

Liebe Gastgeber,

Seit über 4 Generationen führt die Familie Groß mit viel Engagement und Liebe zum Beruf als Gastronomen die Gastwirtschaft und bietet neben einer ausgezeichneten gutbürgerlichen Küche ein modernes Hotel mit klassischen Gästezimmern. Mit Blick in die Zukunft für die 5. Generation wurde das Serviceangebot um ein weiteres innovatives Standbein ausgeweitet:

Großartig Feiern im Gutshof Edenholzhausen.

Lassen Sie sich von den nachfolgenden Seiten inspirieren. Wir stehen Ihnen bei Ihren Wünschen und Ideen gerne beratend zur Seite, damit Sie Ihre Veranstaltung in Edenholzhausen genießen können.

Das Großartige Eventteam und wir freuen uns auf Ihre Feier

Herzlichst
Ihre Familie Groß

Alte Tenne im Gut Edenholzhausen

Die Tenne bietet Platz für 100-195 Gäste und eignet sich für Feste unterschiedlichster Art. Ob Hochzeit oder Firmenfeier, Geburtstag oder Jubiläum. Wir planen mit Ihnen die großartigen Feste von A – Z. Wir haben langjährige Erfahrung in der Planung, Organisation und Durchführung von kleinen und großen Gesellschaften und kümmern uns professionell um Ihr leibliches Wohl. Gemeinsam besprechen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen von Speisen und Getränken und beraten Sie über eine kreative Menüfolge unter Berücksichtigung von saisonalen Spezialitäten.

Atelier mit Kreuzgewölbe

Spüren Sie den Zauber in einem historischen Saal mit Kreuzgewölbe. Genau das bietet Großartig feiern mit einem Festsaal ab 80-160 Personen im Gut Edenholzhausen.

Besondere Momente im Leben brauchen besondere Aufmerksamkeit und den passenden Rahmen. Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie schon bei der Planung Ihres Events. Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung, lassen Sie sich von kreativen Ideen inspirieren und von Leckerbissen aus Küche und Keller begeistern.

Empfang

Frisch gezapftes Bier vom Holzfass (20L)		160,00 €
Himbeerspritz		5,80 €
Aperol-Spritz		5,80 €
Hugo		5,80 €
Maracuja-Cocktail		5,80 €
Glas Prosecco		5,00 €
<hr/>		
Verschiedene Canapés	pro Stück	3,00 €
Herzhaftes Plundergebäck	pro Stück	1,00 €

Bayerisches Schmankerlbuffet

Etagere am Tisch

Griebenschmalz, Obatzda, Radiserlaufstrich,
Schinken, Speck, kleine Fleischpflanzerl, kl. Leberkäse, geräuchertes Forellenfilet mit
Sahnemeerrettich, Flußkrebsscocktail
versch. Bauernbrote, Baguette, Brez'n

~

Hauptgang

Ofenfrischer Krustenschweinebraten in Dunkelbiersoße
Rösche Bauernente mit Zwiebel und Apfel
Gefüllte Kalbsbrust mit Rosmarinjus
Gebr. Saibling in Weißweinssoße
Zweierlei Knödel, Risoleekartoffel in Petersilienbutter, Gratinierte Kartoffel
Omas Apfelblaukraut, versch. saisonale Gemüse

~

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel im Reindl
Bayerisch Creme mit Himbeermark
Schokomousse mit Krokantsplitter

pro Person 39,90 €

Menü I

Marinierter Wildkräutersalat mit gebratenen
Egerlingen und feiner Petersilienwurzelsuppe



Geschmorter Kalbsschlegel in Masalasoße, feine Serviettenknödel
und glacierte Karotten

oder

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelselleriepüree
und feinem Blattspinat



Zarte Mandelkrokantcreme, feine Topfencreme mit Früchten,
Moccatiramisu mit Kekssplitter

Als Flying Buffet

pro Person 39,50 €

Menü II

Anti Pasti

marinierte Paprika, Zucchini und Auberginen
Oliven, Tomate-Mozzarella, San Daniele Schinken mit Melonenkugeln
Grissini, Baguette



Basilikumschaumsüppchen im Glas



Rinderlende „cafe de paris“ mit Rosmarinjus,
gratinierte Kartoffel und feinen Bohnenbündchen

oder

Gebratene Seezunge mit verschiedenen Kräutern
auf gegrilltem Gemüse und Kartoffeln



Kokosmousse mit frischen Erdbeeren und Casissorbet

pro Person 47,00 €

Menü III

Vorspeisengläschen am Tisch (2 Gläser pro Person)

Kleine Ofenkartoffel mit Cremefraiche, Graved Lachs,
Feiner Tatar vom Weideochsen mit Kapern und Crostinchen,
kleine Gemüsesticks auf Dillgurkensalat, Penne mit Rucola, ital. Salami und Parmesan

~

Sellerieschaumsüppchen mit Scampi

~

Kalbskotelett in Rosmarinjus auf Rahmkohlrabi und Kartoffelstroh

oder

Gebratener Seeteufel mit Kräuterrisotto und glaciertem Gemüse

~

Warmer Schokokuchen auf Bourbonvanilleschaum und frischen Beeren

pro Person 46,50 €

Als Mitternachtssnack bieten wir:

Kleine Käseauswahl, Schinken-/ Speckbrett mit verschiedenem Gebäck	pro Person	9,50 €
Feurige Gulaschsuppe mit frischem Baguette	pro Person	6,50 €
Schaschlikpfanne mit Kartoffelgratin	pro Person	9,50 €

Preisinfos

Miete „Atelier“ Kreuzgewölbe

inkl. Tische, Stühle, Bänke, Buffettische, Bar, Gläser, Geschirr

Festliche und atmosphärische Beleuchtung

2.300,00 €

Miete „Alte Tenne“

inkl. Tische, Stühle, Bänke, Buffettische, Bar, Gläser, Geschirr

Festliche und atmosphärische Beleuchtung

2.500,00 €

Freie Trauung	500,00 €
Stadl (Brautentführung)	300,00 €
Miete Hofkapelle (Kirche)	1.000,00 €
Stuhlhussen	pro Stück 7,50 €
Menükarten	pro Stück 3,50 €

Kaffeepauschale (Kaffeekannen am Tisch, Tee, Gedeck)	pro Person 10,00 €
Kuchen können selber mitgebracht werden, dafür berechnen wir Tellergeld	pro Person 2,50 €
Candy Bar <i>für unsere Naschkatzen</i>	pauschal 200,00 €

Die Veranstaltungsräume sind regulär bis 24 Uhr buchbar. Falls Sie länger feiern möchten, wäre dies bis max. 2 Uhr möglich und im Vorfeld vereinbart.

Wir berechnen Ihnen pro angefangene Stunde einen Aufschlag von 300,00 €

Getränke werden bis 15 min vor Veranstaltungsende ausgeschenkt.
Die Musik darf bis 15 min vor Veranstaltungsende gespielt werden.

Es ist nicht gestattet, ein Feuerwerk, Sternwerfer oder Ähnliches zu verwenden!

Getränkekarte:

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Spezi ***	0,5 l	€	3,80
Coca Cola/ Coca Cola Light ***	0,33 l	€	3,00
Traubensaft / Johannisbeersaft*	0,2 l	€	2,50
Apfelschorle *	0,5 l	€	4,00
Trauben-/Johannisbeerschorle	0,5 l	€	4,00
Adelholzener, Classic	0,75 l	€	5,50
Adelholzener, Still	0,75 l	€	5,50

BIERE

Bier vom Faß	0,5 l	€	4,00
Radler	0,5 l	€	4,00
Hacker-Pschorr, naturtrübes Helles, alkoholfrei	0,5 l	€	4,00
Dunkles Bier	0,5 l	€	4,00
Weißbier, naturtrüb oder dunkel, vom Faß	0,3 l	€	3,20
Weißbier, naturtrüb oder dunkel, vom Faß	0,5 l	€	4,10
Rußenthalbe	0,5 l	€	4,10
Alkoholfreies Weißbier	0,5 l	€	4,10
Pils	0,3 l	€	4,10
Kellerbier	0,5 l	€	4,00

WEINE

Riesling, Mosel	0,75 l	€	19,50
Grüner Veltliner, Kremstal	0,75 l	€	18,90
Chardonnay, Südfrankreich	0,75 l	€	19,80
Rose, Mosel	0,75 l	€	18,50
Blauer Zweigelt, Kremstal	0,75 l	€	17,90
Merlot, Sizilien	0,75 l	€	21,50
Glas Weißwein/Rotwein	0,2 l	€	5,50
Weinschorle (weiß/rose/rot)	0,2 l	€	4,80

WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee		€	3,00
Haferl Kaffee		€	4,00
Cappuccino		€	4,00
Latte-Macchiato		€	4,50
Espresso		€	2,20
Glas Tee (Dallmayer)		€	4,00

* konserviert

** konserviert, mit Farbstoff

*** koffeinhaltig, mit Farbstoff

° konserviert, Chinin haltig