

BIERGARTEN BEIM LAGOI

BANKETTMAPPE

Für Ihre Veranstaltung im Feststadel



Herzlich

WILLKOMMEN IM FESTSTADEL

Gründe zum Feiern

gibt es genügend – unseren urigen Feststadel nur einmal.

Unser Feststadel kann auch außerhalb der Biergartensaison für jegliche Festlichkeiten gebucht werden. Er bietet Platz für bis zu 120 Personen. Gerne bewirten wir Sie mit Speis und Trank. Überzeugen Sie sich selbst von unserem Feststadel und werfen Sie einen Blick hinein.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören.



Aperitif

ZUR ERÖFFNUNG

Sekt (auch alkoholfrei), Sekt-Orange, Orangensaft,
Hugo, Aperol Spritz, Lillet Wildberry, Campari-Orange,
Ramazotti Rosato

**Wir bieten Ihnen gerne belegte Baguettes
mit einer Wurst-, Käse- und Lachs Auswahl gegen
einen Aufpreis zum Sektempfang an. Der Sektempfang
wird p.P. abgerechnet.**

**Die folgenden Komponenten können
je nach Belieben zu einem reichhaltigen Buffet (ab 30 Personen)
sowie zu Tellergerichten zusammengestellt werden.**

Salatbuffet

BESTEHEND AUS

Eisberg Salat, Grüner Salat, Gurken, Tomaten
Karotten, Paprika, Weißkraut, Kartoffelsalat
Hausdressing, Joghurtdressing

**Das Salatbuffet kann gerne nach Belieben
gegen einen Aufpreis aufgestockt werden.**

Vorspeisen

FESTTAGSSUPPE

Maultaschen, Grießknödel, Brätknödel

RINDERKRAFTBRÜHE

mit diversen Einlagen (Flädle,
Leberknödel, Maultaschen, usw.)

CREMESÜPPCHEN

z.B. Kartoffel, Blumenkohl, Brokkoli,
Spargel, usw.

3ERLEI AUFSTRICHE

mit Baguette

BAYRISCHES SCHMANKERLBRETT

Wurstauswahl, Käseauswahl,
Griebenschmalz, Obazda, Brezen

ITALIENISCHE VORSPEISENPLATTE

Parma & Melone, Grillgemüse, Parmesan,
ital. Brotaufstrich, Wurstauswahl, Baguette

GERÄUCHERTER FISCH

Lachs, Forelle

Hauptgerichte

VOM SCHWEIN

Schnitzel (paniert oder natur),
Cordon Bleu, Schweinebraten, Schweinelendchen
(auch gefüllt), Spanferkelbraten, Spanferkelfilet (im
Speckmantel), Holzfällersteak, Haxn, Schäufole,
Spareribs, Gulasch

VOM RIND

Burgunderbraten,
Rinderbraten, Rindsrouladen, Entrecote,
Rinderlende/Steak, Rinderfilet,
Gulasch

VOM KALB

Kalbsrahmbraten, Kalbsfilet,
Kalbsschnitzel (paniert oder natur),
Vitelo Tonato

VOM WILD

Wildschweinbraten,
Wildschweinfilet, Rehbraten, Rehrücken,
Hirschkeule, Hirschrücken,
Wildragout

VOM GEFLÜGEL

Putenschnitzel (paniert oder natur),
Putenbrustfilet, 1/2 Hendl, Hähnchenschenkel,
Hähnchenbrustfilet, 1/2 Ente, 1/4 Ente, Entenkeule,
Entenbrustfilet, 1/4 Gans, Gänsekeule,
Gänsebrustfilet

VOM FISCH

Lachs, Zander, Forelle

Beilagen

Pommes, Wedges, Spätzle,
Kässpätzle, Kroketten, Kartoffelknödel,
Semmelknödel (auch als Serviettenknödel), Brezenknödel
(Serviettenknödel), Kartoffelgratin, Kartoffelpüree, Ofenkartoffel,
Petersilienkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffeln,
Schupfnudeln, Bandnudeln, Blaukraut, Sauerkraut,
Gemüse (Buttergemüse, Grillgemüse,
Marktgemüse), Wurzelgemüse

Soßen

Bratensoße, Burgundersoße,
Rahmsoße (auch mit Champignons möglich),
Zwiebelsoße, Wildsoße, Kräutersoße,
Zitronensoße

Nachspeisen

MOUSSE AU CHOCOLAT

an frischem Obst

CRÈME BRÛLÉE

mit Beeren

PANNA COTTA

mit Himbeer- oder Erdbeersöße

BAYRISCH CREME

APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und Sahne

APFELKÜCHLE

mit Vanilleeis und Sahne

KAISERSCHMARRN

mit Apfelmus

OBSTSALAT

mit Vanilleeis und Sahne

GEBACKENES EIS

auf heißen Früchten

GEMISCHTES EIS

mit Sahne

TIRAMISU

BRATAPFEL

mit Vanillesoße

GERMKNÖDEL

mit Vanillesoße

DAMPFNUDEL

mit Vanillesoße

Kuchen- und Nachspeisenbuffet

ZUM MITBRINGEN

| | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 30 – 40 PERSONEN | max. 5 Kuchen/Nachspeisen |
| 40 – 50 PERSONEN | max. 6 Kuchen/Nachspeisen |
| 50 – 60 PERSONEN | max. 7 Kuchen/Nachspeisen |
| 60 – 70 PERSONEN | max. 8 Kuchen/Nachspeisen |
| 70 – 80 PERSONEN | max. 9 Kuchen/Nachspeisen |
| 80 – 90 PERSONEN | max. 10 Kuchen/Nachspeisen |
| 90 – 100 PERSONEN | max. 11 Kuchen/Nachspeisen |
| 100 – 110 PERSONEN | max. 12 Kuchen/Nachspeisen |
| 110 – 120 PERSONEN | max. 13 Kuchen/Nachspeisen |
| 120 – 130 PERSONEN | max. 14 Kuchen/Nachspeisen |

Bitte halten Sie sich an die vorgegebene Anzahl der Kuchen oder Nachspeisen. Hier werden p.P 1.50€ je Gedeck verrechnet. Gerne können für einen Aufpreis à 12€ mehr Kuchen oder Nachspeisen mitgebracht werden.

Der Kaffee wird in Kannen abgerechnet. Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, etc. kann gerne von jedem Gast beim Servicepersonal einzeln bestellt werden.

Mitternachtsnack

Käse-Wurst-Platte mit Baguette,
Paar Weiße mit Breze, Paar Wiener mit Breze,
Paar Debreciner mit Breze, Leberkäs mit Breze

ANMELDUNG

IHR FEST „BEIM LAGOI“

Vertrag über die Rahmenbedingungen
Ihrer Feier im Feststadel „Beim Lagoi“

NAME, VORNAME UND UNTERSCHRIFT

TELEFONNUMMER

DATUM DER FEIER

DATUM DER BESPRECHUNG

GEPLANTE PERSONENANZAHL

PERS.ANZAHL GEMELDET (MIN. 3 TAGE VOR VERANST.)

RAHMENBEDINGUNGEN

1. SPERRSTUNDE

Der Feststadel kann bis max. 2.00 Uhr gebucht werden.

2. SITZORDNUNG

Standard: lange Tischtafel

ÄNDERUNG AN DER SITZORDNUNG GEWÜNSCHT

JA NEIN

Für Änderungen der Bestuhlung wird eine Pauschale von 50€ verrechnet.

SITZORDNUNG/BESTUHLUNG WIE FOLGT:

3. DEKORATION

3.1 DEKORATION WIRD SELBST ÜBERNOMMEN

JA NEIN

Tischläufer, Servietten und Stabkerzen werden von uns kostenfrei angeboten.
Am Tag der Veranstaltung kann dekoriert werden.

ABGESPROCHENES DATUM UND UHRZEIT DER DEKORATION

3.2 DEKORATION WIRD IN AUFTRAG GEGEBEN

JA NEIN

Je nach Aufwand/Materialeinsatz wird ein Aufpreis von mind. 50€ verrechnet.

ANMERKUNGEN

4. MUSIK

4.1 ÜBER LAUTSPRECHER-BOX

JA NEIN

Es wird eine eigene Playlist benötigt. Anschlüsse: AUX, Bluetooth, USB

4.2 ÜBER BAND

JA NEIN

Die Band muss selbst organisiert und bezahlt werden. Die GEMA-Anmeldung muss von der Band erfolgen. Bitte bei der Buchung ansprechen.

ABGESPROCHENES DATUM UND UHRZEIT DES AUFBAUS DER BAND

5. ESSENSAUSWAHL

SEKTEMPFANG

VORSPEISE

HAUPTSPEISE

NACHSPEISE

MITTERNACHTSSNACK

Alle angegebenen Posten werden, ausgehend von der mind. 3 Tage vor Veranstaltung angegebenen Personenanzahl (telefonisch oder per Mail), von uns vorbereitet und abgerechnet.

6. BEZAHLUNG

Die Bezahlung der von Ihnen bezogenen Leistungen erfolgt am Abend der Veranstaltung entweder in Bar oder mit EC-Karte. Bitte achten Sie auf ein mögliches Kartenlimit.

Die Bezahlung ist auch über zwei Karten möglich.

*Wir freuen
uns auf Sie!*

**Unser Feststadel befindet sich direkt
neben unserem Biergarten.**



BIERGARTEN BEIM LAGOI

Sylvesterstraße 2 · 86647 Pfaffenhofen
Tel. 082 74/92 86 66 · www.biergarten-lagoi.de



