



Miet- & Veranstaltungslocation

PACKAGES FÜR WEIHNACHTS- FEIERN

PACKAGE BASIC

- **EUR 66,00 netto pro Person**
LEISTUNG: Kaltes Fingerfoodbuffet,
Alkoholfreie Getränke, Wein, Bier

DELIKATE GLÄSER

Anti Pasti
Roastbeef auf Rucola

WRAPS

Lachs mit Flusskrebs und Avocado-Ingwer-Tatare
Spanferkel in Senf-Kümmel-Creme und Riesling-Kraut
Rindfleisch in BBQ-Jack Daniels Marinade und Röstzwiebel

TRAMEZZINI

Mozzarella mit Tomate
Eiaufstrich & Schnittlauch

SÜSSES IM GLAS

Panna Cotta mit cremigen Beeren
Cheesecakecreme mit Schokocrumble und Salzkaramell
Knabberzeug auf den Tischen

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke wie Apfelsaft, Orangensaft, Coca Cola,
Cola Light, Almdudler, Mineralwasser prickelnd und still, Eistee
Weißwein, Rotwein, Villacher Bier vom Fass

- **INKLUDIERT**

Personal - Barkeeper, Servicepersonal, Licht- und
Tontechnik, Beamer und Leinwand, Menü- und Getränkekarten,
Tischdekoration, Raummiete inkl. Endreinigung

PACKAGE SILVER

- **EUR 84,00 netto pro Person**
LEISTUNG: Buffet, Alkoholfreie
Getränke, Wein, Bier

VORSPEISEN

Luftgetrockneter Schinkenspeck mit Preiselbeerkren und kräftigem Bergkäse
Alpenmilchmozzarella und Strauchtomaten mit Feigenbalsamico
Kürbiskern-Ziegenkäseterrine mit gerösteten Kernen und Preiselbeeren

HAUPTSPEISEN

Zwiebelrostbraten mit Speckfisolen und Rosmarinkartoffeln
Gegrillte Lachsforelle auf mediterranem Gemüseragout und Babykartoffeln
Steinpilz Tortellini in Weissweinsauce mit Tomatenconcasse und Grana

DESSERTS

Weisser Schokoladenbrownie auf Erdbeer-Melissenragout
Tiramisu mit frischen Früchten

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke wie Apfelsaft, Orangensaft, Coca Cola,
Cola Light, Almdudler, Mineralwasser prickelnd und still, Eistee
Weißwein, Rotwein, Villacher Bier vom Fass

- **INKLUDIERT**

Personal - Barkeeper, Servicepersonal, Licht- und
Tontechnik, Beamer und Leinwand, Menü- und Getränkekarten,
Tischdekoration, Raummiete inkl. Endreinigung

PACKAGE PREMIUM

- **EUR 90,00 netto pro Person**
LEISTUNG: Flying Menü, Alkoholfreie
Getränke Wein, Bier, Longdrinks

VORSPEISEN

Zartes Roastbeef vom Ochsen mit Sauce Bernaise und gebackenen Kapern
Alpenmilchmozzarella und Strauchtomaten mit Feigenbalsamico
Dünn geschnittener Hirschschenken mit Steinpilzgrumble

HAUPTSPEISEN

Zartes Hühnchen Coq au vin mit Winzersekt und cremiger Kräuterpolenta
Geschmorte Schweineschulter in Bockbiersauce mit Apfel-Lavendelkompott
und Brezel-Auflauf
Gegrillter Zander auf Paprikagemüse mit gekräuterten Bandnudeln

DESSERTS

Himbeerdessert mit Pistazien Keksboden
Schokoladenmousse mit Orangenlikör und Waldbeeren

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke wie Apfelsaft, Orangensaft, Coca Cola,
Cola Light, Almdudler, Mineralwasser prickelnd und still, Eistee
Weißwein, Rotwein, Villacher Bier vom Fass,
Longdrinks wie Wodka Lemon, Wodka Tonic, Cola Rum, Whiskey Cola etc.

- **INKLUDIERT**

Personal - Barkeeper, Servicepersonal, Licht- und
Tontechnik, Beamer und Leinwand, Menü- und Getränkekarten,
Tischdekoration, Raummiete inkl. Endreinigung