

Greenside klassisch

bis 60 Personen
(je nach Bestuhlung)
Montag bis Sonntag

von 01:00 Uhr bis 03:00 Uhr Verlängerungsstunde € 210,00
pro Stunde

Sperrstunde: 03:00 Uhr

Auf Wunsch decken wir die Tische mit weißer Tischwäsche &
Tagesblumen

Apero

Je nach Verfügbarkeit und Möglichkeit:
Greenside
Erdgeschoss Terrasse
Wiese

Snacks und Getränke laut Angebot wählbar.

Menü

Aufstrich und Brot
Individuelles Menü 3 - 5 Gang

oder

eine kleine Karte aus der Speisekarte
(saisonal angelehnt an die Monatskarte – ca. 1 Woche vor der
Veranstaltung)

Menüvorschläge

Gerne empfehlen wir nachstehende Gerichte für die Zusammenstellung eures Festmenüs. Ein einheitliches Menü ist festlich und garantiert den bestmöglichen Ablauf. Für das Hauptgericht ist eine Wahlmöglichkeit zwischen Fisch und Fleisch mit derselben Beilage gerne möglich.

VORSPEISEN

Salatherzen mit Cesardressing mariniert
Mit Ei, Parmesan, Brotcroutons, Radieschen
und mild geräuchertem Seesaibling

oder

Mit Tomaten mariniertes Büffelmozzarella
mit Rohschinken, Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen
und Rucola

SUPPEN

Bouillon vom Maishendl
mit Butterknödeln, Gemüse und Schnittlauch

oder

Rindsuppe mit Grießnockerln,
Gemüstreifen und Schnittlauch

oder

Cremesüppchen von Kartoffel und Pilzen
mit Brotcroutons

oder

Cremesuppe vom Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und Tiroler Kernöl

ZWISCHENGERICHTE

Tiroler Schlutzkrapfen mit Steinpilz, geriebenem Parmesan
und brauner Butter

oder

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rahmsauce, jungem
Spinat und eingelegtem Trüffel

HAUPTGERICHTE

Filetsteak vom heimischen Rind

oder

Rosa gebratene Huft vom heimischen Kalb

oder

Gebratene Maishendlbrust

Als Alternative zur Wahl

Gebratenes Filet von der Öztaler Lachsforelle

oder

Gebratenes Filet vom heimischen Seesaibling

Vegetarische oder vegane Hauptspeisenalternative wird
tagesaktuell angeboten

BEILAGEN ZUR WAHL

auf Fregola Sarda und mediterranem Gemüse

oder

auf gebratenem Gemüse und cremigem Parmesanrisotto

oder

mit cremigen Kartoffeln und wildem Brokkoli

DESSERT

Süßes von Schokoladen, Banane und Himbeere
oder
Erdbeeren und Cheesecake
oder
Creme Brulée vom Joghurt mit Heidelbeeren

Stellt euch das Festtagsmenü nach eure Wunsch zusammen:

3 Gang Menü mit Suppe, Hauptspeise und Dessert
€ 59,50

3 Gang Menü mit Vorspeise, Suppe und Hauptspeise
€ 62,50

3 Gang Menü mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert
€ 67,50

4 Gang Menü € 77,50

5 Gang Menü € 85,50

Getränke laut Getränkekarte und Verrechnung
nach Verbrauch.

Für mitgebrachte Torten erlauben wir uns, ein Tortengeld in
der Höhe von
€ 2,00 pro Person zu verrechnen

Auf Wunsch zum Apero buchbar

Italienischer Rohschinken
€ 5,00 / p. P.

oder

Beef Tatar mit Senfmayonaise
im Cone
€ 8,00 / p. P.

oder

Schokoladenbrunnen mit Vollmilchschokolade
Ananas und Erdbeeren
€ 9,50 / p. P.

oder

Canapées
mit Räucherlachs, getrüffeltem Frischkäse
und Salami
€ 12,00 p. P.

oder

Karéespeck und Kaminwurzeln mit frischem Kren,
Tiroler Käsespezialitäten mit Butter und Brotkorb
€ 12,50 / p. P.

Mitternachtssnack

Karéespeck und Kaminwürsten mit frischem Kren,
Tiroler Käsespezialitäten mit Butter und Brotkorb
€ 12,50 / p. P.

oder

Greenvieh Curry Wurst vom Mieminger Milchkalb
mit Brotkorb
€ 9,00 / Portion

es werden mind. 30 Portionen verrechnet,
Anschließend erfolgt die Verrechnung nach Verbrauch

oder

Greenvieh Chili con Carne
und Brotkorb
€ 10,00 / Portion

es werden mind. 30 Portionen verrechnet,
Anschließend erfolgt die Verrechnung nach Verbrauch

oder

Frisch gebackener Mini – Fleischkäse mit Jourgebäck
€ 6,50 / Portion

Es werden mindestens 30 Portionen verrechnet.
Anschließend erfolgt die Verrechnung nach Verbrauch

Wir freuen uns auf euren Besuch!
Ihr Greenvieh-Team

Allergenkennzeichnung

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhaltet ihr auf Anfrage! Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann jedoch ein Kreuzkontakt nicht ausgeschlossen werden, da wir mit allen Produkten kochen.