

Greenside exklusiv

25 bis max. 45 Personen
€ 140,- pro Person

Paketpreis für 8 Stunden

Das Paket beginnt um 17:00 Uhr und endet um 01:00 Uhr.

Vor 17:00 Uhr und nach 01:00 Uhr werden die Getränke nach Verbrauch verrechnet.

Von 01:00 bis 03:00 Uhr Verlängerungsstunde
€ 210,- pro Stunde.

Sperrstunde: 03:00 Uhr

FOLGENDE LEISTUNGEN SIND IM GREENSIDE EXKLUSIV-PAKET INKLUDIERT:

- Exklusive Miete zum oben genannten Zeitraum
 - Getränke laut Angebot
 - Menüvarianten laut Angebot
 - Gedeck
 - Tortengeld

APERÓ

möglich auf der Erdgeschoss Terrasse oder Wiese

Prosecco Greenvieh Edition
Vin Tonic
Hugo Classic
Aperol Veneziano
Bier
alkoholfreie Getränke
prickelndes und stilles Wasser

GETRÄNKE

Greenvieh Edition Weiß- und Rotwein
Greenvieh Edition Prosecco Rosé
Bier, Hugo Classic, Veneziano, Lillet Wildberry

Alkoholfreie Getränke
Wasser still und prickelnd
Kaffee, Tee

MENÜVORSCHLÄGE

4 Gang Menü

Inklusive Aufstrich mit Brot
Mitternachtssnack: Käse vom Buffet

6 Gang Flying Dinner

Inklusive Aufstrich mit Brot
Mitternachtssnack: Käse vom Buffet

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 Wahl zwischen Fisch und Fleisch mit derselben Beilage gerne möglich.

Individuelle Menüvereinbarungen möglich.

VORSPEISEN

Salatherzen mit Cesardressing mariniert,
Ei, Parmesan, Brotcroûtons, Radieschen
und mild geräuchertem Seesaibling
oder

Mit Tomaten marinierter Büffelmozzarella,
Rohschinken, Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen
und Rucola

SUPPEN

Bouillon vom Maishendl
mit Butterknöderln, Gemüsestreifen und Schnittlauch
oder

Rindsuppe mit Grießnockerln,
Gemüsestreifen und Schnittlauch
oder

Cremesüppchen von Kartoffel und Pilzen
mit Brotcroûtons
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 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
Creme Brulée vom Joghurt mit Heidelbeeren

KINDERPAKET

(inkl. Getränke, Gedeck, Kinderessen und 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

Pikantes Plundergebäck (2 Stück)
Aufpreis pro Person € 6,00

oder

Oliven, Grissini, Parmesan
Aufpreis pro Person € 5,50

oder

Italienischer Rohschinken
Aufpreis pro Person € 5,00

oder

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

oder

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

oder

Canapés (3 Stück / Person)
mit Räucherlachs, getrüffeltem Frischkäse und Salami
Aufpreis pro Person € 12,00

oder

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

MITTERNACHTSSNACK

Karreespeck und Kaminwurzeln 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.