



..... Erleben & Genießen

**Kulinarisches
für Ihren
"Feier - Tag"**

"Gib jedem Tag die Chance, der schönste deines Lebens zu werden"

Mark Twain



Feier-Tage im "Fröhlichen Landmann"

Lieber Gast,

"Feier-Tage" sind die schönsten Tage - ob privat oder geschäftlich.

Unsere aufgeführten Menü- und Buffetvorschläge sollen Ihnen lediglich als Empfehlung und Anregung dienen.

Für außergewöhnliche Ideen, die Sie nicht in unseren Menüvorschlägen finden, stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

Selbstverständlich ist jede Kombination aus den unterschiedlichen Gerichten möglich.
Kreieren Sie ihr individuelles Menü - ganz nach Ihrem Geschmack.

Wir gestalten die kulinarischen Verführungen sensibel je nach Jahreszeit. Frühling, Sommer, Herbst und Winter bestimmen somit unser regelmäßig wechselndes Angebot. Ob hessischer Stangenspargel, frische Pfifferlinge, Wildgerichte aus eigener Jagd oder unsere Gänse,- und Entenspezialitäten.

Um alles perfekt planen zu können, bitten wir Sie, ca. 3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung einen Termin mit uns zu vereinbaren. So können wir am besten auf Ihre Wünsche eingehen.

Die Speisen der Menüvorschläge werden extra für Sie zubereitet und die Zutaten speziell dafür eingekauft. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir aus diesem Grund für Sie und Ihre Gäste nur ein gemeinsames Menü zubereiten können.

So, nun hoffen wir Ihre Lust auf "FEIER-TAGE im Fröhlichen Landmann" geweckt zu haben und freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

mit Gast-freundlichen Grüßen

Ihr "Fröhlicher Landmann"

Claudia Hillebrand & Alexander Knodt
sowie das gesamte Landmannteam

- Wir sind gerne für Sie da -



Unsere Leistungen für Ihr Fest

Wir beraten Sie gerne, kostenlos und unverbindlich.

Vielleicht ein Aperitif vor dem Essen? Wir servieren Sekt, Champagner, Sherry, Campari, Martini oder zur Weihnachtszeit einen Glühweinempfang.

Damit Ihre Gäste auch informiert sind, fertigen wir Ihnen gerne Menükarten kostenfrei an.

Wir verteilen gerne Ihre selbstgemachten Tischkarten auf dem gedeckten Tisch.

Für das Aufschneiden, Anrichten und Servieren Ihres mitgebrachten Kuchens berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,50 € pro Person.

Bei Hochzeitstorten einen Gedeckpreis von 1,50 € pro Person.

Blumen gehören dazu. Gestecke aus frischen Blumen lassen wir gerne für Sie anfertigen. Der Preis richtet sich nach dem Saisonpreis für Blumen.

Bei Veranstaltungen decken wir Ihre Tafel mit Stoffdecken, Servietten und Kerzen. Spezielle Wünsche der Farbe sprechen wir gerne mit Ihnen ab.

Ihren Wunsch-Wein dürfen Sie selbstverständlich gerne mitbringen. Dafür berechnen wir Ihnen ein Korkgeld von 12,50 € pro Flasche.

Kinder sind bei uns herzlichst willkommen. Wir haben Kinderstühle, Malbögen, Buntstifte, Kinderspeisekarten und einen großen Spielplatz. Ebenfalls befindet sich ein Babywickeltisch im Sanitärbereich der Damen.

Sollten Sie oder einer Ihrer Gäste die Lesebrille vergessen haben??

Kein Problem, ein Brillenset mit verschiedenen Stärken halten wir für Sie bereit.

Parkplätze stehen Ihnen reichlich und kostenlos zur Verfügung.

Selbstverständlich ändern wir für Vegetarier, Veganer und Allergiker auf Wunsch das bestellte Menü.

Trinkgeld als Anerkennung erfreut jeden Mitarbeiter, wenn Sie mit der Leistung zufrieden waren. Natürlich ist es kein "Muss", aber Freude bringt es trotzdem.

Für Feierlichkeiten aller Art oder einfach zum Genießen und Wohlfühlen in idyllischem Ambiente, fernab der Großstadt.

Wir sind gerne für Sie da.



Hessisches - Bayrisches - Buffet

Bunte Schinkenauswahl
Eier auf grüner Sauce
Matjesfilets "Hausfrauenart"
Radieschen, Radi
Speckkrautsalat,
Kartoffelsalat,
Hessischer Wurstsalat

Rinderkraftbrühe mit Sesamklößchen

Gekochter Tafelspitz zart & mager
"Frankfurter Grüne Soße"
Nürnberger Rostbratwurst'l
auf Apfelweinsauerkraut
Münchner Schweinebraten
in deftiger Biersauce,
Serviettenknödel, Butterkartoffeln

Obazda mit Schnittlauch
Handkäse mit Musik
Hausbrot & Brezel

Frankfurter Grießpudding
Ländlicher Apfelstrudel
Frische Beerengrütze
Vanillesauce

Preis pro Person 29,50 €
ab 30 Personen



Der Sonne entgegen

Gebeitzter Lachs
Sahnemeerrettich
Vitello Tonato
Melonenspalten
mit luftgetrocknetem Schinken
Antipasti
mit Aubergine, Paprika und Champignons
Hausbrot
Chiabatta & Butter

Blattsalate der Jahreszeit mit Ruccola
Balsamicodressing
Salat von weißen & roten Bohnen
Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Möhrencremesuppe mit frischem Ingwer
Penne mit Meeresfrüchten
Gegrilltes Rotbarschfilet
auf Zucchini Gemüse dazu Butterreis
Piccata Milanese
von der Hähnchenbrust in Tomatensoße
Gemüsekorb der Jahreszeit
Gratinierte Kartoffeln

Käseauswahl
mit Trauben und Salzgebäck
Panna Cotta Creme mit Früchten
Tiramisu

Preis pro Person 34,90 €
ab 30 Personen



Aus Wald und Flur

Geräucherte Entenbrust
an Waldorfsalat
Wildpastete mit Cumberlandsoße
Räucherfischplatte gemischt
mit Lachs, Forelle, Heilbutt und Makrele
Sahnemeerrettich und Senf-Dillsoße

Blattsalat mit verschiedenem Topping
und zweierlei Dressing
Wildkraftbrühe mit Einlage

Hirschgulasch mit Preiselbeerapfel
Krustenbraten mit Rotweinsauce
Wallerfilet aus dem Wurzelsud
Buntes Gemüse der Saison
Butterspätzle, Kartoffeln
und Serviettenknödel

Internationale Käseauswahl
mit Trauben & Salzgebäck
Mousse au Chocolat
Salat von frischen Früchten

Preis pro Person 39,50 €
ab 30 Personen



Grillbuffet

Verschiedenes Backwerk
mit Spundekäse, Obazda und Kräuterquark

Mediterraner Nudelsalat
mit Ruccola und Cherrytomaten

Kartoffelgurkensalat nach Landmann Art

Bauernsalat

Eingelegte Steaks
vom Rind und Schwein

Geflügelsatay

Gemüsespieße

Maiskolben

Rosmarinkartoffelspieße

Gegrillter Schafskäse

verschiedene Grillsoßen zur Auswahl

Gegrillte Ananas, Banane und Melone
mit Eis

Panacotta mit Himbeermark

Preis pro Person 25,00 €
ab 30 Personen



Bayrisches Buffet

Auswahl an Räucherfisch mit Sahnemeerrettich und Senf- Dill Soße

Krautsalat mit Speck

Sol- Eier und saures Gemüse aus dem Glas

Weisswurst mit Süßem Senf

Gebratener Fleischkäse

auf Kartoffel- Gurkensalat im Weckglas

Wurstsalat mit Paprika

und roten Zwiebeln

Brezel und Bayrische Brotwaren

mit Obazda, Fassbutter und Kräuterquark

dazu Radi und Radieschen

Krustenbraten mit Weißbier- Jus

und Serviettenknödel

Isarforellenfilet in der Folie

mit Petersilienkartoffeln

Schwammerlragout mit Spätzle

Gemischte Saisonale Gemüseplatte

Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Topfenknödel mit süßen Bröseln

Preis pro Person 36,00 €

ab 30 Personen



Unsere spezielle kulinarische Empfehlung

- Vorspeise, Suppe & Dessert werden serviert -
- Hauptgang als Buffet -

Festlicher Vorspeisenteller

Melonenspalten mit luftgetrocknetem Schinken
Räucherlachs, Tafelspitzsülze, mariniertes Salatboquet
eingelegtes Gemüse
Baguette & Butter

Festtagssuppe

mit kleinen Maultaschen

Medaillons von der Schweinelende
in Pilzrahmsoße
Hähnchen - Piccata
- im Ei - Käsemantel gebraten -
in Tomatensoße
Butternudeln, gratinierte Kartoffeln
Marktgemüse der Jahreszeit

Dessertteller "Landmann"

Tiramisu
Beerenragout
Eiscreme und Schlagsahne
kleiner Windbeutel mit Cremefüllung
garniert mit frischen Früchten

Menüpreis pro Person 35,50 €
ab 30 Personen



"Standesamt" - Menü

Hochzeitssuppe
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Klößchen,
Gemüwestreifen und Tafelspitz

Gebratenes Maishähnchenbrustfilets
mit Champignonrahm
und buntem Gemüse der Jahreszeit
frische Eierspätzle

"Heiße Liebe"
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Preis pro Person 24,90 €

"Frankfurter" - Menü

Geräuchertes Filet von der Taunusforelle
mit Sahne-Meerrettich
und kleinem Salatsträußchen

Kartoffelcremesüppchen
mit Frühlingslauch und Speckchip

Tafelspitz mit feinem Wurzelgemüse,
Frankfurter Grüner Soße;
Butterkartoffeln und Bratkartoffeln

Hausgemachter Obstsalat mit Sorbet

Preis pro Person 24,90 €



Kalbsbraten - Menü

Badische Festtagssuppe
mit Klößchen, Gemüse und Flädle

Glasierter Kalbsbraten in Rahmsauce,
Marktgemüseauswahl
Butterspätzle oder Serviettenknödel

Bayrische Vanillecreme
mit Kirschragout

Preis pro Person 24,50 €

Spanferkel - Menü

Kräuterquark, Obazda und Butter
Radieschen, Rettich, ofenfrische Brezel

Knusprig gegrillter Spanferkelrücken
mit Dunkelbiersauce
Kartoffelknödel, Kartoffelsalat
und Speck-Krautsalat

Ländlicher Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Preis pro Person 24,90 €



Schweinefiletmedaillons - Menü

Tomatencremesuppe mit Buttercroutons
und Sahnehaube

Gegrillte Schweinefiletmedaillons
in Cognac-Pfefferrahmsauce
frische Eierspätzle, Rosmarinkartoffeln
Broccoli in Mandelbutter

Heiße Schattenmorellen
mit Vanilleeis und Schlagsahne

Preis pro Person 27,90 €

Hubertus - Menü (Saison)

Feldsalat "Elsässer Art" mit Kartoffeldressing,
gebratenem Speck und Croutons

Medaillons vom Hirsch-, und Wildschweintrücker
in Wacholdersauce,
Rosenkohl und Schupfnudeln,
Kartoffelplätzchen

Buchteln mit Weinschaumsoße

Preis pro Person 33,50 €



Kloster - Retters - Menü

Salatbouquet
mit gebeitzten Lachsscheiben

Braten von der Rettershofer Bauernente
knusprig gebraten
auf Orangensauce, Apfelrotkohl
und hausgemachte Kartoffelklöße

Apfelbeignets
mit Zimtsoße und Vanilleeis

Preis pro Person 29,50 €

**Noch nicht das "Richtige" gefunden?
Wir stellen Ihnen gerne Ihr ganz persönliches
Buffet oder Menü zusammen.**

Sprechen Sie uns einfach an.



Weitere Anregungen für Ihr Fest

Zum Aperitif

Blätterteiggebäck, gefüllt, pro Stück 1,30 € / ab 30 Stück

- mit Käse
- mit Schinken
- mit Lachs

Laugenbrezel, frisch aus dem Brezelofen pro Stück 1,60 €

Vorneweg oder Mittendrin

Blattsalate in Joghurtdressing mit gerösteten Weißbrotwürfeln	€ 4,50
Blattsalt in Balsamicodressing	- mit gerösteten Sonnenblumenkernen € 4,50
	- mit gerösteten Kürbiskernen € 5,00
	- mit gebratenem Speck & Croutons € 4,50

Festlicher Vorspeiseteller

Saftige Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken, Räucherlachscheiben, Sülze vom Tafelspitz, Salatbouquet, eingelegtem Gemüse; Kräuterschmand, Stangenweißbrot und Butter € 11,00

Alles Käse

Auswahl von internationalem Käse, mit Weintrauben, Stangenbrot und Butter € 4,90

Für die Grillsaison (ab 10 Personen) auf Platen serviert

Lecker marinierte Spare Ribs, Hähnchenbrustfilet, eingelegte Schweinesteaks, Grillwürstl, Leberkäse, Speckscheibe, frisch angemachten Kräuterquark, Barbecuesoße, Senf, kartoffel-Gurkensalat, Karotten-, Weißkrautsalat, gebackene Rosmarinkartoffeln, Tomaten und Stangenweißbrot € 17,50



Die Preise verstehen sich pro Person

Für alle Nachtischliebhaber unser Dessertteller "Landmann"

Tiramisu, kleiner Windbeutel mit Cremefüllung, Beerenragout,
Eiscreme und Sahnehaube, garniert mit Früchten € 6,90

Kuchen & Torten

Unsere hausgemachten Blechkuchen

Apfelstreusel, Kirschstreusel, Käsekuchen, Aprikosenstreusel,
Butterstreusel, Marmorkuchen, Schmandkuchen € 2,50 pro Stück

Saisonspezialitäten

Erdbeerkuchen, Zwetschgenkuchen € 2,70 pro Stück
Erdbeertorte (12 Stück) € 32,50

Torten & Cremekuchen

Sachertorte, Frankfurter Kranz, Apfelweintorte (12 Stück) € 38,00
Obsttorte mit gemischtem Obst (12 Stück) € 29,00

Sahnetorten

Schwarzwälder Kirsch, Käse-Sahne, Nusstorte,
Schokotorte, Waldbeerentorte, Marzipantorte € 39,00



Damit wir uns gut verstehen.....

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere Reiterstube steht Ihnen von 30 bis 60 Personen und ab 65 bis 75 Personen unser Restaurant mit Terrasse komplett zur Verfügung.

Bei Anmietung des kompletten Hauses (Restaurant, Terrasse, Reiterstube, Biergarten) für eine Groß-Veranstaltung, ist eine Umsatzgarantie von 7.500,- € erforderlich.

Die Speisen der Menü-, und Buffetvorschläge werden extra für Sie zubereitet und die Zutaten speziell dafür eingekauft. Daher ist es nicht möglich, mehrere Menüs für eine Veranstaltung zu wählen.

Falls Sie Gerichte austauschen oder aber eine eigene Speisefolge zusammenstellen möchten, ist allerdings eine Kalkulation unsererseits erforderlich. Grundsätzlich dürfen keine Speisen und Getränke zu Veranstaltungen mitgebracht werden.

Für alle Mitgebrachten Kuchen ist der Veranstalter (Auftraggeber) selbst für den ordnungsgemäßen Zustand verantwortlich. Dies gilt auch für Speisen, welche Sie mit nach Hause nehmen und hier ein Gast Schaden erleidet.

Sofern ein Gast einen Schaden erleidet, stellt der Veranstalter (Auftraggeber) den Gastwirt von jeglicher Haftung frei. Es wird unterstellt, dass der Schaden auf den mitgebrachten Kuchen bzw. die mitgenommenen Speisen zurückzuführen ist.

Behälter & Folien die wir stellen, werden Ihnen in Rechnung gestellt. Deshalb bitten wir Sie, entsprechende Behältnisse mitzubringen und die übrigen Speisen selbständig einzupacken.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir unsere Dispositionen rechtzeitig treffen müssen:

Bis 48 Stunden vor der gebuchten Veranstaltung ist eine Änderung der Personenzahl möglich. Bitte

beachten Sie, dass diese von Ihnen genannte Zahl in Rechnung gestellt wird. Eine Stornierung der

Veranstaltung muss schriftlich erfolgen. Bei kurzfristigen Stornierungen (ab 5 Tagen von Veranstaltungsbeginn) fallen Stornogebühren von 50% der ausgerechneten Veranstaltungssumme an.

Live-Musik im Freien muss vorher mit uns abgesprochen werden. Eventuell bedarf es hier einer besonderen Genehmigung. Aus Lärmschutzgründen sind musikalische Darbietungen bis 1:00 Uhr gestattet. Ab 1:00 Uhr fällt für jede angefangene Stunde ein Nachtzuschlag in Höhe von 60,00 € an, den wir in Rechnung stellen.

Das betrifft auch das Aufräumen & Abbauen von Musikern, Künstler usw.

Gegenseitige Schadensersatzansprüche bei Veranstaltungsausfall infolge von höherer Gewalt, behördlicher Auflagen, baulicher Mängel und Gründen, die beide Vertragspartner nicht zu vertreten haben, sind ausdrücklich ausgeschlossen.

Besteht begründeter Anlass zu der Vermutung, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Fall höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Wir müssen uns jedoch insbesondere bei langfristig getätigten Bestellungen, eine Preiserhöhung je nach Markt- und Kostenlage vorbehalten. Unsere Rechnungen sind zahlbar sofort nach Erhalt und ohne Abzug.

Bei Zahlungsverzug berechnen wir die banküblichen Zinsen und Spesen.

Berichtigung von Irrtümern sowie Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.

Informationsliste und Preisangabe gültig ab 01. Januar 2016

Alle vorherigen Preisangaben verlieren Ihre Gültigkeit.