



## *Hochzeitsmenü*



*Vorschlag Pauschale € 138,-/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

## Antipasti Variation

serviert

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

## Am Buffet

### Hauptspeisen

Rinderfiletspitzen

Rosa gebratene Schweinsmedaillons in Pfeffersauce

Gebackene Hühnerstreifen

Gegrilltes Zanderfilet

Gegrilltes Branzinofilet

Ravioli gefüllt mit Mozzarella und Rahmspinat

### Beilagen

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

### Dessert

Schokomousse Variation im Glas, Creme brûlée, Apfelstrudel, Melonenmix im Glas