

# Hochzeit feiern im



# Inhalt

<b>Vorstellung Restaurant</b>	1
<b>Räumlichkeiten</b>	2
<b>Festsaal &amp; Innenhof</b>	2
<b>Restaurant</b>	2
<b>Bar</b>	3
<b>Terrasse</b>	3
<b>Preise</b>	3
<b>Speis &amp; Trank</b>	4
<b>Agape/ Empfang</b>	4
<b>Menü</b>	5
<i>Pakete zum servierten Menü</i>	5
<i>Pakete zum Buffet Menü</i>	5
<i>Menü-Komponenten</i>	6
<b>Tortenbeigaben (optional)</b>	9
<b>Mitternachtsimbiss</b>	9
<b>Getränke</b>	9
Empfang	10
<b>Allgemeine Abwicklung der Veranstaltung</b>	11

## **Vorstellung Restaurant**

Das green's Restaurant ist ein Ort zum Wohlfühlen und zum Entspannen. Wir, Maike und Christian, vermitteln euch eine Atmosphäre der Gelassenheit in mitten einer wunderschönen naturbelassenen Landschaft. Das Restaurant befindet sich direkt im Herzen des Golfresorts Kremstal, mit Blick ins Gebirge und in einen riesen großen Garten.

Kulinarisch richten wir uns nach unseren Gästen, wir kochen vielfältig, von der „gut bürgerlichen Küche“ bis hin zur „Pinzetten Küche“ je nach Wunsch unserer Gäste. Im Tagesbetrieb bieten wir eine bodenständige Küche mit dem gewissen Extra an. Im Detail servieren wir sowohl traditionell österreichische Speisen wie auch internationale Schmankerl, welche kombiniert mit einer reichhaltigen Weinauswahl einen runden Abend garantieren

Wir führen unseren Betrieb sehr familiär und lassen auch unsere Gäste an diesem Klima teilhaben. Jede Veranstaltung wird bei uns individuell auf ihre Wünsche zugeschnitten und der Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt. Ganz nach dem Motto „Sie wünschen, wir spielen“ versuchen wir jeden Wunsch, sei es nun ein Flying Dinner, eine Paella Party, eine Cocktailbar, ein mehrgängiges Degustationsmenü mit Weinbegleitung oder aber auch einfach ein Schwein im Ganzen gebraten für 80 Personen oder mehr, zu erfüllen.

Genug der schönen Worte, einfach einen Termin mit uns vereinbaren und sich vorort selbst ein Bild machen, denn wie heißt es so schön, „durchs Reden kumman d'leut zuam“.

Euer Wirt



Christian

## Räumlichkeiten

### **Festsaal & Innenhof**



#### Daten:

- Maximale Kapazität 150 Sitzplätze (keine Tanzfläche)
- 140 Sitzplätze (kleine Tanzfläche)
- 130 Sitzplätze (normale Tanzfläche)
- Bühne/ Lichtenanlage/ Multimedia Anlage (Lautsprecher Innen und Außen)
- Beamer/ Leinwand
- Individuell Gestaltbar
- Tischwäsche: Weiß/ Creme oder Lachs; Tischläufer: Violett oder Grün; weiße Stoffservietten
- Stuhlhussen: Weiß oder Braun
- Im Innenhof: Lounge-Möbel, Springbrunnen, wohlige Beleuchtung

### **Restaurant**

#### Daten:

- Kapazität bis zu 60 Personen
- Gewölbe Atmosphäre
- Eigene Musiksteuerung
- Individuell gestaltbar (Deko & Tischstellung)
- Bei Hochzeiten, Perfekt für „Nachgeher“ oder für Kinder



## **Bar**

Daten:

- 20 Sitzplätze/ 40 Stehplätze
- Gewölbe Atmosphäre
- Musik-/DJ Anlage mit sehr große und aktuellen Musiklisten
- Perfekt zum Brautstehlen oder um ein gemütliches Schnapsperl nach dem Essen zu nehmen
- TV-Gerät für etwaige Sportübertragungen oder um persönliche Videos einzuspielen

## **Terrasse**

Daten:

- Überdachter Bereich mit 60 Sitzplätzen (auch zum Brautstehlen optimal)
- Freibereich mit 60 Sitzplätzen
- Musikanlage, mit Mikrophone und Multimedia Eingängen
- TV-Gerät für etwaige Sportübertragungen oder um persönliche Videos einzuspielen



## **Preise**

*Dies sind die einzigen Zusatzkosten die zum bestellten Menü + Getränke dazukommen könnten*

- Saal + Innenhof Pauschalpreis 500 Euro
- Restaurant/ Bar/ Terrasse Kostenlos
- Weiße Hussen 3,00 pro Stück
- Braune Hussen kostenlos

## Speis & Trank

### Agape/ Empfang

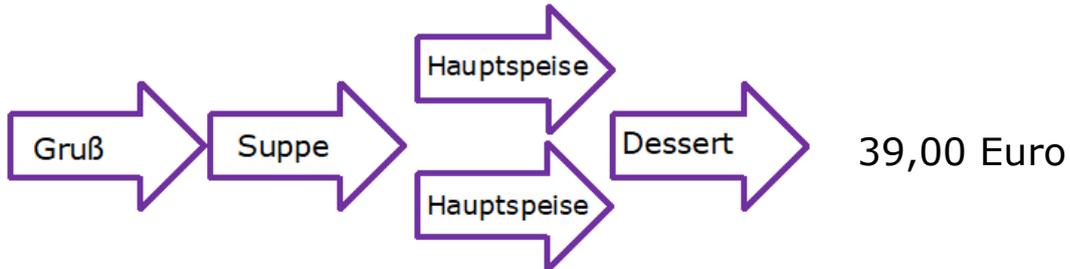
<b>Produkt</b>	<b>Verzehr Vorschlag pro Person</b>	<b>Preis pro Stück</b>
Flammkuchen klassisch (Creme Fraiche/ Zwiebel/ Speck/ Käse)	Ca. 0,25	9,50
Jour Gebäck (nicht gefüllt) 4 Sorten	2 – 3	1,80
Brötchen Variante A Steirisches Verhakert, Schinken, Thunfisch, Gouda	2 – 3	2,90
Brötchen Variante B Schwarzwälder Schinken, Mailänder Salami, Brie, Räucherlachstartar	2 – 3	3,50
Brötchen Variante C Roastbeef, Räucherforellenfilet, Prosciutto, Tomate/Mozzarella	2 – 3	3,90
Anti Pasti Buffet: Prosciutto, Mailänder Salami, Anti-Pasti Gemüse, Parmesan, Tomate/Mozzarella, Oliven, getrocknete Tomaten, Artischocken, Vitello Tonnato,	1	14,90
Fingerfood Buffet Mini-Burger, Mini-Leberkäsesemmeln, Shrimps-Wrap, Chicken-Wrap, Beef Tartar Canapes, Lachs Tartar Canapes	2 – 3	5,50

## Menü

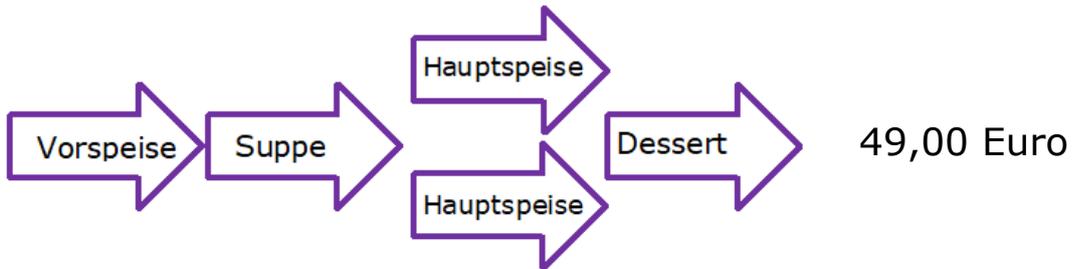
Vorab möchte ich hier gerne Anmerken das Vegetarier, Kinder und Allergiker bei uns immer unabhängig vom Allgemeinen Menü Angeboten werden.

### *Pakete zum servierten Menü*

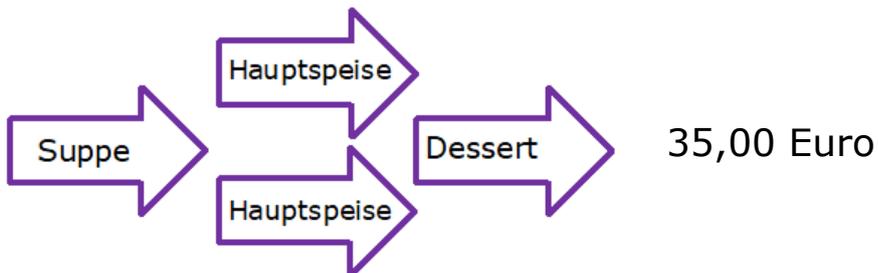
#### *green's*



#### *Gourmet*



#### *Klassik*

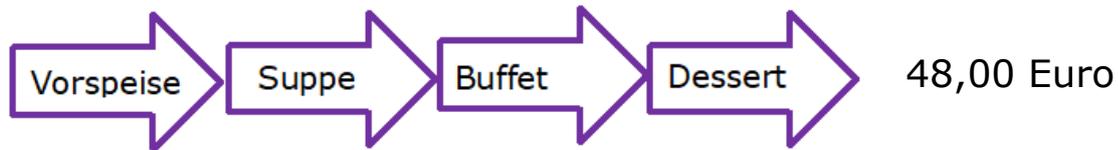


### *Pakete zum Buffet Menü*

#### *green's Buffet*



### **Gourmet Buffet**



### **Klassik Buffet**



Optional kann auch hierzu noch ein Gedeck gebucht werden:

Drei verschiedene Aufstriche mit Gebäck 4,50 pro Person

### **Menü-Komponenten**

*Gruß aus der Küche*

- Caprese (Tomate & Mozzarella mit Basilikumpesto)
- Lachs-Tartar nach Art des Hauses
- Beef-Tartar klassisch mariniert
- Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce
- Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar
- Räucherforellenmousse auf Pumpernickel

### *Vorspeisenvariationen*

- Klassisch mariniertes Beef Tartar/ Räucherforelle auf Ginger-Ale Gurken/ Tomaten-Bruschetta
- Vitello Tonatto/ Lachs Tartar/ Frischkäseröllchen im Kräutermantel mit Trüffelhonig
- Tafelspitzsülzchen/ Räucherforellenmousse/ Bio-Schafsfrischkäse mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- Prosciutto mit Melone/ Thunfisch-Tartar/ gefüllte Zucchini
- Kaltes Roastbeef mit Sauce Tartar/ Räucherlachsrose auf Dill-Rahmgurken/ überbackene Tomate

*Suppen (für eine zweite Suppe zur Auswahl bitte + 2,00 kalkulieren)*

- Alt Wiener Suppentopf (Klare Rinderbouillon mit Nudeln, gekochtem Tafelspitz und Wurzelgemüse)
- Klare Rinderbouillon mit Frittaten
- Klare Rinderbouillon mit Leberknödel
- Klar Rinderbouillon mit Grießnockerln
- Karotten-Ingwer-Cremesuppe
- Asiatische Kokossuppe mit Gemüse
- Suppe der Saison (Bärlauch/ Spargel/ Tomate/ Steinpilz/ Kürbis/ Knoblauch)

*Hauptspeisen*

*fleischiges*

- Tranchen vom Rinderrücken mit Pfeffer-Cognac-Sauce, Kartoffelgratin und Grillgemüse (vom Rinderfilet + 7,50)
- Gekochter Tafelspitz, mit Semmelkren, Röstkartoffeln und Wurzelgemüse
- Burgunderbraten mit Speckbohnen und Butternudeln
- Geschmorte Lammkeule an Kartoffelpüree und Marktgemüse
- Rosa gebratene Entenbrust an Wurzelcreme, Orangen-Honig-Jus und gebratenen Schupfnudeln
- Jägerpfandl (Schweinemedailleurs) mit Pilzrahmsauce, Grillgemüse und Spätzle
- Tranchen vom Schweinefilet an cremiger Polenta, Ratatouille-Gemüse und Rosmarinjus
- Natur gebratene Hühnerbrust im Speckmantel mit Anti-Pasti-Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Picatta Milanese vom Huhn mit Spaghetti in Tomatensauce
- Gratiniertes Hühnerfilet mit Tomate und Mozzarella dazu Basilikumpasta, Schmortomaten und Parmesan

*fischiges*

- Gebratenes Lachsforellenfilet an Kartoffel-Selleriepüree, Grillgemüse und Zitronenbutter
- Lachsfilet an getrüffelten Lauchnudeln und Schmorrtomaten
- Steaks vom Butterfisch mit Wasabipüree, glasierten Zuckerschoten und Zitronengrassauce
- Forelle vom Stift Kremsmünster im Ganzen gebraten „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln
- Natur gebratenes Zanderfilet an italienischem Pesto nach Art des Hauses mit Petersilienkartoffeln und Marktgemüse

### *vegetarisch*

- Gemüse-Strudel mit Sauerrahmdip und Petersilienkartoffeln
- Gefüllte Zucchini an Salsa Verde mit Gemüse-Cous-Cous
- Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan
- Thai-Gemüse-Curry mit Jasminreis, Sprossen und Koriander

### *Dessert*

- Mousse au chocolate mit frischen Beeren
- Schoko-Vanille-Himbeer Traum
- Klassische Tiramisu
- Panna Cotta mit frischen Früchten
- Zitronen-Sorbetto
- Topfenknödel mit Zwetschkenröster
- Briocheschmarrn mit Waldbeerragout
- Zimtparfait an Orangenragout

### *Hauptspeisenbuffets*

(Aufteilung 30% Fleisch A, 30% Fleisch B, 20% Fisch, 20% Vegetarisch)

- Rosa gebratene Schweinemedallions mit Rahmpolenta, Grillgemüse und Portweinjus, mit Tomaten und Mozzarella überbackene Hühnerbrust dazu Basilikumtagliatelle, Lachsfilet mit Broccoligemüse und Kartoffel-Selleriepüree, Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesan
- Boeuf Stroganoff mit Basmatireis, saftiger Schweinsbraten mit Speckkrautsalat und Knödel, Lachsforellenfilet mit Petersilienkartoffeln und Marktgemüse, Pasta mit Mozzarella, Cherrytomaten und Rucola
- Tranchen vom Rinderrücken an Pfeffersauce, mit Süßkartoffelmousseline und Speckbohnen, Thai-Hühnercurry mit Jasminreis, Zanderfilet im Kartoffelmantel mit Sauce Tartar und Grillgemüse, getrüffelsteinpilzgnocchi
- Gefüllter Kalbsbraten mit Reis, Steirisches Wurzelfleisch mit Salzkartoffeln und Gemüse, Steaks vom Butterfisch mit Kartoffel-Wasabipüree und Zitronengrasssauce, überbackener Gemüse-Cous-Cous

## **Tortenbeigaben (optional)**

*Wir verlangen kein Tellergeld für die Hochzeitstorte*

Alle Beigaben werden in Fingerfood Größe bzw. in Gläsern angerichtet

- Obstsalat
- Mousse au chocolate
- Verschiedene Muffins (Schokolade, Zitrone, Blueberry)
- Panna Cotta
- Frucht-Cocktail
- Griesflammerie
- Kleine Törtchen (Mohn-Topfen-Himbeer, Punsch, Schokomousse)



*Ihr könnt hier stückweise bestellen, min. Anzahl pro Sorte ist 10 Stück, pro Stück 3,90*

## **Mitternachtsimbiss**

- Chili con Carne (auf Basis von Faschiertem) 6,50
- Kartoffelgulasch mit Würsteln 6,50
- Gulaschsuppe 7,00
- Würstelbuffet (Debreziner, Frankfurter, Burenwurst, Waldviertler) mit süßen und scharfen Senf sowie Kren 7,90
- Buschenschankbuffet: Schinkenspeck, Bauchspeck, Karree Speck, Kalter Schweinsbraten, Bauernsalami, Hartwürstel, Sauergemüse, Senf, Krenn und Schwarzbrot 12,50
- Heurigenbuffet: kleine Schnitzerl, gebackene Hühnerstücke, Leberkäse, Kartoffelsalat 13,00

## **Getränke**

Bei uns werden Getränke je nach Verbrauch berechnet, da bei Pauschalen meistens der Gast im Nachteil ist. Im Allgemeinen suchen wir uns einen Weiß- und einen Rotwein als Tischwein aus und vereinbaren hier einen schönen Flaschenpreis.

Am Tisch stellen wir diese zwei Weine ein, genauso wie prickelndes und stilles Mineralwasser, hierbei suche ich mit meinen Hochzeitspaaren zumeist Weine mit Drehverschluss aus, denn solange der Wein, auch wenn er schon am Tisch steht, nicht aufgedreht ist wird er auch nicht verrechnet.

## Empfang

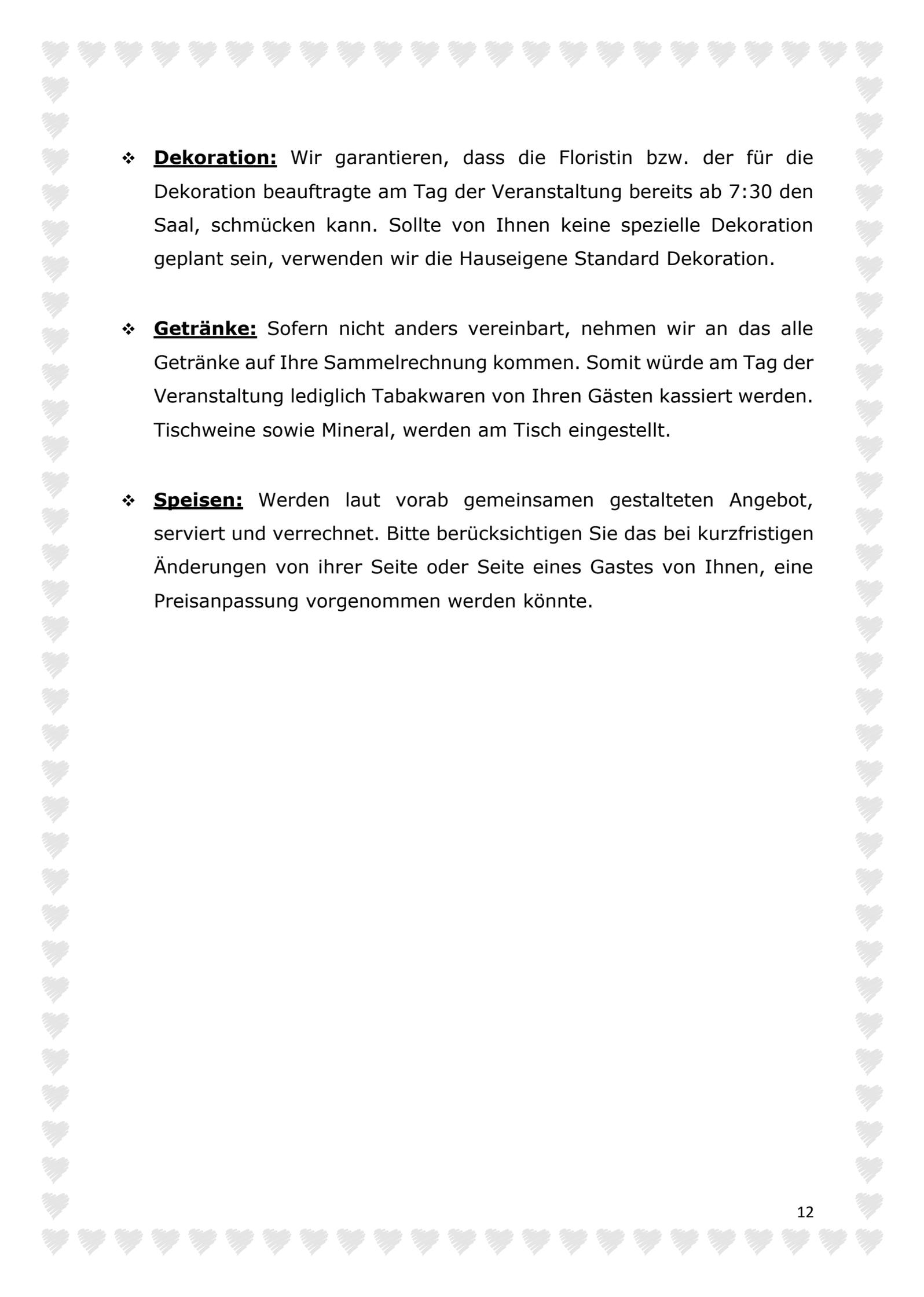
*Möglichkeiten für den Empfang, diese werden individuell Angeboten.*

Standardmäßig haben wir Prosecco oder Muskatellersekt, Bier und Alkoholfreie Getränke.

Gerne kann auch ein Hochzeitscocktail oder eine Bowle (Erdbeer, Melone, Beere) bestellt werden.

## **Allgemeine Abwicklung der Veranstaltung**

- ❖ **Personenanzahl:** Bis 10 Tage vor der Veranstaltung teilen Sie uns bitte die Gästezahl mit. Die zu diesem Termin genannte Zahl stellt eine „Garanzahl“ dar und wird anschließend verrechnet. Die im Angebot angegebenen Preise gelten ab einer Mindestgästezahl von 40 Personen.
- ❖ **Veranstaltungsraum:** Als passenden Raum für Ihre Veranstaltung haben wir unseren Festsaal inklusive Innenhof ab 11:00 Uhr vorreserviert. Für diesen Raum (der Raum wird von uns für Sie vom Golfresort Kremstal angemietet), verrechnen wir eine Pauschale von 500 Euro. Optional können Sie auch gerne weiße Stuhlhussen dazu buchen um 3,00 Euro per Stück.
- ❖ **Stornobedingungen:** Sollte die Veranstaltung aus vom Auftraggeber zu vertretenden Gründen ausfallen oder von diesem abgesagt werden, so erhält das green's Restaurant:  
3 Monate vor Beginn der Veranstaltung eine Pauschale von 1000 Euro. 10 Tage bis 6 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50% und bei weniger als 6 Tagen vor der Veranstaltung 100% des zu erwartenden Gesamtumsatzes. Die Veranstaltung gilt als bestätigt bei schriftlicher Bekanntgabe der Reservierung.
- ❖ **Gäste mit Speziellen Bedürfnissen:** Bitte beachten Sie, dass Gäste die Vegetarier, Veganer oder Allergiker sind, mit der Information der Garanzahl, bekannt gegeben werden muss. Um dies spezielle Gericht bzw. Gerichte zu berücksichtigen.
- ❖ **Tischstellung:** Runde Tische (8-10 Personen pro Tisch) max. 15 Tisch im Raum, weiße, creme oder apricot Tischwäsche. Wir bitten Sie Ihren Tischplan bei Übermittlung der Gästezahl beizulegen, damit wir den Raum schon vor dem Dekorieren vorbereiten können.

- 
- ❖ **Dekoration:** Wir garantieren, dass die Floristin bzw. der für die Dekoration beauftragte am Tag der Veranstaltung bereits ab 7:30 den Saal, schmücken kann. Sollte von Ihnen keine spezielle Dekoration geplant sein, verwenden wir die Hauseigene Standard Dekoration.
  - ❖ **Getränke:** Sofern nicht anders vereinbart, nehmen wir an das alle Getränke auf Ihre Sammelrechnung kommen. Somit würde am Tag der Veranstaltung lediglich Tabakwaren von Ihren Gästen kassiert werden. Tischweine sowie Mineral, werden am Tisch eingestellt.
  - ❖ **Speisen:** Werden laut vorab gemeinsamen gestalteten Angebot, serviert und verrechnet. Bitte berücksichtigen Sie das bei kurzfristigen Änderungen von ihrer Seite oder Seite eines Gastes von Ihnen, eine Preisanpassung vorgenommen werden könnte.