

Kommunion/ Konfirmation 2026

Verehrter Gast!

Wir freuen uns, dass Sie den Landgasthof Demharter in Wörleschwang in Ihre Wahl mit einbezogen haben, um mit uns Ihr Fest auszurichten. Sie können versichert sein, dass wir unsere Erfahrung und all unser Können einsetzen, um Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause zu bereiten. Um Ihnen die Auswahl an Speisen und Getränken zu erleichtern, haben wir diesen Menüvorschlag speziell für Ihre Kommunion bzw. Firmung erstellt. Aus organisatorischen Gründen dürfen wir Sie bitten sich auf **ein Menü & Vegetarische Alternative** festzulegen mit einem Hauptgang. Nur so ist ein zeitgleiches Servieren der Speisen in einem festlichen Rahmen möglich.

Lebensmittel-Unverträglichkeiten, Allergien und Kinderhauptgerichte können Sie nach Wahl vor Ort bestellen!!

Empfang (nach Verbrauch)

Marie Hausbrendl Helles in der Kultflasche	0,33l	3.9
Orangen / Johannis / Maracujasaft	1,00l	10.0
Secco Weingut Schild / Nahe (Riesling)	0,75l	24.9
Alkoholfreier Sekt	0,75l	24.9
Karaffe Rhabarber Prosecco-Aperol-Spritz	1,00l	29.0
Karaffe Maracuja Prosecco-Aperol-Spritz	1,00l	29.0
Karaffe Hugo	1,00l	29.0
Karaffe A. Piú Spritz	1,00l	29.0
Karaffe Lillet Wildberry	1,00l	29.0

Fingerfood

Unsere Feinschmecker WECK-Gläschen „zum Löffeln“

• Zusamtaler Wurstsalat	4.5
• Kartoffelsalat I Fleischküchle	4.5
• Antipasti	4.5
• Büffel-Mozzarella I Tomate	4.5
• Farmersalat I Crispy Huhn	4.5
• Allgäuer Käsesalat	4.5

Mindestabnahme 10 Stück / Sorte

Vorspeisen: (einheitlich)

Der kleine Freund Gemischte Salate Demharter´s Hausdressing Gartenkresse	7.4
BROTGEDECK Als Aufstriche zur Auswahl: (2 Stück) Obatzter gesalzene Butter Frischkäse Blütenbutter Schmalz	3.5
Wald & Wiese Blattsalate Champignons Kartoffelwürfel mit Rosmarinnote Kirschtomaten Demharter´s Dressing Kräuterallerlei	11.2
Schwaben – Salat Blattsalate Kartoffeldressing Kirschtomaten Gartenkresse Maultaschenecken in Butterbrösel	11.5

Suppen: (einheitlich)

Schwäbische Hochzeitssuppe „traditionell in der Terrine serviert“ Leberknödel Grießnockerl Brätknödel Backerbsen frischer Schnittlauch	8.0
In der Suppentasse serviert:	
❖ À Supp´n Ochsenbrühe Brätspäztle Backerbsen Kräuter Gemüsewürfel	6.5
❖ Ochsenbrühe Kräuterflädle Gemüsewürfel	6.5
Spargelcremesuppe Spargelspitzen Pesto	7.9

Dessert: (einheitlich)

Apfelküchle Walnusseis Sahne Waffel	9.9
Heiße Himbeeren Vanilleeis Waffel	7.9
Frische Erdbeeren Vanille-Eis marinierte Erdbeeren Sahne Waffelbruch	10.9
Klein und fein Rocher im Gläsle serviert Walnusseis Sahne Amaretto Ferrero Rocher	4.9
Eisbecher je Kugel Vanille Schokolade Erdbeere Walnuss Stracciatella	2.5



Wir bitten um Verständnis, dass wir an den Kommunionstagen
kein Dessert nach Karte anbieten können.

Hauptgerichte:

Schlemmerteller Medaillons vom Schweinefilet Champignonrahmsauce Marktgemüse Butterspätzle	24.5
Kräutergarten - Knusperschnitzel Schweinerücken Knusper-Kräutermixhülle Landhaus Pommes Zitrone	18.9
Geschmorter Kalbsrahmbraten Sherryrahmsauce Champignons Spätzle	23.9
Federvieh Hähnchenbrustfilet Rosmarin-Balsamico Lack cremiges Parmesan-Risotto Brokkoli Parmesan Grana Padano	22.9

BEILAGEN:

Wünschen Sie eine zweite Beilage zusätzlich am Tisch?
Jede weitere Beilage pro Person: 3.4 EUR

Spätzle | Kroketten | Landhaus Pommes | Kartoffelrösti | Kartoffelgratin |
Butterkartoffeln | Rosmarinkartoffeln | Marktgemüse | Brezenknödelscheiben

Kaffee & Kuchen

Wir führen keinen eigenen Kuchen in unserem Landgasthof. Gerne können Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen oder vom Konditor / Bäcker bringen lassen.

Wir empfehlen folgende Bäckereien:

Bäckerei Rieger / Zusmarshausen	08291 – 497
Café Spring / Zusmarshausen	08291 - 1032
Bäckerei Niedermair / Diedorf	08238 – 7102

Tellergeld für mitgebrachte Kuchen und Torten 4.9 € pro Person (Kaffee-Gedeck)

Kaffee / Tee / Kakao / Kaffeespezialitäten werden nach Verbrauch berechnet.



Kaffee in Isolierkannen	1,5 ltr. = 11 Tassen (á 2.6€)	28.6 €
	1,8 ltr. = 13 Tassen (á 2.6€)	33.8 €

Inklusive Leistung:

Das Kaffee-Gedeck beinhaltet das Lagern, Aufschneiden der mitgebrachten Kuchen und Torten und das Aufdecken, bereitstellen notwendiger Platten. Abtragen und Reinigung aller Hauben und Platten und der Gedecke.

Rund um's Haus

Location, Restaurant, Nebenzimmer & Stühle

Inklusive folgender Komponenten:

Porzellan, Besteck, Gläser, Windlichter, Dunicell-Servietten und Menükarten auf unseren wunderschönen Echtholztischen eingedeckt.

Zusätzliche optionale Verbrauchsmaterialien:

Tischwäsche	130 x 260	á 5.5
	130 x 130	á 5.0
Stoffmundserviette		á 2.5

Dekoration

Dekorieren können Sie am Veranstaltungstag nach Absprache bereits ab 9.00 Uhr.

Falls am Tag vorher keine Veranstaltung stattfindet, können Sie kurzfristig am Vortag Ihres Festes dekorieren (bis max. 21.00 Uhr).

Sollten Sie mit einem **Tischband** arbeiten, so informieren Sie uns im Vorfeld.

Tischbänder müssen 5 Tage im Voraus bereitgestellt werden. (Damit wir mit dem Eindecken beginnen können)

Frisch-Blumen

Sie können Ihre eigenen Blumen mitbringen oder vom Floristen kommen lassen. Nach Absprache mit uns können Sie auch am Vortag Ihre Blumen vorbeibringen. Wir legen diese gerne auf.

Folgende Partner empfehlen wir:

Gärtnerei Dorner / Welden	08293 - 96130
Floristik Rosentraum / Zusmarshausen	08291 – 858470

Essen & Gästebestellung

Da wir Ihr Fest so gut wie möglich planen möchten, bitten wir Sie per mail info@landgasthof-demharter.de **zwei Tage** vorher die genaue Personenzahl anzugeben, welche dann auch **Abrechnungsgrundlage** ist.

Behindertengerechte Ausstattung

Unser Haus ist komplett barrierefrei ausgestattet. Ebenerdig befindet sich unser Behinderten WC.

Hochstühle

Der Landasthof Demharter verfügt über 6 Stück Hochstühle.

Bezahlung

Sie können gerne in Bar, EC- Cash oder per Überweisung bezahlen. Kreditkarten werden bei Feiern über 50 Personen nicht akzeptiert.