



KLEINE HOCHZEITS- ERLEBNISSE

VON 15 BIS 49 PERSONEN



WIR DÜRFEN SIE RECHT HERZLICH BEGRÜSSEN

Wenn Sie uns Ihre Veranstaltung anvertrauen, können Sie sich darauf verlassen, dass wir unser Bestes geben, damit Sie und Ihre Gäste einen unvergesslichen Tag bei uns erleben. Das liegt uns am Herzen, wir können gar nicht anders. Seit Jahren handeln wir nach dem Grundsatz dieser besonderen Verantwortung.

Ihre Familie Wenisch

Alle Wege führen zum Schloss Schönbrunn...

Zentrum Landshut	»	4 km
Hauptbahnhof Landshut	»	5 km
Ausfahrt A92	»	8 km
Stadt Dingolfing	»	30 km
Flughafen München	»	40 km
Stadt Regensburg	»	65 km
Stadt München	»	75 km
Stadt Ingolstadt	»	80 km



KONTAKT

Tafernwirtschaft Hotel Schönbrunn

Schönbrunn 1
84036 Landshut

Tel. +49 (0) 871 4306060
hotel@schoenbrunn-la.de
www.hotelschoenbrunn.de



Preise sind Bruttopreise
und enthalten die aktuelle
Mehrwertsteuer.



UNSERE INKLUSIV- LEISTUNGEN

- + Alle Hochzeitsgäste können zum Vorzugspreis von 50€ p. Person im DZ sowie 75€ p. Person im EZ übernachten (inkl. Frühstück). Insgesamt stehen Ihnen 34 Zimmer im Schloss Schönbrunn zur Verfügung
- + Parkmöglichkeiten: Es befinden sich genügend kostenlose Stellplätze am Haus und in der näheren Umgebung
- + weiße Tischdecken und Stoffservietten sowie Teelichter und Menükarten
- + vegetarische & vegane Speisen befinden sich in der Angebotsvielfalt

Bitte beachten Sie...

Ihre gewünschte Blumendekoration sowie weitere Gestaltungen sind nicht im Preis enthalten.

Die Organisation dafür übernehmen Sie selbst.

Schon eine Idee?

Wie weit sind Sie schon mit der Planung?
Wir zeigen Ihnen, wie der Start in den schönsten Tag Ihres Lebens ablaufen könnte.



FÜR DEN EMPFANG

Klassischer Proseccoempfang

7,5

inkl. Orangensaft + Wasser in Karaffen

Schönbrunner gemischte Begrüßung

10,5

Augustiner Bierauswahl: Helles vom Fass + alkoholfreies Helles

Kreativ & Spritzig: Lillet Wildberry + Aperol Spritz + Sarti Spritz

Alkoholfrei: hausgemachte Heidelbeer-Limetten-Limonade

Kleine Knabbereien: Salzstangen + Grissini

Wasser in Karaffen

O'ZAPFT IS!

Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen Augustiner Bier aus dem Holzfass. Das Holzfass wird exklusiv für Sie angezapft und beim Empfang präsentiert. Gerne auch zum Selbstanzapfen

+ 30 l Holzfass 300,00

+ 50 l Holzfass 470,00

Auf Wunsch servieren wir zum Empfang: Canapés

+ Hausgemachte Canapés

kreativ belegt und garniert

auch vegetarisch + vegan möglich – 3 Stück pro Person 8,9

+ Kaltes bayerisches Fingerfood

Backhendl mit hausgemachtem Kartoffelsalat + Roastbeef-Perlzwiebel-Spieße +

Bayerischer Wurstsalat + Lauch-Quiche + Brotsalat + BIO-Bergkäse-Trauben-Spieße

+ Auberginen-Tatar mit Gemüsewürfeln + Ochsenpflanzlerl mit Krautsalat 13,9

Preise p. Person



DER NACHMITTAG

Eigener Kuchen

7,5

Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Es wird lediglich eine Servicepauschale für das Schneiden des Kuchens und das Bereitstellen sowie das Spülen von Tellern und Besteck berechnet

Kuchen und Tortenbuffet

15,5

mit vielseitiger Auswahl von der Konditorei Betz aus Landshut.....

Bayerisches Spezialitätenbuffet

18,5

gemischte Brotzeitplatten aus der hauseigenen Metzgerei mit Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie Käse, Obazda, Bauernbrot, Brezen, Mini-Brotzeitgläser und verschiedenen Salaten inkl. Dressings (Kuchen werden selbst mitgebracht)

Kaffee, Kuchen & Brotzeit

22,9

Kuchenbuffet mit vielseitiger Auswahl (Torten, Kuchen & Co.) von der Konditorei Betz aus Landshut. Dazu gemischte Brotzeitplatten aus der hauseigenen Metzgerei mit Wurst- und Schinkenspezialitäten sowie Käse, Obazda, Bauernbrot, Brezen, Mini-Brotzeitgläser und verschiedene Salate inkl. zweierlei Dressings

Alle Vorschläge enthalten:

Kaffee in Kannen serviert + Tee und Kakao nach Bedarf + Schlagsahne + Zucker + Milch am Tisch

Bitte beachten Sie...

Erfahrungsgemäß ist es die beste Lösung, wenn Sie sich selbst um die Gestaltung sowie die Bestellung der Hochzeitstorte kümmern. Gerne können wir jedoch die Hochzeitstorte am Hochzeitstag für Sie einkühlen sowie anschneiden!

Preise p. Person



IHR INDIVIDUELLES HOCHZEITSMENÜ

Gerne beraten wir Sie je nach Saison und Wunsch so individuell wie möglich.

Hauptgang

Bis 24 Personen: 4 verschiedene Hauptgerichte möglich

29 – 49 Personen: 3 verschiedene Hauptgerichte möglich

Vorspeise & Dessert

Bitte einigen Sie sich sowohl bei der Vorspeise wie auch beim Dessert auf ein gemeinsames Gericht. Wenn Sie sich nicht entschieden können, bietet unsere Vorspeisen- & Dessertvariation eine große Auswahl:

Vorspeisen in der Mitte eingestellt

+ Schönbrunner Dreierlei

Am Tisch für alle gemeinsam eingestellt

3 hausgemachte Aufstriche nach Saisonangebot + Schönbrunner Brot-Mix 9,5

+ Schönbrunner Vorspeisen-Etagere (7 Tapas)

Carpaccio vom Ochsenfilet mit Rucola, Parmesan und Jordans Olivenöl +
Vitello Bavaria mit Zupfsalat, Käferbohnen, Kürbiskernen und Kürbiskernöl +
2 hausgemachte Aufstriche nach Saisonangebot + Zwiebel-Lauch-Kuchen mit Räucherlachs und Zitronenschmand + Brezenknödel-Carpaccio mit bayerischer Gemüse-vinaigrette, Kirschtomaten und Radieserl + Rote-Beete-Tatar mit Limetten-Kurkuma-Marinade 15,9

Dessert „serviert“

+ Hausgemachter Topfen-Kaiserschmarrn

In der Mitte eingestellt – karamellisiert + Mandelblättchen +

Zwetschgenröster + Apfelmus 13,9

Gerne können wir für Sie eine individuelle Getränkekarte inkl. Weine zusammenstellen. Bitte sprechen Sie uns darauf an.

Preise p. Person



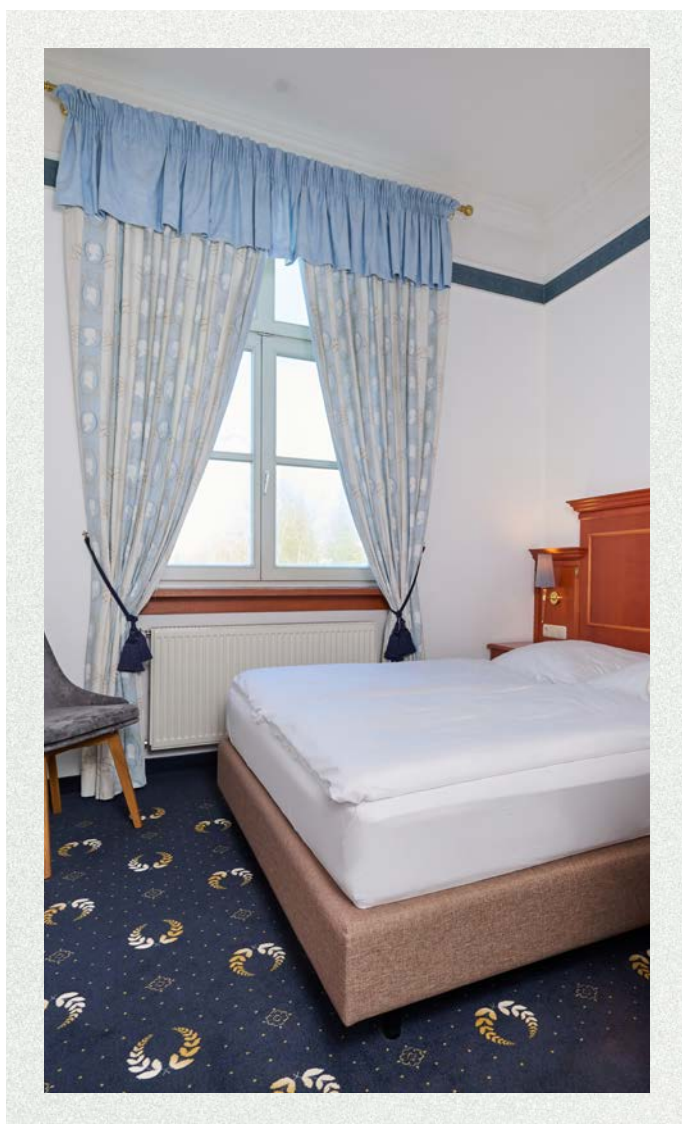
ÜBERNACHTEN

Der kurze Weg nach Hause

Bleiben Sie und Ihre Gäste ganz einfach in unseren Hotelzimmern übernachten.

Insgesamt stehen Ihnen 34 Zimmer im Schloss Schönbrunn zur Verfügung.

Gerne können Sie unser Genussfrühstück zum aktuellen Tagespreis pro Person hinzubuchen.



GÜLTIG FÜR DAS JAHR 2027 - SAISONALE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



www.hotelschoenbrunn.de