

Traumhochzeit – Feste & Feiern

All-Inclusive 2019

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 Aufstrich
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 mediterranem 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 Cremen 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
 Schokoladefontäne 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 61,00 p.P.
Kinder 4-12 Jahre	EUR 30.50 p.P.

Preis ohne Zeitlimit	EUR 76,00 p.P.
Kinder 4-12 Jahre	EUR 38,00 p.P.

Ab 01:00 Uhr pro Kellner / Stunde EUR 33,00

Zur Verrechnung kommt die Personenanzahl, die Sie uns
 bitte bis 2 Tage vor der Veranstaltung bekanntgeben.

Zusatzleistungen auf Wunsch: **Vorspeisenteller Aufpreis** EUR 8,00 p.P. **Stuhlhusse** EUR 6,50 p.P.