



## LANDBRECHT

GENUSS & GASTFREUNDSCHAFT

Sie haben Lust bekommen bei uns zu feiern?  
Kommen Sie bei uns vorbei und schauen Sie sich  
um. Vereinbaren Sie gerne einen  
Besichtungstermin oder ein Probeessen bei uns.

Freisinger Straße 1  
85354 Haindlfing  
Tel: 081 67 89 26  
[ml@gasthaus-landbrecht.de](mailto:ml@gasthaus-landbrecht.de)  
[gasthaus-landbrechte.de](http://gasthaus-landbrechte.de)



## HOCHZEITSMAPPE



# HERZLICH GEMÜTLICH

IHRE HOCHZEIT IN STILVOLLER  
GEMÜTLICHKEIT. MITTEN IN DER NATUR,  
NAH BEI FREISING

Stellen Sie sich vor, wie Sie gemeinsam durch weiches Gras gehen, begleitet von liebevollen Blicken Ihrer Gäste. Wie das Ja-Wort im Sommerwind tanzt, während Blütenblätter über die Wiese schweben. Wie das Feuer am Abend knistert, während Gläser klingen, Herzen lachen und Sie spüren: Das hier ist Ihr Tag.

Das Gasthaus Landbrecht, eingebettet in die sanfte Natur vor den Toren Freisings, ist kein Ort von der Stange. Sondern eine Bühne für Ihre ganz persönliche Geschichte. Bei uns dürfen Sie träumen – groß, wild, romantisch, modern. Und wir machen diese Träume mit Erfahrung, Herzblut und Freude wahr.



## ALM CHALET

Urige Holzbalken und weisse Tischdecken. Hier trifft Gemütlichkeit auf Eleganz. Die gemütliche Atmosphäre im Alm Chalet ist ideal zum Feiern für 20 bis 75 Gäste. Bayerisch, in Tracht oder ganz klassisch.



## FESTSAAL

Ein lichtdurchfluteter Raum mit Platz für bis zu 100 Gäste mit eleganter Ausstattung, Tanzfläche und Technik für Musik, Licht und Präsentation – perfekt für rauschende Feste.



## DORFWIESE

Auch freie Trauungen oder einem Sektempfang unter freiem Himmel machen wir für euch möglich. Und wenn es regnet? Dann ziehen wir unter das schützende Dach des Wintergartens.

# GETTING READY

## EIN RÜCKZUGSORT

Die Vorbereitung Ihrer Hochzeit darf ein eigenes Kapitel sein: mit Ruhe, Licht und liebevoller Vorbereitung. In unserem Getting Ready-Zimmer können Sie sich entspannt fertig machen – allein, mit Ihrer besten Freundin oder in Gesellschaft. Es gibt genügend Platz zum Stylen, Schminken, Atmen und Genießen.





# DEKO, FLORISTIK UND STYLING

## EIN SCHÖN GEDECKTER TISCH

Ob Boho mit Trockenblumen, Vintage mit Spitze oder klassisch in Weiß – bei uns ist jede Stilrichtung willkommen. Unsere Floristin und unsere Dekopartner begleiten Sie mit Ideen und Materialien – oder Sie bringen Ihre eigenen Schätze mit. Unsere Räume passen sich Ihrer Vision an.



# EMOTIONALE MOMENTE

Sie möchten Seifenblasen fliegen lassen, Ihre Wünsche in der Feuerschale verbrennen oder Herzluftballons steigen lassen? Alles ist möglich. Wir bieten den Raum und die Atmosphäre, um Ihre Ideen liebevoll umzusetzen. Ihre Hochzeit darf noch lange im Gedächtnis bleiben.





## ÜBERNACHTEN

### UND ENTSPANNT AUFWACHEN

Nach der Feier einfach die Treppe hinauf ins gemütliche Bett – schöner kann eine Hochzeitsfeier nicht enden. Unsere Gästezimmer sind liebevoll eingerichtet und bieten Ihnen und Ihren Gästen eine behagliche Unterkunft direkt vor Ort. Ein Styling- oder Rückzugszimmer ist ebenfalls möglich

## COCKTAILBAR

### PRICKELNDE STIMMUNG GARANTIERT

Ob für den Empfang oder als spätes Highlight – unsere Bar-Varianten sind beliebt und machen Eindruck. Im überdachten Wintergarten befindet sich unsere Outdoor-Bar.

- Proseccobar mit Hugo, Aperol und alkoholfreien Alternativen
- Cocktailbar mit Barkeeper und individuellen Drinks



# ESSEN & MENÜVORSCHLÄGE

Und jede Party steht und fällt mit gutem Essen. Das ist uns bewusst. Unsere Küche, ausgezeichnet vom Guide MICHELIN und Mitglied der Slow Food Community, zelebriert regionale Spitzenküche mit viel Herz. Von feinen Menüs bis zu liebevollen Buffets – bei uns wird Genuss gefeiert.

Hier finden Sie einige Vorschläge, wie wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen können. Lassen Sie uns gerne in einem persönlichen Gespräch über ihre Vorlieben sprechen. Wir stellen Ihnen gerne ein Menü zusammen, das allen schmeckt.



## FÜR DEN START

### Prickelndes:

Prosecco oder Bayrischer Schampus

### Spritz-Getränke:

Hugo | Aperol | Lillet | Limoncello-Spritz

### Wein:

erfrischender Weisswein

### Bier:

Tegerneseer Bier

### Saft & hausgemachte Limos:

Orangensaft | Hollersirup | Cassissirup  
Granatapfel-Fizz | Basilikum-Fizz (alkoholfrei)

## DAZU FINGERFOOD

Ampertaler Rindertatar

Rauchforelle im Knusperteig

Obazda auf Knusperchip

## VORSPEISEN

Geräuchertes Schwertfischcarpaccio

Orangen-Fenchelsalat

Klare Tomatenconsomme

Tomate Concasse I Gin I Basilikum

## HAUPTGANG

Saftig gebratenes Kalbsfilet

Portweinsauce I buntes Gemüse I Pastinakenpüree

...

Saftig gebratenes Bachsaiblingsfilet

Zitronen-Kapernbutter I buntes Gemüse I Schwenkkartoffeln

...

Geschmorte Aubergine asiatisch interpretiert

leicht pikant I buntes Gemüse I Basmatireis

## DESSERTS

Dreierlei vom Rhabarber

kleines Törtchen I Süppchen

hausgemachter Rhabarberbrei







# SHUTTLE SERVICE

## SICHER ANKOMMEN UND ENTSPANNT HEIMKEHREN

Für alle, die nicht bei uns übernachten wollen oder können ...  
Auch ihr werdet sicher nach Hause kommen. Ob  
Großraumtaxi, Shuttlebus oder individuelle Rückfahrt – wir  
liefern gerne Adresse, um einen Fahrservice zu organisieren.  
Damit Ihre Gäste sicher ankommen und entspannt wieder  
nach Hause finden.

## FLYING BUFFETS

**Vorspeisen kalt:** Geflügel-Currysalat | Crevetten-Cocktail | Kleines Rindertatar, Grissini mit Lardo | Tomate-Mozzarella-Spieß | Rote Bete mit Feta und einige vegane Versionen | Toskanischer Brotsalat, Kichererbsenbällchen mit Raita | Gazpacho

**Hauptgänge warm:** Kleiner Minihamburger | Kleine Bratwurst mit geträufeltem Kartoffelpüree und Röstzwiebeln | Gebackenes Kabeljaurückenfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensauce

**Vegetarisch:** Lauwarme Melanzane (Auberginenaufau), Ravioli mit Salbeibutter | Trüffel-Kartoffelpüree mit geschmorter Urkarotte und Röstzwiebel

**Vegan:** Trüffel-Kartoffelpüree mit geschmorter Urkarotte und Röstzwiebel | Asiatische Aubergine | Gefüllte Reisbällchen | Musakka

### Desserts im Glas:

Luftige Bayerische Creme mit Himbeerfruchtsauce | Crème Brûlée mit feiner Zuckerkruste | Luftiges Tiramisu | Frische Früchte | Schokoladentarte | Eis zum Selbernehmen im Becher: Pistazie, Joghurt, Basilikum, Erdbeer

