



# Pauschale Diamant



## Leistungen im Überblick

Alfred Gratien Champagner Brut

4 Sorten Fingerfood

4-Gänge Premium Menü

Wasser, Softdrinks & Bier

2 korrespondierende Weiß- & Rotweine

Digestifs\*

Longdrinks plus Caipirinha & Mojito\*\*

Stuhlhussen

Tortengedeckpreis

Mitternachtssnack

Pauschalpreis von 15 bis 1 Uhr\*\*\*

Preis € 248 pro Person

Mindestanzahl an erwachsenen Gästen: 80

Die Kosten für den Auf- und Abbau einer Freien Trauung sowie die Leistungen externer Dienstleister (Florist, Fotograf, DJ etc.) sind nicht in der Pauschale enthalten.

\*Digestifs bis € 9 pro Getränk

\*\*Ab 22 Uhr: Wodka Lemon, Gin Tonic, Cuba Libre, Whiskey Cola

\*\*\*Ab 24 Uhr werden pro Stunde € 350 für Service- und Betriebskosten berechnet. Abrechnung der Getränke nach Verbrauch.

Änderungen vorbehalten. Stand: Oktober 2021

## So könnte Ihr Menü aussehen

### Fingerfood

Asiatisch marinierte Garnele süß & sauer

Rosa Beefröllchen mit Sauce Remoulade & Limonen-Rucola

Waffel gefüllt mit Doppelrahmfrischkäse & Gartenkresse

Marinierter Kalbstafelspitz mit steirischem Kürbiskernöl

### Menü

Currylinsensalat im indischen Gewürz-Papadam mit zwei marinierten gegrillten Königsgarnelen

Apfelsellerie-Süppchen mit gehobelter Kokosnuss und Ciabatta-Limonen-Croutons

Am Stück rosa gebratenes Prime Golden Roastbeef mit leicht getrüffeltem Waldpilzrisotto und gehobeltem gereiftem Parmesan

Mandel-Valrhona-Schokoladen-Cannelloni mit Himbeeren, Passionsfrucht-Sorbet & Vanillecoulis

### Mitternachtssnack

Burgerstation

mit hausgemachten Burgern vom Grill für Sie „up to order“ zubereitet