



# *Feiern im LandHof*



STIMMUNGSVOLL · KREATIV · VERWÖHNEND

WEIHNACHTS-, FIRMEN- & FAMILIENFEIERN IM LANDPARK LAUENBRÜCK



## *Auf zur LandPartie*

Sehr geehrte Gäste,  
vielen Dank, dass Sie den LandHof als Ort für Ihre  
Feier oder Event in die engere Wahl genommen haben.

Unser Team freut sich, Ihnen diesen Tag besonders  
erlebenswert zu gestalten. Das Ambiente des idyl-  
lischen LandHof und das Umfeld des LandParks  
tragen ein Übriges dazu bei.

Mit Produkten aus der Region, Fleisch aus eigenem  
Bestand oder aus benachbarten Freilandhaltungen  
bereitet Ihnen unsere Küche frische, natürliche und  
zeitgemäße Gerichte für Ihren Anlass, von rustikal  
bis raffiniert.

Auf den nächsten Seiten finden Sie unsere Vor-  
schläge, wie Sie Ihre Feier gestalten können, auch  
in Kombination mit Service-Angeboten des Land-  
Park zum Rahmenprogramm.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern bei Ihren  
Wünschen und individuellen Vorstellungen und  
arrangieren unvergessliche Stunden  
in einem besonderen Ambiente.

Ihre  
Katharine und  
Friedrich-Michael v. Schiller





## *LandPark-Besuch als Auftakt:*

*Zur Begrüßung*

Weihnachtlicher Begrüßungspunsch (auch alkoholfrei)

*4,50 € pro Person*

*Anschließend Wanderung durch den LandPark*

Für die Besichtigung des abendlich illuminierten LandParks erhalten Sie den gruppenermäßigten Eintrittspreis.

*7,00 € pro Person*

Fackellauf-Führung durch den Park (ca. 1 Std.)

*60,00 € pauschal zusätzlich zum Eintrittspreis*

*Alternativ:*

Boßeltour durch den LandPark

Wir stellen das Equipment:

Bollerwagen, Kugeln, Glühwein (auch alkoholfrei), Rum, Schnäpschen, Bier, Wasser, Cola, Brezeln

*18,50 € pro Person zuzügl. Eintrittspreis*

Bei mitgebrachten Speisen und Getränken zur Boßeltour berechnen wir

*Eintritt 7,00 € pro Person*

*Bollerwagen 5,00 € pro Stück*

*Müll- & Leergutentsorgung 5,00 € pro Person*



★ FÜR KULTURGOURMETS

---

## *Literarisches Weihnachtsmenue*

*ab 25 Personen - auf Wunsch organisieren wir Ihnen Autoren oder Vorleser*

Maronensuppe

Sellerie-Apfel-Salat

Filets vom Rind und Schwein, Rahmsauce  
frische Bio-Pilze,  
Brokkoli, Karotten und Kroketten,

Bratapfel mit Vanillesauce

*31,50 € pro Person  
zzgl. Autorenslesung und Getränke*

(Änderungen vorbehalten)



# *Wintermahl*

*ab 25 Personen*

Zweifarbiges Möhrensuppe

Carpaccio vom Wildschinken mit Kürbis und Kohlrabi

Braten vom Wild aus eigenem Bestand  
mit frisch sautierten Pilzen auf Wildrahmsauce,  
Apfelrotkohl,  
Kürbis-Kartoffel-Stampf

Lebkucheneis mit heißer Zimtpflaume

*31,50 € pro Person*  
*zzgl. Getränke*

(Änderungen vorbehalten)





# Wintergrill

*ab 25 Personen*

GEGRILLTES VOM INDOOR-LAVA-GRILL

Frischsalate der Saison mit Dressings zur Wahl  
Dips und Grillsaucen  
Sorten Brot und Brötchen, Butter, Kräuterbutter

VOM GRILL:

Wildspareribs & Koteletts, Wildwürstchen, Wildbret,  
Schweinenackensteaks mit verschiedenen Würzungen,  
Lachsfilet mit Wildkräutern in der Folie auf dem Grill gegart

DAZU:

Frisches Landhof-Pfannengemüse  
Röstkartoffeln mit frischem Rosmarin  
Butterreis und Kartoffelecken

Wintertraum Dessertvariationen

*39,50 € pro Person*  
*zzgl. Getränke*

(Änderungen vorbehalten)

LANDHOF IM LANDPARK LAUENBRÜCK • WILDPARK 1 • 27389 LAUENBRÜCK • WWW.LANDPARK.DE • TEL.: 04267 - 954760 • MAIL: LANDHOF@LANDPARK.DE



## *Herbst- und Winterbuffet*

*ab 25 Personen*

Wildpastete mit Holunder-Apfel-Gelee

Geräucherte Forellenfilets auf herbstlichem Blattsalat  
Gebratene Entenbrust mit Orangen-Beeren Vinaigrette an Chicoree-Apfelsalat  
Auswahl an kräftigem Landbrot, Butter- & Kräuterbutter

*Aus dem Rechaud:*

Krustenbraten vom Schwein auf Rahmwirsing, Gulasch vom Wildschwein, Wildrouladen  
Frische herbstliche Pilze in Kräutersahne mit Kartoffeln aus der Region  
Gemüsebratlinge und Landhof-Gemüsepfanne (auch für Vegetarier)

Apfelstrudel mit Zimt-Vanille Sauce

*39,50 € pro Person  
zzgl. Getränke*

(Änderungen vorbehalten)



## *Mediterranes Buffet*

*ab 25 Personen*

Tomatensuppe mit Lauchstreifen  
Ruccola-Kirschtomatensalat mit Mozzarella  
Kugeln und Basilikum-Vinaigrette  
Ciabatta Brot

*Heiß aus dem Rechaud:*

Puten-Rosmarinbraten in Rahmsauce  
Saltima Bocca vom Hähnchenfilet  
Calamaris Friti mit Aioli  
Vegetarische Tortellini mit Spinat  
Italienisches Gemüse  
Bunte Nudeln

Pana Cotta mit roter Fruchtsoße

*38,50 € pro Person*  
*zzgl. Getränke*

(Änderungen vorbehalten)

## *Grünkohl & Schnitzelbuffet*

*ab 25 Personen*

Hochzeitssuppe

*Buffet:*

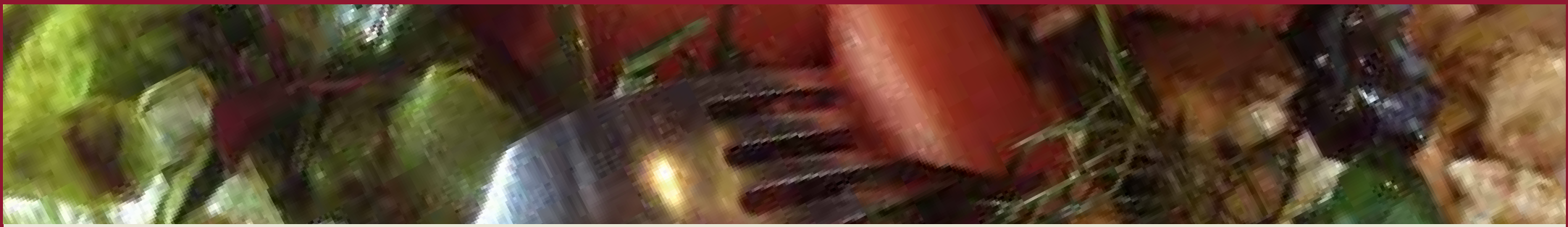
Grünkohl mit Kassler, Mettenden, Pinkel dazu  
Schweine- und Hähnchenknusperschnitzel  
mit Rahmsauce  
Bratkartoffeln, Heidekartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

*24,50 € pro Person*  
*zuzügl. Getränke*

(Änderungen vorbehalten)





## *Entenbrust*

*ab 10 Personen*

Pilzflan mit Thymian-Schmand-Dip  
und sautierten Pilzen

Entenbrust kross gebraten  
mit Knödeln, Rotkohl und Rahmsauce

Tartuffo auf heißer Waldbeerensauce

*28,50 € pro Person  
zuzügl. Getränke*

(Änderungen vorbehalten)

## *Fisch-Menue*

*ab 10 Personen*

Avocado-Krabbenhäppchen,

Lachs-, Scholle- & Zanderfilet an Wildkräutern mit Speckchip,  
historisches Gemüse, Petersilienkartoffeln  
Riesling-Dillsauce

Limettenmousse

*29,50 € pro Person  
zuzügl. Getränke*

(Änderungen vorbehalten)



## *Fleischfondue*

*ab 10 - 20 Personen*

Fondue in Gemüsebrühe vom eigenem Rind und Wild, von Schwein und Hähnchen mit diversen Gemüsebeilagen

*Suppe danach*

Die Gemüsebrühe gewinnt während des Fondue einen herzhaften Geschmack und kann abschließend verzehrt werden.

Die Suppe wird in Mocca-Tassen serviert.

*Dessert:*

Warmer Apfelstrudel mit Vanillezimmeis

*25,50 € pro Person  
zzgl. Getränke*

*(Änderungen vorbehalten)*

## *Eventcooking*

*für bis zu 12 Erwachsene*

Unter fachmännischer Anleitung eines Kochs aus dem LandHof-Team bereiten Sie in geselliger Runde ein 3-Gänge-Menue mit Fleisch und vegetarischen Anteilen unter professioneller Anleitung zu.

Gerne können wir Ihr Wunschmenue, evtl. mit anschließender Weinprobe u.ä. individuell zusammenstellen.

Die Vorbereitungs- und Kochschulungszeit beträgt etwa 2-3 Stunden zuzüglich des gemeinsamen Essens.

*ca. 75,00 € pro Person nach Absprache  
zzgl. Getränke*

*(Änderungen vorbehalten)*



## *LandHof-Brunch-Buffet*

Müsli, Joghurt, Quark  
frisches Obst, Orangensaft  
Süße Auswahl von Honig und Konfitüren  
diverse Sorten Hart- und Weichkäse und Wurst-Aufschnitt  
Fischplatte mit Räucherfisch  
Brot und gemischte Brötchen mit Butter und Kräuterbutter

*Heiß aus dem Rechaud:*

Rühreier mit frischen Kräutern  
Nürnberger Rostbratwürste  
Frikadellen und Leberkäse  
Schweinenacken nach Landmann Art dazu Bratkartoffeln

*Fragen Sie nach Ihren individuellen Wünschen!*

*29,90 € pro Person  
zzgl. Getränke außer Kaffee, Milch*

*(Änderungen vorbehalten)*

# Sonstiges

*Getränkepreise:*  
nach Verbrauch auf Anfrage

*Tischdeko:*

Bei unseren Tischen handelt es sich um Holztische, die mit Kerzen und Accessoires weihnachtlich eingedeckt, eine rustikal-elegante Tischatmosphäre vermitteln. Für die zusätzliche Dekoration der Tische mit frischen Blumen, berechnen wir 15,00 €/Vase. Wünschen Sie zusätzlich Tischdecken berechnen wir zzgl. 5,00 €/Tisch

*Menükarten:*

Für das Erstellen von individualisierten Menükarten z.B. mit Ihrem Firmenlogo berechnen wir pro Stück 5,00 € (ggfls. bitte in digitalisierter Form zusenden) und versehen jeden Tisch mit jeweils einer Karte.

*Raummiete:*

Bei Gruppen von mehr als 30 Personen berechnen wir für Empfangs- und Speiseräume eine Bereitstellungs- und Reinigungspauschale von 175,00 € pro Raum. Für die Nutzung des Speiseraums bis 1.00 Uhr berechnen wir keine Raummiete. Für die Nutzung von 1.00 Uhr bis 2.00 Uhr berechnen wir Raummiete pauschal 75,00 € zusätzlich zur o. g. Grundpauschale. Für die Nutzung von 2.00 Uhr bis 3.00 Uhr berechnen wir zusätzlich pauschal 100,00 €.

Wegen der Aufräumarbeiten für das Tagesgeschäft des Folgetages stehen die Räume ab 3.00 Uhr nur nach vorheriger Absprache gegen Aufpreis zur Verfügung. Verstehen Sie diese Gebühren bitte als Kostenbeteiligung an unseren Energie- und erhöhten Personalkosten. Musikuntermalungen müssten gesondert abgefragt werden bzw. in eigener Regie gestellt werden.

*Feuerkörbe im Innenhof:*

Für das Aufstellen von Feuerkörben mit Brennholz und Fackelspalier zur Begrüßung berechnen wir 50,00 €/pauschal pro Korb

*Bezahlung:*

Geschlossene Bezahlung per Überweisung nach Rechnungsstellung.



# LANDGENUSS

