



Ever schönster Tag
im



... feiern mit Tradition

Unsere Möglichkeiten – unsere Angebote – unsere Ideen

... Inhaltsverzeichnis

Seite

2 - 3	Familienbetrieb mit Tradition
4	Möglicher Ablauf einer Hochzeitsfeier
6 - 7	Menüvorschläge
8 - 9	Buffetvorschläge
10 – 11	Preisangebote
12 – 13	Regularien



Familienbetrieb mit Tradition...

1950 erfüllte sich das Ehepaar Gertraud und Franz Xaver Hodapp einen lang gehegten Traum – die Eröffnung ihres eigenen kleinen Cafés!

Schon 1956 wurde das Wald Café Linden vergrößert und die ersten drei Fremdenzimmer wurden ausgebaut.

1962 wurde wieder angebaut – das „Café“ der heutige Frühstückssaal – dieses Mal mit Unterstützung ihrer Tochter Ingeborg und deren Mann Josef Wiesinger. Zwei Jahre später folgte dann der ganze Stolz des Hauses: 12 Fremdenbetten mit Kalt- und Warmwasser!

1966 wurde das Café Linden an Ingeborg und Josef Wiesinger überschrieben.

Am Aschermittwoch 1970 fand auch schon der erste Spatenstich für den Bau des großen Festsaals statt.

Nun gab es regelmäßig auch einen Tanz im Café Linden.

Wieder zwei Jahre später folgte dann die Fertigstellung der neuen Fremdenzimmer über dem Saal. So hatten Sie jetzt insgesamt 14 Doppelzimmer und 8 Einzelzimmer mit zwei Toiletten auf dem Gang vorzuweisen.

1989 übernahm Ihr Sohn Franz Josef Wiesinger das Geschäft und eröffnete nach großem Umbau zusammen mit seiner Frau Elke im November 1991 das Hotel Landgasthof Linden. Von Beginn an war der Landgasthof nun einer der begehrtesten Locations für Familien- oder Firmenfeiern. So wurde 1996 wieder aufgestockt und weitere Hotelzimmer kamen hinzu. Insgesamt waren es nun 29 Doppel- und 11 Einzelzimmer.

Seit 2020 ist nun auch ihre Tochter Lena mit in den Familienbetrieb eingestiegen und die ersten Pläne für den anstehenden Umbau wurden geschmiedet.

Ende Februar 2023 ging es endlich nach langer Planungsphase und einer Pandemie mit den Bauarbeiten los!

Nun – wo alles fertig ist – freuen wir uns riesig darauf, unser Können umsetzen zu dürfen, an alte Erfolge anzuknüpfen und einen über vier Generationen geführten Familienbetrieb mit Stolz weiterzuführen.



Haus v. Familie Hodapp 1946



Gastfreundschaft –
v.l.: J. Wiesinger, F.X. Hodapp, I. Wiesinger, Gast



Café Linden in den 70ern

... in 4. Generation

Die Gastronomie wurde mir ja sozusagen in die Wiege gelegt – schon von klein auf habe ich mit Begeisterung im elterlichen Betrieb mitgeholfen. Nach meinem Hochschulabschluss habe ich 2014 eine Ausbildung zur Köchin im Landgasthof zur Post in Mengkofen begonnen. Dort entdeckte ich auch meine Leidenschaft für Hochzeiten, weshalb ich im Anschluss noch den Beruf der Hotelfachfrau erlernt habe. Beide Ausbildungsberufe konnte ich mit Auszeichnung abschließen.



Schon während der Ausbildung durfte ich die Organisation der im Durchschnitt 25 Hochzeiten pro Saison übernehmen und habe mich am Tag der Feier um einen reibungslosen Ablauf gekümmert – damit die Brautpaare sich voll und ganz auf ihre Gäste konzentrieren und ihren großen Tag genießen konnten. Und wenn am Ende des Tages alle – und vor allem das Brautpaar – glücklich sind, ist das doch die beste Belohnung, die es gibt!

So entwickelte sich auch ziemlich schnell der Traum, einmal selbstständig zu sein und mein Augenmerk auf meine Leidenschaft, die Veranstaltungen, insbesondere Hochzeiten zu legen. Deshalb bin ich natürlich ausgesprochen stolz nun unseren Familienbetrieb weiterführen zu dürfen und hier auch all meine Visionen verwirklichen zu können.

Mein Team und ich unterstützen euch in der Planung der Feier und stehen beratend mit langjähriger Erfahrung in der Gastro- & Hochzeitsbranche zur Seite!

Wir freuen uns darauf, euren Tag perfekt zu machen!

Eure Lena Wiesinger

Möglicher Ablauf



11:00 Uhr
„Come together“



14:00 Uhr
Sekttempfang &
Geschenkübergabe

16:30 Uhr
Eröffnungstanz

13:00 Uhr
Freie Trauung auf der
Panorama- Terrasse

15:00 Uhr
Kaffee & Kuchen mit
Brotzeitbuffet



einer Hochzeitsfeier



19:30 Uhr
Brautverziehen

22:00 Uhr
Eröffnung Cocktailbar

24:00 Uhr
Abschlusstanz

18:00 Uhr
Beginn Abendessen

21:30 Uhr
Dessert

23:30 Uhr
Mitternachtssnack



Liebe geht...

Verwöhnt eure Gäste mit feinen Köstlichkeiten aus der Küche. Hier seht ihr einen Teil unserer Getränke- und Speisenauswahl. Lasst euch inspirieren und stellt euch euer ganz eigenes individuelles Konzept zusammen.

Come Together

Stärkt eure Gäste vor der Trauung
z.B. mit einem gemeinsamen Weißwurst Frühstück

Empfang

Kanapees – kleine, liebevoll angerichtete Häppchen
Fingerfood – kleine Snacks auf Stehtischen

Sekt – klassisch pur oder mit Verschiedenem verfeinert
Aperitifs – Lillet Wild Berry, Hugo, Aperol Sprizz & Co.!
Bier Partyfass – das Highlight für die Männerwelt oder
Kleine Flaschenbiere – mit oder ohne Alkohol



Kaffee & Kuchen

Hier ist die Auswahl schlichtweg zu groß – wir erstellen euch gerne ein individuelles Angebot. Für mitgebrachte Kuchen berechnen wir das übliche Tellergeld.

Kleines Brotzeitbuffet – deftig, bayerisch, traditionell – Wurst- und Käseplatten, Wurstsalat, Essiggemüse, knackiges Gemüse, verschiedene Aufstriche, Brot, Brezen und verschiedene Semmeln



... durch den Magen !

Vorspeisen & Suppen

Knackige Salate der Saison mit Sprossen & Kernen
Verschiedenes Antipasti- Gemüse mit Rucola & Parmesan
Kombinieren und verfeinern Sie die Vorspeisen mit:
... Riesengarnelen
... Südtiroler Schinken

Niederbayerische Hochzeitssuppe mit allerlei Einlage
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl & Croutons
Tomatencremesuppe mit Sahne & Kräutercroutons
Bärlauchcremesuppe mit Riesengarnele (*alternativ auch andere Kräuter möglich*)



Fleischgerichte

Zarter Kalbsbraten mit Spätzle und Rahmsoße
Rinderschmorbraten mit Kartoffelknödel & Blaukraut
Schweinefilet mit Spätzle & Champignonrahmsoße
Hähnchenbrust mit Gnocchi, Lauch & Kirschtomaten
Barbarie Entenbrust mit Kartoffelknödel & Blaukraut
Rinderlende mit Speck-Bohnen & Grillkartoffeln o. Ofenkartoffel & Sourcreme



Fischgerichte

Lachs in Folie gedünstet mit Gemüse, Petersilienkartoffeln & Zitronensoße
Seesaiblingsfilet mit mediterranem Gemüse & Gnocchi

Vegane & Vegetarische Gerichte

Gemüselasagne mit Rucola & Safranschaum
Cannelloni verschieden gefüllt mit Rucola & Parmesan
Spinatknödel mit brauner Butter & Parmesan



Nachspeisen

Schokoladenmouse auf Waldfruchtragout und Eis
Crème Brûlée mit Himbeersorbet
Gefüllte Knödel (Nougat, Marille od. Zwetschge) mit Fruchtragout & Eis
Dessertvariation

Mitternachtssnack

Feurige Gulaschsuppe mit Semmel
Currywurst mit Pommes
Leberkäse in der Semmel
Kleines Käsebuffet mit Baguette & Brot



für Buffetliebhaber...

Bayerisches Buffet

Geräucherter Schinken
Wurst- & Käseplatte
Wurstsalat
Pfefferbeißer
Obazda & Griebenschmalz
Knackige Blattsalate mit
verschiedenen Dressings
Krautsalat mit Kümmel
Karottensalat mit Äpfel
Gurkensalat mit Dill
Kartoffelsalat
Niederbayerische Hochzeitsuppe

Schweinekrustenbraten
Rinderschmorbraten
Entenbrust / ganze Ente
Zanderfilet
Gemüsestrudel
Kartoffel- und Semmelknödel
Hausgemachte Spätzle
Petersilienkartoffeln
Sauerkraut/ Bayerisch Kraut
Apfel- Blaukraut
Allerlei knackiges Gemüse
Dunkelbiersoße
Zitronen-Rieslingsoße

Bayerisch Creme
Schokoladenmousse
Frischer Obstspiegel
Kaiserschmarrn mit Rosinen & Mandeln
Apfelstrudel m. Vanillesoße



Mediterranes Buffet

Italienischer Landschinken
Tomate-Mozzarella
Mediterraner Nudelsalat
Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dilldressing
Verschiedenes Antipasti-Gemüse mit Oliven
Thunfischsalat
Vitello Tonnato mit Kapern
3erlei Hummus
Knackige Blattsalate mit verschiedenen
Dressings

Basilikumcremesuppe

Picatta Milanese mit italienischem
Landschinken & Salbei
Zartes Lachsfilet
Schweinemadaillions in Oliven-
Tomatensoße
Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
Gefüllte Cannelloni
Mediterranes Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Gnocchi
Tagliatelle
Limetten-Weißweinssoße

Panna Cotta
Tiramisu
Mousse au Chocolat
Crème Brûlée
Exotischer Fruchtspiegel



... und Grillfreunde!

BBQ Grillbuffet

Cole Slaw Salat
Feuriger Paprikasalat
Knackige Blattsalate mit verschiedenen
Dressings
Kartoffel- Gurkensalat
bunter Nudelsalat
Eiersalat mit Schnittlauch
Gegrillte Lachs-Wraps
Tomate-Mozzarella
Tsatsiki



Grillfleisch vom Rind, Schwein & Pute
Fleisch-Gemüsespieße
Grillwürstel
Fisch & Garnelen vom Grill
Camembert im Speckmantel
Ofenkartoffeln & Sourcreme
gegrillter Mais
gefüllte Champignons
Grillkartoffeln
Grillgemüse
Große Auswahl an Saucen



Gemischter Obstsalat
Schokoladenmousse
Topfenstrudel m. Vanillesoße

Kunterbunter Mix:

Sie können sich nicht so recht entscheiden, welche Menüform für Sie und Ihre Gäste am Besten passt? Kein Problem!

Bei uns gibt es nicht nur schwarz & weiß!

Ob ein Mix aus allen 3 Buffetvorschlägen oder komplett gemischt...

... Vorspeisenbuffet – Hauptgang serviert – Dessertbuffet...

... Vorspeise serviert – Hauptgangbuffet – Dessert serviert...

... Vorspeise serviert – Hauptgang serviert – Dessertbuffet...

... wir stellen Ihnen das Abendessen genau nach Ihren Wünschen zusammen.

Unsere Pauschal-Angebote

Unsere Pauschal-Pakete bieten euch eine genaue Kalkulationsgrundlage. Auch hier könnt ihr frei wählen, was inkludiert sein soll und was nicht – wir stellen gerne auch individuelle Pakete zusammen!

Paket Basic Silber 99,50 €

Beginn 14:00/15:00 Uhr

Sektempfang (Sekt, Orangensaft, Holunder, Cassissee)

Kaffee & Kuchen (Kuchen via Brautpaar), Tee & Kaffeespezialitäten

Wasser still & spritzig am Tisch

2 verschiedene Weine, Biere, Softgetränke

3 Gang Abendessen (Menü, Buffet oder kombiniert)

Stuhl-Hussen mit Schleife

Feiern bis 24:00 Uhr



Paket Basic Gold 114,50 €

... wie Basic Silber:

- + Partyfass Helles zum Sektempfang
- + kleines Brotzeitbuffet zu Kaffee & Kuchen
- + insg. 3 verschiedene Weine
- + 1 Runde Schnaps nach dem Hauptgang

Paket Deluxe 135,50 €

...wie Basic Gold:

- + erfrischende Aperitifs zum Sektempfang
- + kleine Cocktail Bar zur Selbstbedienung ab ca. 22:00 Uhr
- + Mitternachtssnack
- + Feiern bis 02:00 Uhr

Kinder bis 4 Jahre:	Ohne Berechnung
Kinder bis 13 Jahre:	50% des Paketpreises

Die angegebenen Preise sind gültig für die Saison 2026/2027

Folgende Extras können Sie jedem Paket hinzufügen:

Brautverziehen mit Wein, Wasser & Knabbereien
auf der Panorama-Terrasse o. Tiefgarage
Kanapees & Fingerfood zum Sektempfang
„Come Together“ Weißwurstessen
Bierbank-Hussen im Außenbereich
Feuerschale am Abend inkl. Brennholz

pro Person: 29,00 €
pro Stück: 3,50 €
pro Person: 19,50 €
pro Paar: 25,00 €
Pauschal: 190,00 €

Ihr können euch nicht entscheiden welche Gerichte
es werden sollen? Gerne bieten wir hier zur Hilfe
ein Probeessen inklusive der von euch gewählten
Gerichte, Weinverkostung und sonstige Getränke an.

pro Person: 25,00 €



Übernachtung

Euch und euren Gästen stehen 28 Doppelzimmer in
unserem Hotel zur Verfügung. Wir können vorab
natürlich ein bestimmtes Kontingent für eure Gäste
bereithalten.



Übernachtungspreise inkl. Frühstück für Ihre Gäste

Doppelzimmer: 130,00 €

Einzelzimmer: 75,00€

Lasst eure Hochzeitsfeier am nächsten Tag mit einem gemütlichen Frühstück
und all euren Gästen ausklingen.

Hierfür erstellen wir euch ein individuelles Angebot für Gäste, welche nicht
im Hotel übernachten. Auch die angebotenen Speisen am Frühstücksbuffet
können wir ganz nach euren Wünschen gestalten.

Gut zu wissen

Dekoration

Unser Festsaal wird nach euren Wünschen bestuhlt und die Tische mit weißer Tischdecke, Stoffservietten, Besteck und Gläser von uns eingedeckt. Menükarten stellen wir euch gerne im Landgasthof-Design kostenfrei zur Verfügung.

Sollen Spitzkerzen, Stumpenkerzen oder Teelichter von uns gestellt werden, können wir dies gerne in den Paketpreis einberechnen.

Wollt ihr die Kerzen selbst mitbringen, achtet bitte darauf genug Reserve zum Auswechseln mitzunehmen – dies erledigt unser Servicepersonal gerne für euch.



Musik

Organisation und Kosten sind vom Veranstalter (Brautpaar) zu tragen, ebenso eventuell anfallende GEMA-Gebühren und Künstlersozialabgaben.

Miete

Für unsere Räumlichkeiten fallen keinerlei Miet- oder Heizkosten an.

Solltet ihr auch unsere Panorama-Terrasse oder den Hof für eure Feier nutzen wollen, stellen wir je nach Personenzahl die entsprechende Bestuhlung kostenfrei zur Verfügung.

Hussen für Bierbänke können gerne für je 25,00 € das Paar gemietet werden.



Terminbuchung

Buchung eines Termins

Je früher ihr einen Termin vereinbart, desto größer ist die Auswahl an freien Terminen. Ihr seid euch noch nicht ganz sicher ob und welchen Termin ihr buchen möchtet? Wir können euch gerne 2 Termine für 2 Wochen freihalten. Sollte der Termin nach verbindlicher und vertraglich festgehaltener Zusage abgesagt werden, fällt eine Ausfallgebühr in Höhe von € 1.900 an.

Diese wird selbstverständlich bei erneuter Terminbuchung zu einem späteren Zeitpunkt in unserem Hause bei der Endrechnung gutgeschrieben.

Zahlungsvereinbarungen

Eine Anzahlung ist generell nicht zu leisten.

Die genannten Preise gelten für Veranstaltungen ab 60 Personen. Die definitive Personenzahl muss 5 Tage vor der Feierlichkeit angegeben werden und stellt die Mindestberechnungsgrundlage dar. Die Rechnung ist innerhalb einer Woche zu zahlen.

Im Verlauf einer Saison kann es bei Konditionen von bestimmten Produkten zu Änderungen kommen. Deshalb können die hier genannten Preise in Einzelfällen variieren.

Sonstiges

Bitte beachtet, dass in all unseren Räumlichkeiten und Hotelzimmern ein absolutes Rauchverbot gilt. Auch das Abbrennen von Tischfeuerwerken ist nicht gestattet.

Feuerwerke im Freien sind entsprechend den gesetzlichen Vorgaben vom Brautpaar zu beantragen.

Für Gebrauch und Versand von Equipment (z.B. Hussen, Deko, Fotobox), welches durch das Brautpaar geordert wurde, übernehmen wir keine Haftung.

Für Bildmaterial von der Feier, welches auf unserer Homepage, in den sozialen Medien und als Werbematerial verwendet wird, erteilt das Brautpaar für alle Gäste die Veröffentlichungsfreigabe.

Wir freuen uns auf euch!

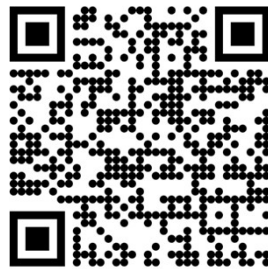
Liebes Brautpaar!

Wir hoffen euch mit dieser Broschüre ein wenig inspiriert zu haben und vor allem, euch schon bald von unseren Möglichkeiten und unserem Landgasthof überzeugen zu können.

Es würde uns sehr freuen, euch kennenzulernen und bei eurer ganz individuellen Traumhochzeit begleiten zu dürfen.

Kontaktiert uns gerne telefonisch, per Mail oder über Social Media!

Euer Team vom Landgasthof Linden



Impressionen...



Unsere Partner





Familie Wiesinger
Linden 8
84095 Furth

www.landgasthof-linden.de
info@landgasthof-linden.de

08704 92120