

# Greenside exklusiv

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

## APERÖ

Je nach Verfügbarkeit und Möglichkeit:  
Greenside  
rdgeschoss 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)



# Greenside exklusiv

## 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.

Individuelle Menüvereinbarungen möglich

## VORSPEISEN

Salatherzen mit Cesardressing mariniert  
Mit Ei, Parmesan, Brotcroustons, 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 Brotcroustons  
oder  
Cremesuppe vom Kürbis  
mit gerösteten Kürbiskernen und Tiroler Kernöl



# Greenside exklusiv

## ZWISCHENGERICHTE

Tiroler Schlutzkrapfen mit Steinpilz, geriebenem Parmesan und brauner Butter  
oder

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Rahmsauce, jungem Spinat und eingelgtem Trüffel

## HAUPTGERICHTE

Filetsteak vom heimischen Rind  
oder

Rosa gebratene Huft vom heimischen Kalb  
oder

Gebratene Maishendlbrust

## ALS FLEISCHALTERNATIVE ZUR WAHL

Gebratenes Filet von der Ötztaler 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



# Greenside exklusiv

## 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



# Greenside exklusiv

## 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



# Greenside exklusiv

## MITTERNACHTSSNACK

Karéespeck 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.

