

# Chalet Event-Package

## Inklusivleistungen

Das Event-Package gilt für 8 Stunden von 18.00 Uhr – 2.00 Uhr und beinhaltet folgende Leistungen.

- Gewähltes Festmenü inklusive Brot und Aufstrich
- Getränke lt. Event-Package
- Tortengeld, falls Kuchen und Torten selbst mitgebracht werden
- Tisch-Gedeck sowie Tischarrangement mit Silber-Kerzenständern, Platztellern und Stoffservietten
- Weiße Stuhlhussen

50 bis 80 Personen - € 160,00 pro Person  
Ab 81 Personen jede weitere Person € 150,00

## Verlängerung

In Absprache mit euch als Gastgeber ist unser Service-Team gerne bis 3.00 Uhr (Sperrstunde) für euch und eure Gäste da. Nach Ablauf des Event-Packages um 2.00 Uhr erlauben wir uns für die Verlängerungsstunde € 210,- sowie Getränke nach Konsumation zu verrechnen.

## Getränke im Rahmen des Event-Package

- Greenvieh Edition Weiß- und Rotwein
- Greenvieh Edition Prosecco
- Bier
- Hugo Classic, Aperol Veneziano, Lillet Wildberry, alkoholfreie Getränke
- (exklusive alkoholfreier Cocktails)
- Wasser still und prickelnd
- Kaffee, Tee

## Menüvarianten | Inklusive Brot und Aufstrich

### 3 Gang Menü im Rahmen der Menüvorschläge

Inklusive Mitternachtssnack: Gulaschsuppe und Käse vom Buffet

### 4 Gang Menü im Rahmen der Menüvorschläge

Ohne Mitternachtssnack  
kann individuell dazu gebucht werden.

# Menüvorschläge

Ein einheitliches Menü ist festlich und garantiert den bestmöglichen Service-Ablauf. **Bitte stellt euch aus diesen Vorschlägen euer 3- oder 4 Gang Menü zusammen.**

Für das Hauptgericht ist die Wahl zwischen Fisch und Fleisch mit derselben Beilage gerne möglich.

## VORSPEISEN

- Salatherzen mit Caesar-Dressing, Ei, Parmesan, Brotcroutons, Radieschen und geräuchertem Seesaibling
- Mit Tomaten marinierter Büffelmozzarella mit Rohschinken, Basilikum-Pesto, gerösteten Pinienkernen, Rucola

## SUPPEN

- Bouillon vom Maishendl mit Butterknödeln, Gemüse und Schnittlauch
- Rindsuppe mit Grießnockerln, Gemüsestreifen und Schnittlauch
- Cremesüppchen von Kartoffel und Pilzen mit Brotcroutons oder
- Cremesuppe vom Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Tiroler Kernöl

## ZWISCHENGERICHTE

- Tiroler Schlutzkrapfen mit Spinat, geriebenem Parmesan und brauner Butter oder
- Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rahmsauce, jungem Spinat und eingelegtem Trüffel

## HAUPTGERICHTE

- Rosa gebratenes Filet vom heimischen Rind
- Rosa gebratene Huft vom heimischen Kalb
- Gebratene Maishendlbrust

Als Fischalternative zur Wahl:

- Gebratenes Filet von der Ötztaler Lachsforelle oder
- Gebratenes Filet vom heimischen Seesaibling

Vegetarische oder vegane Hauptspeisenalternative wird tagesaktuell angeboten.

## BEILAGEN

- Fregola Sarda und mediterranes Gemüse
- Gebratenes Gemüse und cremiges Parmesanrisotto
- Cremige Kartoffeln und wilder Brokkoli

## DESSERT

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

# KINDERPAKET

Kindermenü, Getränke (Holundersaft,...), Kinder-Gedeck

Kinder von 0 - 3 Jahre kostenlos

Kinder von 3 bis 14 Jahre € 28,00

## GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke nach Wahl

## KINDERMENÜ

Frittatensuppe

Gebackene Hühnerstreifen mit Steakhouse Fries und Ketchup

Smarties Eisbecher

# Informationen

## ALLERGIEKENNZEICHNUNG

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

## DIENSTLEISTUNGEN

- Freie Trauung auf der Dachterrasse pauschal: € 550,00  
(inkl. Auf- und Abbau, Verleih Bänke und Hussen, zusätzlicher Personalaufwand)
- Zusätzlicher (Personal-)Aufwand außerhalb des Events wird nach Aufwand berechnet.

## WEIN-ÄNDERUNGEN

Weine im selben Preissegment können ohne Aufpreis getauscht werden.

## WEITERE GETRÄNKE

Spirituosen und Getränke, die nicht im Event-Package enthalten sind, werden nach Verbrauch laut Karte verrechnet.

# Empfehlungen Apero und Mitternachts-Snack zum Event-Package individuell buchbar

## ZUM APERITIF

### APEROSNACKS UND FINGERFOOD | PREIS PRO PERSON

- Pikantes Plundergebäck (2 Stück) | € 6,00
- Oliven, Grissini, Parmesan | € 5,50
- Italienischer Rohschinken | € 5,00
- Beef Tartar mit Senfmayonnaise im Cone | € 8,00
- Schokoladenbrunnen mit Vollmilchschokolade, Ananas und Erdbeeren | € 9,50
- Canapées 3 Stück (jeweils 1 x Räucherlachs, 1 x getrüffelter Frischkäse und 1 x Salami) | € 12,00
- Karreespeck, Kaminwurzeln mit frischem Kren, Tiroler Käsespezialitäten, Butter und Brotkorb € 12,50

## ALS MITTERNACHTSSNACK

### Brettljause oder Käsespezialitäten

Es werden mindestens 4 kg verrechnet, darüber erfolgt die Verrechnung nach Verbrauch.

- Karreespeck und Kaminwurzeln mit frischem Kren  
Tiroler Käsespezialitäten mit Fruchtchutney, Butter und Brotkorb € 62,00/kg
- Tiroler Käsespezialitäten mit Fruchtchutney und Nüssen, Früchtebrot, Butter und Brotkorb € 68,00/kg

### Für den kleinen Hunger

\* Es werden mind. 30 Portionen verrechnet, darüber erfolgt die Verrechnung nach Verbrauch.

- Gulaschsuppe mit Brotkorb | € 8,50 / Portion \*
- Greenvieh Curry Wurst vom Mieminger Milchkalb mit Brotkorb | € 9,00 / Portion \*
- Greenvieh Chili con Carne mit Brotkorb | € 10,00 / Portion \*
- Frisch gebackener Mini-Fleischkäse mit Jourgebäck | € 6,50 / Portion \*