



Hochzeitsmenü



*Vorschlag Pauschale € 105,-/Person,
siehe Info Karte*

Getränke

Aperitif

Prosecco, Prosecco mit Orangensaft oder Hollersirup

Weine

Grüner Veltliner vom Weingut Wenzl

Zweigelt vom Weingut Wenzl

Bier

Offenes Bier vom Fass
Budweiser & Ottakringer

Alkoholfreie Getränke

Kaffee und Tee

Antipastivariation

Beef Tartar, Carpaccio vom Rinderfilet, Schafskäse im Speckmantel, Prosciutto mit Melone, Mozzarella mit Kirschtomaten und Pesto

Buffet

Hauptspeisen

Rinderfiletspitzen, rosa gebratene Schweinsmedaillons in Pfeffersauce, gebackene Hühnerstreifen, gegrilltes Zanderfilet, gegrilltes Branzinofilet, hausgemachte Ravioli gefüllt mit Mozzarella und Rahmspinat

Beilagen

Butterspätzle, Petersilerdäpfel, Brokkoli, Erdäpfel-Trüffelpüree, mediterranes Gemüse, Pommes frites, Salat...

Dessert

Schokomoussevariation im Glas, Creme brulee, Apfelstrudel, Melonenmix im Glas