

# Heiraten im



## Inhaltsverzeichnis

Menüvorschläge  
All inklusiv Pakete  
Buffetvorschläge  
Kaffee, Kuchen, Kaltes Buffet  
Empfang und Brautentführen  
Getränkepreise  
Allgemeine Informationen  
Zeitplan  
Heiraten in Weichering  
Übernachtungen/Wegbeschreibung  
Unternehmensphilosophie  
Geschäftsbedingungen

**Landgasthof Vogelsang OHG**

**Bahnhofstr. 24**

**86706 Weichering**

**Tel: 08454/91260**

**Fax: 08454/8171**

[www.landgasthof-vogelsang.de](http://www.landgasthof-vogelsang.de)

[info@Landgasthof-Vogelsang.de](mailto:info@Landgasthof-Vogelsang.de)

**-Preise gültig bis 31.12.2021-**

# Menüvorschläge

## ♥ Vorspeisen

Blattsalate in Hausdressing mit gebratenen Speckwürfel,  
Pilzen und Croutons 7,50 €

Reiberdatschi mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich und Blattsalate 8,90 €

Gemischter Vorspeisenteller:  
Melone mit luftgetrocknetem Edelschweinschinken, Bayrische Frühlingsrolle,  
Spinatroulade mit Paprikafrischkäse und Blattsalate mit Hausdressing 10,50 €

### **Vorspeisenbuffet:**

Fischplatte mit verschiedenen Räucherfischen, geräucherte Entenbrust  
Schinkenauswahl mit regionalen Spezialitäten, Bayrische Frühlingsrollen,  
Gemüse in Balsamico, Hackfleischbällchen in scharfer Soße, Tomate-Mozzarella,  
Spinatroulade mit Paprikafrischkäse, verschiedene Salate,  
überbackenes Brot und eine Brotauswahl  
( ab 30 Personen) pro Person 16,50 €

**zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette**

## ♥ Suppen

Hochzeitssuppe mit Leberspätzle, Grieß- und Bratnockerl 4,80 €

Kraftbrühe wahlweise mit Bratstrudel, Leberknödel  
oder Pfannkuchenstreifen 4,80 €

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (Saison) 4,80 €

Karotten-Orangencremesuppe mit Selleriestroh 4,80 €

Süßkartoffelcremesuppe mit Kokosschaum 4,80 €

## ♥ Nachspeisen

Dessertbuffet mit heißen & kalten Überraschungen  
(ab 20 Personen) 9,50 €

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleschaum und Waldbeereneis 6,50 €

Dessert- Trio mit verschiedenen Dessertcremes nach Saison in Gläsern 6,00 €

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 4,80 €

1 Kugel Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 3,90 €

Pfirsich-Maracujaragout mit Vanilleeis und Himbeersoße 3,50 €

# Menüvorschläge für Tellerservice

Bitte nur 3 Gerichte auswählen

## ♥ Hauptgerichte

Gemischter Braten, Schwein und Ochs, ein kleiner Kartoffelknödel, Spätzle, dazu Salatteller	12,50 €
Quinoabratlinge (vegan, Gluten- und Lactose frei) auf Pfannengemüse, dazu Johannisbeer-Apfelchutney und Salatteller	11,90 €
Puten-Medaillons mit Apfel-Calvados-Rahmsoße, Mandelreis, dazu Salatteller	13,90 €
Ochsenbraten aus eigener Aufzucht in Burgundersoße hausgemachte Spätzle, dazu Salatteller	14,90 €
Kalbsbraten und Schweinefilet in Spinat-Semmelfüllung, Rahmsoße, Kartoffelgratin, glaciertes Karotten-Broccoligemüse, Salatteller	14,90 €
Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, Spätzle, glaciertes Karotten- und Broccoligemüse, dazu Salatteller	14,90 €
Entenbrust in Orangensoße, Kartoffelknödel dazu Salatteller oder Blaukraut	14,90 €
Hirschbraten und Wildschweinrücken im Pilzmantel in Wachholdersoße, Preiselbeerbirne, Mandelbällchen und Salatteller	15,90 €
Variation vom Fisch: Lachsfilet und Zander auf Bandnudeln mit Zitronen-Dillsoße, dazu Salatteller	15,50 €
Duett vom Schweinefilet: Filet gerollt mit Salbei und Schinken und Filet paniert mit Schinken und Käse gefüllt, Rahmsoße, Kartoffelgratin glaciertes Karotten- und Broccoligemüse, dazu Salatteller	15,50 €

Statt Salatteller, bieten wir ein Salatbuffet zum Aufpreis von 1,50 € p. Person

**Bitte geben Sie uns 6 Tage vor der Veranstaltung schriftlich per E-Mail die genaue Personenzahl an. Diese Anzahl wird dann auch verrechnet.**

# Hochzeit All Inklusiv

ab 30 Personen

inklusive Getränke, wie Biere, alkoholfreie Getränke, Wein, Cappuccino/Espresso  
Nicht im Preis enthalten sind Schnaps und Cocktails,  
Wein & Wasser beim Brautentführen

Sektempfang mit Rieslingsekt, Prosecco alkoholfrei, Orangensaft und kleine Biere  
Kaffee oder Tee (ohne Kuchen)

## **Brotzeit-Snackbuffet zum Kaffee oder Sekt**

wahlweise mit Häppchen, Riesenbrezen, kleine Leberkäsesemmeln,  
Rösti mit Lachs, verschiedene Aufstriche (Griebenschmalz, Frischkäse, Obazda)  
Gebackene Weißwurst, Laugenbrezen-Radieschen Salat,  
Schinken- oder Käseplatte und gemischtes Brot

## **Zum Abendessen**

### **Suppe**

Hochzeitssuppe am Tisch serviert mit  
Leberspätzle vom Ochs, Grieß- und Bratnockerl

### **Salatbuffet**

Blattsalate in Aceto Balsamico und Olivenöl mit gehobeltem Parmesan,  
Bayrische Knusperröllchen, Gemüse in Balsamico,  
Tomate-Mozzarella, Karotten-, Gurken-, Kraut- und Kartoffelsalat,  
Hackfleischbällchen mit scharfer Soße, gebackene Zucchini  
überbackenes Bauernbrot und verschiedene Partysemmeln

### **Hauptgang (Tellerservice oder Buffet)**

Ochsenbraten vom hofeigenen Weiderind mit Burgundersoße, Spätzle und Gemüse  
Schweinefilet, paniert mit Schinken und Käse gefüllt, Kartoffelgratin, Broccoli und Karotten  
Variation von Zander- und Lachsfilet auf Bandnudeln mit Zitronen-Dillsoße

### **Dessert-Trio**

*Sie können drei verschiedene Gläser auswählen:*

Himbeer Panna Cotta, Variationen vom Tiramisu (Apfel, Pfirsich, Zwetschge)  
verschiedene Kugeln Eis, Eiskaffee mit Sahne, Butterkekscreme mit Pfirsich,  
Creme Brûlée, Schokopudding oder Obstsalat

Preis pro Person 68,50 € mit Brautentführen (wird extra berechnet)

Preis pro Person 73,50 € ohne Brautentführen  
für 9 Stunden

### **Raummieten:**

**Bei Hochzeiten ohne All Inklusiv-Paket und für zusätzliche Räume,  
z.B. Freie Trauungen oder Brautverziehen im Hochzeitsstadl unter 120 Personen**

**Tagungsraum: 150,00 €**

**Hochzeitsstadl: 250,00 €**

**Rosensaal: 350,00 €**

# **Ganz-Tages-Hochzeit**

## **All Inklusiv**

ab 30 Personen

Sektempfang mit Rieslingsekt, alkoholfreier Prosecco und Orangensaft

### **Zum Mittagessen:**

Hochzeitsuppe mit Leberspätzle vom Ochsen, Brat- und Grießnockerl

Salatteller mit Salaten der Saison

Auf Platten servieren wir:

Schweinefilet mit Spinat-Semmelfüllung & Kalbsbraten,

dazu Champignonrahmsauce und Bratensoße

als Beilagen servieren wir:

Kartoffelknödel, hausgemachte Spätzle

und Gemüseplatte

### **Kaffee oder Tee**

(mitgebrachte Torten und Gebäck)

### **Kaltes Buffet**

Fischplatte, Roastbeef, Schinken- und Käseauswahl,

Bayerische Brotzeitplatte mit Radi, kalten Braten und Ochsenalami,

Nudelsalat, Schweizer Wurstsalat, Tomate-Mozzarella,

Rote Beete- oder Kohlrabi-Carpaccio (Saison), mariniertes Gemüse

Toskanischer Brotsalat, Blattsalate mit Balsamico und Olivenöl,

überbackenes Brot, Butter, Partysemeln

### **Dessert-Trio**

Crème Brûlée, Obstsalat und eine Kugel Eis ihrer Wahl

Im Preis enthalten sind:

Biere, Alkoholfreie Getränke, Wein, Cappuccino/Espresso

- **Nicht im Preis enthalten:** Schnaps, Cocktails,

Wein & Wasser zum Brautentführen

von 13.00 bis 1.00 Uhr

Preis pro Person 79,50 €

## ♥ **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**

Steinbeißer-Filet mit Zitronensoße, Hackfleischlasagne  
Saltimbocca von der Pute mit Schinken und Salbei , Basilikumsoße  
Garnelen in Knoblauchöl und frischen Kräutern

### **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln, Steinpilz-Risotto  
mediterranes Grillgemüse

### **Dessert**

Panna Cotta, Creme Karamell, Tiramisu, verschiedene Eissorten

Preis pro Person 35,50 € (kein All In Paket)

## **Grillfest in unserem Biergarten oder im Stadl**

**All inklusiv mit Sektempfang, Bier, Wein und alkoholfreie Getränke  
von 18:00 – 24:00 Uhr**

### **Auf dem Grill liegt auf:**

Verschiedene Fleischsorten: Puten-, Schweine- und Ochsensteaks,  
Briskett (Brust) vom Ochsen aus dem Smoker, Sparerips,  
Bratwürste vom Edelschwein und Lachsfilet,

### **Beilagen**

Hausgemachtes Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln,  
Grillgemüse und gefüllte Riesenchampignons

### **Soßen**

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

### **Salatbuffet**

Gurken-, Kraut-, Karotten-, Kartoffel- und Blattsalate,  
Tomate-Mozzarella, Kohlrabi- oder Rote Beete Carpaccio (saisonbedingt)  
und Nudelsalat, Gemüse in Balsamico, Brotauswahl und Knoblauchbaguette

### **Dessert**

hausgemachter Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesoße  
Obstsalat, Schokopudding und verschiedene Eissorten,

Preis pro Person 48,50 €

## 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 3,00 € pro Person**

### 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, Schinken-und Käseauswahl,  
 Bayerische Brotzeitplatte mit Radi, kaltem Braten und Ochsensalami  
 Nudelsalat, Schweizer Wurstsalat, Tomate-Mozzarella, mariniertes Gemüse  
 Rote Beete- oder Kohlrabi-Carpaccio (Saison), toskanischer Brotsalat,  
 Blattsalat mit Balsamico und Olivenöl, überbackenes Brot, Butter und Partysemmeln  
 ab 50 Personen 16,50 € pro Person  
 ab 30 Personen eine Auswahl von 6 Gerichten und Partysemmeln dazu

### Zur späten Stunde

Käseplatte oder Schinkenplatte und verschiedenen Brotsorten  
 (für ca. 50 Personen) je 130,-€

## ZUM EMPFANG

Weincocktail mit schwarzer Johannisbeere und Wildkirsche 0,75l	15,90 €
Hausekt, Riesling 0,75 l	15,90 €
Prisecco mit Schlehe, Birne und Apfel (alkoholfrei)	15,50 €
Prosecco, trocken 0,75l	19,50 €
Flasche Orangensaft 1l	6,00 €

### ♥ Kombinieren Sie Ihren Sektempfang mit:

Erdbeerlimes	0,5l	20,- €
Holunderblütensirup	0,2l	6,50 €

Häppchen mit Lachs, Schinken, Käse	pro Stück	1,80 €
Weißwürste mit Breze	paarweise	4,80 €
Riesenbreze belegt mit Schinken und Käse (ca. 30 Stücke)		38,00 €

## BRAUTENTFÜHREN

Weißwein:	Rivaner – Hochzeitswein -	0,75l	13,50 €
	Auggener Schäf – Baden -	0,75l	13,50 €
Roséwein:	Wachenheimer Mandelgarten		
	Portugieser Weißherbst -	0,75l	13,50 €
Rotweine:	Dornfelder – Hochzeitswein -	0,75l	13,50 €
Korkgeld für mitgebrachte Weine (nur zur Brautentführung) p. Flasche			8,00 €

Knabbergebäck wird kostenlos gestellt (nicht bei mitgebrachten Weinen)

Alternativ empfehlen wir noch:

Schmalz- u. Schnittlauchbrote	pro Teller	5,50 €
-------------------------------	------------	--------



## Getränkepreise unter Vorbehalt

### Alkoholfreies

Cola-Mix	0,3l	2,50 €	0,5 l	3,50 €
Coca-Cola	0,3l	2,50 €	0,5 l	3,50 €
Sinalco	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,50 €
Fruchtsäfte pur	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,60 €
Saftschorlen	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,50€
Teinacher Mineralwasser			0,7 l	4,10 €
Tafelwasser			0,5l	2,70 €

### BIERE

Kühbacher Helles			0,5 l	3,40 €
Kühbacher Radler			0,5 l	3,40 €
Kühbacher Hochzeitsbier-naturtrüb			0,5 l	3,40 €
Herrn Bräu Weizen			0,5 l	3,40 €
Herrn Bräu Leichtes Weizen 3,2 %			0,5 l	3,40 €
Herrn Bräu Dunkles Weizen			0,5 l	3,40 €
Herrn Bräu alkoholfreis Helles			0,5 l	3,40 €
Herrn Bräu Pils			0,3 l	3,40 €

### Für den kleinen Durst

Kühbacher kleines Radler			0,25 l	2,50 €
Kühbacher kleines Bier			0,25 l	2,50 €
Kühbacher kleines Hochzeitsbier			0,30 l	2,50 €

### Schnäpse

Ramazotti, Jägermeister, Williams, Asbach				
je 1l Flasche	55,-€	je 0,75 l Flasche	40,-€	

Mindestumsatz im Hochzeitsstadl 1500,00 €

### 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 Geburtstags- 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](mailto:info@landgasthof-vogelsang.de)

### **Unsere Räumlichkeiten und Raummieten**

Nebenzimmer	bis 16 Personen	25,00 €
Tagungsraum	bis 60 Personen	150,00 €
Kleiner Saal	bis 30 Personen	75,00 €
Rosensaal	bis 130 Personen	300,00 €
kl. Saal u. Rosensaal	bis 200 Personen	375,00 €
Hochzeitsstadl	bis 80 Personen	250,00 €
Biergarten	bis 120 Personen	300,00 €
Garten am Winterhaus inkl. Bierbänke für freie Trauungen		150,00 €
Reinigungsaufwand bei freien Trauungen(Streublumen)		50,00 €

**-Bei zusätzlicher Nutzung des Tagungsraumes für Buffet  
berechnen wir Raummierte 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 7:30 Uhr dekorieren.  
Bitte am nächsten Tag nach Ihrer Feier, bis 11oo die Dekorationen aus dem Saal räumen.
- Für Auftritte oder Vorführungen stellen wir Ihnen Beamer & Leinwand gegen eine  
Leihgebühr in Höhe von 30,--€ zur Verfügung.
- Geben Sie uns bitte 6 Tage schriftlich per E-Mail vor der Veranstaltung die genaue  
Personenzahl an. Diese Personenzahl wird berechnet.**
- Unsere Kinderregelung bei All-In Paketen:  
Kinder bis 6 Jahren sind kostenfrei; Kinder von 7 bis 12 Jahren halber Preis
- Ab 1.oo Uhr berechnen wir 150.-- € Nachtzuschlag pro Stunde  
Wegen arbeitszeitrechtlichen Gründen können Sie bei uns nur **bis max. 2.oo Uhr** feiern,  
d.h. der Raum muss um 2oo Uhr geräumt sein.
- 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. 7 Monate vorher

- Einladungen drucken und verschicken  
Geschenkwunschliste mit zufügen
- Brautkleid und Hochzeitsanzug aussuchen

## ca. 6 Monate vorher

- Übernachtungen buchen

## ca. 4 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 nochmals überprüfen
- Termin bei Kosmetikerin, Friseur festlegen

## 6 Tage vorher

- Tischplan und genaue Anzahl der Gäste (auch Übernachtungsgäste) schriftlich per E-Mail durchgeben

# **Trauen Sie sich!**

## **Heiraten in Weichering**

### **Standesamt Weichering**

Tel. 08454/94970

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**

Pastor Jürgen Weingart

Regensburger Str. 25a

85055 Ingolstadt

Tel: 01719867901 [www-fcg-ingolstadt.de](http://www-fcg-ingolstadt.de)

[juergen.weingart@gmx.net](mailto:juergen.weingart@gmx.net)

# Übernachtung

Unsere Gästezimmer sind gemütlich mit Dusche/WC, Fön, Fernseher und WLAN ausgestattet.

## Übernachtungspreise pro Nacht inkl. Frühstück

Einzelzimmer	63,00 €
Doppelzimmer	91,50 €
3-Bett-Zimmer	114,00 €
4-Bett-Zimmer	128,--€

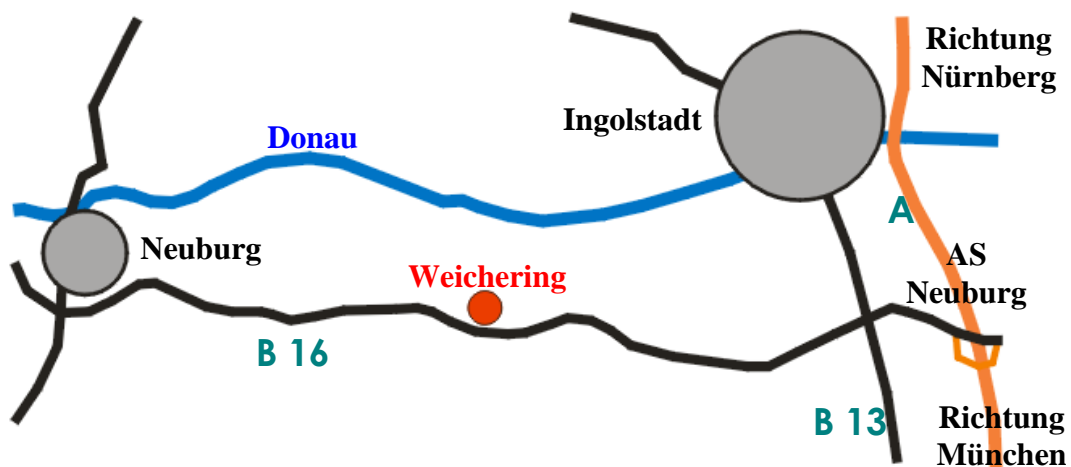
Diese Preise gelten nur wenn die Zimmer über uns gebucht werden, nicht über Booking.com.

**Bitte teilen Sie uns die konkreten Übernachtungen 6 Monate vor Ihrer Hochzeit mit.  
Die Zimmer bitte gesammelt über das Brautpaar buchen.**

## 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.  
Gastgeber zum Wohlfühlen.  
Für Sie wird jedes Fest zur Hoch-Zeit,  
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!"  
Wir ehren die Scholle und  
den Boden, der Ihnen Genuss verschafft  
und uns ernährt.

Die Wertschätzung miteinander erzeugt  
Lebensgefühl, Freude und Begeisterung.

***Ihre Gast-Wirte Christine und Florian Hammer  
und Landwirt Egon Hammer***

### **Das ist unser Leben:**

**L**ebenswert für Familie und Team

**E**rfolgreich Gäste begeistern

**B**odenständig und Traditionell

**E**inzigartig und Kreativ

**N**atur und Wurzeln erhalten

# 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.
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 schriftlich per E-Mail 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!**

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.

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 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.