



# *Hochzeitsmenü*

*Ihr Motiv*



*Vorschlag Pauschale*

*€ 115,-/ Person*

*siehe Infomappe*

## Getränke

### Aperitif

Prosecco, Prosecco mit Orangensaft oder Holler Sirup

### 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

### Antipasti Variation

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  
Kräuterbutter, Barbecue Sauce, Braterdäpfel und  
Pommes frites

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebel und Braterdäpfel

Lachsfilet vom Grill auf Blattsalat mit Dip

Gnocchi al Tartufo

### Hochzeitstorte

wird von Ihnen gebracht

### Dessert oder Obst- & Käseplatte

wahlweise

Apfelstrudel mit frischem Schlagobers

Eismarillenknödel original vom Tichy