



So könnte Ihr Hochzeitsessen schmecken

(Auszug aus unserem Angebot)

Vorschlag 1: Hochzeitsmenü

Preis pro Person EUR 27,50

Kleiner bunter Geflügelcocktail im Glas mit Curry und Ananas

Karotten - Ingwersuppe mit Ingwerknödeln

Gefüllter Schweinslungenbraten auf Güssinger Nudelwalker - Paprikarahmnudeln
und Kräutergemüse

Schokolademus mit frischen Früchten

Um Mitternacht: Güssinger Krautsuppe mit Rahm und Gebäck

Vorschlag 2: Hochzeitsbuffet

Preis pro Person EUR 29,00

Neustifter Wildschweinrohschinken mit Parmesan

Kleine Landterrinen mit Preiselbeerchutney

Tafelspitz - Gemüsesülzchen mit Kernöldip

Shrimpsalat mit Äpfeln und Nüssen

Klare Rindsuppe mit Kräuterknödeln



Gebackene Putenstreifen in Krottendorfer Kürbispanade
Gebratener Zander vom Güssinger Hoffmannteich auf Lauchragout
Geschmortes Neustifter Wildschwein in Wurzelrahmsoße
Gebratenes Kräutergemüse, Erdäpfel - Serviettenknöderl, Cremepolenta,
Petersilienerdäpfel
Salatbuffet

Um Mitternacht: Würzige Gulaschsuppe mit Gebäck
Bunter Käse mit Trauben

Vorschlag 3: Hochzeitsplatte

Preis pro Person EUR 26,00

Suppe in der Terrine serviert

Klare Rindsuppe mit Leberknödel
Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfel

auf Platten serviert

Gekochtes Rindfleisch mit Semmelknödel

auf Platten serviert

Gebackene Schweinsschnitzel

Backhuhn

Gebackene Putenstreifen

Reis, Petersilienerdäpfel

Gemischter Salat



Um Mitternacht: Bohnensuppe mit Speck und Nockerl

Unsere Weinangebot umfasst Weine vom den Weingütern; Frühwirth, Grosz, Wachter - Wiesler, Leo Sommer, Schützenhof, (und noch viele mehr) mit Preisen zwischen € 14 und € 21.

Wir sind natürlich gerne bereit unser Vorschläge Ihren Geschmack treffend zu ändern und stehen Ihnen jederzeit für Fragen und Unklarheiten zur Verfügung.

Liebe Grüsse

Harald SchmirL