

Traumhochzeit – Feste & Feiern

All-Inclusive 2023

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 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 75,00 p.P.
Kinder 4-12 Jahre	EUR 37,00 p.P.

Preis ohne Zeitlimit	EUR 92,00 p.P.
Kinder 4-12 Jahre	EUR 46,00 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: **Vorspeiseteller** Aufpreis EUR 12,00 p.P. **Stuhlhusse** EUR 8,00 p.P.