

## Traumhochzeit – Feste & Feiern

### All-Inclusive 2020

#### Inkludiert ist für Dauer von 6 Stunden

<b>Aperitif</b>	Prosecco, Prosecco-Orange, Prosecco-Aperol
<b>Tischgetränke</b>	Grüner Veltliner & Zweigelt vom Weingut Groiss, Kleinwiesendorf, Fassbier, Mineralwasser, Cola, Almdudler, Orangen- & Apfelsaft, Fanta, Sprite, Kaffee, Tee
<b>Gedeck</b>	Jourgebäck mit Aufstrich
<b>Buffet</b>	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 63,00 p.P.  
 Kinder 4-12 Jahre EUR 31,50 p.P.

**Preis ohne Zeitlimit** EUR 78,00 p.P.  
 Kinder 4-12 Jahre EUR 39,00 p.P.

Ab 01:00 Uhr pro Kellner / Stunde EUR 38,00

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

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