



häserhof

eventlocations &  
catering

**Ihr Moment!**  
**Ihre Location!**

# Herzlich Willkommen

Herzlich Willkommen und herzlichen Glückwunsch  
zu einer wunderbaren Entscheidung:  
**Sie wollen heiraten!**

Wir freuen uns sehr, dass Sie die Locations vom Häserhof  
in Ihre enge Wahl nehmen. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten  
inspirieren und gewinnen Sie einen Eindruck in unsere Vielfalt.

**Unser Versprechen an Sie:**  
**Wir lassen Ihren Moment einzigartig werden,**  
**denn wir wissen,**  
**was besondere Tage ausmachen!**



häserhof

eventlocations &  
catering

**Unser Anspruch**

# Unser Anspruch

Wir legen Wert auf **höchste Qualität, Exklusivität & Individualität** Ihrer Feier und einen **zuvorkommenden Service**.

## Höchste Qualität

Unser Fleisch stammt aus der hofeigenen Fleischmanufaktur und unser Anspruch ist es, hauptsächlich regionale, saisonale Produkte zu verwenden, die eine ausgezeichnete Qualität versprechen.

## Exklusivität

Die Location mit gesamter Gartenanlage steht Ihnen am Tag Ihrer Feier exklusiv zur Verfügung. Wir nehmen keine zusätzliche Saalmiete.

## Individualität

Nach einer Buchung gehen wir individuell auf Ihre Wünsche ein. Speisen bereiten wir für Sie gerne gluten- oder laktosefrei zu. Bitte beachten Sie, dass es sich bei den folgenden Vorschlägen um einen Auszug unserer Vielfalt handelt.

## Servicebetreuung

Um Ihnen und Ihren Gästen einen perfekten Service zu bieten, stellen wir Ihnen ein qualifiziertes Team mit einem persönlichen Ansprechpartner zusammen.



häserhof

eventlocations &  
catering

**Unser Angebot**

# Unsere Angebote 2023

Unsere Angebote setzen sich aus folgenden Komponenten zusammen:

1.	Getränkepauschale	Seite 08 – 10
2.	Buffet- / Menükombination mit	
	Fingerfood zum Empfang	Seite 11
	Vorspeise / Suppe	Seite 12 – 13
	Buffet	Seite 14 – 17
	Dessert	Seite 28
	Menü	Seite 19 – 20
	Mitternachtsimbiss	Seite 21

Auf Wunsch:

3.	Übernachtung zzgl. Frühstück	Seite 22 – 23
4.	Aufbau einer freien Trauung	Seite 24 – 25

Die Summe aller gewünschten Positionen ergibt Ihren Preis pro Person.  
Änderungswünsche nehmen wir uns natürlich gerne an!

## Immer im Preis enthalten:

- Location inkl. Gartennutzung
- Keine zeitliche Beschränkung Ihrer Feier
- Komplette Bestuhlung sowie Tische
- Tischwäsche
- Stoffservietten
- Stehtische mit Hussen
- Sämtliches benötigtes Geschirr und Besteck
- Bestuhlung des Außenbereichs (außer freie Trauung)
- Personaleinsatz (zeitlich unbegrenzt)
- Endreinigung
- Energieeinsatz

# Unsere Angebote 2023

## Hinweis

Abhängig von der Personenzahl Ihrer Feier fällt ein entsprechender **Mindestumsatz** an. Dieser muss über die Auswahl der **Speisen** und **Getränke** erreicht werden:

30 Personen	7.000 €
40 Personen	7.500 €
50 Personen	8.000 €
60 Personen	8.500 €
70 Personen	9.000 €
80 Personen	9.500 €
90 Personen	10.000 €
100 Personen	11.000 €
120 Personen	13.000 €

**In den Monaten von November bis März sowie an Wochentagen und Sonntagen gewähren wir 10% auf den pro Person Preis und den Mindestumsatz. Dieses gilt nicht für ein Catering außer Haus.**

**Bitte beachten Sie, dass wir für unter 80 Vollzahler (Erwachsene) einen Aufpreis von 5% auf den Buffet- & Getränkepreis nehmen. Bei unter 60 Vollzahlern berechnen wir 10%.**

## Kinderermäßigung

0 - 4 Jahre	100 %
5 - 12 Jahre	50 %

## Dienstleisterpauschale:

Für Fotografen, Band oder sonstige Dienstleister berechnen wir pauschal 50%.

# Getränkpaket Basis:

(ohne zeitliche Beschränkung)

## Empfang

- Sekt oder Häserhof-Prosecco vom Bio-Winzer
- Orangensaft

(steht den ganzen Tag über zur Verfügung)

## Alkoholfreie Getränke

- Auburg Quelle classic oder naturelle
- Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero
- Selbstgepresster Apfelsaft, diverse Säfte

## Biere

- Barre Pilsener vom Faß
- Barre Pils alkoholfrei
- Erdinger naturtrüb und alkoholfrei

## Wein

Rot- und Weißwein vom Winzer

## Kaffee & Tee

Sämtliche Kaffeespezialitäten

**Preis pro Person: 52,50 €**

# Getränkpaket Erweiterungen

## Erweiterung Empfang

(gilt ab Empfang bis zum Ende der Feier)

Wählen Sie eine Sorte:

- Rosato mit frischer Minze und Eis
- Aperol Spritz
- Hugo
- Balis Basil mit Secco
- Bellini
- Fragoline di bosco mit Secco
- Lillet Berry
- Erdbeerbowle mit/ohne Alkohol (saisonal)

**Preis pro Person: 4,20 €**

## Long Drink Pauschale

(gilt nach dem Essen bis zum Ende der Feier)

Wählen Sie drei Sorten:

- RUM                      Bacardi | Havana
- VODKA                    Gorbatschow | Absolut | Smirnoff
- GIN                        Gordon's | Bombay Sapphire
- WHISKY                  Jim Beam | Jack Daniel's

Inklusive gewünschter Filler/side drinks. z.B.: Cuba Libre, Gin Tonic, etc.

**Preis pro Person: ab 6,90 €**

# Getränkpaket Erweiterungen

## **Spirituosen & Digestif Pauschale**

(gilt nach dem Essen bis zum Ende der Feier)

Wählen Sie zwei Sorten:

- William's
- Ramazzotti
- Jägermeister
- Ouzo
- Mocca Mädels

**Preis pro Person: 5,20 €**

## **Cocktail Pauschale**

(gilt nach dem Essen bis zum Ende der Feier)

Nutzen Sie unsere Cocktail Maschine als Selbstbedienung

**Preis pro Person: 10,50 €**

Sie haben bestimmte Vorlieben bei der Getränkeauswahl?  
Sprechen Sie uns gerne an!

Bitte beachten Sie, dass unsere Pauschalpreise den ganzen Abend gelten. In einem Restaurant oder einer Bar kann ein einzelnes Getränk bereits schon so viel wie unsere Pauschale oder sogar mehr kosten.

# Fingerfood zum Empfang

Wählen Sie vier Sorten Ihrer Wahl:

## Vegetarisch

- Reisburger mit Gemüse Farce
- Avocadocreme auf Pumpernickel-Taler
- Kräuterfrischkäse auf Pumpernickel-Taler
- Blätterteigschnecken vegetarisch gefüllt  
(auf Wunsch auch mit Fleisch- oder Fischfüllung)
- Croustini mit Guacamole
- Spieße mit Mozzarella und Tomaten
- Gegrillte Zucchini mit Ziegenkäsefüllung
- Teriyaki-Spieße (Noodle Stix)

## Fisch

- Lachspralinen mit leichter Rauchnote
- Gefüllte Wraps mit Thunfisch  
(auf Wunsch auch mit Fleisch oder vegetarisch)
- Garnele im Speckmantel
- Blätterteignest mit Forellen-Meerrettich-Creme oder Lachsmousse

## Fleisch

- Melone ummantelt mit hauseigenem Schinken
- Kleine Hähnchenbrustspieße
- Roastbeefröllchen mit Avocadostreifen
- Datteln im Speckmantel

<b>2 Teile</b>	<b>pro Person 7,00 €</b>
<b>3 Teile</b>	<b>pro Person 9,50 €</b>
<b>4 Teile</b>	<b>pro Person 12,00 €</b>

# Vorspeisen

Wählen Sie vier Sorten Ihrer Wahl auf der Etagerere am Tisch gereicht oder auf dem Buffet:

## Vegetarisch

- Bruschetta mit Tomate
- Mediterranes Grillgemüse
- Duett von Cherrytomaten und Mozzarella in Pesto
- Gebackener Ziegenkäse auf Linsensalat
- Wraps gefüllt mit verschiedenen Salaten (auch mit Fisch und Fleisch erhältlich)
- Champignons mit Schafskäsefüllung
- Rote Bete Carpaccio mit Kürbiskernkrokant
- Crostini mit Tomaten-Oliven Relish

## Fleisch

- Rosa gebratenes Roastbeef aus eigener Reifung
- Melonenschiffchen mit Schinken
- Aus der Hofmanufaktur: Mix aus Mettwurst & Schinken auf Rucolasalat & Parmesanchips
- Carpaccio vom Weideochsen
- Geräucherte Entenbrust mit Radieschen Vinaigrette

## Fisch

- Forelle geräuchert im Buchenholzrauch mit scharfem Apfel-Dip
- Vitello Tonnato mit Kapern
- Gebratene Riesengarnele
- Lachs-Carpaccio mit Orange und Avocado

**Preis pro Person: Etagerere 17,50 € / am Buffet 11,50 €**

Bitte beachten Sie, dass es bei bestimmten Kombinationen zu einem Preisaufschlag kommen kann.

# Suppen

Serviert am Tisch in der Terrine oder als Duett von einer gebundenen und ungebundenen Suppe im Weckgläschen

- Hochzeitssuppe á la Häserhof: Fleisch vom Suppenhuhn, Blumenkohl, Eierstich, Nudeln und Gemüsestreifen
- Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und einer Sahnehaube
- Tomatensuppe mit Basilikum-Creme-Fresh Schaum
- Spargelcremesuppe (zur Saison)
- Waldpilzrahmsuppe mit frischen Champignonscheiben
- Weiße Tomatensuppe mit frischen Kräutern
- Klare Wildkraftbrühe mit Gemüsestreifen
- Champignonrahmsuppe mit gerösteten Mandeln
- Broccolicremesuppe mit Chilifäden
- Möhren-Ingwer-Chilli-Suppe

**In der Terrine : ab 8,00 € pro Person**

**Als Duett im Weckgläschen: ab 9,50 € pro Person**

# Buffet “klassik”

- Nudelsalat mediterrane Art
- Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat)
- Broccoli-Salat mit feinen Schinkenstreifen
- Bunte Salatwiese mit erlesenem Dressing

\*\*\*\*\*

- Marinierte Nackensteaks mit Häserhof-Marinade
- Pikante Hähnchenteile aus dem Smoker  
(vom ganzen Hähnchen)
- Putenoberkeule mariniert mit Paprika und Mais
- Pulled-Pork aus unserem original amerikanischen Smoker mit  
Barbecue Sauce

\*\*\*\*\*

- Rosmarin-Kartoffeln
- Westernpotatoes
- Rustikale, saisonale Gemüsepfanne
- Verschiedene Grillsaucen und selbstgemachte Dips
- Gemischter Brotkorb mit gesalzener Butter

**Preis pro Person: 42,00 €**

# Buffet “mediterran”

- Zitronen-Spaghettini-Salat mit Kirschtomaten
- Linsensalat mit Zucchini, Paprika und Brotchips
  - Saisonale Blattsalate nach griechischer Art mit Oliven & Schafskäse
  - Bunte Salatwiese mit erlesenem Dressing

\*\*\*\*\*

- Zanderfilet auf Sauerkraut-Kartoffel-Stampf
- Marinierter Nackenbraten aus dem Smoker
  - Gefüllte Poulardenbrust mit Tomate
  - Ochsenbäckchen

\*\*\*\*\*

- Gebratene Gnocchis
- Rosmarinkartoffeln
- Mediterrane vegetarische Paella
  - Gefüllte Champignonköpfe
- Verschiedene Grillsaucen und selbstgemachte Dips
  - Gemischter Brotkorb mit gesalzener Butter

**Preis pro Person: 47,50 €**

# Buffet “unvergesslich”

- Bulgursalat mediterrane Art
- Reismudelsalat mit Schafskäse und frischen Kräutern
- Ziegenkäse mit Granatapfeldressing auf Rucola-Salat
- verschiedene Rohkostsalate mit erlesenem Dressing

\*\*\*\*\*

- Tranchen vom Schweinefilet auf einem Bett von gerösteten Champignons
  - Saltimbocca von der Hähnchenbrust
    - Dry Aged Roastbeef
- Pulled-Wild Boar und weiteres ausgesuchtes Fleisch vom Wild aus dem Smoker

\*\*\*\*\*

- Gebratene Kräuterdrillinge
  - Kartoffel-Lauch-Gratin
    - Bunte Tortellini
- Möhren-Pastinaken-Gemüse
  - Speckbohnen
- Verschiedene Grillsaucen und selbstgemachte Dips
  - Gemischter Brotkorb mit gesalzener Butter

**Preis pro Person: 58,00 €**

# Buffet “Genuss ohne Grenzen”

- Avocado-Mango Salat
- Hausgemachte Antipasti (Paprika, Champignons, Zucchini)
  - Wildkräutersalat mit Balsamico
- Bunte Salatwiese mit erlesenem Dressing

\*\*\*\*\*

- Fruchtig mariniertes Lachs aus dem Smoker
- Live zubereitet im 800°C Steakhousegrill (nur im Festsaal möglich):
  - Dry Aged Beef (Tomahawk und Rumpsteaks)  
aus eigener 7-8 wöchiger Reifung
    - Pulled Turkey mit Chili Sauce
  - Jungschweinbraten im Craftbeer-Sud

\*\*\*\*\*

- Gratinierte Tomate
  - Blattspinat an Knoblauch-Rahm
- Lauwarme Streifen von der Roten Bete in Kräutersauce
  - Gebackene Kartoffeln aus dem Ofen
    - Frische Süßkartoffelstifte
- Verschiedene Grillsaucen und selbstgemachte Dips
  - Gemischter Brotkorb mit gesalzener Butter

**Preis pro Person: 72,50 €**

# Dessert

Desserts Ihrer Wahl serviert im Weckgläschen:

- Panna Cotta mit Mango-Minze-Kompott
- Mousse au Chocolat
- Süße Basilikumcreme
- Joghurt-Zitronen-Schaum auf Himbeermark
- Obstsalat mit Vanillesauce
- Latte Macchiato-Mousse
- Himbeercreme mit Schoko-Chili-Topping
- Orangencreme mit eigenen Filets
- Weisse Mousse au Chocolat
- Crème Brûlée
- Kokos-Mango-Mousse
- Schokoladen-Mousse Tiramisu
- Erdbeer-Tiramisu
- Mascarpone Crème mit Amarena-Kirschen
- Griechischer Joghurt mit Honig und karamellisierten Nüssen
- Grütze von Waldbeeren mit Tonkabohnen-Sauce

<b>1 Auswahl</b>	<b>pro Person ab 5,50 €</b>
<b>2 Auswahlen</b>	<b>pro Person ab 8,50 €</b>
<b>3 Auswahlen</b>	<b>pro Person ab 11,50 €</b>

# Hochzeitsmenü I

4-Gänge Menü am Tisch  
– serviert auf Platten

Wildkräutersalat an Basilikum-Honig Dressing mit Lachspralinen  
dazu Baguette und hausgemachte Kräuterbutter

\*\*\*\*\*

Weißer Tomatencremesuppe  
mit Butterbrotroutons

\*\*\*\*\*

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Barolosauce auf einem Bett von  
Rote Bete-Stiften mit gebratenem Speck & Käse-Schmand-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Hähnchen in der Mandelkruste auf Paprika-Reis-Sockel  
& fruchtiger Currysauce

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeermark  
& frische Basilikumcreme

**Preis pro Person: 65,50 €**

# Hochzeitsmenü II

5-Gänge Menü am Tisch  
– serviert auf Tellern

Selbstgemachte Antipasti dazu Bauernbaguette mit Olivenbutter

\*\*\*\*\*

Wildkraft-Consommé mit Gemüsestreifen  
trifft auf Möhren-Ingwer-Chili Suppe im Weckgläschen

\*\*\*\*\*

Streifen vom Zanderfilet auf dreierlei Pasta in Limetten-Butter-Soße

\*\*\*\*\*

Rinderroulade vom Weiderind auf Zwiebel-Lauch-Gemüse  
und Kartoffelstampf

\*\*\*\*\*

Mousse au Chocolat aus der Zartbitterschokolade,  
frische Früchte der Saison und Bourbon Vanille Eis garniert mit Sahne

**Preis pro Person: 74,00 €**

# Mitternachtsimbiss

## Imbisse Ihrer Wahl als Buffet

- Französische Käseauswahl mit Feigen-Senfsauce
- Chili con Carne
- Herzhafte Gulaschsuppe
- Currywurst mit Brot
- Kutscherpeitschen und Grissinis
- Pulled Pork Pizza
- Mett- und/oder Käsebrötchen
- Wurst- und Schinkenbrett aus eigener Herstellung
- Canapées mit Graved Lachs, Schinken und Käse
- Gyrospanne mit Sour Cream und Brot
- Champignonköpfe in Rahm mit Brot
- Pizzatecken
- Chicken Nuggets mit Pommes
- Pommes Frites mit Ketchup und Majo
- Stippgrütze aus eigener Herstellung mit sauren Gurken und Bauernbrot

<b>1 Auswahl</b>	<b>pro Person ab 5,90 €</b>
<b>2 Auswahlen</b>	<b>pro Person ab 11,00 €</b>
<b>3 Auswahlen</b>	<b>pro Person ab 14,50 €</b>

## Hochzeitstorte

Gerne beauftragen Sie den Konditor Ihrer Wahl mit der Lieferung Ihrer Hochzeitstorte in unsere Location. Wir lagern diese – nach Absprache mit Ihnen – kühl in einem unserer Kühlhäuser. Zum besprochenen Zeitpunkt wird sie dann den Gästen angeboten. Je nachdem, ob die Torte zum Dessert oder Mitternachtsimbiss oder ganz eigenständig serviert wird, behalten wir uns für den Service eine entsprechende Servicepauschale vor.