

Chalet Hochzeitpaket

ab 50 bis 120 Personen
exklusiv | Dachterrasse und Chalet

50 bis 80 Personen - € 170,00 pro Person
Ab 81 Personen jede weitere Person € 160,00

Folgende Leistungen sind im Hochzeitpaket inkludiert:
Aperosnack | Getränkepaket
Menü

Stuhlhussen, Gedeck, Silberplattteller, Tortengeld, Kerzen-
ständer silber

Paketpreis für 8 Stunden | z.B. von 17:00 – 01:00 Uhr
Der Zeitraum kann individuell vereinbart werden

vor und nach dem gewählten Zeitraum werden die Getränke
nach Verbrauch abgerechnet

von 01:00 bis 03:00 Uhr Verlängerungsstunde € 210,00 / Stun-
de (abh. vom gewählten Zeitraum)

Sperrstunde: 03:00 Uhr

Aperosnack

Oliven, Parmesan, Grissini und pikantes Plundergebäck

Prosecco Greenvieh Edition, Vin Tonic, Hugo classic, Veneziano, Bier,
alkoholfreie Getränke, prickelndes und stilles Wasser

Getränke

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

Menüvarianten

3 Gang Menü

Inklusive Aufstrich mit Brot
Mitternachtssnack: Gulaschsuppe und Käse vom Buffet

4 Gang Menü

Inklusive Aufstrich mit Brot
ohne Mitternachtssnack (auf Wunsch zusätzlich buchbar)

6 Gang Flying Dinner

Inklusive Aufstrich mit Brot
ohne Mitternachtssnack (auf Wunsch zusätzlich buchbar)
(max. 80 Personen!)

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 Caesar-Dressing mariniert,
Ei, Parmesan, Brotroutons, Radieschen
und mild geräuchertem Seesaibling

oder

Mit Tomaten mariniertes Büffelmozzarella
mit Rohschinken, Basilikum-Pesto, 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 Brotroutons

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 eingelgtem Trüffel

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Filet vom heimischen Rind

oder

Rosa gebratene Huft vom heimischen Kalb

oder

Gebratene Maishendlbrust

Als Fischalternative zur Wahl

Gebratenes Filet von der Öztaler Lachsforelle

oder

Gebratenes Filet vom heimischen Seesaibling

Vegetarische oder vegane Hauptspeisenalternative wird
tagesaktuell angeboten.

BEILAGEN ZUR WAHL

Fregola Sarda und mediterranes Gemüse

oder

gebratenes Gemüse und cremiges Parmesanrisotto

oder

cremige Kartoffeln und wilder Brokkoli

DESSERT

Süßes von
Schokoladen, Banane und Himbeere

oder

Erdbeeren und Cheesecake

oder

Crème Brûlée vom Joghurt mit Heidelbeeren

KINDERPAKET

inkl. Kinderapero, Gedeck, Kinderessen, Stuhlhussen oder
Kinderstuhl

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

Auf Wunsch zusätzlich zum Apero buchbar

Italienischer Rohschinken
Aufpreis pro Person € 5,00

oder

Beef Tartar mit Senfmayonnaise
im Cone
Aufpreis pro Person € 8,00

oder

Schokoladenbrunnen mit Vollmilchschokolade
Ananas und Erdbeeren
Aufpreis pro Person € 9,50

oder

Canapées
mit Räucherlachs, getrüffeltem Frischkäse und Salami
Aufpreis pro Person € 12,00

oder

Karreespeck und Kaminwurzeln mit frischem Kren,
Tiroler Käsespezialitäten mit Butter und Brotkorb
Aufpreis pro Person € 12,50

MITTERNACHTSSNACK

Kareespeck und Kaminwurzeln mit frischem Kren,
Tiroler Käsespezialitäten mit Fruchtchutney,
Butter und Brotkorb

€ 62,00/kg

Es werden mindestens 4kg verrechnet,
danach nach Verbrauch

oder

Tiroler Käsespezialitäten mit Fruchtchutney und Nüssen
Früchtebrot, Butter und Brotkorb

€ 68,00/kg

Es werden mindestens 4kg verrechnet,
danach nach Verbrauch

oder

Gulaschsuppe mit Brotkorb

€ 8,50 / Portion

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

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

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.

Erweiterungen & Anpassungen

Weine im selben Preissegment können ohne Aufpreis getauscht werden

Spirituosen werden nach Verbrauch laut Karte verrechnet.

Zusätzlicher Apero- und Mitternachtssnack kann gebucht werden.

Freie Trauung: Aufwandsentschädigung und die zur Verfügungstellung der Dachterrasse pauschal: € 550,00 (inkl. Auf- und Abbau, Verleih Bänke und Hussen, zusätzlicher Personalaufwand)

Zusätzlicher Aufwand außerhalb der Abwicklung des Hochzeitsessens wird nach Aufwand berechnet