

## Traumhochzeit – Feste & Feiern

### All-Inclusive 2021

#### 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

#### Desserts

Spinatstrudel mit Schafskäse und Gurken-Joghurtsauce  
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 Zwetschenröster

#### 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

<b>Preis 6 Stunden</b>	EUR 65,00 p.P.
Kinder 4-12 Jahre	EUR 32,50 p.P.
<b>Preis ohne Zeitlimit</b>	EUR 80,00 p.P.
Kinder 4-12 Jahre	EUR 40,00 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.