



L A M M E R S H O F

I H R E 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

ALLES RUND UM IHRE TRAUMHOCHZEIT

- Unser Versprechen
- Veranstaltungsräume
- Häppchen zum Empfang
- Unsere Pakete
- Unsere Menüs / Buffet
- Getränkepauschalen
- Getränkeauswahl
- Hochzeitstorte, Kaffee & Kuchen
- Kosten
- Freie Trauung & Unterhaltung
- Übernachtung
- Bison Bar
- Partner rund ums Heiraten
- Kontaktdaten



L A M M E R S H O F



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.

In den gemütlichen regionalen STUBEN, im Fine Dining-Restaurant WILD X BERG, im wunderschönen Terrassengarten und in den 11 gemütlichen Hotelzimmern werden 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 ca. 40 Gäste
 - mit STUBEN Obergeschoss zusammen buchbar
-

*STUBEN
OBER-
GESCHOSS*





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 den STUBEN Obergeschoss als Tanzfläche und Lounge.



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.



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

3 zur Wahl:

wie z.B. Hirschschinken, Lachsschinken, Lachs, Salami mit Trüffel-Mayo,
Rote-Beete-Creme, Tomatenbutter, Zitronenbutter, Avocadocreme, Dattel-Creme,
Brie, Bergkäse, gefüllte Blätterteigtaschen, Samosas

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 | 3 Hauptgänge
3 Beilagen | 2 Desserts
+
Getränke nach Verbrauch
oder
Getränkepauschale

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



Menü 1

Vorspeise

Gegrillte Avocado

mit Rucola, getrockneten Tomaten, Parmesan & Kerne

Hauptgang zur Wahl

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit cremiger Polenta, Wurzelgemüse & Rotweinjus

~oder~

Schweinemedallions

mit hausgemachten Spätzle, Wurzelgemüse &
Champignonrahm

~oder~

Rote-Beete-Maultaschen

mit Salatbouquett

Dessert

Vanille Crème brûlée

Menü 2

Vorspeise

Wildkräutersalat

mit Lammershof-Hausdressing, Fetakäse & Croutons

Hauptgang zur Wahl

Rinder-Schmorbraten

mit hausgemachten Spätzle, Marktgemüse & Jus

~oder~

Maishähnchenbrust

mit Rosmarin-Kartoffeln & gegrilltem grünem Spargel

~oder~

Tagliatelle

mit Babyspinat, Kirschtomaten, Parmesan & Olivenöl

Dessert

Tonka-Nuss-Schnitte

mit Vanillecrumble, Tonkaeis & marinierten Früchten

Menü 3

Vorspeise

Feigen-Carpaccio

mit Ziegenkäse, Walnüssen & Traubenkernöl

Hauptgang zur Wahl

Bisonschmorbraten ~48 Std gegart~

mit hausgemachten Spätzle, Marktgemüse & Jus

~oder~

Wolfsbarschfilet

auf Kräuterrisotto

~oder~

Gefüllte Zucchini

mit Cous-Cous auf Tomatensugo

Dessert

Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern & Pistazieneis

Menü 4

Vorspeise

Tomaten-Carpaccio

mit hausgemachtem Pesto & Burrata

Hauptgang zur Wahl

Bisonroastbeef ~am Stück rosa gebraten~

mit Kartoffel-Gratin, wildem Brokkoli & Jus

~oder~

Rinder-Roastbeef ~am Stück rosa gebraten~

mit Rosmarin-Kartoffeln, Grillgemüse & Jus

~oder~

Fettuccine

mit gegrillten Garnelen in Weißwein Sauce

Dessert

Duett

von weißer & dunkler Schokoladenmousse



B u f f e t

Unser Buffet beinhaltet:

Salatbuffet

Brot Variation

Saisonaler Blattsalat

3x Rohkost

2x Feinkostsalat

3x Toppings

2x Dressing

Joghurt & Honig Senf

3x Vorspeisen

3x Hauptgänge

3x Beilagen

2x Desserts

Feinkostsalate zur Auswahl

Cole Slaw
Nudelsalat
Hirtensalat
Linsensalat
Bohnensalat
Kartoffelsalat
Quinoa-Salat (vegan)

Vorspeisen zur Auswahl

Tomate Mozzarella
Graved Lachs mit Honig Senf
Antipasti Gemüse
Falafel Bällchen mit Sour Cream
Bison Vitello Tonato
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse & Walnüssen
Vegetarische Dip Auswahl mit Baguette
Bisonkraftbrühe mit Grießnocken
Schinken & Käse Variation

Hauptgänge zur Auswahl

Rinderbraten mit Jus
Bison Schmorbraten mit Jus
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
Bison Gulasch
Rinder Roulade
Ochsenbäckchen
Spare Rips
Lachsfilet
Kabeljau
Falafel Taler
Gegrillter Schafskäse mit Olivenöl,
Peperoni, Tomaten, Oliven, Oregano
Kräuterrisotto
Ravioli mit Ricotta Spinat Füllung

Beilagen zur Auswahl

Rosmarinkartoffel
Kartoffelgratin
Bandnudel
Reis
Spätzle
Kroketten
Grillgemüse
Marktgemüse
Ratatouille Gemüse

Dessert zur Auswahl

Tiramisu im Glas
Fruchtiges Tiramisu im Glas
Mousse au Chocolat
Pannacotta mit Fruchtspiegel im Glas
Hausgemachter Obstsalat
Kaiserschmarren mit Apfelmus
Apfel Crumble mit Vanille Soße



Lammershof- Buffet

Vorspeise

Salatbuffet (siehe oben)

Tomate Mozzarella

Bison Vitello Tonato

Hauptgang

Rinderschmorbraten/ Bisonschmorbraten

Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Gegrillter Schafskäse mit Oliven Öl, Peperoni, Tomaten,
Oliven, Oregano

Beilagen

Kroketten

Hausgemachte Spätzle

Markgemüse

Dessert

Pannacotta mit Fruchtspiegel im Glas

Tiramisu im Glas

M i t t e r n a c h t s s n a c k

Wenn die Feier in die nächste Runde geht, darf ein herzhafter Snack natürlich nicht fehlen. Stärken Sie sich und Ihre Gäste mit unseren beliebten Mitternachtssnacks – perfekt, um gemeinsam weiterzufeiern und neue Energie für die Tanzfläche zu sammeln.

H e r z h a f t e A u s w a h l

- Käseplatte
 - Wurstplatte
 - Käse- & Wurstplatte
 - Gulaschsuppe
 - Chili con Carne
 - Bison-Currywurst
-





Candybar & Deko, die Sie über uns buchen können





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.



Bisons hautnah erleben

Bisonfütterung

Ein besonderes Erlebnis erwartet Sie bei unserer Bisonfütterung direkt am Lammershof. Wir locken unsere beeindruckenden Bisons ganz nah heran, sodass Sie die Tiere aus nächster Nähe beobachten und sogar mit Brot füttern können. Dabei erfahren Sie spannende und interessante Geschichten über unsere Bisons, die Landschaft und unser Anwesen.

Bisonfahrt

Machen Sie Ihre Hochzeit zu einem ganz besonderen Erlebnis und entdecken Sie unsere Bisons bei einer gemütlichen Fahrt über die weitläufigen Weiden. Auf einem von einem Traktor gezogenen Wagen geht es mitten durch die natürliche Umgebung unserer Bisonherde. Dabei können Sie die beeindruckenden Tiere aus nächster Nähe beobachten und sie sogar mit Brot füttern.



Kosten

„Feste soll man feiern, wie Sie fallen“ - und ganz besonders die eigene Hochzeit! Unsere Sperrstunde ist **03:00 Uhr**. Auch nach Mitternacht feiern wir gerne mit Ihnen weiter und berechnen den verlängerten Aufwand (wann der letzte Gast die Veranstaltungsräume verlässt) wie folgt:



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, Traubogen (ohne Deko), Stühle für das Brautpaar arrangieren wir nach Ihren individuellen Vorstellungen.



Ü b e r n a c h t u n g

Sie und Ihre Gäste können ganz entspannt bei uns feiern und anschließend direkt vor Ort übernachten. Insgesamt stehen Ihnen 10 Doppelzimmer & 1 Einzelzimmer in unserem gemütlichen Fachwerkhaus zur Verfügung.

So können Sie und Ihre Gäste die Hochzeitsfeier unbeschwert bis 03:00 Uhr genießen und den Abend anschließend ganz bequem vor Ort ausklingen lassen.

Bison Bar

Gerne dürfen Sie Ihre Feier nach 3:00 Uhr in unserer Bison Bar gemütlich ausklingen lassen und weiterfeiern.

Für die Selbstbedienung stehen Ihnen unsere gut gefüllten Kühltische zur Verfügung.

Für die passende musikalische Stimmung sorgt ein bereitgestellter Partylautsprecher.

Auch perfekt für Ihren
Junggesellenabschied!
(für bis zu 16 Personen)









E m p f e h l u n g e n

B R A U T M O D E

- Brautatelier Herzlichkeit (www.brautatelier-herzlichkeit.de)

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

- Casa Mia (www.casamia-weinheim.de)
- Feierlichkeit (www.feierlichkeit.com)
- Blumen Adrian (www.blumenadrian.de)
- Blumen von Herzen (www.blumenvonherzen.net)

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)
- Dj Minimi

L i v e A c t s:

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

E m p f e h l u n g e n

H O C H Z E I T S T O R T E

- BIO LIEBELEI (www.bioliebelei.com)

F O T O G R A F I E

Nur 5 Minuten entfernt haben Sie mit der Buchklinger Höhe ein Traummotiv für Bilder in der Natur. Bei einer Bisonfahrt 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:

- Hochgefühle (www.hochgefuehle.com)
- Isabel Tomczyk (www.isabeltomczyk.de)
- Paulina Ritter(www.paulinaritter.de)

F E U E R W E R K

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
Herr Patrick Pereira

06201-845 030
info@lammershof.de