Land-gut-Hotel

Spirklhof

Für den Überblick...

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis.....Seite 2

Wir stellen uns vor.....Seite 3

Wichtiges im Überblick.....Seite 4-5
Infos von A-Z

Unser Festsaal..... Seite 6-7

Tischgestaltung.....Seite 8-9
Serviettenfarben
Menükarten
Dekoration
Serviettenformen

Der Empfang.....Seite 10-11

Menüvariationen.....Seite 12-13

Die kleinen Gäste.....Seite 14

Kaffee und Kuchen.....Seite 15

Brautverziehen.....Seite 16

Brotzeitbuffet.....Seite 17-18

Bayerische Brettljausen.....Seite 19-20

Unser Dessertbuffet.....Seite 21-22

Übernachten im Landguthotel.....Seite 23

Checkliste.....Seite 24

Liebes Brautpaar,

Wir werden alles daran setzen, dass dies ein unvergesslicher Tag für Sie wird. Eine „Traumhochzeit" erfordert natürlich auch eine umfassende Planung. Deshalb stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite, auch mit Dingen, die nicht in direktem Zusammenhang mit der kulinarischen Versorgung stehen.

WIR STELLEN UNS VOR!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus. Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Überblick unserer Angebote und kulinarischen Köstlichkeiten. Auf Wunsch erfüllen wir gerne auch individuelle Anforderungen. Schließlich möchten wir für Sie und Ihre Gäste ein gelungenes und unvergessliches Fest arrangieren. Sie können sich sicher sein – bei uns sind Sie bestens aufgehoben!

IHRE GASTGEBER FAMILIE REICHL

Tobias - Theresa - Irene

Familie Reichl

UNSER TEAM – STETS FÜR SIE DA!

Um gemeinsam mit Ihnen Ihre Feier planen zu können, bitten wir Sie um eine Terminvereinbarung bei uns im Haus.

KONTAKT: ♥

per E- Mail an: spirklhof@t-online.de
oder telefonisch unter **+49 (0)8722/960 90**

Wir möchten, dass Sie sich bei uns „wohlfühlen" und bereiten für Ihre Feier ein „fair kalkuliertes" Preis-/Leistungs-Angebot vor. Die persönliche Beratung bei der Organisation Ihrer Veranstaltung ist uns ein besonderes Anliegen!

Land-gut-Hotel Spirklhof
Rothenwörth 11 | 84155 Bodenkirchen

Wie weit sind Sie schon mit der Planung?

Wichtiges im Überblick

Der Termin ist der erste wichtige Schritt - Sobald Sie einen Wunschtermin haben, reservieren wir diesen, falls noch verfügbar, gerne für Sie unverbindlich für 4 Wochen.

ABLAUF

Im Zuge der Detailplanung werden wir mit Ihnen auch einen groben zeitlichen Ablauf festlegen, um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können:

- ca. 4-5 Monate vor Ihrer Hochzeit: **1. Detailbesprechung**
  (Damit wir uns auch genugZeit für Sie nehmen können, wäre es gut diesen Termin ein bis zwei Wochen im Voraus zu Vereinbaren.)
  - Festlegung von Ablauf, Menü & Allgemeinen Punkten (Deko, Stellweise, etc.)
- ca. 6 Wochen vor Ihrer Hochzeit: **Nachbesprechung**
  - Ggfs. Abänderungen vornehmen
  - Verkostung der Weine für das Brautverziehen

AUFBAU

Ein frühzeitiger Aufbau bzw. Dekoration durch Floristen ist selbstverständlich nach vorheriger Absprache zu folgenden Zeiten möglich: Freitag ab 8 Uhr ganztags. Jedoch gilt dies nur, falls am Vorabend keine Veranstaltung in unserem Festsaal stattfindet. Sollte dies der Fall sein, steht Ihnen der Saal ab 7:00 Uhr zur Verfügung.

ALLG. GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Diese erhalten Sie zur Unterschrift, nach Reservierung Ihres Wunschtermins.
Sie finden darin die Stornobedingungen, sowie die Regelung bei kurzfristiger Änderung der Personenzahl.

BLUMEN

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Floristen, die mit allen Räumlichkeiten, sowie mit den Tischgrößen und der Farbgebung in den Räumen bestens vertraut sind. Es steht Ihnen auch selbstverständlich frei, Ihre Blumen selbst zu organisieren.

DEKORATION

Bitte sprechen Sie alle Dekorationselemente, die Sie Vorhaben mitzubringen, bzw. in unseren Saal zu integrieren, im Vorfeld mit uns ab. Unser Inventar darf nicht beschädigt werden. Bitte verwenden Sie zur Befestigung keine Reisnägel / Nägel / Schrauben usw. und achten Sie darauf das keine Kleberückstände bleiben.

GESCHENKE FÜR DAS BRAUTPAAR

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, noch alle Geschenke am Abend nach der Feier mitzunehmen, stellen wir Ihnen gerne ein Zimmer zur Verfügung, um diese dann am nächsten Morgen abzuholen.

INSERAT

Gerne kümmern wir uns auch um die Bekanntmachung Ihrer Hochzeitsfeierlichkeit in einer regionalen Zeitung Ihrer Wahl.

KORKGELD

Sollten Sie vorhaben Wein oder Spirituosen selbst mitzubringen, berechnen wir hierfür ein Korkgeld von 10 € (Wein) & 20 € (Spirituosen) für Aufwand und Entschädigung.

MUSIK

Sie haben die Qual der Wahl. Gerne geben wir Ihnen Empfehlungen für Live Bands bzw. DJ´s. Genügend Stromanschlüsse stehen in allen Räumen zur Verfügung. Technisches Equipment wird von Bands bzw. DJ´s selbst mitgebracht.

Bitte sprechen Sie Ihre Band darauf an, dass Sie bereits VOR der Veranstaltung mit uns den Zeitpunkt des Aufbaus abstimmen. So wird Lärm und Hektik während Ihres schönsten Tages vermieden.

ROLLSTUHLFAHRER

Für Rollstuhlfahrer oder Leute, die sich mit dem Gehen schwer tun: Wir empfehlen unseren ebenerdigen Eingang, direkt am Saal. Ebenso gibt es bei uns im Haus behindertengerechte Toiletten.

VERFÜGBARKEIT

Wir beziehen unsere Produkte frisch und bereiten diese Mengenmäßig nach unseren Erfahrungswerten vor. Um Frische und hochwertige Qualität garantieren zu können, kann es vorkommen, dass ein Gericht der Menüauswahl nicht mehr verfügbar ist. Wir bitten hier um Verständnis.

VEGETARIER & ALLERGIKER

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker sind, wir stellen uns gerne darauf ein.

ZUSATZKOSTEN

Wenn Sie Ihre Hochzeit bei uns im Saal feiern, fällt keine separate Saalmiete an Kosten für Tischgestaltung (je nach Vereinbarung)

Stellmöglichkeiten im Festsaal ...

Unser Festsaal

OB 80 ODER 250 PERSONEN – Unser Festsaal mit seinen Tischen und Stühlen – Im Zuge der Detailabsprache besprechen wir die genaue Bestuhlung (Anzahl der Tische, Bänke, Stühle und Bestuhlungsform).

Rechts befindet sich ein beispielhafter Tischplan mit einem Brauttisch in U-Form für max. 44 Personen.

FESTSAAL
VOLLE BESTUHLUNG FÜR 250 PERSONEN

FESTSAAL
BESTUHLUNG FÜR 160 PERSONEN
Kuchen- & Brotzeitbuffet im Saal

FESTSAAL
BESTUHLUNG FÜR 80 BIS 160 PERSONEN

Den Sitzplan benötigen wir spätestens eine Woche vor ihrer Veranstaltung.
Auf dem Plan sollten alle wichtigen Informationen wie Rollstuhlfahrer, Kinder, Hochstühle eingezeichnet sein.

- ♥ Neu renovierter Saal
- ♥ Personenzahl ab 60 Personen bis hin zu 250 Personen
- ♥ Tanzfläche
- ♥ Großzügiger Thekenbereich
- ♥ Urige Bar mit Flatscreen-TV
- ♥ Kombination aus Nische und freistehenden Tischen
- ♥ Bühne
- ♥ Garderobe
- ♥ Tonanlage/CD-Player/Mikrofon
  Extras: integrierte Leinwand
- ♥ Ausreichend Parkplätze
- ♥ Rossstoi zum Brautverziehen

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer individuellen

Tischgestaltung

Unsere Tischmaße aller Tische betragen 180x80 cm. Bitte sprechen Sie alle Dekorationselemente, die Sie vorhaben mitzubringen, im Vorfeld mit uns ab. Sie können zwischen Zellstoffservietten (im Menüpreis enthalen) oder Stoffservietten (Aufpreis 1,50 €) auswählen.

ZELLSTOFFSERVIETTE - Farben

Folgende Farben haben wir in unserem Sortiment:

ZELLSTOFFSERVIETTE - Formen

Einfacher Fächer

4-Facher Fächer

Kerze

Bestecktasche

STOFFSERVIETTE - Formen

Gegen Aufpreis von 1,50 € pro Serviette können Sie auch Stoffservietten auswählen. Die Stoffservietten sind nur in weiß erhältlich.

Kerze mit Fächer

Stern

Bischofsmütze

MENÜKARTEN

Wir bieten stimmige, zur Holzoptik des Saals passende Menükartenhüllen in Buchform, welche im Menüpreis enthalten sind. Gerne lassen wir Ihnen ein Muster zukommen, ob diese zu Ihrer Dekoration passen. Für besondere Wünsche stellen wir gerne Kontakt zu einer Druckerei her.

Ein prikelnder Auftakt...

Der Empfang

Bei guter Witterung eignet sich unser Eingangsbereich oder Freisitz, um Sie und Ihre Gäste willkommen zu heißen. Stehtische mit Hussen, frische Blumen, ausreichend Sonnenschirme & roter Teppich sind im Preis mit inbegriffen.

Klassische Empfangsgetränke

♥ Gelderman Premium Sekt

Alkoholfreie Empfangsgetränke

♥ **Orangensaft**

Wasser mit Geschmack: Tafelwasser spritzig im Bowlegefäß

♥ Orange/Ingwer
♥ Holunder/Limette/Minze
♥ Zitrone/Melone/Melisse

♥ **Alkoholfreier Spritzz-Variante**
(z.B. alkoholfreier Hugo/alkoholfreie Erdbeerbowle)

Exklusive Empfangsgetränke

Klassiker zu jeder Jahreszeit

Hugo-Bowle: Prosecco, Holundersirup, Mineralwasser, Limette, Minze ♥
Lillet-Wildberry: Lillet Blanc, Russian Wild Berry, Beeren der Jahreszeit ♥

Frühling

Fruchtiger Erdbeer-Rhababer-Spritzz ♥

Sommer

Helga-Bowle: Prosecco, Himbeersirup, Mineralwasser, Himbeeren, Minze ♥
Bellini: Prosecco, Pfirsich, Mineralwasser ♥

Herbst/Winter

Spätsommerlicher Marillen-Spritzz ♥
Zwetschgen-Spritzz mit Zwetschgenröster ♥
Apfel-Spritzz: Lillet Blanc, naturtrüber Apfelsaft, karamellisierter Apfel, Tonic Water ♥

Biere zum Empfang

- Erdinger Urweisse 0,33l
- Hofbräuhaus Traunstein Zwicklbier 0,33l
- Salzburger Trumer Pils 0,33l

- Ozapft is! -> Holzfass vom
  Hofbräuhaus Traunstein zum selber anzapfen
  wahlweise 20l / 30l / 50l

STARTER ZUM EMPFANG

Aus der Hand

- Butter-Schnittlauch-Brot
- Laugenpraline mit Obatzden und Radieschen
- Griebenschmalzbrot
- Erdäpfelkasbrot
- Fleischpflanzerl auf Brot mit Dip
- Mini-Brezn mit Kräuterfrischkäse

- Canapé mit Räucherschinken und Kren
- Canapé mit Roastbeef und Remoulade
- Canapé mit geräucherten Lachs und Senf-Dill-Dip
- Bruschetta- geröstetes Weißbrot, Tomaten, Oliven, Knoblauch und Basilikum

- Hähnchenwraps mit Currydip/Gemüsewraps mit Kräuterdip
- Mini-Burger-100% Rind mit Curry-Mayonnaise

Starter im Glas

- Mariniertes mediteranes Gemüse
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Menüvariationen aus der Küche

Sommerliche Vorspeisenvariation

Tomatencarpaccio / Rucola / Balsamico / Parmesanspäne
Gegrilltes Sommergemüse / Olivenöl
Hausgemachtes Kräuterfocaccia

♥ ♥ ♥

Zweierlei vom Kalb

G'schmorte Kalbsschulter / rosa gebratener Kalbsrücken /
Kartoffelplätzchen / Zucchini-Tomatengemüse

ODER

Gebratenes Schweinefilet

Cognac-Rahmsoße / cremige Spinatspätzle / Bergkäse / confierte Tomate / g'rößte Zwiebeln

ODER

Saiblingsfilet

Parmesanrisotto / Wurzelgemüse in Kräuterschaum

ODER

Mit Ricotta & Spinat gefüllte Nudeltaschen

Tomatencreme / Rucola / Parmesan

Kulinarische Impressionen

Die kleinen Gäste

KINDERSPEISEKARTE

Zusätzlich zum Hochzeitsmenü können die Kinder immer von der Kinderspeisekarte bestellen.

Hausg`machte Eierspätzle
mit Rahmsoße

Portion Pommes frites

Kinderschnitzel
mit Pommes frites

Kleines Schweinelendchen
mit hausgemachten Eierspätzle und Rahmsoße

SPIELPLATZ

Neben einem Outdoorspielplatz mit Kletterturm, Schaukeln und einer kleinen Rutsche haben wir auch im Haus eine kleine Spielecke für unsere kleinen Hochzeitsgäste eingerichtet.

Liebe geht durch den Magen...

Kaffee und Kuchen

Auch für passende Torten haben wir die richtigen Kontakte.

SELBSTMITGEBRACHTE KUCHEN | TELLERGELD

- Gerne können Sie Ihre eigenen Kuchen oder Torten mitbringen, dafür berechnen wir 1,50 Euro pro Person.
- Hierbei handelt es sich um eine Servicepauschale für: Kuchenannahme, Schneiden des Kuchens, Bereitstellen sowie Spülen von Tellern und Besteck, Auf- und Abbau des Kuchenbuffets, Betreuung des Kuchenbuffets, Reinigung der Tortenplatten-hauben der Gäste.
- Aus hygienischen Sicherheitsgründen sind wir gezwungen, bei Veranstaltungen, bei denen unsere Gäste eigene Kuchen mitbringen, eine Warenprobe von den mitgebrachten Torten zurückzustellen.
- Wir möchten Sie bitten, die Tortenplatten und Abdeckhauben gut mit Namen zu beschriften, um Verwechslungen zu vermeiden.
- Bitte nehmen Sie diese wenn möglich spätestens am nächsten Tag mit!
- Wir möchten darauf hinweisen, dass wir z. B. keine „Tiramisu“ oder andere Cremes in Gläsern mit Frischei annehmen dürfen.
- Sollten Ihre Gäste dies nicht beachten, können wir diese leider nicht mit an das Buffet stellen. Wir bitten um Verständnis.
- Als kleiner Tipp: Damit Ihre Gäste wissen, welche Torten am Buffet stehen, wären kleine Aufsteller hilfreich. Kuchenanlieferung Freitagabend oder Samstag VOR der Kirche!

Sie haben eine Brautentführung bei Ihrer Hochzeitsfeier geplant?

Brautverziehen

UNSER FREISITZ UND UNSERE URIGE WEINSTUBE

Auch hier haben wir die richtigen Orte für Sie. Nicht nur unseren Saal haben wir neurenoviert, aus unseren alten Pferdestall wurde eine urige Weinstube. Bei schöner Witterung bietet sich unser Freisitz an. Auch bei strahlendem Sonnenschein spendet ein Kastanienbaum und große Schirme ausreichend Schatten. Auf den Tischen werden Weingläser eingedeckt, die gekühlten Wasser- und Weinflaschen, sowie kleine Knabbereien (Nüsse,etc…) eingesetzt.

Brotzeitbuffet

Wo die Liebe den Tisch deckt, schmeckt das Essen am besten ...

Liebe geht durch den Magen...

ALS KALTES BROTZEITBUFFET AM ABEND

- Ofenfrisches Brot und Mini-Laugengebäck
  verschiedene als Aufstriche in Schälchen zum wegnehmen
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
  Hirtensalat mit Paprika, Gurke, Schafskäse & Peperoni
- frisches gebratenes Gemüse, verfeinert mit Balsamico & Olivenöl
- Hähnchenwraps mit Currydip
  Gemüsewraps mit Kräuterdip
- Südtiroler Speck/Geräuchertes/Fleischpflanzerl
  auf dem Rindenholzbrett mit frischen Kren
- Verschiedene Käsesorten auf dem Rindenholzbrett
- Räucherfische/Lachs-Frischkäseröllchen
  auf dem Rindenholzbrett mit Dill-Senf-Soße
- Wurstsalat
- Nudelsalat
- Sommerwurstsalat von der Regensburger mit Käse, Radieserl
  und Lauchzwiebeln
- Semmelknödelsalat mit Kräutern und Kirschtomaten

Gerne ergänzen wir Ihr Buffet am Abend mit einigen warmen Gerichten!

ALS NACHMITTAGSSNACK ZU KAFFE UND KUCHEN

- Ofenfrisches Brot und Mini-Laugengebäck
  verschiedene als Aufstriche in Schälchen zum wegnehmen
- Kalter Braten, Kaminwurzen, Geräuchertes auf dem Rindenholzbrett
- Verschiedene Käsesorten auf dem Rindenholzbrett
- Wurstsalat
- Nudelsalat
- Sommerwurstsalat von der Regensburger mit Käse,
  Radieserl und Lauchzwiebeln
- Semmelknödelsalat mit Kräutern und Kirschtomaten
- frisches gebratenes Gemüse, verfeinert mit Balsamico & Olivenöl

Bayerische Brettljausen und Tapas

Gerne servieren wir statt dem Brotzeitbuffet ein ca. 1 Meter langes Rindenholzbrett
in jedem Tisch auf Maßkrügen,
und ein Reindl mit verschiedenen Bayrischen Tapas.

BAYERISCHE BRETTLJAUSE

Würzige Brotsorten und Mini-Laugengebäck

Wurstsalat

verschiedene Wurstspezialitätet
- Kaminwurzen
- Kalter Braten

verschiedene Käsesorten mit Trauben und Nüssen

frischer Kren

Butter

BAYERISCHE TAPAS

Hier können Sie 4-5 Variationen auswählen:

verschiedene Aufstriche:

- Obatzda
- Erdäpfekas
- Bärlauchfrischkäse (saisonal)
- Kräuterfrischkäse
- Tomatenpesto
- Griebenschmalz
- Paprikafrischkäse
- Eier-Topfen-Aufstrich
- Oliventapenade
- Gemüseaufstrich
- Rote-Beeteaufstrich

verschiedene Nudelsalate
- Essig-Öl oder Mayonnaise
- Mediterran mit Tomate/ Kirschtomaten/ Babymozzarella/Ruccola/Parmesan

Sommerwurstsalat von der Regensburger/ Radieserl/Paprika/Essiggurke/Käse

Radisalat

Steirische Backhendl/Kartoffel-Vogerlsalat

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Semmelknödelsalat/Radieserl/ Lauchzwiebeln/Kirschtomaten

Fleischsalat

Tafelspitzsülze/Wurzelgemüse

kleine Schnitzel
Fleischpflanzerl auf Kartoffelsalat

Verschiedene Wraps
- Gemüsewrap/Kräuterdip (vegetarisch)
- Hähnchen-Curry-Wrap/gebratenes Gemüse
- Bayrischer Wrap/Obatzda/Gurke/Paprika (vegetarisch)

Rindfleischsalat/rote Zwiebeln/Essiggurke/Paprika

Unser Dessertbuffet

DESSERTBUFFET

Schokoladenmousse
Bayrisch-Creme
Panna-Cotta mit Himbeere
Dessertgläser je nach Saison

♥ ♥ ♥

Saisonales Obst im Glas

♥ ♥ ♥

verschiedene Eissorten auf Spiegel angerichtet
dazu lauwarmes Beerenragout

DESSERTBUFFET AM TISCH

Wir servieren auf jeden Tisch
eine 3 stöckige Etagere sowie ein Strudelraindl,
mit dem Besten aus unserer Nachspeisenküche

DESSERTTELLER

Gerne servieren wir Ihnen eine Dessertvariation ganz nach Ihren Vorstellungen!

Zum Abschluss
etwas „Süßes“...

Himmlisch schlafen im Land-gut-Hotel Spirklhof...

Übernachtung im Landguthotel

Auch das Bett zu Ihrer Hochzeit können wir Ihnen und Ihren Gästen anbieten. NEU - Ab 2019 neu renovierte Bäder in allen Zimmern!
Für das Brautpaar wird ein Hotelzimmer kostenlos zur Verfügung gestellt. Dieses kann nicht an 3. weitergegeben werden.

Einzelzimmer 52.- EUR **Doppelzimmer 88.-**

Unser Schlemmer-Frühstücksbuffet ist bereits im Zimmerpreis enthalten. Die Preise gelten pro Zimmer pro Übernachtung.
Buchen Sie rechtzeitig ein Zimmerkontingent für Sie und Ihre Gäste.

Checkliste

PLANUNG

- Hochzeitstermin wählen
- Location besichtigen
- Wunschtermin im Spirklhof reservieren
- Personenanzahl
- Tagesablauf

- Sekt-Empfang
- Kaffee & Kuchen
- Hochzeitsessen
- Hochzeitstorte
- Getränkeauswahl

LOCATION

- Bestuhlung
- Tischdekoration
- Gastgeschenke
- Aufbau

PROGRAMM

- Musik
- Einlagen & Ansprachen

ÜBERNACHTUNG

- Zimmer reservieren
- Frühstück

Land-gut-Hotel

Spirklhof

Rothenwörth 11 84155 Bodenkirchen Tel. 08722 96090 spirklhof@t-online.de