

## All-Inclusive Paket für Feste & Feiern 2025

### Inkludiert für die Dauer von 6 Stunden:

<b>Aperitif</b>	Prosecco, Prosecco-Orange, Prosecco-Aperol
<b>Tischgetränke</b>	Grüner Veltliner & Zweigelt vom Weingut Groiss in Kleinwiesendorf, Fassbier, Mineralwasser Prickelnd & Still, Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Orangensaft, Apfelsaft, Kaffee und Tee
<b>Gedeck</b>	Jourgebäck mit Gewürzbutter, Stoffserviette
<b>Buffet</b>	Wählen Sie aus unseren 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 / Frittaten / Leberknödel  
 Hausgemachte Zwiebelsuppe / Käsecroutons  
 Kokos Curryschaumsuppe / Sesamstange  
 Tomatencremesuppe / Croutons

### Hauptspeisen

Lachsfilet auf Blattspinat im Blätterteig gebacken  
 Schnittlauchkartoffel

Filet vom Zander gebraten  
 Mediterranes Gemüse / Butterreis

Verschiedenes Gebackenes  
 Backhendl / kleine Schweinsschnitzel / Gemüse  
 Petersilienkartoffel / Sauce Tartar

Gedünsteter Esterhazyrostbraten  
 feine Gemüsestreifen / leichte Rahmsauce / Butternudel

Burgunder Rinderbraten in Rotweinsauce  
 Serviettenknödel / Preiselbeeren

Medaillons vom Schweinefilet  
 Pilzrahmsauce / Butterspätzle

Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit  
 Champignons / Zwiebel / Speck  
 auf Wunsch angerichtet auf Rahmpolenta

Rosa gebratene Schnitte vom Kalbsrücken  
 gebratene Kräuterseitlinge (Pilze)  
 Beilage nach Wahl

Steifen von der Putenbrust  
 Paprikasauce / Linguini

### Vegetarische Speisen

Spinat – Käseknödel / Rahmlauch  
 Gemüseplatte  
 verschiedenes Gemüse der Saison

Spinatstrudel mit Schafkäse / Gurken – Joghurtsauce

### Dessert

Dreierlei Cremen im Glas  
 Salat von frischen Früchten / mit oder ohne Likör  
 Apfelstrudel oder Topfenstrudel / Vanillesauce  
 Lauwarmes Nussküchlein / Schokoladensauce  
 Blätterteigtörtchen / Mascarponecreme / Früchte

Kaiserschmarren / karamellisierte Äpfel /  
 Zwetschkenröster

### Dessert Spezial

Eisvitrine – verschiedene Sorten Eiscreme  
 zwei Saucen / verschiedene Beigaben  
 Schokoladenbrunnen  
 verschiedene Früchte / Marshmallows

### Mitternachts – Snack

Kalte Platte  
 Wurst / Schinken / Käse / Gebäck  
 Gulaschsuppe / Gebäck  
 Chili con Carne / Gebäck

Streichkonzert  
 drei Aufstriche / verschiedene Baguettes

**Preis 6 Stunden** € 85,- p.P.  
**Kinder 4 – 12 Jahre** € 42,50 p.P.

**Preis ohne Zeitlimit** € 103,- p.P.  
**Kinder 4 - 12 Jahre** € 51,50 p.P.

**Ab 01:00 Uhr pro Kellner / Stunde € 60,-**

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

### Zusatzleistungen auf Wunsch

Vorspeisenteller € 13,- p.P.  
 Stuhlhusse € 8,50 p.P.