

Liebes Brautpaar

Sie haben sich für Ihre gemeinsame Liebe entschieden und möchten dies mit ,Ihrer Hochzeit besiedeln .Dieser Tag soll für Sie beide der schönste Tag in Ihrem gemeinsamen Leben werden.

Das Restaurant Panorama bietet sehr still und niveauvolle Räumlichkeiten, die zum Feiern geradezu einladend sind.

Unser freundliches und kompetentes Team steht Ihnen persönlich und individuell mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr Ansprechperson:

Geschäftsführer Herr Neuhuber

Kümmert sich um den einwandfreien Ablauf Ihrer Hochzeit.

0664/2328009 oder unter

office@panoramarestaurant.at

Veranstaltungsräume:

Raum 1 Eichkogel bis zu ca.30 Personen:

Dazu die Terrasse bei schönem Wetter bis zu 30 Personen mit Blick über Mödling.

Raum 2 Anninger bis zu ca.50 Personen

Raum 1+2 bis zu ca. 90 Personen mit Terrasse für Aperitif Blick über Mödling.

Terrasse:

Der Blick über Mödling und Wien bezaubert nicht nur Sie sondern auch Ihre Gäste.

Die Terrasse eignet sich ideal für den Empfang und Aperitif aber auch als Trauung.

(mehr Informationen beim Standesamt Mödling Frau Gößler 02236/4317072 oder

brigitte.goessler@moedling.at)

Blumenschmuck:

Gärtnerei Plank: Auerspergstraße 17 2544 Leobersdorf [Tel:02256/62474](tel:0225662474)

Blumen und Garten Ludwig: Gumpoldskirchnerstraße 13 2353 Guntramsdorf
[Tel:02236/52756](tel:0223652756)

Blumenparadies Enigl: Anningerstraße 20 2340 Mödling [Tel:02236/23186](tel:0223623186)

Personal Bereitstellungskosten:

Verlänger sich Ihre Abendveranstaltung bis nach Mitternacht, fallen erhöhte Personalkosten an. Pro angefangener Stunde berechnen wir pro Mitarbeiter € 25,00.

Aperitif & Empfang:

Empfang 1: Prosecco in verschiedenen Variationen.

Preis pro Person € 3,90

Empfang 2: Sekt Kattus No.1 in verschiedenen Variationen, Mineral, Apfelsaft und Orangensaft sowie Bier

Preis pro Person € 7,90.

Natürlich können Sie Ihren Aperitif bzw. Empfang individuell gestalten. Hierfür werden Sie gerne von uns persönlich beraten.

Canapes & Fingerfood:

Canapes

Weißbrotschnitten mit Kräuterwürzbutter Räucherlachs&Oberskren,

Beinschinken mit Senf-Mayonnaise&Kresse

Prosciutto di Parma mit Rucicola&Oliven

Räucherforellentartare mit Schnittlauch

Mozzarella mit Paradeiser&Hausgemachtes Pesto

Preis pro Stück € 1,90

Crostinis mit.....

(getoastetes Weißbrot mit Olivenöl)

Getrüffelter Eierspeis ,mediterranem Gemüse, Prosciutto&Grana

Preis pro Stück € 2,10

Unsere Buffets & Menü:

Menü 1

Forellen-Sülzchen

Getrüffelte Erdäpfelsuppe mit Kresse

Schweinsfilet auf Eierschwammerlrisotto, glacierte Kaiserschoten und Babykarotten

Gegrillter Zanderfilets mit Petersilerdäpfeln und grünem Salat

Zweierlei Schokoladenmousse auf Beerenragout mit Grand Manier Parfait

Preis pro Person € 25,00

Menü 2

Geräucherter Norwegischer Lachs mit Oberskren und Toast

Spargelcremesuppe

Kalbskrone mit grünem Spargel und Erdäpfel-Trüffelpüree

Gebratene Goldbrasse mit mediterranen Gemüse und grünem Salat

Panorama Dessert Variation (Malakoff , Tiramisu sowie Schokoladen Nockerl)

Preis pro Person € 29,00

Menü 3

Vogersalat mit Flusskrebse und Eierschwammerln

Bärlauchschaumsüppchen

Filet vom Angus-Rind in Steinpilzcreme mit gefüllten Nudeltascherln und Blütengemüse

Gegrillter Branzino auf Rahmspinat und Petersilerdäpfeln

Erdbeer-Joghurtörtchen im Baumkuchenmantel mit exotischen Früchten

Preis pro Person € 32,00

Buffet 1

Vorspeisen:

Tafelspitzsülz

Ziegenfrischkäse mit eingelegtem Gemüse

Geräucherte Bachforelle mit Oberskren

Hauptspeisen:

Kleine Wiener Schnitzel&Backhendl

Wildlachsfilet auf Blattspinat und Petersilerdäpeln

Penne mit Tomaten Rucola&Mozzarella

Dessert:

Apfel-Topfenstrudel mit Schlagober

Schokoladenmousse mit Früchten

frisches Beerenragout mit Sorbet

Preis pro Person € 25,00

Buffet 2

Vorspeisen:

Kräuterterrinen mit getrockneten Tomaten

Prosciutto mit Honig-Melone

Rosa gebratene Entenbrust mit Waldorfsalat

Hauptspeisen:

Maishähnchenbrust auf mediterranen Gemüse Petersilienkartoffeln

Gegrillter Zander mit Kräuterbutter und grünem Salat

Gebackenes Kalbswiener mit Butterreis

Dessert:

Topfen-Nougatknödel mit Walnussbrösel

Panna Cotta mit Passionsfrucht

Erdbeerterrinen

Preis pro Person € 28,00

Buffet 3

Vorspeisen:

Oktopussalat mit Tomaten Oliven & Ruccola

Rosa gebratener Jungschweinerücken mit Petersilien-Crème

Frischkäse-Bällchen mit frischen Kräuter und getrockneten Tomaten

Mozarella mit Tomaten und Hausgemachten Basilikum Pesto

Hauptspeisen :

Rinderfiletspitzen mit Butterspätzlen

Gegrillter Heilbuttfilet mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

Rosa gebratenes Schweinslungenfilet mit Brokkoli und Kartoffel-Trüffelpüree

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Mozarella und Rahmspinat

Dessert:

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten

Creme-Brüllee

Schokoladenbrunnen

Preis pro Person € 34,00

Natürlich können Sie diese miteinander kombinieren bzw. variieren und sich somit Ihr ganz persönliches Buffet oder Menü erstellen.

Gerne bereitet Ihnen unsere Küchencrew auf Wunsch Ihr spezielles Lieblingsgericht.

Wir bitten Sie um Verständnis, daß die Zubereitung unseres Buffets erst ab einer

Personenzahl von 25 möglich ist.

Getränke und Weine:

Herr Neuhuber wird Sie gerne beraten um auch den passenden Wein für Ihr Buffet oder Menü zu finden.

Geschäftsbedingung

Preise:

Alle hier angegebenen Preis verstehe sich inklusive Mehrwertsteuer in Euro

Stornogebühren:

30% des Gesamtbetrages, falls zwischen 14 und 8 Tagen vor der Veranstaltung storniert wird.

50% des Gesamtbetrages, fall zwischen 7 und 3 Tagen vor der Veranstaltung storniert wird.

Ab 2Tagen vor der Veranstaltung verrechnen wir 80 % Stornokosten.

Rechnung:

Die Rechnung wird zum Tag der Veranstaltung ausgestellt.

Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 8 Tagen ab Rechnungserhalt.

Bei Überschreitung des Zahlungsziel berechnen wir 14 % Verzugszinsen sowie alle Mahn und

Inkassospesen.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mwst.