Menü- und Buffetvorschläge

All Inklusiv Pakete

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

info@Landgasthof-Vogelsang.de

- -Preise gültig bis 31.12.2018-

Menüvorschläge

♥ Vorspeisen

Kartoffel-Zwiebelbrot mit Griebenschmalz und Frischkäse	4,50
Feldsalat mit Pflaumen im Speckmantel in Balsamicodressing	6,50
Blattsalate in Hausdressing mit gebratenen Speck, Pilzen und Croutons	6,50
Melone mit luftgetrocknetem Edelschweinschinken, Pflaumen in Speckmantel, Bayrische Knusperröllchen, Blattsalate mit Balsamicodressing und Baguette	8,90

Vorspeisenbuffet:

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen;
Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten,
geräucherter Entenbrust, Bayrische Knusperröllchen,
Kräuter-Schafskäseroulade, Gemüse in Balsamico,
Tomate-Mozzarella, verschieden Salate, dazu Brotauswahl
(ab 30 Personen)

pro Person 11,90

zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette

♥ Suppen

Hochzeitssuppe 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

Bitte geben Sie uns 6 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl an. Diese Anzahl wird dann auch verrechnet.

Menüvorschläge für Tellerservice

Bitte nur 3 Gerichte auswählen

♥ Hauptgerichte

Schweinebraten in Bierkümmelsoße, eine Beilage zur Wahl, dazu Salatteller	10,90
Gemischter Braten, Schwein und Ochs, eine Beilage zur Wahl, dazu Salatteller	11,50
Quinoabratlinge (vegan, Gluten- und Lactose frei) 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	13,50
Kalbsbraten und Schweinefilet in Spinat-Semmelfüllung, Rahmsoße, eine Beilage zur Wahl, Karotten-Broccoligemüse, Salatteller	14,50
Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, eine Beilage zur Wahl, glaciertes Karotten- und Broccoligemüse, dazu Salatteller	14,50
Duett von der Entenbrust und -Geschnetzeltem in Apfelsherrysoße, eine Beilage zur Wahl, dazu Salatteller	14,50
Hirschbraten in Wachholdersoße mit gebratenen Pilzen, Preiselbeerbirne, eine Beilage zur Wahl, Salatteller	14,90
Lachsfilet auf asiatischem Gemüse, eine Beilage zur Wahl, dazu Salatteller	14,90
Trio vom Schweinefilet: Filet mit Spinat-Semmelfüllung, Filet überbacken, und Filet mit Schinken und Käse gefüllt, Rahmsoße, eine Beilage zur Wahl glaciertes Karotten- und Broccoligemüse, dazu Salatteller	15,50

Beilagen zur Auswahl:

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

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

♥ Hochzeit All Inklusiv

ab 30 Personen

Sektempfang, Kaffee/Tee/Kakao & Abendessen

Inklusiv Getränke, wie Biere, Alkoholfreies, Wein, Cappuccino/Espresso
(Nicht im Preis enthalten: Schnaps; Wein & Wasser beim Brautverzieh'n)
für 9 Stunden

Vorspeisenbuffet

mit Hochzeitssuppe am Buffet

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen,
Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten, geräucherte Entenbrust,
Hackfleischbällchen mit scharfer Soße,
Rucola und Radicchio in Aceto Balsamico und Olivenöl
mit gehobeltem Parmesan, gebackene Zucchini
Bayrische Knusperröllchen, Kräuter-Schafskäseroulade, Gemüse in Balsamico,
Tomate-Mozzarella, Karotten-, Kraut- und Kartoffelsalat,
verschiedenen Brotsorten

Hauptgang (Tellerservice)

-Wählen Sie dazu drei Gerichte aus der Rubrik „Tellergerichte“ aus-
ohne Salatteller, ist beim Vorspeisenbuffet dabei

Dessertbuffet

Eisvariation, Panna Cotta, Creme Brûlée,
Apfelstrudel mit Vanillesoße, Obstsalat und Sahne
Eiskaffee, Sanfter Engel, Tobleronemousse,
Pina Colada-Creme auf Ananasragout

Preis pro Person 64,00 € mit Brautverzieh'n (wird extra berechnet)

Preis pro Person 69,00 € ohne Brautverzieh'n

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

Bei Reservierungen des Rosensaales und Hochzeitstadels berechnen wir für den Stadl
250,--€ Raummiete.

Ab 120 Personen (Erwachsene) entfällt diese.

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 Champignonrahmsoße und Orangensoße

als Beilagen servieren wir:

Klöße, hausgemachte Spätzle

Gemüseplatte

Kaffee

(mitgebrachte Torten und Gebäck)

Kaltes Buffet

Fischplatte, Roastbeef, Schinken- und Käseauswahl,

Kalter Braten mit Schweinshaxe, Geflügelplatte

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 und

Wein & Wasser beim Brautverzieh'n

von 13.00 bis 1.00 Uhr

Preis pro Person 74,--€

♥ **Mediterranes-Buffet**

ab 30 Personen ohne Getränke

Vorspeisen

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

Hauptgang

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

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Steinpilz-Risotto
mediterranes Grillgemüse

Dessert

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

Preis pro Person 33,50 (kein All In Paket)

Grillfest in unserem Biergarten oder im Stadl

All inklusiv mit Getränken von 1800 – 2400 Uhr

Auf dem Grill liegt auf:

Verschiedene Fleischsorten: Puten-, Schweine-und Ochsensteaks,
Sparerips, Flank vom Ochsen aus dem Smoker
Bratwürste vom Edelschwein, Lachsfilet,

Beilagen

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse
gefüllte Riesenchampignons

Soßen

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

Salatbuffet

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

Dessert

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

Preis pro Person 42,50

KAFFEE UND KUCHENAUSWAHL

- Grundpreis für ein Kaffeegedeck beträgt 5,80 pro Person (bei Hochzeit all inklusive ist der Grundpreis enthalten)
Im Grundpreis enthalten: Kaffee in Kannen, Tee oder Kakao und entsprechende Arbeitsleistungen wie z. B. Kuchen schneiden und Kuchenteller 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 wieder mitnehmen
- Wir übernehmen keine Haftung für Torten/Kuchen sowie Platten inkl. Hauben
- der Durchmesser vom Hochzeitstortenständer/Platte sollte nicht breiter als 75 cm sein, wegen der 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 35,-€	Torten 16 Stücke 40,-€	Blechkuchen 18 Stücke 40,-€
Himmelstorte	Schwarzwälder	Lambadaschnitte
Apfel-Weintorte	Windbeutelorte	Rhabarberkuchen (Saison)
Mikadotorte	Käsesahne	Zwetschgendatschi (Saison)
Schneewittchenkuchen	Mocccacreme	
Himbeertorte	Tiramisutorte	
, marmoriert	Pfirsich Melba	
Beerenkuchen	Nussahne	Erdbeerkuchen rund (Saison) 30,- €
Goldtröpfchen	Cappuccinotorte	Obstkuchen rund 30,-€
Charlotte Royal	Ananassahnetorte	
Joghurttorte	Pfirsichsahnetorte	
Rumbombe		

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

Zur späten Stunde

Käseplatte oder Schinkenplatte und verschiedenen Brotsorten
(für ca. 50 Personen) je 100,--€

ZUM EMPFANG

Secco weiß, trocken 0,75l	15,50
Secco mit schwarzer Johannisbeere und Wildkirsche 0,75l	15,50
Haussekt, Riesling 0,75 l	14,50
Prosecco, trocken 0,75l	19,50
Flasche Orangensaft 1l	6,00
Apfelsherry aus Hessen 5 cl	4,50

♥ **Kombinieren Sie Ihren Sektempfang mit:**

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

Häppchen mit Lachs, Schinken, Käse	pro Stück	1,50
Weißwürste mit Breze	paarweise	4,50
Riesenbreze belegt mit Schinken und Käse (ca. 30 Stücke)		35,00

ZUM „BRAUTVERZIEH´N

Weißwein:	Rivaner – Hochzeitswein -	0,75l	11,50
	Auggener Schöff – Baden -	0,75l	11,50
Roséwein:	Wachenheimer Mandelgarten		
	Portugieser Weißherbst -	0,75l	11,50
Rotweine:	Dornfelder – Hochzeitswein -	0,75l	11,50
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
-------------------------------	------------	------

Getränkepreise unter Vorbehalt

Alkoholfreies

Cola-Mix	0,3l	2,20	0,5 l	3,00
Coca-Cola	0,3l	2,20	0,5 l	3,00
Sinalco	0,3 l	2,20	0,5 l	3,00
Fruchtsäfte pur	0,3 l	2,20	0,5 l	3,40
Saftschorlen	0,3 l	2,20	0,5 l	3,10
Teinacher Mineralwasser			0,25 l	2,20
Teinacher Mineralwasser			0,7 l	3,70
Quellwasser			0,5l	2,60

BIERE

Kühbacher Helles			0,5 l	3,00
Kühbacher Radler			0,5 l	3,00
Kühbacher Hochzeitsbier-naturtrüb			0,5 l	3,10
Herrn Bräu Weizen			0,5 l	3,00
Herrn Bräu Leichtes Weizen 3,2 %			0,5 l	3,10
Herrn Bräu Dunkles Weizen			0,5 l	3,10
Herrn Bräu alkoholfreis Helles			0,5 l	3,10
Herrn Bräu Pils			0,3 l	3,10

Für den kleinen Durst

Herrn Bräu Damenweizen			0,3 l	2,20
Kühbacher kleines Radler			0,25 l	2,20
Kühbacher kleines Bier			0,25 l	2,20
Kühbacher kleines Hochzeitsbier			0,3 l	2,20

Schnäpse

Ramazotti, Jägermeister, Williams, Asbach				
je 1l Flasche	50,--	je 0,75 l 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 Lärmschutzverordnungen 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 Terminvereinbarung zur Menübesprechung Ihrer Feier. Christine oder Florian Hammer stehen Ihnen für Wünsche und Fragen jederzeit zur Verfügung. Tel. 08454/9126-0 oder Mail info@landgasthof-vogelsang.de

Unsere Räumlichkeiten

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 150,--**

Allgemeine Information:

- Tischdecken, Kerzen und Papierservietten sind im Menüpreis enthalten.
- Für Stoffservietten berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 € pro Stück.
Gefaltete, zweifarbige Servietten 1,50 € pro Stück
Tischgröße: 1,65m x 0,75m (für die Tischbänder)
- Für Menükarten berechnen wir 2.00 € pro Stück
- 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 Vorführungen 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:
Kinder bis 6 Jahren sind kostenfrei; Kinder von 7 bis 12 Jahren halber Preis
- Wegen arbeitszeitrechtlichen Gründen können Sie bei uns nur bis max. 100 Uhr feiern.
Ab 1.00 Uhr berechnen wir einen Nachzuschlag in Höhe von **150,--€ 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.

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 mit zufügen
- Brautkleid und Hochzeitsanzug aussuchen

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 im Restaurant besprechen
- Anzahl der Übernachtungsgäste bzw. Zimmer
- Termin bei Kosmetikerin, Friseur festlegen

7 Tage vorher

- Tischplan und genaue Anzahl der Gäste (auch Übernachtungsgäste) durchgeben

Trauen Sie sich!

Heiraten in Weichering

Standesamt Weichering

[Tel. 08454/94970](tel:0845494970)

Öffnungszeiten der Gemeinde:

Montag bis Freitag von 800 bis 1200 Uhr

Mittwoch von 1300 bis 1800 Uhr

Anfallende Kosten erfahren Sie bei der Gemeinde unter o. g. Telefonnummer

Katholische Kirche Weichering

Katholisches Pfarramt Weichering, Neuburger Str. 6

Tel. 08454/ 580 Frau Hammer

Evang. Kirchenamt Karlshuld

Evangelisches Pfarramt Karlshuld, Augsburgener Straße

Tel.: 08454 / 584

Fax: 08454 / 1496

Freie Hochzeitsredner

für konfessionsfreie, konfessionsverschiedene oder geschiedene Paare

Frau Angelika Geiger

Am Gerlet 6 a

85276 Pfaffenhofen/Ilm

Tel: 08441/33 65 www.angelikageiger.de

Pastor Jürgen Weingart

Regensburger Str. 25a

85055 Ingolstadt

Tel: 01719867901 www-fcg-ingolstadt.de

juergen.weingart@gmx.net

Übernachtung

Unsere Gästezimmer sind gemütlich eingerichtet und mit Dusche/WC, Fön, Telefon, WLAN und Farbfernseher ausgestattet.

Übernachtungspreise pro Nacht inkl. Frühstück

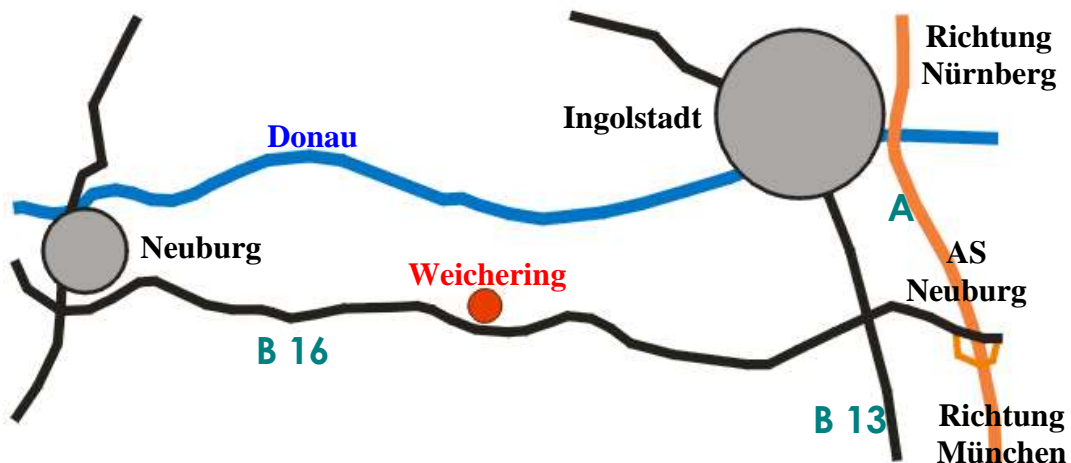
Einzelzimmer	59,--€
Doppelzimmer	87,--€
3-Bett-Zimmer	111,--€
4-Bett-Zimmer	128,--€

Bitte teilen Sie uns die konkreten Übernachtungen 6 Monate vor Ihrer Hochzeit mit.

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 unserem Haus.

Stündliche Fahrzeiten Richtung Ingolstadt und Neuburg/Donau.

Unsere Unternehmensphilosophie

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 Ihr LandWirt Egon Hammer

Das ist unser Leben:

Lebenswert für Familie und Team

Erfolgreich Gäste begeistern

Bodenständig und Traditionell

Einzigartig und Kreativ

Natur und Wurzeln erhalten

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
- 2012** Neue Gästezimmer im Sommerhaus
- 2013** Einbau von Dachgauben in den Gästezimmern im Dachgeschoss
- 2014** Bau der neuen Küche und Umbau der alten Küche zu Büroräumen und
Besprechungszimmer
- 2016** Renovierung der Gästebäder

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 Veranstaltungen einen geordneten Ablauf zu gewährleisten, ist der Veranstalter verpflichtet, dem Landgasthof 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin das gewünschte Menü mitzuteilen. Ferner muss 6 Tage vorher die genaue Personenzahl bekannt gegeben werden.
Diese Angaben werden für die Rechnung zugrunde gelegt.
4. Bei einem Rücktritt von reservierten Veranstaltungsräumen oder Arrangements werden in Rechnung gestellt:

Kündigung 9 Monate vorher	200.--€
Kündigung 6 Monate vorher	500.--€

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.