

HALLNBERG
LANDHOTEL
EST 1874

HOCHZEITEN · FESTE · FEIERN

Bankettmappe *2027*

Mit der Erfahrung von vier Generationen schaffen wir den perfekten Rahmen für Ihr Fest.

LANDHOTEL HALLNBERG · HALLNBERG 2 · 85469 WALPERTSKIRCHEN

Feiern in *Hallnberg*

Seit den 1980er-Jahren feiern Brautpaare und Gäste unvergessliche Momente im Landhotel Hallnberg.

Unsere Bankettmappe bietet Ihnen vielfältige Vorschläge für Empfang, Menü und Mitternachtssnack. Entdecken Sie unser umfangreiches Getränkeangebot sowie Informationen zu Räumen und Inventar.

Immer wieder schaffen wir neue Highlights – wie die Eröffnung unseres Gartens & Bungalows im Jahr 2024, perfekt für Feiern aller Art. Mit der Erfahrung von vier Generationen schaffen wir den perfekten Rahmen für Ihr Fest. Gerne laden wir Sie zu einer persönlichen Besichtigung ein – wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Lanzinger & Team Hallnberg



NUR FREITAGS · JAN – APR · AB 17:00 UHR

BBQ Friday · *vom Big Green Egg*

Grillplatte ab 2 Personen · Spareribs, Tafelspitz, Flanksteak & Garnele	**29 € p. P.**
Rückwärts gegarter Tafelspitz vom Rind	**26 €**
Flanksteak · Nackensteak vom Duroc-Schwein	**26–28 €**
Riesengarnelen vom Big Green Egg	**24 €**

Jeden Freitag frisch vom Grill — reservieren Sie unter 08122-99430

Ihr Kontakt

ANSPRECHPARTNER
Andreas Lanzinger

ANSCHRIFT
Landhotel Hallnberg
Hallnberg 2, D 85469 Walpertskirchen
Telefon: +49 8122-9943-0
E-Mail: info@hallnberg.de
www.landhotel-hallnberg.de
www.catering-hallnberg.de

Umgebung

Idyllisch gelegen in der Nähe von Erding, eingebettet in das bayerische Voralpenland, finden Sie einen perfekten Ort für Ihre Familienfeier. Haben Sie Verwandte in ganz Deutschland oder vielleicht auch im Ausland? Unsere Nähe zum Münchner Flughafen erleichtert Ihren Gästen die Anreise.

Unser Hotel

Nach der großen Feier benötigt man erst einmal eine ganze Portion Schlaf. Unser Hotel bietet Ihren Gästen **30 gemütliche Einzel- und Doppelzimmer**, um nach einer langen Feier tief und gut zu ruhen und am nächsten Morgen die Feier beim gemeinsamen Frühstück ausklingen zu lassen.

Doppelzimmer inkl. Frühstück	**129,00 € / Nacht**
Einzelzimmer inkl. Frühstück	**92,00 € / Nacht**

Locations *zum Feiern*

LOCATION	GRÖSSE	KAPAZITÄT
TipiZelt 04.06. – 18.07.2027	2 x ca. 70 m²	**70 – 120 Personen**
Garten	–	**max. 199 Personen**
Bungalow	90 m²	**max. 60 Personen**
Hochzeitssaal „Tannenhof“	170 m²	**50 – 120 Personen**
Hochzeitssaal „kleiner Tannenhof“	100 m²	**30 – 50 Personen**
Maximilian	80 m²	**15 – 45 Personen**
Jägerstüberl	30 m²	**10 – 24 Personen**
Kleines Stüberl	18 m²	**max. 12 Personen**

Raummieten/Zeltmieten sind nicht in den nachfolgenden Preisen enthalten.

Informationen zur Verfügbarkeit und Kosten für die Miete der jeweiligen Räumlichkeiten bzw. Zelte teilen wir Ihnen auf Anfrage oder bei einem Besichtigungstermin in Hallnberg mit.

Sie haben Interesse außerhalb des o. g. Zeitraums in einem Zelt oder in einer Almhütte zu feiern? Fragen Sie uns einfach und wir machen Ihre Traumhochzeit möglich.

Raummieten beinhalten rechteckige Tische mit Tischdecken bzw. Deckservietten, Stühle, Stehtische, Strom und Reinigungskosten.

Inventar, Dekoration & Co.

LEISTUNG	EINHEIT	PREIS
Freie Trauung im Garten Aufbau freie Trauung mit Trautisch sowie Raum im Hotel als Ausweichmöglichkeit bei schlechtem Wetter	pauschal	**150,00 €**
Klappstuhl Ohio für freie Trauung	pro Stück	**7,00 €**
Bierbank mit Husse (à 5 Personen) für freie Trauung	pro Stück	**25,00 €**
Hussen für Stühle im Hochzeitssaal	pro Stück	**8,00 €**
Runde Tische im Hochzeitssaal	pro Stück	**39,00 €**
Stoffservietten weiß oder sandfarben zum Abendessen – verschiedene Formen möglich	pro Stück	**3,00 €**
Duni Papierservietten zum Abendessen – verschiedene Formen möglich	pro Stück	**1,90 €**

Weiteres Inventar auf Anfrage

Rund um *das Fest*

Empfang

Pauschale gültig für 60 Minuten

Prosecco und Prosecco mit/oder Orangensaft und Wasser	**9,00 € p. P.**
Prosecco, Aperol-Spritz, Chiemseer Hell 0,3 l und Wasser	**13,50 € p. P.**

Leckereien zum Empfang

je 3 Stück pro Person

Snack Paket – Bayerisch **9,50 € p. P.**
Mini-Brezen mit Aufstrichen · im Weckglas: Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat & Kürbismayo · Karotten- und Gurkensticks mit Dip

Snack Paket – Mediterran **13,50 € p. P.**
Focaccia (Pastrami, Honig-Senf / Tomate-Mozzarella, Basilikum-Pesto / Hummus, Tomate, Gurke, Salat) · Pimientos de Padrón, Oliven, Knabbergebäck

Snack Paket – Sommer **13,50 € p. P.**
Pinsa-Sliders verschieden belegt · Mini-Wraps (Parma, Caesar, Vegetarisch) · Arancini-Lollis mit Dip

Kinder von 4–12 Jahren: 50 % der o. g. Preise · Kinder von 0–3 Jahren: kostenfrei

Kaffee & Kuchen

Pauschalen gültig für 60 Minuten

Kaffee aus der Kanne & Tee **7,00 € p. P.**
Kaffeespezialitäten auf Bestellung, Berechnung nach Verzehr

Kaffee aus der Kanne inkl. Kaffeespezialitäten & Tee **11,00 € p. P.**
Cappuccino, Espresso, Café Crème – zu Kaffee und Kuchen

Hochzeitstorte & Kuchen

Für die Hochzeitstorte und den Kuchen am Nachmittag empfehlen wir Ihnen unseren langjährigen Partner **Café Härtl** – www.cafehaertl.de

Haben Sie Freunde und Verwandte, die gerne backen? Bei uns können auch selbst mitgebrachte Kuchen verzehrt werden[1].

Gedeck- und Servicepauschale für Kuchen **8,00 € p. P.**
inkl. Papierservietten · Kinder von 4–12 Jahren 4 € pro Kind

Mitternachts- & Partysnacks

Internationale Käseauswahl Spezialitäten aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich, Dips und Obst	**12,00 € p. P.**
Bayerische Brotzeit u. a. mit Wurst- und Käseauswahl, Wurstsalat, Fleischpflanzerl, Aufstriche, Brot und Butter	**11,00 € p. P.**
Pinsa-Slices 1/3 – Tomate/Bianco Wurst, Gemüse, Vegan	**9,00 € p. P.**
Gulaschsuppe mit Schwarzbrot	**7,00 € p. P.**
Chili con Carne mit Sour Cream und Tortillas	**7,00 € p. P.**
Hallnberger Currywurst aus dem Topf mit Baguette	**7,00 € p. P.**
Partysnacks Salzgebäck, Chips etc.	**4,50 € p. P.**

[1] Für mitgebrachten Kuchen und Speisen aller Art übernehmen wir keine Haftung.

Garten & Tipi *Menü*

3-Gänge-Menü mit Food Market · Hochzeitsmenü/Buffet



VORSPEISE

Mediterrane Vorspeisenspezialitäten

serviert als Tischbuffet

u. a. mit Antipasti · Flusskrebs-Tatar · Wurstspezialitäten · Tomate-Burrata · Roastbeef-Trüffelcreme · Datteln im Speckmantel

DESSERT

Hallnberger Dessertbuffet

Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

HAUPTGANG · FOOD MARKET IM GARTEN (LIVE COOKING)

BBQ

- Rindersteaks & Hähnchenbrust
- Hallnberger Spare Ribs
- Beef Brisket & Pulled Pork
- Grillwürstl für Kinder & Erwachsene
- Gemüse und Grillkäse
- Rosmarinkartoffeln

Wok

- Thai-Curry mit Gemüse
- Fried Chicken
- Duftreis

Pasta

ab 70 Personen

- Mare
- Vegetarisch

PREIS

69,00 €

pro Person

Die o. g. Buffets & Grillbuffets servieren wir für Gruppen ab 40 Personen. Für Kinder von 4–12 Jahren berechnen wir 50 % der o. g. Preise, Kinder von 0–3 Jahren sind kostenfrei.

MINDESTABNAHME 40 PERSONEN

Unsere *Menüs*

FÜR IHRE FEIER IM HAUPTHAUS

Menü I

Der Mediterrane

Mediterrane Vorspeisenspezialitäten
serviert auf der Etagere · u. a. mit Antipasti | Flusskrebs-Tatar | Wurstspezialitäten | Tomate-Burrata | Roastbeef | Datteln im Speckmantel

. . .

Rinderlende unter der Kräuterkruste
Kartoffelvariation / saisonales Gemüse

oder

Spinatknödel
Nussbutter / Parmesan

. . .

Hallnberger Dessertbuffet
Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

Menü II

Der bayerische Klassiker

Hochzeitssuppe
Pfannkuchen / Maultaschen / Grießnockerl

. . .

Mini-Schweinshaxn
Knödel / lauwarmer Krautsalat / Weißbierkümmelsoße

oder

Gebratener Zander
Kartoffelgnocchi / Spitzkohl / Meaux-Senfschaum

. . .

Omas Kaiserschmarrn
Apfelkompott / Vanilleeis

Menü III

Sommerzeit

Erdbeer-Feta-Salat V
saisonaler Blattsalat / Pinienkerne / Balsamico

. . .

Tagliata vom Rind
Rucola / Gnocchi / Parmesan

oder

Orientalischer CousCous V
Paprika / Granatapfel / Kräuterschaum

. . .

Flying Dessertbuffet
Spezialitäten des Küchenchefs

Menü IV

Für den Herbst

Pilzvielfalt
gegrillt / mariniert / gebacken · Kirschvinaigrette / Schnittlauchmayo / Parmesan

. . .

Rehrücken mit Pekannuss-Kruste
Petersilienwurzel-Creme / wilder Brokkoli / Brombeerjus

oder

Saibling
Kürbiscreme / gegrillter Romanesco / Edelfisch-Soße

. . .

Apple Crumble Cake
Vanillecreme / zweierlei marinierter Apfel

- die Menüs sind unterschiedlich kombinierbar
- gerne erstellen wir einen individuellen Menüvorschlag
- wir bieten **vegetarische & vegane Gerichte** an
- alle Menüs sind als 3-, 4- und 5-Gang-Menü möglich

3 Gänge: Vorspeise, Hauptgang, Dessert	**ab 61,00 – 73,00 € p. P.**
3 Gänge Kindermenü 4–12 Jahre	**ab 25,00 – 30,00 € p. Kind**
4 Gänge: Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert	**ab 69,00 – 84,00 € p. P.**

Bungalow *& Haupthaus*

Menü VI

Mediterrane Vorspeisenspezialitäten
serviert auf der Etagere · u. a. mit Antipasti | Flusskrebs-Tatar | Wurstspezialitäten | Tomate-Burrata | Roastbeef | Datteln im Speckmantel

· · ·

Rinderlende im Kräutermantel
Kartoffelvariation | saisonales Gemüse

oder

Spinatknödel
Nussbutter | Parmesan

· · ·

Hallnberger Dessertbuffet
Variation des Küchenchefs mit süßen Überraschungen

Menü VII

Sommerliche Salatvariation
Wildkräuter | gegrillte Nektarinenspalten (abhängig von der Saison) | Himbeerdressing

· · ·

Flanksteak aus dem Green Egg
Polenta | Marktgemüse | Jus

oder

Wilder Brokkoli V
grün und lila | Frühlingszwiebel | Pinien- und Kürbiskerne

· · ·

Cheesecake
Maracujasoße | Beeren der Saison | Minze

Weitere Vorschläge für Ihr Hochzeitsmenü

Vorspeisen

- Hallnberger Vorspeisenvariation u. a. mit Lachs-Avocado-Tatar
- Sommerlicher Vorspeisensalat mit sautierten Pilzen, Kirschtomate und Kresse

Suppen

- Hochzeitssuppe mit dreierlei Einlagen (u. a. Leberspätzle, Speckknödel, Grießnockerl und Pfannkuchen)
- Cremesuppe der Saison – Spargelcreme, Kartoffel-Lauchsüppchen, Kürbis-Currysuppe
- Gazpacho mit Gemüse (kalt servierte sommerliche Suppe)

Für die kleinen Gäste

- Pasta Bolognese oder mit Tomatensauce
- Spätzle mit Sauce oder Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle

Vegetarisch / Vegan

- Wildkräuterrisotto – Rucolasalat / gebackenes Gemüse der Saison
- Trüffelpasta – Parmesan / frischer schwarzer Trüffel
- Knödel auf leichtem Waldpilzrahm
- Grünes Thai-Curry – Gemüse der Saison / Reis *(vegan)*
- Ofensüßkartoffel – Avocado / Granatapfel *(vegan)*
- Orientalischer CousCous – Paprika-Relish / Kräuterschaum *(vegan)*

Dessert

- Alles Schokolade – Tarte / Mousse / Küchlein / Eis
- Mascarponecreme – Erdbeeren
- Crème brûlée von der Tonkabohne – Maracuja

Hauptgänge Fleisch

- **Rosa gebratenes bayerisches Rinderfilet**
  grüne Bohnen / Kartoffel-Sellerie-Mousseline / Portweinjus
- **Gebratenes Schweinefilet im Kräutermantel**
  Rahmschwammerl / hausgemachte Spätzle / Wiesenkräuter
- **Rosa gebratenes Kalbsfilet**
  Kartoffelallerlei / glaciertes Gemüse / Portweinjus

Hauptgänge Fisch

- **Gebratenes Lachsfilet**
  Bergkäsepasta / geschmolzener Babyfeldsalat
- **Kross gebratenes Filet vom Saibling**
  Risotto / getrocknete Tomaten / Zucchini / Safransauce
- **Filet vom Wolfsbarsch**
  Fregola Sarda / Queller / Babymais / Safranschaum

Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht? Kein Problem, wir haben eine große Auswahl an Gerichten (auch vegetarisch & vegan) in der Hinterhand. Rufen Sie uns unter 08122-99430 an und wir erstellen Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag. Für Kinder von 4–12 Jahren berechnen wir 50 % der o. g. Preise, Kinder von 0–3 Jahren sind kostenfrei.

Unsere *Buffets*

Bayerisches Buffet

59,00 €
pro Person

VORSPEISE

- Wurst- und Käsespezialitäten
- Geräucherte Süßwasserfische
- Hallnberger Fleischpflanzerl
- Bayerischer Kartoffelsalat
- Verschiedene Rohkostsalate
- Hirtensalat mit Schafskäse
- Hausgemachte Aufstriche
- Blattsalate mit Dressing
- Brot und Baguette

HAUPTGANG

- Mini-Haxe
- Kalbsbraten
- Bauernente im Ganzen gebraten
- Gebratener Zander

BEILAGEN

- Semmel- und Kartoffelknödel
- Hausgemachte Spätzle
- Blaukraut / Rosmarinkartoffeln
- Auswahl an Grillgemüse

DESSERT

- Kaiserschmarrn / Apfelkompott
- Bayerisch Creme / Erdbeere
- Obst

Mediterranes Buffet

66,00 €
pro Person

VORSPEISE

- Vitello tonnato
- Hausgemachte Antipasti
- Ochsenherztomate / Mozzarella
- Crostini mit Tomatenaufstrich
- Mediterrane Aufstriche
- Wurstspezialitäten
- Blattsalate mit Caesar-Dressing
- Oliven & Aioli
- Brot und Baguette

HAUPTGANG

- Involtini Milanese – Kalbsröllchen
- Mediterraner Rinderbraten
- Dorade & Paella nach Art des Hauses

BEILAGEN

- Gnocchi & Pasta mit Sauce
- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse

DESSERT

- Tiramisu
- Crema Catalana
- Mascarponecreme
- Schokoladenkuchen
- Obst





Bei Buffets wird für Kinder von 4–12 Jahren der halbe Preis berechnet. Sie vermissen Ihr Lieblingsgericht? Rufen Sie uns unter 08122-99430 an – wir erstellen Ihnen gerne einen individuellen Vorschlag.

Damit wir Ihnen eine vielfältige Auswahl bieten und gleichzeitig Lebensmittelverschwendung vermeiden können, bieten wir unsere Buffets ab 40 Personen an.

Getränke *à la carte*

Alkoholfreie Getränke

GETRÄNK	MENGE	PREIS
Saftschorlen – mit Wolfra Saft	0,4 l	**4,90 €**
Tafelwasser	0,5 l	**4,20 €**
Pepsi Cola* / Pepsi Cola ohne Zucker*	0,3 l	**4,40 €**
Schwip Schwap Orange oder Seven Up	0,3 l	**4,20 €**
Paulaner Spezi*	0,4 l 0,3 l	**4,80 €** **4,20 €**
Fl. Adelholzener still oder sprudel	0,75 l 0,5 l	**7,70 €** **5,70 €**
Mineralwasser aus der Karaffe mit Limetten/Minze	1 l	**6,90 €**

Kaffee & Tee

GETRÄNK	PREIS
Tasse Kaffee	**3,70 €**
Cappuccino	**4,50 €**
Latte Macchiato	**4,80 €**
Espresso	**3,00 €**
Espresso doppelt	**4,70 €**
Heiße Schokolade	**4,80 €**
Glas Tee	**4,00 €**

Biere

GETRÄNK	MENGE	PREIS
Hopf Weißbier vom Fass	0,5 l 0,3 l	**4,90 €** **3,70 €**
Hopf Weißbier vom Fass	0,5 l	**4,90 €**
Hopf Weißbier dunkel	0,5 l	**4,90 €**
Hopf leichte Weiße		
Hacker-Pschorr vom Fass	0,5 l	**4,90 €**
Chiemseer Hell aus der Flasche	0,3 l	**3,80 €**
Hopf Weißbier alkoholfrei	0,5 l	**4,90 €**
Radler	0,5 l	**4,90 €**
Ruß	0,5 l	**4,90 €**

Wein, Prosecco & Drinks

GETRÄNK	MENGE	PREIS
Weine	0,7 l	**ab 28,00 €**
Hugo, Lillet Wildberry & Aperol Spritz		**8,20 €**
Prosecco Frizzante Nardi	0,1 l	**4,50 €**
Longdrinks & Cocktails (z. B. Gin Tonic – Cuba Libre – Munich Mule)		**9,50 €**
Schnaps (Hausmarke)	2 cl	**3,90 €**
Weinschorle	0,4 l	**7,80 €**

WEINAUSWAHL

Unsere große Weinauswahl

Ob eleganter Weißwein, fruchtiger Rosé oder vollmundiger Rotwein – mit viel Gespür und persönlicher Beratung finden wir gemeinsam die perfekte Weinbegleitung für Ihr Hochzeitsmenü. Für die prickelnden Momente servieren wir Ihnen auf Wunsch auch edlen Champagner – zum festlichen Empfang oder als krönenden Abschluss Ihrer Hochzeitsfeier.

Getränke*pauschale*

Inklusive alkoholfreie Getränke, Biere, vereinbarte Weine, Prosecco, Aperol Spritz, Hugo und Kaffeespezialitäten nach dem Essen. Die Getränkepauschale ist **gültig für 8 Stunden** am Tag der Hochzeit bis maximal 01:00 Uhr am folgenden Tag.

54,00 €	47,00 €	24,00 €	9,00 €
pro Person	pro Person, ohne Hugo & Spritz	Kinder 4–12 Jahre	Kinder 0–3 Jahre

(zzgl. Empfang und Kaffee am Nachmittag)

Alkoholfreie Getränke

- Fl. Adelholzener still oder sprudel 0,5 l oder 0,7 l
- Tafelwasser – Karaffe 1 l oder im Glas 0,3 l oder 0,5 l
- Saftschorlen mit Wolfra Saft – Apfel, Johannisbeere, Maracuja
- Pepsi Cola* / Pepsi Cola ohne Zucker* 0,3 l
- Schwip Schwap Orange oder Seven Up 0,3 l
- Spezi 0,4 l · Paulaner Spezi 0,3 l
- Orangensaft für die Kinder

Biere

- Hopf Weißbier – Fass oder Flasche 0,5 l
- Hopf Weißbier alkoholfrei
- Helles Hacker-Pschorr – Fass 0,5 l
- Helles Chiemseer Hell – Flasche 0,3 l
- Radler – Ruß

Wein, Prosecco & Co.

- Prosecco – Glas 0,1 l
- Vereinbarte Weine – weiß, rosé, rot
- Aperol Spritz – Hugo oder Lillet Wild Berry
- Weinschorle 0,4 l

Kaffee nach dem Abendessen

- Tasse Kaffee
- Cappuccino
- Espresso
- Espresso doppelt

Nicht enthalten: Kaffee am Nachmittag, Spirituosen, Longdrinks, Cocktails & Beigetränke zu Spirituosen.



Wichtige *Informationen*

Trauung in Hallnberg

Auf Anfrage ist auch eine **standesamtliche Trauzeremonie in Hallnberg** möglich. Hierzu bitten wir Sie, sich mit Frau Gaigl von der Verwaltungsgemeinschaft Hörlkofen in Verbindung zu setzen (Tel 08122-97590).

Menüs / Buffets / Getränke / weitere Leistungen

Für die Veranstaltung benötigen wir spätestens **10 Tage im Voraus die definitive Personenanzahl**. Diese Gästeanzahl gilt als Mindestgrundlage für die Preisberechnung, d. h. die angegebene Personenzahl wird bei Buffet, Menü, Getränkepauschale, Dekoration, Hussen etc. berechnet. Bei Buffets wird für Kinder von 4–12 Jahren der halbe Preis und für Kinder ab 12 Jahren der volle Preis berechnet. Wir bitten Sie und Ihre Gäste um Verständnis, dass von Buffets aus hygienischen Gründen keine Speisen eingepackt werden können.

Unterhaltungsmusik & Sperrstunde

Bei einem Beginn der Feier zwischen **14:00 und 16:00 Uhr** können Sie bis 01:00 Uhr bei uns in Hallnberg feiern. Die Feier können Sie bis 02:00 Uhr verlängern, hierfür berechnen wir einen Betrag von **300,00 €**. Wir bitten Sie, bei der Lautstärke Ihrer Musik auf Hotelgäste und Nachtruhe Rücksicht zu nehmen.

Hotelzimmer

Für Übernachtungen bei Veranstaltungen bieten wir Spezialangebote an. **Das Brautpaar übernachtet kostenlos in unserer Hochzeitssuite.** Bei Gruppenbuchungen (ab 4 Zimmern), die vom Brautpaar organisiert werden, bieten wir Ihren Gästen einen Spezialpreis für die Übernachtung an.

Einzelzimmer inkl. Frühstück	**92,00 € / Nacht**
Doppelzimmer inkl. Frühstück	**129,00 € / Nacht**
Familienzimmer mit Zustellbett inkl. Frühstück	**149,00 €**

Zahlungsmodus

1.000 €	60 %	Rest
bei Zusage	bis 10 Tage vorher	nach der Feier

Wir bitten Sie bei der Zusage, Ihre Hochzeit in Hallnberg zu feiern, eine Vorauszahlung in Höhe von 1.000,00 € zu leisten; die Reservierung wird mit Zahlungseingang gültig. **Bis 10 Tage vor der Feier bitten wir Sie, 60 % der kalkulierten Gesamtsumme auf unser Konto zu überweisen.** Über den Gesamtbetrag erhalten Sie am Tag nach der Feier eine Rechnung. Den restlichen offenen Betrag zahlen Sie per Überweisung (Zahlungsziel 2 Tage), in bar oder per EC-Karte.

Geschäftsbedingungen

Auch wir haben sie – denn für eine gute Zusammenarbeit sind sie einfach unerlässlich. Sie finden unsere Geschäftsbedingungen unter www.landhotel-hallnberg.de.

Die o. g. Preise verstehen sich inkl. 7 % MwSt. auf Speisen und 19 % MwSt. auf Getränke sowie weitere Dienstleistungen. Die genannten Preise für Übernachtungen beinhalten 7 % MwSt. auf Logis und 19 % bzw. 7 % auf Frühstück.

Impressionen *aus Hallnberg*















Unsere *Premium-Partner*

BRAUTMODE
Bridal Passion
bridal-passion.de · 0176-72673487

BRAUTMODE
Bridal Heart Boutique
bridalheartboutique.com · 0151-24084607

MUSIK
Your Own DJ
Instagram: your.own.dj · 0151-70824407

TORTEN & KUCHEN
Café Härtl
cafehaertl.de · 08762-1249

MASSANFERTIGUNG
Maßkunst
www.masskunst.de · 0152-29512241

MESSE
Hochzeitsmesse Erding
hochzeitsmesse-erding.de

FLORISTIK
Die Blumenoase
dieblumenoase.de · 08081-955395

HOCHZEITSFOTOGRAFIE & VIDEOGRAFIE
NEU | Momente
neu-momente.de

HALLNBERG
LANDHOTEL
EST 1874

Wir freuen uns auf Ihr Fest!

Landhotel Hallnberg GmbH & Co. KG · Hallnberg 2 · 85469 Walpertskirchen
Tel +49 8122 99430 · Fax +49 8122 994399 · info@hallnberg.de
www.landhotel-hallnberg.de · www.catering-hallnberg.de