



## Ihre Hochzeit im Landhotel Gasthof Baiernrain

Liebes Brautpaar,

Sie wollen Ihren schönsten Tag bei uns im Gasthof Hotel Baiernrain feiern. Darüber freuen wir uns und wir werden Ihnen jede Unterstützung bieten, die Sie brauchen. Wir fühlen uns nicht nur für Essen und Trinken zuständig, sondern helfen Ihnen gerne auch bei anderen Dingen wie z.B. Blumenschmuck, Fotograf, Musik usw.

Wir werden alles tun um Ihr Hochzeitsfest zum absoluten Highlight werden zu lassen – halt der schönste Tag im Leben.

Herzlich Willkommen!

Beginnen wir bei der Ankunft in unserem Haus.

Genießen Sie mit Ihren Gästen den Aperitif als Stehempfang auf unserer Terrasse.

Prosecco frizzante	0,75l	16,00 €
Deutscher Sekt	0,75l	17,00 €
Champagner	0,75l	45,00 €

Den Prosecco oder Sekt können sie natürlich auch mit Orangensaft, Aperol, Holunderblütensirup und Smoothie gemischt bekommen.

### Baiernrainer Bowle mit & ohne Alkohol

Frühling	Erdbeer-Rharbarber	1 l	22,00 €
Sommer	dreierlei Melone	1 l	22,00 €
Herbst	zweierlei Trauben	1 l	22,00 €
Winter	Bratapfel-Orange	1 l	22,00 €

Ihre Aperitifbegleitung stellen Sie sich zusammen aus :

Canapés, verschiedene Brotsorten belegt mit:

- zweierlei Frischkäse und frischen Trauben
- Emmentaler mit Paprika
- Bavaria Blue und Birnen
- Gekochter Schinken, Sauerrahm
- Roher Schinken mit Cornichons
- Parmaschinken, Oliven und getrockneten Tomaten
- Edelsalami mit Cocktailtomaten
- Pikant angemachtes Rindstatar
- Rosa gebratenem Roastbeef und Mixed Pickles
- Lachs mit Sahnemeerrettich
- Saiblingsfilet geräuchert mit Kräutersauerrahm

Fingerfood, serviert in kleinen Schalen, Gläsern, Tellern oder Löffeln :

- Kalbfleischpflanzerl auf Kartoffelsalat
- Gebackene Leberkäsfinger mit Senf
- Weißwurstkrapferl auf Kartoffel-Krautsalat
- Nürnberger auf glasiertem Champagnerkraut
- Tomaten – Mozzarella Cocktail
- Hausgemachte Reiberdatschi mit gebeiztem Lachs
- Frühlingsrollen auf scharfen Keimlingen
- Gebratene Riesengarnelen mit Currytipp
- Gebackene Riesengarnelen auf süß-saurem Reissalat

In dieser Auswahl sind Saisonspezialitäten wie Spargel, Pfifferlinge, usw. nicht berücksichtigt! Pro Person rechnen wir mit 2-3 Stück. Der Preis liegt zwischen 2,20 € und 4,80 € pro Stück. Wir werden Ihnen nach getroffener Auswahl einen Pauschalpreis pro Person unterbreiten.

Kaffee und Kuchen:

Eine Auswahl an Kuchen und Torten haben wir Ihnen zusammengestellt:

Torten à 44,00 €

Flockensahnetorte

Himbeersahnetorte

Schwarzwälder-Kirschtorte

Exotische Torte mit weißer Schokolade

Sachertorte

Käsesahnetorte

Kuchen à 36,00 €

Zwetschgendatschi

Gemischter Obstkuchen

Aprikosenkäsekuchen

Rhabarber-Streusel

Nußguglhupf

Himbeeruchen

Linzerkuchen

Bringen Sie Ihren Kuchen selbst mit, erheben wir ein Tellergeld in Höhe von 2,00 € pro Person.

Kaffee und Tee in allen Varianten z.B. Cappuccino, Espresso  
Es gelten unsere jeweiligen Kartenpreise.

Filterkaffee (1 Kanne = 7 Tassen) serviert oder am Tisch eingestellt 12,00 €.

Essen & Getränke:

Ihr Menü stellen wir individuell mit Ihnen zusammen. Als Anregung dienen Ihnen unsere jeweils aktuellen Menüvorschläge. Änderungen und Ergänzungen sind natürlich jederzeit möglich. Die dafür passenden Weine haben wir auch für Sie parat. Sie teilen uns Ihre Geschmacksrichtung mit und wir werden den Richtigen Wein für Sie finden.

Blumenschmuck:

Gerne können sie selbst eine Floristen beauftragen oder Sie stimmen mit uns ab was Ihnen gefällt und wir kümmern uns um alles.

Menükarten:

Gerne übernehmen wir den Menükarten und Tischkarten für Sie.  
Rolle A4 mit Namen und Band ihrer Wahl Stück 2,50 €

Sonstiges:

Unsere Standart Tischdecken, Servietten, Kerzen, und auf Wunsch Teelichter sind im Menüpreis inkludiert. Besonderheiten wie werden zusätzlich in verrechnet. z.B.:

- Große Silberleuchter (5-armig) Stück 10,00 €
- Stuhlhussen ( Leihfirmen) Stück 6 – 12 €

Musik & DJ

Sagen Sie uns welche Musikrichtung Sie mögen und wir geben Ihnen gerne eine Adresse aus unserer großen Kartei

Ist in irgendeiner Form eine Musikdarbietung geplant, sind an GEMA-Gebühren 50,00 € zu entrichten.

Sollte Ihre Veranstaltung länger als bis 01.00 Uhr dauern, stellen wir für jede angefangene weitere Stunde 100,00 € in Rechnung.