

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 Gastgebern 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, Brotroutons, 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 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 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

Kinderessen, Getränke, Stuhlhussen oder Kinderstuhl)

Kinder von 0 - 3 Jahre: kostenlos

Kinder von 3 bis 15 Jahre: € 35,00

Kinder, die ein Hochzeitsmenü essen, jedoch keinen Alkohol trinken: € 125,00

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.

DIENTSTLEISTUNGEN

- 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 *