

Landgasthof - Hotel

Zur Post



Gastfreundschaft mit Leidenschaft



**Heiraten im
Landgasthof Hotel Zur Post**

Unsere Möglichkeiten - unsere Angebote - unsere Ideen

Willkommen im Landgasthof Hotel Zur Post

Die Hochzeit ist der schönste Tag im Leben. Das sagt man so, doch das ist einfacher gesagt als getan. Denn es braucht so viele Bausteine, damit aus dem Hochzeitstag auch wirklich der perfekte Tag, der schönste Tag im Leben, wird.

Wir möchten Ihnen mit dieser kleinen Broschüre einen Baustein vorstellen – wenn nicht sogar den wichtigsten Baustein: Unsere Gastronomie.

Essen und Trinken, eine ausgelassene Feier und jede Menge Spaß gehören zu einem perfekten Hochzeitstag dazu. Die Möglichkeiten dazu haben wir, und wir wollen sie Ihnen auf den folgenden Seiten zeigen.

Um die Planung brauchen Sie sich dabei keine großen Gedanken machen. Wir sind ein eingespieltes Team, das schon viele Hochzeiten – große und kleine – erfolgreich gemeistert hat. Als kompetente Gastgeber stehen wir Ihnen in jeder Phase der Vorbereitung und natürlich auch während des gesamten Festes zur Seite. Denn es soll ja schließlich IHR Fest sein.

Lernen Sie uns ein bisschen kennen, kommen Sie mal in Mengkofen vorbei und lassen Sie sich begeistern vom Ambiente und unseren Möglichkeiten.



Inhaber und Küchenchef Markus Lenke

Markus Lenke
Inhaber



Ein Landgasthof mit Tradition

Der Landgasthof Hotel zur Post in Mengkofen kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Schon 1704 ist in einer Notiz von einem Posthaus und Wirtshaus Zellerer in Mengkofen die Rede, 1767 wird der Wirt von Mengkofen sogar kaiserlicher Posthalter.

Mit dem Aufkommen moderner Verkehrs- und Kommunikationsmittel stieg in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auch die Bedeutung der Poststation in Mengkofen wieder an. So wurde 1868 eine Vereins- telegraphenstation mit beschränktem Betrieb eröffnet, 1881 die Postomnibusverbindung Dingolfing–Mengkofen eingerichtet. 1890 nimmt das erste Telefon seinen Betrieb auf, für den allgemeinen Verkehr wird es 1903 freigeschaltet.

Später verliert die öffentliche Post-Station mehr und mehr an Bedeutung, und auch die gastronomische Entwicklung war von

Stillstand geprägt. Erst das Apothekerehepaar Gusti und Kurt Nagelstutz, die im gleichen Gebäude ihre Apotheke betreiben, weckten den Landgasthof Hotel zur Post aus seinem Dornröschenschlaf. Die Zimmer wurden renoviert, der ehemalige Pferdestall zum Eventstadl umgebaut und das alte Schankrecht wieder aktiviert.

2009 übernahm Markus Lenke sowohl die Leitung des Landgasthofes Hotel zur Post als auch die Führung in der Küche.

Seither präsentiert sich der Landgasthof Hotel Zur Post als eine der feinen Adressen in der Region, zu der die Menschen aus Mengkofen genauso gerne kommen wie Geschäftsleute aus den umliegenden Industriestandorten. Mit seiner regional und saisonal geprägten Küche entspricht Markus Lenke nicht nur dem aktuellen Zeitgeist moderner Küche, sondern bietet auch eine gehobene Küche mit Gourmet-Anspruch.





Heiraten im Landgasthof

Neben der Kirche ist der Ort der Feier der wohl wichtigste Platz bei einer Hochzeit. Hier soll ausgelassen in stilvollem Ambiente gefeiert werden, hier soll genug Platz für die Gäste sein, hier soll man sich rundum wohl fühlen.

Unser Landgasthof hat für Ihre Hochzeitsfeier jede Menge zu bieten. Herzstück ist unser Barockstadl mit seinen historischen Backsteinmauern und dem Sichtholz. Bis zu 250 Gäste finden hier Platz – und selbst dann bleibt noch genügend Platz für Tanz und Buffet. Aber auch mit 80 bis 100 Gästen ist der Barockstadl eine ideale Location.

Vor dem Barockstadl ist unser Innhof, in dem beispielsweise der Empfang stattfinden kann. Aber auch Kaffee und Kuchen haben wir unter großen Pagodenzelten hier schon serviert.



Der Barockstadl ist das Herzstück unserer Hochzeitslocation. Bis zu 250 Gäste finden dort Platz.





Heiraten im Landgasthof



Kleinere Hochzeiten mit bis zu 30 Personen finden in unserem Wintergarten ein stilvolles Ambiente.

Wenn die Hochzeitsgesellschaft nicht ganz so groß ist, haben wir noch zwei andere Möglichkeiten:

Im Wintergarten unseres Restaurants finden bis zu 30 Gäste Platz – entweder an einer langen Tafel oder gemütlichen Einzeltischen, ganz wie Sie wünschen. Vom Wintergarten kann man auch auf unsere großzügige Terrasse ausweichen.

Für bis zu 60 Personen besteht die Möglichkeit zur Feier in unserem Veranstaltungsraum im 2. Stock, der sich durch seine Variabilität auszeichnet. Hier gibt es auch einen großzügigen Vorraum mit eigener Bar.





So läuft die Hochzeitsplanung bei uns

Diese Broschüre soll nur ein ersten Anhaltspunkt für Ihre Hochzeit in unserem Landgasthof sein. Doch so richtig erleben kann man unsere Location nur vor Ort:

Deshalb zeigen wir Ihnen unverbindlich unsere Möglichkeiten und besprechen mit Ihnen, wie wir Ihre Hochzeitsfeier zum schönsten Tag im Leben werden lassen.

Wenn Sie sich für uns entscheiden, stehen wir jederzeit an Ihrer Seite. Dabei gibt es grob folgenden Ablauf:

Wir prüfen gemeinsam mit Ihnen einen Termin, der verbindlich vereinbart wird. Dabei besprechen wir auch den geplanten Ablauf und stellen Ihnen die Möglichkeiten ausführlich vor.



Sie erhalten von uns alle relevanten Unterlagen.

Rechtzeitig vor dem Termin laden wir das Brautpaar zu einem Probeessen ein. Sie entscheiden, was Sie essen möchten. Wir besprechen auch die genauen Abläufe.

Nach der konkreten Essenauswahl erhalten Sie ein endgültiges Angebot mit allen für Sie wichtigen Informationen.

Einige Wochen vor der Hochzeit sprechen wir mit Ihnen den Ablauf noch einmal genau durch.

Während der gesamten Planung haben Sie einen Ansprechpartner an Ihrer Seite, der alle Ihre Fragen kompetent beantwortet. Dies gilt natürlich auch für den Tag selbst.





So könnte Ihre Hochzeit ablaufen

Jede Hochzeit ist anders, jedes Fest wird individuell geplant. An dieser Stelle möchten wir Ihnen nur ein paar Anregungen geben und beispielhaft zeigen, wie eine Hochzeit bei uns ablaufen könnte:

ca. 14 Uhr:

Eintreffen der Gäste in unserem Innenhof. Unser Team erwartet Sie mit einem Glas Sekt und einem kleinen Imbiss (wenn gewünscht)

ca. 14.30 Uhr:

Kaffee und Kuchen im Barockstadl. Die Gäste nehmen an den festlich eingedeckten Tischen Platz. Die Kuchen werden in Buffetform angeboten (und dürfen auch gerne von Ihnen mitgebracht werden). Alternativ kann das Kaffeetrinken – je nach Wetter – auch im Freien in unserem Innenhof stattfinden.

ca. 16 Uhr:

Bräuterverziehen – ein alter Brauch. Die Braut wird entführt und die ganze Gesellschaft macht sich auf die Suche. Hierzu gibt es die Möglichkeit, in unseren Veranstaltungsraum umzuziehen. Dort werden reichlich Getränke gereicht.

ca. 19 Uhr:

Festliches Abendessen in Menüform oder als Buffet.

Ideen und Anregungen hierzu finden Sie auf den folgenden Seiten.

ca. 21 Uhr:

Das Brautpaar lädt zum Tanz.

ca. 23 Uhr:

Wir servieren Ihnen und Ihren Gästen einen Snack, ganz nach Ihrem Geschmack.

Leider können wir nicht länger feiern als bis 2 Uhr...





Das könnte auf den Tisch kommen

Die im Folgenden aufgeführten Gerichte zeigen einen Auszug aus unserem Angebot sowie besonders beliebte Gerichte bei Hochzeitsfeiern

Zum Empfang in unserem romantischen Innenhof

Kanapees

Bayerische Brotzeitplatten mit Wurst, Speck, Schinken, Käse, Nudelsalat, Wurstsalat, Fleischpflanzerl, mariniertes Gemüse, Meerrettich, Essiggurken und Tomaten

Kaffee & Kuchen

Für das Kuchenbuffet erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. Selbstverständlich können Sie auch selbstgebackene Kuchen gegen ein Tellergeld mitbringen.

Vorspeisen

Tafelspitzsülzchen mit Gemüse-Kürbisvinigrette, Feldsalat & Croutons

Gemüseterrine mit Mangold, Paprika, Zucchini & Riesengarnele

Zupfsalate der Saison mit weißem Balsamicodressing, Sprossen & Croutons

Sülze von Lachs und Jakobsmuscheln

Verschiedene Antipasti mit Ruccolapesto

- mit Riesengarnelen

- mit italienischem Landschinken



Suppen

Niederbayerische Hochzeitssuppe mit Grießnockerl, Leberspätzle & Frittaten

Basilikumschaumsuppe mit Riesengarnele

Tomatencremesuppe mit Ricottaravioli & Ginsahne

Kräuterrahmsuppe mit Buttercroutons





Das könnte auf den Tisch kommen

Fleischgerichte

Duett von Kalbsbraten und Schweinefilet
Zucchini-Tomaten-Gemüse und Spätzle

Argentinische Rinderlende, Speck-Bohnenröllchen & Rosmarinkartoffeln
oder mit Ofenkartoffel & Sourcreme
In Zweigelt geschmorter Rinderbraten, Kartoffelgratin & Gemüsekörbchen
oder mit Kartoffelknödel & Blaukraut

Fischgerichte

Dorade royal mit Ragout von Tomaten, Bohnen und Salbei
Seesaiblingfilet mit gefüllten Gnocchi und mediterranem Gemüse
Lachs in Folie mit gedünstetem Gemüse und Limettenschaum



Vegetarische Gerichte

Ricotta-Ravioli, Rucicola und Parmesan
Gemüse-Lasagne mit Safranschaum

Kindergerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & Ketchup
Spätzle mit Sauce

Dessert

Wir bieten Ihnen verschiedene Dessertvariationen - ganz nach Ihrem Geschmack

Oder das Dessert als Buffet:

z.B. mit Schokoladenmousse im Glas mit Ananas-Mango-Chutney, Panna Cotta im Glas mit Himbeermark, kleiner Obstspiegel mit heimischen & exotischen Früchten, Obstsalat, Creme Brûlée, Terrine von Süßkirschen, Crepe vom Crepeeisen (am Buffet zubereitet) mit Nutella, Marmelade oder Eierlikör





...oder wir machen ein Buffet

Für ein Buffet gibt es fast endlose Möglichkeiten. Wir stellen die Speisen individuell nach Ihren Wünschen zusammen. Hier einige Vorschläge für Sie als Anhaltspunkt:

Bayerisches Buffet

Brotauswahl, Brezen
Obazda, Griebenschmalz mit Röstzwiebeln
Gebeizter Lachs mit Meerrettichschmand
Variation von Blattsalaten
mit verschiedenem Dressing
Dill- Gurkensalat
Bayerischer Kartoffelsalat mit Speck

++++

Niederbayerische Rinderkraftbrühe mit dreierlei Einlagen

++++

Schweinekrustenbraten
Rinderschmorbraten
Saftige Maishähnchenbrust
Seesaibling kross gebraten
Vegetarischer Gemüsestrudel
Saucen:

Dunkelbiersauce, Burgundersauce,
Limettenschaum

Beilagen:

zweierlei Knödel
Schnittlauchkartoffeln
Spätzle
Kartoffel- Speckplätzchen
Bayerisch´ Kraut
frische Gemüseauswahl

++++

Apfelstrudel mit Vanillesoße,
Schokoladenmousse, zweierlei Eisbomben
von Vanille und Schokolade,
Obstsalat & Erdbeeren mit Williams Christ,
Frische Crepès am Buffet zubereitet
Auswahl an bayerischem Bergkäse

Mediterranes Buffet

Antipasti mit Parmaschinken
Italienischer Nudelsalat mit Rucola
Salat von Mozzarella mit Kirschtomaten
Cremiger Tortellini-Salat
Spezialitätenplatte von Mortadella, Salami
Milano und Coppa

++++

Minestrone

++++

Osso Bucco vom Kalb mit Schmor-
gemüse und Gnocchi
Roastbeef im Ganzen gebraten
mit Portweinzwiebeln und
Rosmarinkartoffeln
Seesaibling mit mediterranem Gemüse
Geschmorte Hühnchenkeule mit Knoblauch
und Limone

++++

Obstsalat mit Amaretto
Tiramisu, Panna Cotta
Mousse au chocolate
Crème Brûlée
Zitronensorbet
Italienische Käseauswahl mit Feigensenf





Getränke

Neben dem Essen kommt den Getränken bei der Hochzeit eine ganz besondere Bedeutung zu.

Wein ist bei einem besonderen Fest ein wichtiger Bestandteil. Unser Weinkeller bietet Ihnen eine große Auswahl verschiedener Weine zu Flaschenpreisen ab 17 Euro.

Selbstverständlich wählen wir alle Weine gemeinsam mit Ihnen passend zum jeweiligen Menü aus. Die korrespondierende und passende Weinbegleitung folgt nach der Menüwahl!

Gerne können Sie auch Ihre Weine selbst mitbringen. In diesem Fall erlauben wir uns, ein Korkgeld in Höhe von 14 Euro pro Flasche zu berechnen.

Für die Brautentführung bieten wir Ihnen die Weine mit einem Preisnachlass von 20 Prozent an.



Weinbeispiele:

Weißwein

Riesling, Rheinhessen
Chardonnay, Baden

Rotwein

Dornfelder, Baden
Zweigelt, Österreich
Chianti Classico, Italien

Rosewein

Rotling, Baden



Biere der Augustiner-Brauerei München und König Ludwig

Gerne schlagen wir für Sie auch ein Fass an

Softgetränke

Schnaps

Kleine Barkarte

Geme erstellen wir auf Wunsch und ganz nach Ihrem Geschmack eine kleine Barkarte mit 3 -5 Cocktails und Mixgetränken.





Unsere Festpreis-Hochzeit

Auf Wunsch bieten wir Ihnen Ihre Hochzeit auch zu einem Festpreis an. Dann haben Sie eine klare Kalkulationsgrundlage. Gerne erstellen wir Ihnen ein konkretes Angebot.

Unsere Pauschalangebote beinhalten immer:
Beginn der Veranstaltung zwischen 14 und 15 Uhr, Ende 0.00 Uhr

Barockstadl, Innenhof, Tischwäsche inkl. Stoffservietten, Spitzkerzen, Mitarbeiter

Sektempfang, Kaffee (Kuchen vom Brautpaar), Tellergeld,
3-Gang-Abendmenü, kleines Brotzeitbuffet

Getränke: Begrüßungssekt, Softgetränke, Bier, 3 passende Weine, Kaffee

Basic:

wie oben beschrieben

75,00 € pro Person

inkl. Hussen

79,50 € pro Person

Basic +:

inkl. Brautverziehen und Hussen
mit Wein, Wasser und Knabbergebäck
Hugo, Lillet Wild Berry

89,50 € pro Person

Premium

zusätzlich zu Basic +:

Getränke und Service bis max. 2 Uhr
1 Runde Schnaps nach dem Essen
Barbetrieb mit 3 Cocktails
Late-Night-Snack

109,00 € pro Person

Probeessen

Wir bieten Ihnen ein Probeessen vor der Hochzeit für bis zu 4 Personen gratis.
Für jede weitere Person erlauben wir uns, 26.- Euro zu berechnen

Kinder bis 5 Jahre
Kinder bis 15 Jahre

ohne Berechnung
50 % des Preises





Übernachtungen



Für die Übernachtung von Brautpaar und Gästen stehen 30 Zimmer zur Verfügung.

Das Brautpaar übernachtet selbstverständlich kostenlos in unserem schönsten Doppelzimmer

Übernachtung der Hochzeitsgäste:

Einzelzimmer	60,00 €
Doppelzimmer	85,00 €

Die Preise verstehen sich inkl. einem Frühstücksbuffet am nächsten Morgen.

Das haben unsere Zimmer zu bieten:

Unser Haus ist mit 4 Sternen der Deutschen Hotelklassifizierung ausgezeichnet und bietet gehobenen Standard in allen Bereichen.

Zur Ausstattung gehören u.a.

- Flachbildfernseher mit SAT-Programmen
- kostenfreier WLAN-Zugang in allen Zimmern (maxspot)
- Minibar
- Telefon mit Weckfunktion
- Hochwertige Badezimmer mit Granit-ausstattung sowie Fön, Kosmetikspiegeln und Hygieneartikeln
- Kostenlose Parkplätze





Was sonst noch wichtig ist...

Dekoration

Unsere Hochzeitslocation ist für Sie komplett hergerichtet, wie Sie es aus einem Restaurant kennen. Alle Plätze werden mit weißen Tischdecken festlich eingedeckt. Dazu gibt es Stoffservietten, Teller, Besteck und Gläser. Auch die Speisekarten im hauseigenen Design sind im Preis enthalten.

Folgende Zusatzkosten können entstehen:

- Hussen über den Stühlen
- Bierbankhussen (2 Stück)
- Kerzen

Für weitere Dekorationen, z.B. Blumen, aber auch für die Hochzeitsfotografie vermitteln wir Ihnen gerne entsprechende Partnerunternehmen.

Musik und Unterhaltung

Organisation und Kosten sind vom Veranstalter (Brautpaar) zu tragen, ebenso eventuell anfallende GEMA-Gebühren und Künstlersozialabgaben.

Mitarbeiter

Für Ihre Veranstaltung stellen wir ausreichend Mitarbeiter für den Service zur Verfügung. Diese Kosten sind in den genannten Preisen bereits enthalten.

Miete

Für die Nutzung unserer Räume fallen keine gesonderten Mietkosten an. Bei Veranstaltungen, die teilweise im Freien stattfinden, werden Tische und Bänke sowie große Pagodenzelte auf Wunsch kostenfrei aufgestellt.

Ein paar Regularien

Je eher Sie einen Termin vereinbaren, desto größer ist die Auswahl der noch freien Termine. Gerne reservieren wir Ihnen einen fixen Termin und halten diesen für zwei Wochen für Sie frei. Die Absage eines fest vereinbarten Termins führt zu einer Ausfallgebühr in Höhe von 1500 Euro.

Die genannten Preise gelten für Veranstaltungen ab 60 Personen sowie bei einheitlichen Gerichten für alle Gäste. Vegetarier und Allergiker sind davon ausgenommen, müssen aber vorher angegeben werden.

Eine definitive Personenzahl muss von Ihnen mindestens sechs Tage vor der Hochzeit angegeben werden und ist Mindestgrundlage für die Preisberechnung. Die Rechnung ist innerhalb einer Woche zu bezahlen.

Im Verlauf einer Saison kann es bei den Konditionen für bestimmte Produkte zu Verände-

rungen kommen. Deshalb können die hier genannten Preise in Einzelfällen variieren.

Bitte beachten Sie auch, dass in allen unseren Räumlichkeiten ein generelles Rauchverbot gilt. Auch das Abbrennen von Tischfeuerwerken sowie Feuerwerke jeder Art auf dem Grundstück sind nicht gestattet.

Für Gebrauch und Versand von Equipment (z.B. Hussen, Dekomaterial), das durch das Brautpaar geordert wurde, übernehmen wir keine Haftung.

Das Brautpaar kommt für evt. anfallende Künstlerabgaben (Künstlersozialkasse) auf sowie bei Veröffentlichung der Hochzeit per Anzeige auch für die GEMA-Kosten auf.

Für Bildmaterial, das auf der hoteleigenen Homepage bzw. in Werbematerialien verwendet wird, erteilt das Brautpaar für alle Gäste die Veröffentlichungsfreigabe.





Impressionen



Landgasthof Hotel

Zur Post



Gastfreundschaft mit Leidenschaft

Landgasthof Hotel zur Post

Hauptstraße 20
84152 Mengkofen

Telefon: 08733 9227-0
Telefax: 08733 9227-170

info@post-mengkofen.de

www.post-mengkofen.de



[Besuchen Sie uns auf Facebook](#)