



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!

JUST MARRIED



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 2022

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
	Mitternachtssnack	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 2022

Hinweise

Die angegebenen Preise gelten in der Zeit zwischen **April und Oktober** für **Samstage**. Zudem fällt abhängig von der Personenanzahl ein entsprechender Mindestumsatz an:

40 Personen	7.000 €
50 Personen	7.500 €
60 Personen	8.000 €
70 Personen	8.500 €
80 Personen	9.000 €
90 Personen	9.500 €
100 Personen	10.000 €
120 Personen	12.000 €

In den Monaten von November bis März sowie an Wochentagen und Sonntagen gewähren wir 10 % auf den pro Person Preis und den Mindestumsatz.

Kinderermäßigung

0 – 4 Jahre	100 %
5 – 12 Jahre	50 %

Dienstleisterpauschale:

Fotografen, Band oder für sonstige Dienstleister berechnen wir pauschal 50 % sofern diese beim Essen teilnehmen.

Getränkepaket 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: 49,50 €

Getränkpaket Erweiterungen

Erweiterung Empfang

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

Preis pro Person: 3,90 €

Long Drink Pauschale

Wählen Sie drei Sorten:

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

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

Preis pro Person: ab 6,50 €

Getränkpaket Erweiterungen

Spirituosen & Digestif Pauschale

Wählen Sie zwei Sorten:

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

Preis pro Person: 4,90 €

Cocktail Pauschale

Nutzen Sie unsere Cocktail Maschine als Selbstbedienung

Preis pro Person: 9,90 €

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

Fingerfood zum Empfang

Wählen Sie vier Sorten Ihrer Wahl:

Vegetarisch

- Reisburger
- Avocadocreme auf Pumpermickel-Taler
- Kräuterfrischkäse auf Pumpermickel-Taler
- Blätterteigschnecken vegetarisch gefüllt
(auf Wunsch auch mit Fleisch- oder Fischfüllung)
- Croustini mit Guacamole
- Spieße mit Büffelmozzarella und Tomaten
- Gegrillte Zucchini mit Ziegenkäsefüllung
- Teriyaki-Spieße

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
- Verschiedene Canapées
- Roastbeefröllchen mit Avocadostreifen
- Datteln im Speckmantel

2 Teile pro Person	6,50 €
3 Teile pro Person	9,00 €
4 Teile Pro Person	11,50 €

Vorspeisen

Wählen Sie vier Sorten Ihrer Wahl auf der Etagere 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 Beete Carpaccio mit Kürbiskernkrokant
- Crostini mit Tomaten-Oliven Relish

Fleisch

- Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus Beef
- 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: Etagere 16,50 € / am Buffet 10,50 €

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

Preis pro Person: ab 7,50 €

Buffet “klassik”

Salate

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

Hauptgänge

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

Beilagen

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

Preis pro Person: 39,50 €

Fragen Sie auch nach unseren Alternativen für Vegetarier.

Buffet “mediterran”

Salate

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

Hauptgänge

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

Beilagen

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

Preis pro Person: 45,00 €

Buffet “unvergesslich”

Salate

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

Hauptgänge

- 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

Beilagen

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

Preis pro Person: 54,50 €

Buffet “Genuss ohne Grenzen”

Salate

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

Hauptgänge

- Fruchtig mariniertes Lachs aus dem Smoker
- Live zubereitet im 800°C Steakhousegrill:
Dry Aged Beef aus eigener 7-8 wöchiger Reifung
Tomahawk, Entrecôte, Rumpsteak (auf Wunsch garniert
mit Garnelen à la Surf n Turf*) – nur im Festsaal möglich
- Pulled Turkey mit Chili Sauce
- Jungschweinbraten im Craftbeer-Sud

Beilagen

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

Preis pro Person: 69,50 €

*bitte beachten Sie eine eventuelle Preisanpassung

Dessert

Wählen Sie zwei 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
- Mini-Cheesecake
- Grütze von Waldbeeren mit Tonkabohnen-Sauce

Preis pro Auswahl: ab 3,90 €/Person

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 Butterbrotsbröckchen

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Barolosauce auf einem Bett von
Rote Beete-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: 62,00 €

Hochzeitsmenü II

5-Gänge Menü am Tisch
– serviert auf Tellern

Selbstgemachte Antipasti dazu Bauernbaguette mit Olivenbutter

Wildkraft-Consommé mit Gemüsestreifen
trifft auf Möhren-Ingwer-Chilli 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: 69,90 €

Mitternachtsimbiß

Wählen Sie zwei Imbisse Ihrer Wahl als Buffet

- Französische Käseauswahl mit Feigen-Senfsauce
- Käsesticks in verschiedenen Variationen
- Chili con Carne
- Herzhafte Gulaschsuppe
- Currywurstestopf mit Brot
- Mini-Currywurst im Glas mit Pommes in Spitztüten
- Kutscherpeitschen und Grissinis
- Spiegeleier und Bratkartoffeln
- Elsässer Flammkuchen klassisch und vegetarisch
- Pulled Pork Pizza
- Mett- und/oder Käsebrötchen
- Wurst- und Schinkenbrett vom Häserhof
- Canapées mit Graved Lachs, Schinken und Käse
- Gyrospfanne mit Sour Cream und Brot
- Champignonköpfe in Rahm mit Brot
- Pizzatecken
- Chicken Nuggets mit Pommes in Spitztüten

Preis pro Auswahl: ab 5,50 € / Person



häserhof

eventlocations &
catering

Übernachtungen

Unterkünfte

Preis pro Übernachtung | Sonderpreis bei Buchung ab zwei Nächten

Gästehaus am Festsaal

255,00 €

Jenhorst 43

Hochzeitszimmer*, Großes Zimmer*,
Kleines Zimmer, (1 Küche, 1 Bad)

Herberge in der Alten Schule

Jenhorst 54

- Hochzeitszimmer* 155,00 €
- Gaubenzimmer 105,00 €
- Kapellenzimmer* 135,00 €
- Apartment: 195,00 €
Großes Zimmer*, kleines Zimmer, ein Bad
- Atelierzimmer*: 145,00 €
zwei Komfort-Schlafsofas für 4 Personen

Bei Einzelbuchungen 735,00 €

Bei Zahlung und Schlüsselvergabe durch Gastgeber 650,00 €

*Möglichkeit der Aufbettung mit Komfort-Luftbetten

- Für eine Person 35,00 €
- Für zwei Personen 45,00 €
- Kinderbett (eigene Bettdecke und -wäsche) 10,00 €
- Kinderbett (Bettdecke und -wäsche inklusive) 25,00 €

Frühstück am nächsten Morgen:

- Sonntags von 9.30 – 12.30 Uhr, im Festsaal 19,90 €/p.P.
- Samstags von 9.30 – 12.30 Uhr, im Festsaal 24,50 €/p.P.
(auf besonderen Wunsch nach Absprache)



häserhof

eventlocations &
catering

Freie Trauungen

Freie Trauungen

In der Scheune, im Garten mit & ohne Zelt, am Teich im Wald –
Ihr Moment, Ihre Location – unser Service.

Gerne stellen wir Ihnen die folgenden Leistungen
für Ihren Tag zur Verfügung:

Auf- & Abbau
weiße Klappstühle
Traubogen
Metallständer für Blumendekoration
Beschallungstechnik mit Funkmikrofon

650,00 € bis 950,00 €

Bitte beachten Sie, dass der Blumenschmuck und weitere
Dekorationselemente von Ihnen gestellt werden müssen.



häserhof

eventlocations &
catering

Allgemeines

Allgemeines

Zahlungsbedingungen

Die angegebenen Preise verstehen sich als Bruttopreise inkl. Mehrwertsteuer.

Bei Auftragserteilung erbitten wir eine Anzahlung von 2.500€ für die Reservierung auf unten stehendes Konto. Eine weitere Anzahlung in Höhe von 1.500€ wird 4 Monate vor Veranstaltungsdatum fällig. Der offene Rechnungsendbetrag plus eventueller Zusatzleistungen ist sofort nach Rechnungslegung ohne Abzug zu zahlen.

Stornierungen

Stornierungen berechnen wir wie folgt:

Bis 12 Monate vor Veranstaltungsdatum: Einbehalt der Anzahlung von 2.500€

Bis 4 Monate vor Veranstaltungsdatum: 4.000€ der Auftragssumme

Bis 7 Tage vor Veranstaltungsdatum: 80% der Auftragssumme

Urheberschutz

Ein Schriftwerk unterliegt dem Urheberschutz! All unsere Broschüren, Kataloge, Texte auf Internetseiten oder in Emails, aus von uns erstellten Angeboten und Texte aus sonstigem Schriftverkehr sind geistig-schöpferisches Eigentum des jeweiligen Erstellers und somit geschützt und dürfen ohne schriftliche Genehmigung weder kopiert, noch in modifizierter Version wiedergegeben werden. Die Weitergabe zum Zwecke des Preisvergleiches, oder Angebot abgleichender Maßnahmen an Mitbewerber wird ebenfalls untersagt.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte unseren AGB's auf der Homepage haeserhof.de/agb.