



VERANSTALTUNGEN 2026



**DEIN
WIRTSHAUS.**

**DEIN
LANDHOTEL.**

**DEIN
LIEBLINGSMETZGER.**

**DEIN
EVENTCATERER.**

#TEAMGARY

VIELEN DANK FÜR IHR VERTRAUEN

Gerne zeigen wir Ihnen kurz auf, in welchem Leistungsspektrum wir Sie von Essen to-go bis hin zum Rund-um-Sorglos Paket versorgen.

Soll es eine unvergessliche Feier oder ein einzigartiges Event werden, wo sich Ihre Gäste gerne noch lange zurückerinnern, sind wir der richtige Ansprechpartner im privaten wie B2B Bereich.

Wir sind eine der größten Handwerks-Metzgereien im Landkreis mit EU zugelassenem Schlachtbetrieb. Dafür sind uns kurze Transportwege und schonende Behandlung sehr wichtig. Um Ihnen bestes Fleisch aus der eigenen Schlachtung, Zerlegung und Veredelung zu bieten.

Wir verlassen uns seit über 100 Jahren auf unsere regionalen Bauern, die ihre Tiere mit bodenständigem Futter artgerecht aufziehen. Die fachgerechte Schlachtung und der eigene Vieheinkauf sind für uns von entscheidender Bedeutung. Dadurch können wir an Ort und Stelle das Fleisch beurteilen und fachmännisch veredeln.

Die Qualität ist bei Produktion und der Weiterverarbeitung von Fleisch- und Wurstwaren das Maß aller Dinge. Jährliche Prämierungen dokumentieren das hohe Qualitätsniveau.

Unser Service und die Liebe zum Beruf sind wichtige Voraussetzungen, um Sie bestens zufrieden zu stellen.

Nicht nur bei den Fleisch- & Wurstwaren stehen wir uns sehr selbstkritisch gegenüber, sondern bei allen Produkten die wir für Sie veredeln und zubereiten.



Wirtshaus

Herzlich Willkommen in unserem traditionellen Wirtshaus. Hier können Sie fränkische Gastfreundlichkeit erleben. Unser geschultes Servicepersonal hilft Ihnen gerne bei der Auswahl Ihrer Lieblingsgerichte und passender Getränkebegleitung.

Unsere Küche verwöhnt Sie mit traditionellen fränkischen Gerichten aber auch moderner Fusionkitchen. Gerne gestalten wir Ihr Menü auch nach Ihren Wünschen.

Für jede Feier finden wir die passende Räumlichkeit. Egal ob Taufe, Weihnachtsfeier oder Geburtstag. Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 130 Personen. Für kleinere Feiern können unsere Nebenräume auch abgetrennt werden.

Gerne beraten wir Sie für Ihre persönliche Feier und Ihr Menü. Wir suchen zusammen mit Ihnen das passende Menü aus. Dabei dürfen Sie sich entscheiden was Ihnen am Besten gefällt: A-la-carte, Buffett oder Plattenservice. Wir gestalten Ihre Feier nach Ihren Wünschen.



LANDHOTEL

Herzlich Willkommen in unserem familiengeführten 4 Sterne Landhotel

Nach der Feier keine Lust mehr nach Hause zu fahren?

Mit unserem Hotel bieten wir Ihnen und Ihren Gästen die Möglichkeit nach der Feier gemütlich in Ihre Zimmer zu gehen und sogar am nächsten Tag noch mit einem gemeinsamen Frühstück ausklingen zu lassen.

Bei unseren verschiedenen Zimmerkategorien ist für jeden etwas dabei – Einzel-, Doppel, Dreibett- oder Familienzimmer.

Unser Hotel bietet insgesamt 75 Betten. So kann die ganze Familie, Feiergusellschaft oder auch Tagungsgäste untergebracht werden.

Fühlen Sie sich wie zu Hause in unseren Landhauszimmern. Für die kleinen Gäste haben wir auch ein Babybett zur Verfügung.



APERITIF EMPFANG

Gerne empfangen wir Ihre Gäste mit einem fruchtigen Aperitif oder einer Eiswanne mit Bier & CapriSonne.

Alle Aperitifs können wir auf Wunsch auch Alkoholfrei servieren

Basics 0,15l/6,90€ p.P.

Haussecco & Orange
Kir Royal

All Time Classic 0,25l/8,50€ p.P.

Hugo
Aperol Spritz
Lillet Wild Berry
Maracuja Spritz
Erdbeer-Rhabarber Spritz

Fancy 0,15l/8,50€ p.P.

Cotton Candy Rosé mit Zuckerwatte
Basil Boy
Daiquiri

Winter 0,25l/7,90€ p.P.

Glühwein
Bierpunsch
Hot Aperol
Cinamon Hugo

Falls Sie einen Favorit haben,
freuen wir uns diesen für Sie
zu mixen



HÄPPCHEN & CANAPÉS

Darf es etwas Kleines zum Aperitif sein?

Laugengebäck

Brezen & Butterbrezen
1,00€/2,00€/Stk.

1/2 Semmeln

Aufschnitt, Käse, gekochter
& geräucherter Schinken
2,40€/Stk.

Canapés

Schinken, Käse, Salami, vegane
oder vegetarische Aufstriche
3,00€/Stk.

geräucherte Forelle
& hausgebeizter Lachs
3,90€/Stk

Deftiges

Burger mit 100% Rindfleisch
mini Bratwürste mit Kartoffelsalat
Fleischkühle mit Stopfer
3,90€/Gläschen
Tomate-Mozarella Spießchen 2,90€

Süßes

Apfelstrudel mit Vanillesoße
frischer Obstsalat
mini Gugelhupf verschieden Sorten
3,90€/Gläschen

Fischhof Hausmann

Fischpralinen
Canapés vom Räucherfisch
Sushi vom Räucherfisch
klein aber fein 2,40€/Stk



GAUMENSCHMAUS

**Genießen Sie unsere fränkische Gastfreundlichkeit
und höchste Servicekompetenz.**

**Wir helfen Ihnen auch gerne bei der Saalplanung,
Umsetzung der Tischdekoration und dem
Eindecken Ihrer Tische.**

Allergiker, Vegetarier oder Veganer
kommen bei uns nicht zu kurz.

Falls Sie korrespondierende Getränke dazu möchten,
beraten wir Sie gerne.

Sie können bei uns nach Karte wählen oder ein Menü
zusammenstellen.

Hier entscheiden Sie wie viele Gänge Sie Ihren Gästen
anbieten wollen.

Von Flying Buffet mit Fingerfood, über klassisches Buffet,
Plattenservice oder ein eingestelltes 8 Gangmenü im
Tellerservice mit Käsewagen am Schluss.

Gerne bieten wir Ihnen auch unsere Wurstspezialitäten
als kalte Platten für eine deftige Brotzeit oder als
Mitternachtsbuffett an.



Suppe & Vorspeisen

Suppe 7,50€ p.P.

(zur Auswahl & je nach Saison)

Hochzeitssuppe mit Dreierlei Klößchen und
Pfannkuchenstreifen in Terrinen
Karotten-Ingwerschaum im Thermoglas
Spargelschaumsuppe mit Schwarzbrotkrümeln
Maronencremesuppe mit Croutons

Salatbuffet 4,90€ p.P.

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen
Rohkostsalaten, Blattvariationen, dreierlei Dressings
Joghurt, Balsamico & Mango, dazu Toppings, wie
Croutons, geröstete Sonnenblumenkerne

Zwischengang im Teller serviert

7,90 € (Buffet+1,00€) p.P.

Tatar vom Wildlachs
auf Gurken-Zitronen- Carpaccio
oder

Caprese neu interpretiert
gefrorenes Tomatensorbet,
Büffelmozzarella & Basilikumschaum
oder

verschiedenes Gegrilltes Anti-Pasti mit
Knoblauchbrot & Aufstriche
oder

gegrillter Tuna im Sesammantel
Mango & Wasabi



Hauptgänge

Saftiger Schweinebraten mit Dunklebirjus
Jägerbraten mit bunten Waldpilzen
Schäufele auch als kleine Würfelschäufele möglich
Opa's Spanferkelbraten
Zwiebelspießbraten
Zarter Sauerbraten vom Weiderind mit Lebkuchensoße
& Preiselbeeren *Je nach Saison
und Verfügbarkeit sind auch Kalbsbraten
oder Lammbraten möglich.*
Schnitzel Wiener Art vom Schwein
Gebackenes Cordon Bleu
Putenschnitzel überbacken mit Tomate und Mozzarella
¼ Bauernente, Brust und Keule
Gegrillte Entenbrust
Geschnetzeltes vom Schwein oder von der Pute mit
Pilzen oder ohne Auf der Haut gegrilltes Forellenfilet
Gegrilltes Lachsfilet
Käsespätzle
Bauernhofnudeln mit Gartenpesto, Kirschtomaten,
Rucola & Parmesan
Lachs-Spinat-Lasagne Schupfnudelpfanne mit
Kirschtomaten und Rucola Veganes Buchweizenrisotto
Gefüllte Paprika mit Couscous und Schafskäse

Nicht nur ein Augenschmaus...

Rosa Roastbeef im Ganzen gegrillt und am Buffett
geschnitten Ganzes Spanferkel am Buffett geschnitten
(mindestens 30 Portionen) Ganzer Lachs am Buffett
tranchiert

Ist Ihr Lieblingsgericht nicht dabei? Sprechen Sie uns
gerne an, wir versuchen Ihre Wünsche umzusetzen!

Menü 2



Buffettvorschläge

Buffet 1 23,90€ p.P.

kl. Schnitzel „Wiener Art“
kleine Schäumele
Schweinelendchen mit Rahmsoße
Bandnudeln mit Gartenpesto, knackigem Rucola und
Kirschtomaten
dazu Spätzle, Kartoffel- und Semmelknödel, Kroketten &
Gartengemüse

Buffet 2 31,90€ p.P.

Opa's Sauerbraten
Kl. Knusper Schäumele
Gegrilltes Lachsfilet
Kl. Schnitzel
dazu Spätzle, Kartoffel- und Semmelknödel, Kroketten &
Gartengemüse

Buffet 3 34,90€ p.P.

feiner Milchkalbsbraten
Schweinelendchen im Speckmantel
Gefüllte Paprika mit Couscous und Tomatenjus
dazu Spätzle, Kartoffel- und Semmelknödel, Kroketten &
Gartengemüse

Buffett 4 31,90€ p.P.

Knuspriger Spanferkelbraten
Gegrillte Putenbrust
Bauernhofnudeln oder Schupfnudeln mit
Gartenkräuterpesto, geschmolzenen Kirschtomaten,
Rucola & Parmesan
dazu Klöße Semmel- & Kartoffelklöße, Gartengemüse,
Kartoffelrösti

Buffett 5 20,90€ p.P.

Saftiger geschmorter Schweinebraten
Kleine gebratene Schnitzel „Wiener Art“ Hausgemachte
Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln
Dazu Semmel- & Kartoffelklöße, Pommes und
Kartoffelsalat



Grillbuffet

**all you can eat
vom OFYR Echtholz Grill**

Eschenbacher Landschwein

Holzfällersteak
Grillfackeln
Bratwürste
Berner Würstel mit Speck ummantelt

Pute

Putensteak Currymarinade

Gemüse, geschnitten, gewürzt

Maiskolben

Zucchini

Paprika

Aubergine

Grillkartoffeln ohne Schale mit Kräuterdip

Salatbuffet

Kartoffelsalat

Nudelsalat mit Parmesan, Pesto, Rucola & Tomaten

Cocktailtomaten & Mini Mozzarella Kugeln

lecker mit Balsamico & Basilikum mariniert

Schüssel verschiedenen Blattsalat

& Rohkostsalate der Saison mit 2erlei Dressing

Hausgebäck

verschiedene Baguettes

Dips & Butter

Ketchup

Majo

Senf

BBQ Soße

Kräuterdip

Kräuterbutter & Knoblauchbutter

34,90€ p.P.

Zuschlag **Roastbeef** + 5,00€ p.P.

Zuschlag **Lachs- & Forellenfilet** +5,00€ p.P.



Dessert

Am Teller serviert

- Eis mit heißen Himbeeren 7,50€
- Schokoladenmousse auf Beerenspiegel 6,90€
- Panna Cotta mit frischen Waldbeeren 6,90€
- warme Apfelkühle mit Vanilleeis 8,90€
- handgezogener Apfelstrudel mit Vanillesoße 8,90€
- lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis 8,90€

Dessertgläschen vom Buffet

- hausgemachtes klassisches Tiramisu
- Erdbeertiramisu
- Cremiges Schokoladenmousse
(weiß oder braun oder gemischt)
- Creme Brulee mit Karamellspiegel
- Panna Cotta mit Beerenspiegel
- Zabaionecreme mit Orange-Aprikosenragout
- Vanillecreme mit Brombeerragout
- Griesflammerie mit Blaubeerragout
- frischer Obstsalat der Saison
- 3,90-4,90€/Gläschen

ShowCooking

- Apfelstrudel & Kaiserschmarren am Buffet
unter der Wärmelampe geschnitten
mit Vanillesoße & Apfelmus
9,90€ p.P.
- Eisbombe zu je 1,50€/Kugel dazu
oder all you can eat Eistruhe mit verschiedenen Sorten
zu 3,90€ p.P.



Mitternachtsjause

Fränkische Brotzeit

rustikale Brotzeitbuffet mit allerlei geräucherten Würsten, Aufschnitt, verschiedene gekochte und geräucherte Schinken, & Bratwurstgehäck.

Auf dem Holzbrett oder auf der Foodwall mit Essiggurken, Rettich, Radieschen, Butter, verschiedenen hausgebacken Semmeln & ofenfrischen Bauernbrot.

ca. 150g p.P. Wurstwaren 7,90€

regionales Käsebrettla

mit Obazder, allerlei Schnitt-, Hart-, und Weichkäse, mit fruchtigem Feigensenf & Obst inkl. Butter, Bauernbrot & Laugengebäck

ca. 100g Käse p.P. 7,90€

Gehäckkarre

Bratwurstgehäck im Schubkarren mit viel Zwiebeln & ofenfrischen Bauernbrot
min. 5kg - 19,90€/kg

Currywurstbrunnen

Schokobrunnen war gestern! Ein Brunnen mit Currysoße & gegrillter Currywurst im Chafing Dish ist das Highlight auf deiner Veranstaltung.
ca. 100g Currywurst 8,90€ p.P.



Getränke

nach Karte

alles nach Verbrauch zu den aktuellen Preise der Getränkekarte

Gerne stellen wir Ihnen Franken Brunnen Exquisite 3-fach sortiert ein.
Still, medium & laut.

Kaffeepauschale

während des Nachmittagskaffee decken wir Ihnen Kaffeekannen ein.

Alle Heißgetränke wie Kaffee Cremá, Espresso, große Auswahl an Dallmayr Tee, Kakao und alle Milchspezialitäten wie Cappuccino, Latte, etc. unbegrenzt inklusive.
7,90€ inkl. Tellergerd

1,50€ Tellergerd p.P. wenn Sie Ihren Kuchen selbst mitbringen und keine Kaffeepauschale von uns in Anspruch nehmen

Kaffeepauschale unlimited

Alle Heißgetränke wie Kaffee Cremá, Espresso, große Auswahl an Dallmayr Tee, Kakao und alle Milchspezialitäten wie Cappuccino, Latte, etc. unbegrenzt inklusive.
12,90€ inkl. Tellergerd max. 8 Stunden

Getränke

Getränkepauschale 1 Wasser, Säfte & Softdrinks

Wasser (still, medium, laut), Saft (Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Saisonsäfte) & Softdrinks (Cola, Cola Zero, Fanta Sprite, Spezi)
19,90€ p.P. max. 8 Stunden

Getränkepauschale 2 All-IN

Kaffeepauschale unlimited + Getränkepauschale 1
29,90€ max. 8 Stunden

Getränkepauschale 3 All-IN

Getränkepauschale 2 + Bier, Wein & Aperitif
39,90€ max. 8 Stunden

Getränkepauschale 4 All-IN

Getränkepauschale 3 + Longdrinks & Spirituosen
49,90€ max. 8 Stunden

**Falls keine Spirituosen oder Longdrinks
gewünscht sind, oder dies erst nach dem Essen
ausgeschenkt werden sollen geben Sie uns
einfach Bescheid.**

Korkgeld

**Möchten Sie Ihren Lieblingswein mitbringen,
verrechnen wir pro angebrochene Flasche (0,5l)
10,00€ Korkgeld**



INFOS

Personanzahl Wasser, Säfte & Softdrinks

Bitte geben Sie 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung die abzurechnenden Personen an.

Servietten

Unsere hochwertigen Premium Papierservietten sind in verschiedenen Farben und Muster **inklusive**.

Stoffservietten in rot oder weiß bieten wir für 4,00€/Stück inkl. waschen, stärken und brechen an.

Tischwäsche

Unsere Standardtischwäsche ist **inklusive**. Sollen Sie Damast Tischwäsche wünschen bieten wir diese für 7,00€/Stück inklusive waschen, mangeln und eindecken an.

Sperrstunde

Im Haus haben wir ab 02.00 Uhr Sperrstunde.
Ab 24 Uhr verrechnen wir pro angefangene Stunde 100,00€ für den Service

Tischdeko und Blumen

Gerne dürfen Sie Ihren Blumenschmuck selbst mitbringen oder bei einem Floristen in Auftrag geben.

Kuchen und Torten

Sie dürfen Ihre Backwaren gerne selbst mitbringen.

Im Tellergeld ist das schneiden bereits inklusive.

Alternative bieten wir Ihnen saisonale Kuchen und Torten aus unserem Sortiment an.



INFOS

Kräutergarten

Je nach Personenanzahl und Raumwunsch steht Ihnen der Kräutergarten zur Verfügung.

Gerne können Sie hier einen Empfang planen mit oder ohne großer Feuerschale (150cm) am Abend

Biergarten

Gerne können Sie Ihre Feierlichkeit bei schönem Wetter im Biergarten halten.

Sie möchten unseren Biergarten **exklusiv** nur für Ihre Feier mieten?
Dafür ist ein Mindestverzehr nötig.

Montag bis Freitag Mittag	1.200,00€
Montag bis Donnerstag Abend	5.000,00€
Samstag, Sonntag & Feiertag Mittag sowie an Brückentagen	6.500,00€
Freitag, Samstag, Sonntag & Feiertag Abend sowie an Brückentagen	7.500,00€

Stehtische

Unser Haus verfügt über 20 Stehtischen mit Hussen in weiß und anthrazit.

Gerne können die zu 7,50€/Stk. inkl. Hussen hinzugebucht werden



INFOS

Räumlichkeiten

Hier kommt es auf die Bestuhlungswünsche, mögliche Spielbereiche, Tanzfläche, Musik und Buffetfläche an. Die Personenzahl ist eine ca. Angabe. Saal 1-3 kann miteinander kombiniert oder einzeln genutzt werden.

Für Workshops, Tagungen oder Seminare können wir in U-Form, Reihe, Fischgräte, Block, Kinobestuhlung oder parlamentarisch Bestuhlen

**Haben Sie einen Speisen oder Getränkeverzehr ist keine Saalmiete fällig.
Ein Mindestumsatz muss nicht erreicht werden.**

Wirtshaus

40 Personen

Saal 1

45 Personen

Saal 2

54 Personen

Saal 3 mit Kräutergarten

40 Personen

Biergarten

sitzend 200 Personen

stehend 350 Personen

Tagungstechnik

Sie benötigen Tagungstechnik? Gerne können wir Ihnen unser Equipment zur Verfügung stellen.

großer 100 Zoll Flatscreen mit wireless HDMI

große Leinwände und Tageslichtbeamer

Flipcharts

professionell ausgestatteter Moderationskoffer

Pinnwände

PA-Anlage mit Mikrofon oder Headset

Rednerpult

Je nach Aufwand und Zeitraum verrechnen wir Ihnen eine Tagungspauschale im Wert von 30€ bis 50€

Bei den meisten Tagungspauschalen ist die Tagungstechnik bereits inklusive.



DER GARY

August Gary GmbH & Co. KG
Richard-Wagner-Str. 2
91639 Wolframs-Eschenbach

www.Landhotel-Gary.de

Telefon & WhatsApp
09875/9797-0

info@landhotel-gary.de

