



Büffelhof Beuerbach

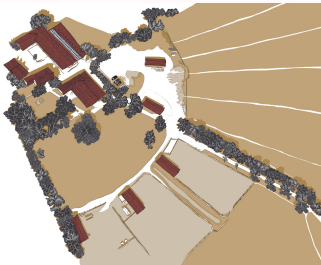
Restaurant | Vinothek | Events



*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 62 € / Person
- Restaurant und Terrasse exklusiv buchbar ab einem Mindestumsatz (Speisen und Getränke) von 8.500 € (Freitag, Samstag, Sonntag) an anderen Wochentagen 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
- Dienstleisterempfehlungen
- Shuttleservice & Oldtimer-Fahrt
- Eventdienstleistungen

Trauung



Verschiedene Trau-Plätze:

- Obstwiese mit Traubogen
- Walnuss-Allee
- Oldtimerstadl

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 Holzofenbrat -

- 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
Nussbutterschaum

- III. Zitronengras Crème Brûlée mit eingelegten
Beeren und Schokoladeneis

74 € p. P



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