

Greenside klassisch

20 bis max. 60 Personen
Tischreservierung bis 40 Personen
(je nach Buchungslage)
Montag bis Sonntag

von 1 Uhr bis 3 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 Ihres 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,
Gemüsestreifen 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 eingeligtem Trüffel

HAUPTGERICHTE

Filetsteak vom heimischen Rind
oder
Rosa gebratene Huft vom heimischen Kalb
oder
Gebratene Maishendlbrust

Als Fleischalternative 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

Stellen sie sich Ihr Festtagsmenü nach Ihrem 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

Italienischen Rohschinken

Aufpreis pro Person € 5,00

oder

Beef Tartar mit Senfmayonaise

im Cone

Aufpreis pro Person € 8,00

oder

Schokoladenbrunnen mit Vollmilchschokolade

Ananas und Erdbeeren

Aufpreis pro Person € 9,50

oder

Canapés

mit Räucherlachs, getrüffeltem Frischkäse

und Salami

Aufpreis pro Person € 12,00

oder

Karéespeck und Kaminwurzeln mit frischem Kren,

Tiroler Käsespezialitäten mit Butter und Brotkorb

Aufpreis pro Person € 12,50

Mitternachtssnack

Karéespeck und Kaminwürsten mit frischem Kren,
Tiroler Käsespezialitäten mit Butter und Brotkorb
pro Person € 12,50

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 Ihren Besuch!
Ihr Greenvieh-Team

Allergenkennzeichnung

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