



*Büffelhof Bauerbach*

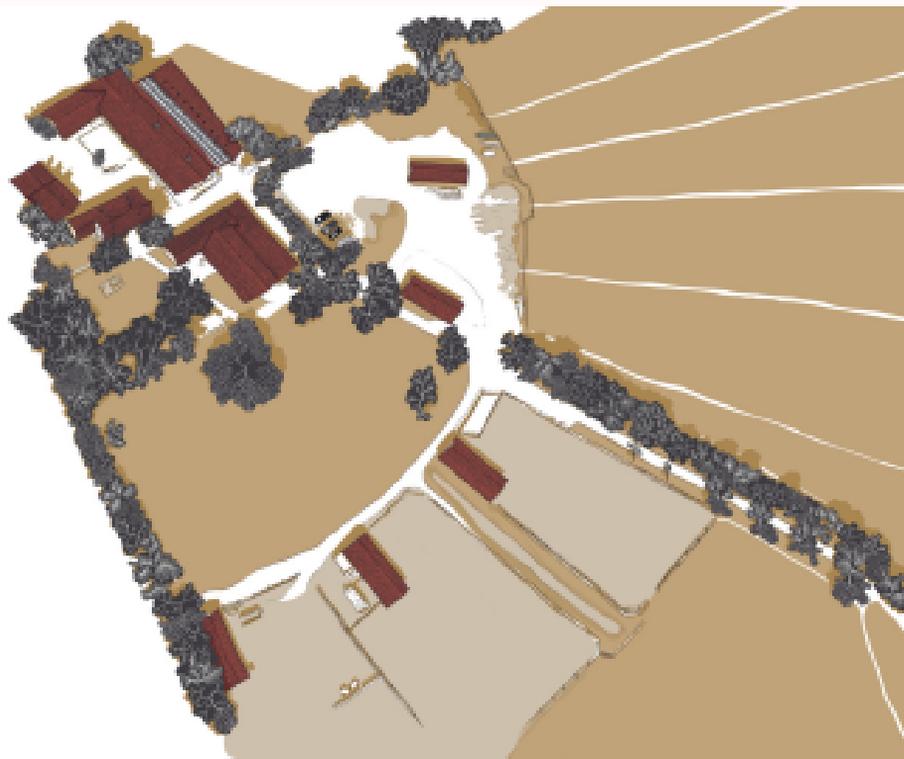
Restaurant | Vinothek | Events



*Heiraten auf  
dem Büffelhof*



## Der Büffelhof



Seit 2018 haben wir - Valentin, Amelie und Vuong - den Büffelhof übernommen. Neben unserer kleinen Landwirtschaft mit Büffeln und Wollschweinen, die wir vollständig im Restaurant verwerten, betreiben wir die Gastronomie am Hof. Unsere Küche ist eine Kombination aus einer Vielzahl an außergewöhnlichen Produkten. Jede Zutat, die wir verwenden, wurde von uns extra ausgewählt. Dabei achten wir stets auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Wir wünschen uns gemeinsam einen Lebensraum mit Achtung vor Mensch, Tier und Natur.

## Überblick

- Kapazitäten für bis zu ca. 120 Personen
- Menüpreis ab 65 € / Person
- Restaurant und Terrasse exklusiv buchbar ab einem Mindestumsatz (Speisen & Getränke) von 8.300€, Montag bis Donnerstag 6.600 €
- Getränke nach Verbrauch
- Nachtzuschlag ab 1:00 Uhr für 260 € / Std.



## Ablauf-Beispiel



Eintreffen der Gäste



Trauung auf der Obstwiese



Gratulieren & Sektempfang



Gruppenfoto



Hochzeitstorte



Menü



Brauttanz & Party



Ausklang & Ende

# Besondere Leistungen



- Exzellente Weinauswahl aus der WeinVilla
- verschiedene Trauplätze
- Dienstleisterempfehlungen
- Shuttleservice & Oldtimer-Fahrt
- Eventdienstleistungen

# Trauung



## Unsere Trau-Plätze:

- Obstwiese mit Traubogen
- Walnuss-Allee
- Oldtimerstadt

Dekorations-Paket mit Hussen für Bänke und Stühle, weißer Teppich große Deko-Herzen

# Aperitif



Auswahl an Spritz-Getränken, lokales Angebot an Bieren und Faßbier.

Auswahl an Häppchen wie beispielsweise Bayerische Canapés oder Rahmfleckerl, Flammkuchen oder Pizza aus unserem Steinofen

## *Menü-Beispiel*

- I. Büffelmozzarella mit mariniertem Grillgemüse,  
Tomatencreme und Brotchips  
- dazu hausgebackenes Holzofenbrot -
  
- II. Zweierlei vom Büffel mit Kartoffel-Lauch-  
Stampf, buntem Sommergemüse und Büffeljus  
  
Gebratener Saibling mit Urkornrisotto,  
getrockneten Tomaten und Beurre Blanc  
  
Hausgemachte Büffel-Ricottaravioli mit  
gebratenen Pilzen, Wildkräutern und  
Nussbitterschaum
  
- III. Zitronengras Crème Brûlée mit eingelegten  
Beeren und Schokoladeneis

79 € p. P



## *Kostenaufstellung*

für 80 Personen

Freie Trauzeremonie 1.280 €

Aperitifgetränke\* 1.500 €

Flammkuchen (Häppchen) 760 €

Kaffee & Kuchen\* 550 €

Filterkaffee, Kaffeespezialitäten, Tellergeld

Menü 5.520 €

Wein\* 880 €

Weitere Getränke\* 1.800 €

Mitternachtssnack\* 105 €

Reinigungspauschale 500 €

Reservierungsgebühr 450 €

Dekoration 0

(Tischläufer, Servietten, Kerzen, Wiesblumen)

Gesamt 13.345 €

p. Person 167 €

(\*Erfahrungswerte, ohne Gewähr)



*Kontakt*



*Büffelhof Beuerbach*

Restaurant | Vinothek | Events

BÜFFELHOF BEUERBACH  
BENEDIKTSTRASSE 4 86947 BEUERBACH  
Telefon: 0 81 95 - 15 33  
WhatsApp: 01 73 -3 72 90 42  
info@bueffelhof-beuerbach.de  
www.bueffelhof-beuerbach.de

HOCHZEITSANFRAGEN AN:

[events@bueffelhof-beuerbach.de](mailto:events@bueffelhof-beuerbach.de)