

Bankett- und Veranstaltungsmappe

Landgasthaus Wintringer Hof



Lebenshilfe
Obere Saar



Feiern am Wintringer Hof

Im Landgasthaus Wintringer Hof, gelegen am „Tor zum Bliesgau“, feiern Sie inmitten unberührter Natur – stadtnah und doch ländlich ruhig – in unmittelbarer Nachbarschaft eines BIOLAND Demonstrationsbetriebes.

In unserem neu renovierten Mittelgebäude des Wintringer Hofes erwarten Sie höchster Veranstaltungskomfort, modernste Veranstaltungstechnik und –ausstattung, sowie eine qualitativ hochwertige Gastronomie, in der höchster Wert auf Qualität und Gesundheit gelegt wird.

Unsere Veranstaltungsangebote sind buchbar mit Speisen und Getränken, die ausschließlich Produkte und Waren aus eigener Herstellung und Ernte (je nach Saison und Verfügbarkeit) sind, oder von unseren regionalen Handelspartnern und aus 100 % ökologisch kontrolliertem/r Anbau / Aufzucht stammen.

Wir produzieren frisch und richten uns in unserem Angebot nach Saison und Verfügbarkeit. Nach der Maxime „vom Acker auf den Teller“ bieten wir Ihnen Leckeres von unseren Feldern, aus unseren Gewächshäusern und Fleisch von Tieren aus unseren Ställen und von unseren Weiden.

Qualifizierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen werden Ihnen zusammen mit Menschen mit Behinderung mit Rat und Tat und zuvorkommendem Service zur Seite stehen.

Wintringer Hof – Ein Ort zum Leben & Feiern.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Landgasthaus Wintringer Hof



Allgemeine Informationen für Sie von A-Z

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Diese erhalten Sie von uns mit der Reservierungsbestätigung. Sie finden darin die Stornobedingungen, sowie die Regelung bei kurzfristiger Änderung der Personenzahl.

Aufbau

Die Zeiten für den Aufbau können wir Ihnen eine Woche vorher, je nach Belegung, mitteilen.

Dekoration

Eine grundsätzliche Umgestaltung unserer Räumlichkeiten ist nicht möglich. Den Tischschmuck können Sie wahlweise: selbst organisieren oder kostenlos unsere Standarddekoration wählen.

Weißer Tischwäsche	kostenfrei
Weißer Mundservietten	kostenfrei
Menükarten vom Haus	pro Karte 3,50 Euro



Feuerwerk

Ein Feuerwerk auf unserem Hofgelände ist aufgrund der Tierhaltung auf dem Wintringer Hof nicht gestattet.

Freie Trauung

Eine Freie Trauung kann von unserer Seite gerne im Hof oder in der Kapelle durchgeführt werden.

Frühstück

Nach Ihrer Feier brauchen Sie morgens bestimmt ein herzhaftes Frühstück, hierzu dürfen Sie Ihre Gäste gerne auch einladen, um gemeinsam morgens noch den Tag Revue passieren zu lassen. Preis pro Person 12,00 Euro, auch für externe Frühstücksgäste.



Hotel – Zimmerpreise

Doppelzimmer ohne Frühstück	95,00 Euro
Einzelzimmer ohne Frühstück	79,00 Euro
3. Person im Zimmer	25,00 Euro
Kind bis 6 Jahre	Kostenfrei
Frühstück pro Person	12,00 Euro
Hund	10,00 Euro



Kapelle

Unsere Kapelle kann von Ihnen für Ihre Trauung gebucht werden. Hierzu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiterin Frau Gabi Hoffman, die die Kapellentermine vereinbart. Sie erreichen Sie Montags-Freitags unter der Nummer 06805 - 902411.

Zusätzlich bieten wir Ihnen weiße Hussen für die Kapelle an. In der Kapelle haben Sie 60 Sitzplätze zur Verfügung. Die Hussen kosten pro Stuhl 5,50 Euro.

Möchten Sie auf Hussen verzichten, bieten wir Ihnen auch noch unsere weißen Sitzkissen an, so sitzen Ihre Gäste gemütlicher auf den Stühlen. Der Aufpreis für diese Sitzkissen befindet sich bei 1,00 Euro pro Stuhl.

Kinder

Bitte teilen Sie uns mit, wie viele Kinder in welchem Alter an Ihrer Feier anwesend sind und ob Sie Hochstühle benötigen. Im Haus gibt es max. vier Hochstühle Falls Sie mehr benötigen, können Sie gerne eigene mitbringen.

Die Kinder haben die Möglichkeit von der Kinderkarte zu essen, die in der Bankettmappe anbei liegt. Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, Kinder zwischen 7 und 11 Jahren dürfen auch von der Kinderkarte wählen, die Gerichte kosten 6,00 Euro pro Kind.

Korkgeld

Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit ihren eigenen Wein mitzubringen. Pro Flasche Wein 0,75 l verrechnen wir 17,00 Euro Korkgeld.

Kuchen und Kaffee

Möchten Sie zu Ihrer Feier Ihren Kuchen selbst mitbringen, weil Omi und Co. noch unbedingt feinen Kuchen für Sie backen möchten? Dies ist kein Problem.

Wir bieten Ihnen eine Gedeckpauschale an. Diese beinhaltet Kaffee soviel wie Sie vertragen können, Milch, Zucker, Teebeutel und Teewasser, Besteck, Servietten und den Service. Diese Pauschale kostet 7,00 Euro pro Person. Möchten Sie die Kuchen an Ihre Gäste verteilen so dürfen Sie gerne Packmaterial mitbringen.

Möchten Sie auf eine Pauschale verzichten, bieten wir Ihnen unsere Kaffeespezialitäten an. Hier müssen wir Sie darauf hinweisen, dass Wartezeiten einberechnet werden müssen!



Live Musik

Natürlich dürfen Sie gerne Ihren eigenen Musiker, der Ihnen den Abend mit Ihrer Wunschmusik gestaltet mitbringen. Bitte verzichten Sie auf eine Band, da unser Raum nicht dafür ausgelegt ist. Stromanschlüsse sind vorhanden. Das technische Equipment sollte von dem Musiker selbst mitgebracht werden.

In unserer Räumlichkeit ist das Verwenden von Nebelmaschinen nicht erlaubt.

Ab 23.00 Uhr bitten wir die Musik anzupassen, da wir direkte Nachbarschaft auf der Anlage haben.

Luftballons

Können gerne im Raum verteilt oder in der Kapelle an die Stühle gebunden werden.

Im Außenbereich dürfen auf Grund der Nähe zum Flughafen Ensheim keine gasgefüllten Luftballons verwendet werden

Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten. Bei der Detailbesprechung zeigen wir Ihnen einen Vordruck. Preis pro Karte 3,50 Euro

Parkplätze

Seitlich des Landgasthauses befinden sich neu erbaute Parkplätze, die Sie gerne nutzen dürfen. Falls bei hohem Besucherandrang die Parkplätze belegt sind, fahren Sie bitte nicht oben rechts an den Hofladen auf die Besucherparkplätze, sondern stellen Sie sich links seitlich in die Einfahrt vor den Scheunen auf den Seitenrand.

Preise

Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von derzeit 19 %



Rechnungsstellung

Damit Sie ihre Feier entspannt genießen können sind wir gerne bereit Ihnen die Rechnung nach Hause zu schicken. Die Endabrechnung wird innerhalb einer Woche nach der Feier zugeschickt und ist binnen 14 Tage zu begleichen.

Sperrzeit

Bei uns können Sie **bis 4:00 Uhr morgens** feiern. Wir berechnen ab 1.00 Uhr einen Nachtzuschlag von 80,00 Euro pro Stunde. Um unsere Personalplanung besser organisieren zu können, bitten wir Sie uns vorher mitzuteilen, wie lange Sie ungefähr feiern möchten.

Torte

Selbstverständlich dürfen Sie Ihre Hochzeitstorte zu uns ins Haus liefern lassen. Bitte geben Sie uns Bescheid, wann der Lieferant die Torte ausliefert, so dass sichergestellt wird das jemand im Haus ist. Wir haben nichts dagegen, wenn Ihre Torte mit Wunderkerzen serviert wird. Leider dürfen keine Traumsterne verwendet werden, sonst haben wir eine Unterbrechung Ihrer Feier durch die Feuerwehr im Haus, da unsere Feuermelder sehr empfindlich sind.

Trinkgeld

Ob und wie viel Trinkgeld Sie uns geben möchten, bleibt natürlich Ihnen überlassen. Wenn, dann bitten wir Sie, es nicht mit der Rechnung zu überweisen sondern in Bargeld abzugeben. Da wir hier das Wort TEAM groß schreiben, wird das Trinkgeld an jeden, der hier im Haus arbeitet von der Putzfrau, den Zimmermädchen, den Frühstücksdamen, den Servicekräften oder den Köchen verteilt. Wir bedanken uns schon mal im Voraus bei Ihnen.

Vegetarier & Allergiker

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob unter Ihren Gästen Vegetarier oder Allergiker sind, wir stellen uns darauf ein.



Sektempfang

Wir bieten Ihnen zu Ihrer Feier gerne einen Sektempfang an.

Crémant d'Alsace, Flasche 0,75 l	28,00 Euro
Apfelsecco vom Wintringer Hof 0,75 l	18,00 Euro
Mineralwasser der Gräfin Mariannen Quelle, Flasche 0,75 l	5,50 Euro

Fingerfood - Stückpreis

Laugenbrezel	2,50 Euro
Laugenstangen	2,00 Euro
Canapées vom Baguette verschieden Belegt	2,50 Euro
Mini Pizza Vegetarisch	2,10 Euro
Mini Pizza Salami / Schinken	2,10 Euro
Mini Quiche Lorraine	2,20 Euro

„Happy Spoon“ Löffel-Food - Stückpreis

Räucherforelle auf Pumpnickel	1,50 Euro
Ziegenkäse mediterran	1,50 Euro
Schafskäse und Oliven	1,50 Euro
Tomate -Mozzarella	1,50 Euro





Landgasthaus Buffet

39,00 € pro Person

Kartoffelsuppe / kross gebratener Hofbacon

Salatbuffet mit 3 Rohkostsalaten

Grüner Salat / Hausdressing

Schweinerollbraten vom Hof / dunkle Zwiebelsauce

Käsespätzle / Rauchkäse / Schabzieger Käse

Petersilienkartoffel

Saisonales Gemüse vom Hof

Helle & dunkle Mousse in Gläschen



Wintringer Hof Buffet

45,00 € pro Person

Rindfleischsuppe / Nudeln / Gemüseeinlage

Salatbuffet mit 3 Rohkostsalaten

Grüner Salat / Hausdressing

Hofvesperplatte / kalte Hofspezialitäten wie

z.B. Schinken / Salami / Bacon / Gemüse

Schweinebraten / Bier-Kümmel-Sauce

Vegetarische Hofpfanne (auf Wunsch auch Vegan)

Spätzle / Kartoffeln

Saisonales Gemüse vom Hof

Hausgemachtes Apfeltiramisu

Helle & dunkle Mousse in Gläschen



Schlemmerbuffet

55,00 € pro Person

Gemüsecrème Suppe

Salatbuffet mit 3 Rohkostsalaten & grünem Salat

Tomaten Mozzarella Löffelchen

Lachsfilet / Zitronensauce

Schweinerollbraten vom Hof / dunkle Zwiebelsauce

Kräuter-Polenta

Saisonales Gemüse vom Hof

Reis / Salzkartoffeln

Hausgemachtes Apfeltiramisu

Helle & dunkle Mousse in Gläschen



Vogesen Buffet

65,00 € pro Person

Tomaten Consomé

Salatbuffet mit 5 Rohkostsalaten & grünem Salat

Tomaten Mozzarella Löffelchen

Happy Spoon Fischlöffel

Lachs / Zitronensauce

Rinderbraten / Rotweinsjus

Schweinefilet / Speckmantel

Gemüsecurry

Saisonales Gemüse

Reis / Pasta

Rosmarinkartoffeln

Salbeimousse

Obst- und Käseplatte

Helle & dunkle Mousse



Bliesgau Buffet

85,00 € pro Person

Kartoffel – oder Tomatensuppe

Salatbuffet mit 5 Rohkostsalaten & grünem Salat

Rindfleischsalat

Tomaten Mozzarella Löffelchen

Happy Spoon Fischlöffel

Käseterrine

Lachs / Zitronensauce

Schweinefilet / Speckmantel

Kräuter-Polenta

Roastbeef am ganzen vom Koch am Buffet tranchiert

Hausgemachtes Apfeltiramisu

Obst- und Käseplatte

Helle & dunkle Moussé in Gläschen



Sommer Grill Buffet

75,00 € pro Person

Salatbuffet mit 4 Rohkostsalaten & grünem Salat

Nudelsalat / Gurken / Ei

Reissalat / Ingwer / Zitronengras

Kalte Gurkensuppe

Melone Schinken – & Capreselöffelchen

Dipvariationen

Schweinenacken Steak

Rinder Steak

Weißer / Roter Grillwurst

Lachsfilet / Kräuterkruste

Grillgemüse / Pasta

Folienkartoffel

Helle & dunkle Mousse

Obst- und Käseplatte



Mitternachtsimbiss

Käsespezialitäten mit Weintrauben und hausgemachtem Chutneys, pro Person	9,50 Euro
Gulaschsuppe & Baguette , pro Person	6,00 Euro
BIO-Currywurst mit feiner scharfer Soße und Baguette, pro Person	6,50 Euro

Kinderkarte

Bratkartoffeln mit Ei Eier und Kartoffeln vom Hof (Allergene: Ei)	6,00 Euro
Kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“ Fleisch, Eier und Kartoffeln vom Hof; BIO-Zitrone aus 100 % ökologischem Landbau Auf Wunsch mit glutenfreiem Mais-Paniermehl paniert. (Allergene: Gluten, Ei)	6,00 Euro
Pasta mit frischer Tomatensauce Gemüse und Tomaten vom Hof; Pasta aus 100 % ökologischem Landbau	6,00 Euro

Aus organisatorischen Gründen, möchten wir Sie bitten sich auf ein Gericht für alle Kinder zu verständigen.



Getränkekarte

Bier vom Fass

Lammsbräu Edelpils	0,3 l	2,50 Euro
Lammsbräu Edelpils	0,5 l	4,50 Euro

Bier aus der Flasche

Lammsbräu Edelpils – alkoholfrei	0,33 l	3,50 Euro
Lammsbräu Weisse – alkoholfrei	0,33 l	4,50 Euro

Säfte vom Hof

Apfelsaft naturtrüb, Apfel Quitte	0,25 l	2,50 Euro
Traubensaft rot	0,25 l	3,00 Euro
Schorle – Saft nach Wahl, Rilchinger Mineralwasser	0,25 l	2,50 Euro

Erfrischendes ohne Alkohol

Now Black Cola	0,25 l	2,50 Euro
Now Sunny Orange	0,25 l	2,50 Euro
Zisch Zitrone	0,25 l	2,50 Euro

Natürliches Mineralwasser

Gräfin Mariannen Quelle (GMQ) spritzig	0,75 l	5,50 Euro
Gräfin Mariannen Quelle medium	0,75 l	5,50 Euro
BIO-St. Leonard still	1,00 l	6,50 Euro



Weinkarte

Weiß

<p>Marius Viognier – Rebsorte Viognier, Flasche 0,75 l Die Nase: fruchtig und ausdrucksvoll mit Fruchtnote von Aprikose und saftiger Birne Der Gaumen: sehr lecker, lieblich und ausgeglichen; Dieser Wein hat eine schöne Frische die lange anhält</p>	<p>20,00 Euro</p>
<p>Chardonnay „Wild Pig“ – 100 % Chardonnay, Flasche 0,75 l Gabriel Meffre, Gigondas; 13 % vol eleganter Chardonnay von blassgoldener Farbe mit grünen Reflexen, mit Aromen von Blumen und Honig, ein „easy drinking wine“ im angenehmen Sinne, gut abgerundet und lebendig</p>	<p>21,00 Euro</p>

Rosé

<p>Marius Rosé – Rebsorte Grenache, Syrah, Cinsault, Flasche 0,75 l Die Nase: saure Bonbons und blumig Der Gaumen: frischer Geschmack mit einer ausgeglichenen Note von weißem Fruchtfleisch</p>	<p>20,00 Euro</p>
<p>Syrah Rosé „Wild Pig“ – 100 % Syrah, Flasche 0,75 l Gabriel Meffre, Gigondas; 12,5 % vol fruchtiger Rosé mit dem Geschmack von Himbeeren und zarten Kirschnoten, ausgewogener Charakter mit einem frischen Abgang.</p>	<p>21,00 Euro</p>



Weinkarte

Rot

<p>Marius Grenache – Rebsorte Grenache, Flasche 0,75 l Die Nase: intensive Note von roten Früchten (Kirsche, Himbeere) und ein Hauch Kakao Der Gaumen: saftig und lecker, glatter Gerbstoff, samtartig; perfekter Ausdruck von Grenache Noir</p>	21,00 Euro
<p>Merlot IGP „Wild Pig“ – 100 % Merlot, Flasche 0,75 l Gabriel Meffre, Gigondas; 13,5 % vol tief leuchtend rote Farbe; gehaltvoller Rotwein mit einem Geruch nach Pflaumen; schmeckt wunderbar nach schwarzen Beeren, mit einem seidigen, geschmeidigen Abgang</p>	21,00 Euro

Warme Getränke

Kaffee

<p>BIO-Espresso <i>Arrabica-Robusta-Mischung</i></p>	2,00 Euro
<p>BIO-Doppelter Espresso <i>Arrabica-Robusta-Mischung</i></p>	3,50 Euro
<p>BIO-Kaffee Crema <i>Arrabica-Robusta-Mischung</i></p>	2,50 Euro





LANDGASTHAUS
WINTRINGER HOF

Spirituosen

Klare

Marillenbrand	2 cl	4,50 Euro
Quittenbrand	2 cl	4,50 Euro
Williams Birne	2 cl	4,50 Euro

Bitter

Fernet Branca, 37 % Vol	4 cl	4,50 Euro
Ramazotti, 30 % vol	4 cl	4,50 Euro

Cocktails und Longdrinks auf Anfrage

IHRE NOTIZEN :

