



Der „Grandsberger Hof“

Sehr geehrtes Brautpaar,

wir bedanken uns sehr für Ihr Interesse am „Grandsberger Hof“ und freuen uns, Ihnen folgende Vorschläge für die Gestaltung Ihrer Hochzeitsfeier unterbreiten zu dürfen.

Liebes Brautpaar, uns ist es sehr wichtig, dass Sie sich zu 100% wohlfühlen und Sie unser Haus und vor allem Ihre ganz persönliche Traumhochzeit genießen und feiern können.

Manuel Janker & Mathias Achatz

*Sowie das gesamte Team vom Grandsberger Hof wünscht
Ihnen eine schöne Hochzeitsfeier*



Gestaltungsmöglichkeiten & Preise

Freie Trauung

Hier übernehmen wir gerne den Aufbau
inkl. Bänke, Stühle, Tische, Schirme und Hussen 250.00€

Aperitif Empfang

Hugo	0,1l	3,20€
Aperol Spritz	0,1l	3,20€
Lillet Wildberry	0,1l	3,20€
Pils	0,33l	3,20€
Kleines Weißbier	0,33l	3,20€
Flasche Wasser (Quelle Krumbach)	0,75l	6,50€
Flasche Orangensaft		11,00€
Flasche Prosecco		22,00€
Flache Birnensekt 7% Alc.		29,00€

Hausgemachtes Fingerfood

hier sind ein paar Vorschläge:

Tomate Mozzarella

Nudelsalat

Wurstsalat

Kartoffelsalat mit Fleischpflanzenöl

je Glas 3,20€

Räumlichkeiten

<i>Wintergarten inkl. Restaurant</i>	<i>140 Personen</i>
<i>Wintergarten</i>	<i>60 Personen</i>
<i>Restaurant</i>	<i>80 Personen</i>
<i>Grandy</i>	<i>50 Personen</i>
<i>Stadl (Brautstehlen)</i>	<i>160 Personen</i>

Menüauswahl

*Unser Küchenchef, nimmt sich gerne Zeit für eine persönliche und
wunschgerechte Beratung, Ihren Anforderungen und Vorstellungen,
angepasst ... Menükarten ab 3,50 € pro Stück*

Unser Weinsortiment

... Wir beraten Sie direkt

*Bei einer kleinen Weinverkostung stellen wir Ihnen gerne unsere Weine vor.
Nicht das passende dabei? Kein Problem!
bringen Sie Ihren Wein einfach selbst mit.*

Wein – Korkgeld 15,00 € pro Flasche

Schnaps – Korkgeld 35,00 € pro Flasche

*Für die Miete unseres Hofes und die gesamte Endreinigung berechnen wir
750,00€*

Kaffee & Kuchen

Eindecken im Freien und im Grandy

<i>Eindecken mit weißen Bankhussen, Stehtischhussen und Tischdecken</i>	<i>200,00€</i>
<i>Gabelgeld</i>	<i>2,70€</i>
<i>1l Kaffee in Kanne (Dinzler)</i>	<i>17,00€</i>
<i>Leberkäse-Herz inkl. Brezen, Gebäck und Senf</i>	<i>250,00€</i>

Feiern bis in die frühen Morgenstunden

Bezüglich der Lärmbelästigung müssen wir uns am „Grandsberger Hof“ keine Gedanken machen.

Allerdings sollte hierbei berücksichtigt werden, dass ab 1:00 Uhr morgens ein Nachtzuschlag von 150,00 Euro pro Stunde berechnet werden muss.

Eindecken im Restaurant

Für die Tischwäsche & Stoffservietten fällt eine Gebühr von 220,00 € an.

Romantisch Einzigartig

<i>Großes Lagerfeuer</i>	<i>110,00 €</i>
<i>Feuerkörbe im Hof</i>	<i>110,00€</i>

Leider sind am gesamten Gelände Konfetti/Konfettibomben verboten. Wir bitten Sie das zu Berücksichtigen. Geben Sie das auch an ihre Gäste weiter!

Gaumen Inspirationen

Suppen

Spargelcremesuppe (Mai – Juni)

Bärlauchpesto, gebratener Spargel

5.50 €

Hochzeitssuppe „classic“

Dreierlei Einlage

5.50 €

Suppe von neuen Kartoffeln

Frühlingszwiebeln, gebratener Speck

5.50 €

Karotten – Ingwersuppe

5.50 €

Paprikaschaumsuppe

Croutons, Sauerrahm, Schnittlauch

5.50€

Vorspeisen

Antipasti

*Schinken, Salami, Paprika, Tomaten,
Mozzarella, Oliven, Garnelen*

9,50 €

Räucherlachstatar

Dill-Senfspße, Salatbouquet

8,50 €

Gemüseterrine

Kräutercreme, Salatbouquet, Entenbrust

8,50€

Gemischter Sommersalat

Gurke, Tomate, Grillgemüse, Karotte, Gartenkresse

(weitere Zutaten nach Absprache)

7,50€

Hauptgänge

Fleisch

Gemischter Schweinebraten

Zweierlei Knödel, Sauerkraut, Bratensoße

12,50 €

Kalbsrahmbraten vom Tafelspitz

Spätzle, Mischgemüse

18,00 €

Gebratene Maispoularde

Risotto, Pilze, Jus

16,00 €

Schweinefilet „Classic“

Spätzle, Rahmschwammerl

16,00 €

Schweinefilet im Kräutermantel

Kartoffelgratin, Thymianus, Gemüse

17,00 €

Burgunderbraten vom Charolais Rind

Blaukraut, Zweierlei Knödel, Burgunderjus

19,50€

Zwiebelrostbraten

Rosmarinkartoffeln, geröstete Zwiebel, Speckbohnen

28,00€

Rinderrfilet vom Charolais Rind

Junges Gemüse, Kartoffelgratin, Trüffeljus

35,00€

Hauptgänge

Fisch

Filet vom Petersfisch

Bandnudel, Orangen, Basilikum, Beurre Blanc

18,00 €

Gebratenes Lachsfilet

Champagner Kraut, Petersilienkartoffeln, Beurre Blanc, Speck-Trauben

18,00 €

Kabeljaufilet

Spinat, Kartoffelgratin, Rieslingsoße, Lachöl

18,00 €

Doradenfilet

Gemüsejulienne, Curryschaum, Tomate, Kartoffeln

19,00€

Saiblingsfilet

Schwarzer Risotto, Safranschaum, Zucchini, Tomate

21,00€

Hauptgänge

Veggie

Risotto

Tomaten, Pilze, Parmesan, Beurre Blanc

14,00€

Gemüselasagne

Parmesan, Pesto

14,00€

Bandnudeln

Tomaten, Parmesan, Basilikum

14,00€

Spinatknödel

Braune Butter, Beurre Blanc, Parmesan, frischer Spinat

14,00€

Desserts

Im Weckglas

Panna Cotta

Passoa Gelee / Litschi Espuma / Peta Zeta

7.50 €

Zweierlei Schokomousse

Waldbeersöße / Beeren

7.50 €

Dreierlei Sorbets

Erdbeersöße / Beeren

7.50 €

Buttermilchmousse

Frische Beeren

7.50€

Bayrisch Creme

Frische Beeren, Beerensöße

7.50€

Mitternachtssnack

Pro Person

Gulaschsuppe

Schwarzbrot

5.50 €

Wurstsalat

Brotauswahl

5.00 €

Currywurst im Glas

6.00 €

Pommes in der Tüte

4.00€

Obazda

Brotauswahl, Salzstangen, Essiggurken, Zwiebel, Radieschen

5.00 €

Auf Anfrage bekommen Sie auch

Brotzeitplatte, Käsebrett oder auch eine Obstplatte.

Übernachtungsmöglichkeiten

BUCHEN SIE UNSEREN „TROIDKASTEN“ FÜR
IHRE ÜBERNACHTUNGSGÄSE

Ansprechpartner Tanja Mühlbauer 0151/42308650

Hotel Buchners (Neubau)

09962 / 2035107

(Taxi oder Auto 12 Fahrminuten)

Schwarzacher Hof

09962 / 20010

(Taxi oder Auto 7 Fahrminuten)

TAXI Geiger 09962 / 439