



Bankette

Informationen

Wir planen mit Ihnen Ihre Veranstaltung, sei es eine Hochzeit, Firmenfeier oder ein Geburtstag von Anfang bis Ende, bis ins kleinste Detail. Wir bieten Ihnen sowohl die Location, den Service, als auch Essen und Getränke aus einer Hand.

Auf Grund des touristischen Charakters der Burgruine finden Großveranstaltungen (50 Gäste und mehr exklusiv im Restaurant) ausschließlich an Freitagen statt.



Was bieten wir an?

- Menüs von 20 bis 90 Personen
- Buffets von 50 bis 80 Personen

Getränkepauschalen oder Abrechnung nach Verbrauch?

Grundsätzlich bieten wir verschiedene Getränkepauschalen oder die Abrechnung nach Verbrauch an. Wir empfehlen die letztere Variante, wer aber absolute Kostensicherheit haben möchte, hat diese über unsere Pauschalen.

Tischdekoration

Gern können Sie auf unsere vorhandene Dekoration zurückgreifen. Unsere Fassdauben mit Reagenzgläsern und Streudeko kombiniert mit unseren schwarzen Kerzenleuchtern und den Schiefer Platztellern passen hervorragend zum Ambiente der Burg Landshut. 5,00 € p.P. (vgl. Bilder im Anhang)

Blumendekoration

Gern empfehlen wir Ihnen unseren Partner Blumen Bach für Ihren Blumenschmuck

Korkgeld

Gern können Sie Ihren eigenen Wein bis 1 Tag vor der Veranstaltung anliefern. Jede angebrochene Flasche wird mit €12,00 berechnet. Eine Kombination mit unseren Getränkepauschalen ist hierbei leider nicht möglich.

Raummiete

Die Raummiete für die Burg Landshut beträgt €1500,00. In der Raummiete sind das Restaurant und der Innenhof enthalten. Die Dachterrasse bleibt für den Durchgangsverkehr geöffnet.

Personalkosten

Die Kosten für Servicemitarbeiter bis 2:00Uhr sind im Speisenpreis inbegriffen. Ab 2:00Uhr fallen Kosten je angefangener Stunde für die Servicemitarbeiter und die Veranstaltungsleitung vor Ort an.

- Veranstaltungsleiter €29,50/angefangene Stunde (1VA Leiter je Veranstaltung)
- Servicemitarbeiter €24,50/angefangene Stunde (nach VA-Größe mind. 2 Mitarbeiter)

Probeessen

Gern können Sie sich von der Qualität unserer Küche a la carte überzeugen. Sollten Sie ein spezielles Produkt verkosten wollen, bitten wir um Terminvereinbarung bis mindestens eine Woche vor dem Verkostungstermin.

Mitnehmen von Speisen

Es steht Ihnen frei, Speisen nach Veranstaltungsende mitzunehmen. Hierbei verweisen wir auf den Haftungsausschluss, sobald die Speisen unser Objekt verlassen haben und bitten unsere Gäste, eigene Behälter für den Transport mitzubringen.

Information



Technik vor Ort

HK PA – Soundanlage mit 2 Tops und einem Bass	150,00 €
Funkmikrofon (2Stück verfügbar)	50,00 €
LED Bodenstrahler -Par 7x10Watt RGBW (10 verfügbar)	10,00 € pro Stk.
LED Bodenstrahler Außenbereich -Par 7x10Watt RGBW (4 verfügbar)	20,00 € pro Stk.
Faltpavillon 3x6m anthrazit (3 Stück verfügbar)	90,00 € pro Stk.

Produktfotos finden Sie Im Anhang

Beispielmenue

Kokos-Curry-Süppchen mit Zitronengras

Kalbsfilet an Kaffeejus

mit glasierten Minikarotten und Kartoffelgratin

Süßes Dreierlei im Gläschen

Tiramisu, Panna Cotta & Crème Brûlée

36,50 € p.P.

Beispielbuffet

Servierte Vorspeise mit 3 Komponenten

hausgebeizter Lachs auf süß-scharfem Couscous, gebratene Entenbrust auf Moretum (Ziegenfrischkäse nach römischem Rezept mit Minze, Honig und Pfeffer verfeinert), Wildschinken auf Rotkohl – Walnuß - Salat

Hauptgangbuffet

Getrüffelte Spaghetti aus dem Parmesanlaib – Live am Buffet -
Tresterfleisch – marinierter Schweinebraten in feiner Trester-Rahmsauce
Filet vom Wels auf mediterranem Grillgemüse

Wurzelgemüse vom Grill

Drillinge
Kräuterreis

Dessertbuffet in Gläschen

Schokoladen-Ingwer Panna Cotta,
Limetten-Waldbeer-Sülze mit Vanillesauce,
american Cheesecake mit Citruscrumble

59,90 € p-P-

Einezusammen

Menükomponenten für die Vorspeisenvariation

- Roastbeeftanche auf Moretum
 - Spieß von Mini-Mozzarella und Cherrytomaten
 - Hausgebeizter Lachs auf süß-scharfem Couscous
 - Antipastivariation (Balsamico-Champignons, Aubergine, Paprika)
 - Wildkräutersalat mit Couscous
 - Wildschinken auf Rotkohl-Walnuß-Salat
 - Tranche von der gefüllten Perlhuhnbrust mit Madeiragelée
- 7,90 €

Gern servieren wir die Vorspeisenvariation mit 5 statt 3 Komponenten für einen Aufpreis von €5,50 gegenüber der Basisvariante

Suppen

als eigenständiger Zwischengang, als Vorspeise oder im Gläschen als Teil der Variation

Kokos-Curry-Süppchen mit Zitronengras
Festtagssuppe mit Flädle, Gemüsejulienne und Markklößchen
Riesling-Kräuter-Süppchen

5,50 €

Saisonale Suppen (Spargel, Bärlauch, Pfifferlinge, Kürbis)

7,50 €

Wenn Sie die Suppe als Teil der Vorspeisenvariation wünschen, ist dies ohne Aufpreis möglich.

Hauptgerichte

Wir weisen darauf hin, dass maximal eine Live-Komponente je Buffet ausgewählt werden kann. Preis je Komponente & Person.

	Preise in €
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Kaffeejus – live -	20,50
Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Hollandaise, Barollojus -live-	18,50
Filet vom Wels auf mediterranem Gemüse	16,50
Tresterfleisch – marinierter Schweinebraten in Trester-Rahmsauce	12,50
Getrübte Spaghetti aus dem Parmesanlaib	12,50
Gefüllte Poulardenbrust mit Morchelrahmsauce	14,50
Wildragout mit Preiselbeeren	14,50
Amerikanischer Gasgrill als BBQ mit marinierten Rinderhüftsteaks, Spieß von Schweinefilet, Champignons und Bacon, Thunfisch	42,00
Gemüsebeilagen	
Wurzelgemüse vom Grill	3,00
Saisonales Gemüse (Spargel, Steinpilze, Pfifferlinge, Kürbis)	5,00
Glasiertes Minigemüse	4,00
Salatbuffet mit Blattsalaten, Croutons, zwei Dressings	4,50
Angemachte- und Rohkostsalate: Coleslaw, Karottensalat, Krautsalat, Rotkrautsalat, Gurkensalat, Paprika-Feta Salat, Kartoffelsalat, Nudelsalat	1,50 je Stk.

Sättigungsbeilagen

Drillinge (kleine Kartoffeln in der Schale)	1,00
Kräuterreis	1,00
Polentataler	2,00
Gebackene römische Nocken von Grieß und Parmesan	2,50
Kartoffelbaumkuchen	2,50
Kartoffelgratin	1,00



Desserts

Preise in €

Schokolden-Ingwer Panna Cotta	1,50
Limetten-Waldbeer-Sülze mit Vanilleschaum	1,50
American Cheesecake mit Limettencrumble	2,50
Tiramisu im Gläschen	2,50
Passionsfruchttarte	2,50
Mokkacreme mit marinierten Beeren	1,50
Panna Cotta mit Fruchtsauce	1,50
Crème Brûlée (klassisch, mit Weinbergspfirsich oder Tonkabohne)	2,50

Anhang