



Fischerhof
GASTRONOMIE

Ihre Traumhochzeit auf'm
Fischer Hof

Liebes Brautpaar,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Hochzeit bei uns auf´m Fischer Hof feiern möchten.

In unserer Hochzeitsmappe haben wir die wichtigsten Informationen für Sie zusammengefasst.

Gerne stellen wir ein individuelles Hochzeitsmenü nach Ihren Wünschen zusammen.

Bei einem persönlichen Termin mit Probeessen, können wir am besten auf Ihre Wünsche/Vorstellungen eingehen.

Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit unter mail@der-fischerhof.de oder 08165 8285 gerne zur Verfügung.

Ihre
Familie Fischer

Organisatorisches:

Termin:

Gerne können wir Ihnen für einen begrenzten Zeitraum mehrere Termine nach Verfügbarkeit freihalten. Sobald der Wunschtermin gefunden ist, nehmen wir die Reservierung verbindlich vor.

Räumlichkeiten:

Für Ihre Feier können wir Ihnen je nach Wunsch und Personenanzahl verschiedene Räumlichkeiten anbieten

- Fischer's Wintergarten 150 Personen
(Zeltanbau möglich; Kontakt vorhanden)
- Fischer's Kaminzimmer 50 Personen
- Fischer's Alm innen 30 Personen, außen 200 Personen

Korkgeld:

Auf Wunsch können Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen. Hierfür berechnen wir ein Korkgeld von 8,00 € pro 0,75l-Flasche.

Musik:

Erfolgt in Eigenregie. Stromanschlüsse sind vorhanden. Wir benötigen nur die Auf- und Abbaueiten und die Information wo die Bühne stehen soll.

Menükarten:

Erfolg i. d. R. in Eigenregie. Auf Wunsch können wir diese jedoch für Sie erstellen.

Rechnung:

Die Endabrechnung erhalten Sie innerhalb einer Woche nach der Hochzeit. Zahlung innerhalb von 7 Tagen bzw. nach den Flitterwochen.

Tischgestaltung:

Die Tische werden von uns mit weißen Tischdecken und einfachen Servietten (Farbwahl möglich) eingedeckt. Für Stoffservietten werden 1,00 € pro Stück in Rechnung gestellt.

Die weitere Tischdekoration erfolgt i. d. R. in Eigenregie. Wird auf Wunsch auch von uns übernommen und separat in Rechnung gestellt.

Parkplätze:

zwei große Parkplätze stehen Ihnen und Ihren Gästen zur Verfügung.

Kinder:

Für Ihre kleinen Gäste stellen wir gerne eine Auswahl an Kindergerichten zusammen.

Ein kleiner Spielplatz steht im Freien zur Verfügung. Beachten Sie, dass wir hierfür keine Haftung übernehmen. Als Highlight können die Schafe und Alpakas besucht werden.

Allergiker, Vegetarier, Veganer:

Wenn Ihre Gäste an Allergien leiden bzw. Vegetarier/Veganer sind, teilen Sie uns dies bitte eine Woche vorher mit.

Hochzeitstorte:

Erfolgt i. d. R. in Eigenregie. Kontakte zu den Bäckereien Kistenpfennig und Hermann aus Fahrenzhausen vorhanden.

Ablauf (Vorschlag):

- 15:00 Uhr Empfang auf der Fischer Alm
- 16:00 Uhr Kaffee und Kuchen inkl. Anschneiden der Hochzeitstorte
- 19:00 Uhr Wir beginnen mit dem Hochzeits-Menü
- 23:00 Uhr Brotzeit für den kleinen Hunger
- 00:00 Uhr Ende Ihrer Hochzeit (Nach Rücksprache feiern Sie natürlich solange Sie wollen)

Ihr Hochzeits-Essen:

Wir haben Ihnen eine Auswahl an möglichen Speisen aufgelistet, dadurch haben Sie die Möglichkeit das Menü/Bufet für Ihre Traumhochzeit individuell zusammenzustellen.

Selbstverständlich können wir Ihnen weitere Wünsche erfüllen.

Aperitif:

- Sekt, Sekt/Orange
- Hugo
- Aperol
- Lillet Wild Berry
- Ginizz

Vorspeisen/Brotzeit:

Canapes

- belegte Semmeln mit einer Wurst- und Käseauswahl

Foodcocktails

- Glasnudelsalat mit Scampi
- Gebeizter Lachs
- Nudelsalat
- Wraps

Vorspeisen

- gemischte Salate mit Dressing
- Antipasti-Gemüse
- Tomate Mozzarella
- Parmaschinken mit Melone
- Roastbeef mit Dip
- Vitello Tonnato
- Lachs und Räucherlachsfiletplatte mit Senf-Dillsauce
- hausgemachte Bratensülze
- Wurst- und Käseauswahl
- verschiedene Wurstsalate
- kleine Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat
- Chicken Wings
- Baguette, Ciabatta, Brot- und Semmelauswahl

Suppen:

- Hochzeitssuppe mit drei Einlagen (Gemüwestreifen, Pfannenkuchenstreifen, Leberspätzle, Grießnockerl, Bratstrudel oder Bratspätzle)
- Rinderkraftbrühe mit einer Einlage
- Bärlauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln (Saisonabhängig)
- Spargelcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln (Saisonabhängig)
- Kürbiscresmesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl mit/ohne Garnelen (Saisonabhängig)
- Maronencremesuppe mit Amaretto parfümiert und Zimtcroustons (Saisonabhängig)
- Bouillabaisse
- Geeiste Gurkensuppe
- Gazpacho (geeiste Gemüsesuppe) mit Garnelen Spieß

Hauptgänge:

Pasta

- Giovanni´s Pasta mit Scampi
- Giovanni´s Pasta mit Rinderfilet

Vegetarisch

- Fischer´s Käsespätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln
- Spinatknödel mit Parmesan und Butter

Geflügel

- Resche Bauernente mit Kartoffelknödel und Kraut
- Hähnchenbrust mit Tomaten/Mozzarella überbacken und Kroketten/Rösti
- Chicken Curry mit Asia-Gemüse und Duftreis

Schwein

- Knusprig gebratenes Spanferkel mit verschiedenen Knödeln und Kraut
- Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Pommes
- Schweinefilet mit hausgemachten Kräuterkäsespätzle und Schwammerlsauce

Rind

- Zwiebelrostbraten von der Angushüfte mit Bratkartoffeln
- Rumpsteak vom Simmentaler Rind mit hausgemachter Kräuterbutter und Fischer's Kartoffelecken
- Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing und Kartoffeln
- Ochenschulter in Burgundersauce mit Marktgemüse und hausgemachte Spätzle

Kalb

- Geschmorte Kalbsschulter in Barolosauce mit toskanischem Gemüse und hausgemachten Spätzle
- Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Lamm/Wild

- zerlei vom heimischen Wild an Cassis-Rotweinsauce mit Gemüse und Haselnuss-Kartoffel-Krapferl

Fisch

- Fischer's Fischtöpfchen auf Joghurt-Zitronensauce, Marktgemüse und Duftreis
- Fangfrischer Saibling von der Fischerei Nadler mit Tomaten-Zitronen-Kruste an toskanischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Duett von Lachs und Zander an Zitronenbutter auf einem Gröstl von Gemüse und Kartoffel
- Fisch in Eihülle mit Anti-Pasti-Gemüse und Süßkartoffelpüree

- Großeisenbacher Stangenstargel mit Sauce Hollandaise, wahlweise mit Schinken, Schnitzel, Lachs- oder Rindersteak
- Salatteller wahlweise mit Rinderhüftstreifen, Hähnchenbrust, Entenbrust, Spargel-Schinken-Röllchen, Lachssteak oder Pilzen mit Kräuterbaguette

Nachspeise (Fischer's süßes Finale):

- Kaiserschmarrn
- warmer Schokoladenkuchen
- Obstsalat
- verschiedene Eissorten
- Bayerisch Creme mit Fruchtspiegel
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Tiramisu
- Apfelküchlein
- dunkles & weißes Schokoladenmousse
- Strudel in verschiedenen Variationen
- Crepes

Mitternachtssnack:

- Brotzeit
- Gulaschsuppe
- Burger
- Wraps

Kaffee und Kuchen

Filterkaffee in Kannen am Tisch
verschiedene Teesorten
Torten und Kuchen werden selbst mitgebracht

5,00 € pro Person

Gerne stellen wir eine – Auswahl an Torten und Kuchen von den Bäckereien Kistenpfennig und Herrmann zusammen. Wir gehen von 1,5 Stück Kuchen pro Person aus.

(Reste können von Ihnen mitgenommen werden)

zusätzlich 2,50 € pro Person

Cappuccino, Espresso und Latte Macchiato wird separat berechnet.

Ihre Gäste können gerne am Vortag die Kuchen vorbeibringen. Die Behälter sind eindeutig mit Namen zu versehen, damit Verwechslungen vermieden werden können.

Weinempfehlung

Rot

Die Jungen Franken	Halbtrocken	GWF
Merlot	Trocken	Ca`Ernesto
Montepulciano	Trocken	Alto Di Bruca

Rose

Die Jungen Franken Rotling	Halbtrocken	GWF
----------------------------	-------------	-----

Weiß

Grüner Veltiner	Trocken	Heuriger
Volkacher Kirchberg Silvaner	Trocken	GWF

Firmen mit denen wir gerne Zusammenarbeiten:

Torten, Kuchen & Gebäck:

Bäckerei und Konditorei Herrmann
Zweigstr. 6
85777 Fahrenzhausen
<http://www.baeckerei-hermann.de/>

Bäckerei Kistenpfennig
Gewerbering 13
85777 Fahrenzhausen
<http://www.kistenpfennig.net/>

Fotograf:

Wevent München
<http://www.wevent-muenchen.de/index.php>

Marion Schraner
<https://de-de.facebook.com/MSFotografieDesign/>

Musik:

M-Sound
<http://www.band-magicsound.de/index.php/de/>

Higfly
<http://www.highfly.de/>

Mia san Mia
<http://mia-san-mia.info/>

Sunny Side
<http://www.sunny-side-band.de/>