



Hochzeitsmenü

Ihr Motiv



*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

Gerne servieren wir Ihnen

Antipastivariation

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

Hauptspeisen

wahlweise

„Panorama Grillteller“ mit ausgelöster Hühnerkeule, Hühnerfilet, Schweinemedallions, Rindermedallions, Lammkotelett, dazu Erdäpfeldukaten, Kräuterbutter, Barbecuesauce und Pommes frites

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel und Erdäpfeldukaten

Lachsfilet vom Grill auf Blattsalat mit Dip

Gnocchi al tartufo

Hochzeitstorte wird von Ihnen gebracht

Dessert oder Obst- & Käseplatte

wahlweise

Apfelstrudel mit frischen Schlagobers
Eismarillenknödel original vom Tichy