



L A M M E R S H O F

I H R H O C H Z E I T I M L A M M E R S H O F

Ideen für Ihre Traumhochzeit





V o r w o r t

Liebes Brautpaar,

verbringen Sie Ihre Feier in unserem einmaligen Ambiente - sei es in den STUBEN, dem Gourmet-Restaurant WILD X BERG, dem Wintergarten, der Bisonterrasse oder auf unserem Terrassengarten. Genießen Sie den Blick auf die sanften Hügel des Odenwaldes mit weidenden Bisons.

Wir garantieren Ihnen professionelle Organisation, Unterstützung bei der Planung sowie eine Feier, die Ihnen und Ihren Gästen noch lange in guter Erinnerung bleibt.

Wir möchten Ihre Wünsche erfüllen!

Wählen Sie zwischen Landhaus- oder Gourmet-Küche und genießen Sie unseren herzlichen Service. Gerne stellen wir Ihnen ein ganz persönliches Angebot zusammen.

Ihre Familie Dr. Berg & das gesamte Lammershof Team

A L L E S R U N D U M I H R E T R A U M H O C H Z E I T

- Geschichte des Lammershofs
- Unser Versprechen
- Veranstaltungsräume
- Menüvorschläge
- Hochzeitstorte, Kaffee & Kuchen
- Getränkeauswahl
- Freie Trauung & Unterhaltung
- Übernachtung
- Partner rund ums Heiraten
- Kontaktdaten



L A M M E R S H O F



Historie

„Es gab keinen Balken, den wir nicht angefasst haben“

Bauherrin, Darina Berg

Im Zentrum des Anwesens steht das denkmalgeschützte ehemalige Wohnhaus des Gehöfts, ein wunderschönes Fachwerkhaus aus dem Jahre 1709. Das Geburtshaus des Eigentümers wurde von Grund auf restauriert. Dabei musste jeder Balken in die Hand genommen werden. Das denkmalgeschützte Fachwerkhaus von 1709 liegt auf dem rund 45 Hektar großen Anwesen der Familie Dr. Berg und ist seit 11 Generationen in Familienbesitz – idyllisch eingebettet im Odenwald zwischen Birkenau und Löhrbach in Hessen – umgeben von grasenden Bison-Herden, sowie majestätischem Rotwild.

„Die Idee, den Lammershof zu restaurieren und mit einem gesamtheitlichen Konzept der Öffentlichkeit zugänglich zu machen, ließ mich seit meiner Studentenzeit nicht mehr los“

Eigentümer, Dr. Matthias Berg



LAMMERSHOEF

• LANDHOTEL • WILD  BERG • STUBEN •



Unser Versprechen

Liebes Brautpaar,

kehren Sie ein in unseren über 300 Jahren alten, denkmalgeschützten und liebevoll restaurierten Fachwerkhof. Genießen Sie Bison-Burger, Bison-Gulasch oder ein rustikales Rumpsteak aus der hauseigenen Fleischmanufaktur. Das sind nur ein paar der kulinarischen Besonderheiten, die bei uns im Lammershof angeboten werden.

Im Gourmet-Restaurant WILD X BERG, in den gemütlichen regionalen STUBEN, auf dem wunderschönen Terrassengarten und in den 11 gemütlichen Hotelzimmern wird Liebe zum Detail und ökologische Verantwortung zelebriert wie nur an wenigen Orten dieser Welt. Hier bekommt alles die Zeit, die es braucht. Hier trifft das Ursprüngliche, Archaische und Ungezügelmte auf Stil, Moderne und Gastlichkeit.

Wir freuen uns auf Sie!







Veranstaltungs- räume

STUBEN Obergeschoss

- 100 m²
- im 1. Obergeschoss
- Bestuhlung bis ca. 80 Gäste
- mit Wintergarten zusammen buchbar

Bisonterrasse

- für Trauungen und Sektempfänge mit fantastischem Ausblick
- im 2. Obergeschoss
- Bestuhlung für Trauungen bis zu 80 Gäste
- für Empfänge bis zu 100 Gäste

Wintergarten

- 72 m²
 - im 1. Obergeschoss
 - Bestuhlung bis max. 40 Gäste
 - mit STUBEN Obergeschoss zusammen buchbar
-

*STUBEN im
OBERGESCHOSS*





Wintergarten



Feiern Sie in unserem Wintergarten mit direktem Blick auf die Bison-Weiden.

Buchbar als Raum für das Menü für bis ca. 40 Personen oder zusammen mit dem STUBEN Obergeschoss als Tanzfläche und Lounge.

STUBEN im ERDGESCHOSS



Unsere STUBEN bieten ca. 50 Sitzplätze an hochwertigen Eichentischen und -stühlen sowie gemütlichen Bänken. Zentrum ist unser selbstgestalteter Kachelofen, der Behaglichkeit und Wärme verbreitet. Eine Atmosphäre zum Wohlfühlen.

Bisonterrasse



Auf unserer Bisonterrasse lassen sich Sektempfänge und Trauungen bei schönem Wetter wunderbar realisieren. Auf ca. 90m² haben Sie genügend Platz, um auch beides zu kombinieren.





Unsere Menüs

Individuelle Zusammenstellung

Für eine individuelle Absprache Ihrer Veranstaltung stehen Ihnen folgende Menüvorschläge zur Verfügung, da ein Menü zur Harmonie und einem gemeinsamen gemütlichen Essen mit Ihren Gästen beiträgt.

Gerne bieten wir Ihnen ab 21 Gästen eine kleinere Auswahlkarte an.

Bei Gruppengrößen ab 30 Gästen bitten wir unsere Gäste, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden. Dies bringt kulinarische Harmonie in Ihre Feier und wir können bessere Speisenqualität sowie einen ruhigeren Serviceablauf garantieren. Eine Hauptgangauswahl zwischen max. drei Gerichten ist möglich, wenn uns die Anzahl der jeweils gewählten Speisen 14 Tage vor Veranstaltungstag verbindlich bekannt gegeben wird.

H ä p p c h e n z u m E m p f a n g

L A M M E R S H O F H Ä P P C H E N

Traditionelle Spezialitäten aus der hauseigenen Fleischmanufaktur wie z.B. Bisonschinken und zwei weitere Spezialitäten, beispielsweise Brioche Brötchen mit Bisonschinken, Tarteletts mit Odenwälder Käse und vegetarische Häppchen
(drei Häppchen pro Person)

Unsere Hochzeitsmenüs

Menü 1

Vorspeise

Suppe der Saison (siehe Auswahl)

oder

Blattsalat

Hauptgang

Maishähnchenbrust

oder

Schweinemedallions

Dessert

Mousse au Chocolate im Glas mit
Beeren

Menü 2

Vorspeise

Suppe der Saison (siehe Auswahl)

oder

Salat (siehe Auswahl)

Hauptgang

Geschmorte Rinderbraten

oder

Rinderroastbeef ~rosa gebraten~

Dessert

Tonkaknusper-Cake mit
Schokoladencrumble

Menü 3

Vorspeise

Suppe der Saison (siehe Auswahl)

oder

Salat (siehe Auswahl)

Hauptgang

Geschmorte Bisonschulter

oder

Bisonroastbeef ~rosa gebraten~

Dessert

Zitronen-Buttermilch-Cake mit
Beeren

Diese Menüs sind Vorschläge, gerne erstellen wir zusammen mit Ihnen ein individuelles Menü

Zur Wahl

Suppen zur Wahl

Kürbissuppe (Saison)

Spargelsuppe (Saison)

Getrübte Maronensuppe
(Saison)

Gurkenkalttschale
(Saison)

Bisonkraftbrühe
mit Gemüse & Grießnocker

Hirschkraftbrühe
mit Gemüse & Flädle

Salat zur Wahl

Gemischter Blattsalat

Wildkräutersalat mit
Garnelen oder Ziegenkäse

Bunter Tomatensalat mit
Mozzarella und Basilikum

Rote-Bete-Ziegenkäse-Salat

Gegrillte Avocado mit
Rucola, Fetakäse und
getrockneten Tomaten

Flusskrebssalat mit Mango-
Curry und Papaya

Beilagen zur Wahl

Rosmarinkartoffeln

Macairekartoffeln

Kartoffelgratin

Risotto

Spätzle

Bandnudeln

Gemüse zur Wahl

Mediterranes Gemüse

Wurzelgemüse

Gegrillter grüner Spargel

Rahmgemüse







Hochzeitstorte, Kuchen & Candybar



Gerne können Sie Kuchen und Hochzeitstorte gegen Gedeck-& Servicepreis selbst mitbringen oder bei umliegenden Pâtisseries und Konditormeistern bestellen.

Eine süße Candybar richten wir Ihnen gerne für € 4,00 pro Person mit verschiedenen Fruchtgummis und schokoladigen Verführungen, auf Wunsch auch gerne mit salzigen Snacks.





Z u m E m p f a n g

„BISONKUSS“

Prosecco auf Eis mit Cassis-Limonade, 2 cl Martini bianco, Limette und Rosmarin

P I N O T B l a n c d e N o i r, e x t r a t r o c k e n, D e u t s c h e r
S e k t b. A.

Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz

R o s é P I N O T B l a n c d e N o i r, e x t r a t r o c k e n,
D e u t s c h e r S e k t b. A.

Weingut Karl Pfaffmann / Pfalz

“BISONKUSS”~alkoholfrei~

Ginger Ale auf Eis mit Cassis-Limonade, Limette und Rosmarin

Alkoholfreie Getränke und Weine

Alkoholfreie Getränke

Getränke und Heißgetränke werden zu unseren aktuellen à-la-carte-Preisen und nach Verbrauch berechnet außer bei Buchung unserer Getränkepauschale.

Weine zum Abendessen

Gerne senden wir Ihnen vorab unsere Bankettweinkarte zu. Sollten Sie exquisites Weine bevorzugen, oder welche, die wir nicht auf der Karte führen, dann bestellen wir diese gerne für Sie. Bitte beachten Sie, dass wir in solch einem Fall eine Mindestabnahme mit Ihnen vereinbaren.

Wir bitten um Verständnis, dass es bei uns nicht erlaubt ist, eigene Getränke mitzubringen - auch nicht wenn wir hierfür ein Korkgeld bekommen würden. Vielen Dank.

B i e r u n d L o n g d r i n k s

B i e r

Schlappeseppel Pils/ Radler

Schlappeseppel Hefeweizen

Schlappeseppel „Bayrisch Hell“

L o n g d r i n k s & C o c k t a i l s

Möchten Sie Ihren Gästen zur späten Stunde Longdrinks und Cocktails anbieten? Basis-Spirituosen führen wir ebenso, wie spezielle Marken. Gerne können Ihre Gäste auch eigenständig Drinks an unserer Bar erwerben.

u.a. Aperol Spritz / Hugo / Lillet Berry

Gin Tonic / Vodka Lemon / Rum Cola



D e k o r a t i o n

Ihre Tische können Sie gerne selbst am Tag der Veranstaltung dekorieren. Eine Dekoration am Abend zuvor kann nicht zugesichert werden. Anlieferung vorab und kühle Lagerung möglich.

Das Eindecken Ihrer Dekoration und ggf. auch Abbau von unserem Team übernehmen wir auf Wunsch gerne gegen einen Aufpreis. Gerne können Sie die Dekoration dann einen Tag vorab vorbei bringen und uns zeigen, wo wir diese wie einsetzen dürfen.

Herzensempfehlungen des Hauses für Dekoration und Blumenschmuck sind:

- Angelika Knapp von Casa Mia (www.casamia-waldmichelbach.de)
- Feierlichkeit Dekorationsservice (Feierlichkeit.com)

Deko, die Sie über uns buchen können



Holzscheiben, kleine
Vasen & Teelichter
Preis auf Anfrage



5-armiger Kerzenständer in Gold
ohne Kerzen € 7,00/ Stück
mit Kerzen € 12,00/ Stück



Bogen für Ihre freie Trauung
ab € 50,00



Freie Trauung

Sie möchten sich in einer freien Zeremonie das Ja-Wort geben?

Auf unserer Bisonterrasse mit atemberaubendem Blick ins Odenwald-Idyll oder in unserem traumhaften Wintergarten schaffen wir mit liebevoll hergerichteter Szene den angemessenen Rahmen für Ihren ganz besonderen Moment.

Einen weiß-gekleideten Trautisch, Stuhlreihen, ggfs. Stehtische, Stühle für das Brautpaar arrangieren wir Ihrer individuellen Vorstellung.



Übernachtung

Bei Buchung unserer Räumlichkeiten mit Party oder DJ / lauter Musik ist die Buchung aller zehn Doppel- und des Einzelzimmers notwendig.

Doppelzimmer exkl. Frühstück

€ 139,- / Zimmer

Einzelzimmer exkl. Frühstück

€ 79,- / Zimmer

Sonderpreis Hochzeitsnacht
für Brautpaar exkl. Frühstück

€ 117,- / Zimmer

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet für € 19,- pro Person buchen wir gerne dazu. Bei Buchung mehrerer Nächte gewähren wir Ihnen Sonderpreise. Extern übernachtende Gäste heißen wir zum gemeinsamen Frühstück herzlich willkommen für € 24,- pro Person.

Unsere Pakete

P a k e t 1

Menüpreis 1,2 oder 3
+
Getränke
nach Verbrauch

P a k e t 2

Menüpreis 1, 2 oder 3
+
Getränkepauschale
(Wein, Bier,
Softgetränke, Wasser &
Kaffee)

P a k e t 3

Buffet
3 Vorspeisen
2 Hauptgänge
3 Beilagen
2 Desserts
+
Getränke nach Verbrauch
Oder
Getränkepauschale

Für eine Exklusiv-Buchung des ganzen Hauses, sprechen Sie uns gerne an



Bison Bar

Sie suchen noch die perfekte Location für
Ihren Junggessellenabschied,
Geburtstag oder Firmenparty?

Dann buchen Sie gerne für bis zu 16
Personen unsere Bison Bar











Partner r u n d u m s H e i r a t e n

B L U M E N & D E K O R A T I O N

Elegant, pompös, außergewöhnlich, bunt, dezent, prächtig, märchenhaft, opulent, schlicht – wie auch immer Sie die Dekoration Ihrer Hochzeitstische wünschen, unsere Partner stehen Ihnen zur Verfügung:

- Casa Mia (www.casamia-waldmichelbach.de)
- Feierlichkeit (www.feierlichkeit.com)

M U S I K

DJ oder Live Act? Beides? Egal, wie Sie sich entscheiden, das Thema Lautstärke ist bei uns keines – unsere Lage im Grünen garantiert ungestörtes Feiern bis in den Morgen!

D J s:

- Maximilian Reitermann (+49 176 845 64366)
- Kai Stigmann (www.eventpartner-musik.de)

L i v e A c t s:

- Richard Hecht (<https://www.richardhecht.de>)
- Joscheba (<https://www.musikfuereurehochzeit.com>)

Partner rund ums Heiraten

FOTOGRAFIE

Nur 5 Minuten entfernt haben Sie mit der Buchklinger Höhe ein Traummotiv für Bilder in der Natur. Bei einer Bison-Fahrt entstehen lustig-wilde Bilder und unsere historischen Natursteinmauern und Fachwerk dienen Ihnen als wertige „Leinwand“. Folgende Fotografen kennen unser Haus und liefern Ihnen tolle Aufnahmen:

- Hochgeföhle (www.hochgefuehle.com)
- Isabel Tomczyk (www.isabeltomczyk.de)
- SimoneDrexler-Lobgesang (www.simonelobgesang.com)
- Christian Stommel (www.fotobox.foto-stommel.de)

Hochzeitsfotograf, der auch individuelle Foto Boxen anbietet

FEUERWERK

Ein Feuerwerk krönt jede Feier und kann bei uns bedenkenfrei gezündet werden. Lassen Sie uns wissen, ob Sie diese funkelnde Überraschung für Ihre Gäste planen – wir vermitteln Ihnen Kontakt zu Pyrotechnikern und Ansprechpartnern der zuständigen Gemeinde.



L A M M E R S H O F

W I R F R E U E N
U N S A U F I H R E
A N F R A G E !

*Zur ersten Absprache und für ein
individuelles Angebot wenden Sie sich
gerne an:*

*Frau Franziska Murtic
Frau Jasmine Andrée*

*06201-845 030
info@lammershof.de*