



Hochzeitsmenü

Ihr Motiv



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

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