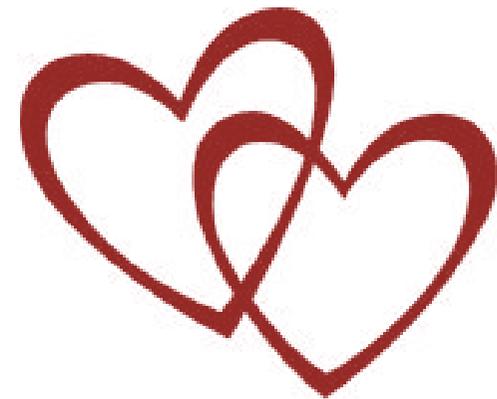




# *Hochzeitsmenü*



*Vorschlag Pauschale € 115,-/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 brûlée, Apfelstrudel, Melonenmix im Glas