

Greenside exklusiv

25/05

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



APERERO

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



Greenside exklusiv

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 mariniertes Büffelmozzarella,
Rohschinken, Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen
und Rucola

SUPPEN

Bouillon vom Maishendl
mit Butterknödeln, 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 Kaminwürsten mit frischem Kren,

Tiroler Käsespezialitäten, Butter und Brotkorb

Aufpreis pro Person € 12,50



MITTERNACHTSSNACK

Karreespeck und Kaminwürzen 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.

