

Traumhochzeit – Feste & Feiern

All-Inclusive 2024

Inkludiert ist für Dauer von 6 Stunden

Aperitif	Prosecco, Prosecco-Orange, Prosecco-Aperol
Tischgetränke	Grüner Veltliner & Zweigelt vom Weingut Groiss, Kleinwiesendorf, Fassbier, Mineralwasser, Cola, Almdudler, Orangen- & Apfelsaft, Fanta, Sprite, Kaffee, Tee
Gedeck	Jourgebäck mit Gewürzbutter
Buffet	Wählen Sie aus den Vorschlägen zwei Suppen, vier Hauptspeisen und zwei Desserts zusätzlich zur reichhaltigen Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Brot- und Gebäck für Ihr individuelles Buffet.

Suppen

Kräftige Tafelspitzbouillon mit Frittaten wahlweise mit Leberknödel
Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Saisonale Suppe, je nach Jahreszeit
Vegane, klare Gemüsesuppe

Hauptspeisen

Lachsfilet auf Blattspinat im Blätterteig gebacken mit Schnittlaucherdäpfel
Filet vom Zander gebraten auf mediterrane Gemüse mit Butterreis
Verschiedenes Gebackenes
Backhendl, kleine Schweinsschnitzel und Gemüse dazu Petersilienerdäpfel und Sauce Tartar
Gedünsteter Esterhazyrostbraten mit feinen Gemüsestreifen, in einer leichten Rahmsauce mit Butternudeln
Burgunder-Rindsbraten in Rotweinsauce mit Serviettenknödel und Preiselbeeren
Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit Butterspätzle
Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit Champignons, Zwiebel und Speck auf Wunsch angerichtet auf Rahmpolenta
Rosa gebratene Schnitte vom Kalbsrücken mit gebratenen Kräuterseitlingen (Pilze) Beilage nach Wahl
Streifen von der Putenbrust in einer leichten Paprikasauce mit Linguini

Vegetarische Hauptspeisen

Spinat-Käseknödel auf Rahmlauch
Gemüseplatte verschiedenes Gemüse der Saison
Spinatstrudel mit Schafskäse und Gurken-Joghurtsauce

Desserts

Dreierlei Cremes im Glas, je nach Saison
Salat von frischen Früchten mit oder ohne Likör
Kleiner Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce
Lauwarmes Nussküchlein mit Schokoladensauce
Blätterteigtörtchen mit Mascarponecreme und Früchten
Hausgemachter Kaiserschmarren mit karamellisierten Äpfel und Zwetschkenröster

Dessert Spezial

Eisvitrine – verschiedene Sorten Eiscreme mit zwei Saucen und verschiedenen Beigaben für den Eisbecher Ihrer Wahl
Schokoladefountain mit vielen verschiedenen Früchten und Marshmallows

Mitternachts-Snack

Kalte Platten mit Wurst, Schinken, Käse und Gebäck
Gulaschsuppe mit Gebäck
Chili con Carne
„Streichkonzert“ drei Aufstriche mit verschiedenen Baguettes

Preis 6 Stunden	EUR 81,00 p.P.
Kinder 4-12 Jahre	EUR 40,50 p.P.
Preis ohne Zeitlimit	EUR 98,00 p.P.
Kinder 4-12 Jahre	EUR 49,00 p.P.

Ab 01:00 Uhr pro Kellner / Stunde EUR 55,00

Zur Verrechnung kommt die Personenanzahl, die Sie uns
bitte bis 5 Tage vor der Veranstaltung bekanntgeben.

Zusatzleistungen auf Wunsch: **Vorspeisenteller** Aufpreis EUR 12,00 p.P. **Stuhlhusse** EUR 8,00 p.P.