



20.11.2025-19.12.2025

Gastropaket 2

Inkl. Speisen, Getränke, Personal, Tischdekoration, Menükarten sowie Gebäck & Getränkepauschale für 4 Stunden.

VERANSTALTUNGSDAUER 4 STUNDEN inkl. Getränkepauschale:

€ 136 pro Person exkl. MwSt. ab mind. 51 Personen

€ 139 pro Person exkl. MwSt. bis 50 Personen

OPTIONALE VERLÄNGERUNGSPAUSCHALE:

€ 12,50 pro Person & zusätzlicher Stunde* exkl. MwSt.

ODER

Konsumation nach Verbrauch + PERSONALKOSTEN**

VOM BUFFET

VORSPEISE

Feine Wildspezialitäten aus dem Hause SCHWARZ HIRSCH ©
In Wermut gebeizter Lachs mit Belugalinsen und Senfzwiebeln
Festliches Roastbeef vom Ochsen mit marinierten Pilzen und Trüffelremoulade
Carpaccio von der Birne und Rote Rübe mit Walnuss und gebratenen Feigen (vegan)

SALATBUFFET

Marktfrische Blattsalate mit einer Auswahl von verschiedenen Öl- und Essigsorten,
Pinienkernen, Sonnenblumenkernen und Croutons (vegan)
Gurken Rahmsalat mit Dille
Erdäpfel Vogersalat (vegan)

HAUPTSPEISE

Weihnachtsgans aus Österreich in Orangen-Dörrobst mit glasierten Birnen-Rotkraut und Erdäpfel Knödel
Schmorbraten vom Sika Hirsch in Preiselbeersauce mit gebratenen Schupfnudeln und glasierte Speck-Kohlsprossen
Wiener Hühnerschnitzel mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren
Geschmorte Wirsingrouladen in Orangen-Kürbissauce und Braterdäpfel (vegan)

DESSERT

Altwiener karamellierter Kaiserschmarrn mit Wachauer-Marillenröster
Herzhafter Schokoküchlein auf Himbeerragout und Vanille-Rum Creme
Luftig weiße Creme mit Spekulatiuscrumble und frischen Beeren (vegan)
Handgemachte Keksvariation auf Etage

GETRÄNKE

Mineralwasser, Soft Getränke, Rotwein, Weißwein, Bier
(ausgenommen Spirituosen, Energydrinks, Kaffee und Tee)

*Pro Person Verrechnungsbasis, auch für die Verlängerungspauschale, sind die 10 Werktage vorher kommunizierte Personenzahl
**Nach Ablauf der jeweils gebuchten Veranstaltungszeit in der gewählten Stubn werden konsumierte Getränke separat nach tatsächlichem Verbrauch,
sowie die Kosten für das Servicepersonal (€ 45,00 pro Person/Stunde) und 1 Supervisor (€ 69,00 pro Stunde) verrechnet.
Ca. pro 25 Personen wird 1 Person im Service bereitgestellt. Preise exkl. MwSt.



20.11.2025-19.12.2025

optional: ZUSATZPAKETE

ERWEITERN SIE DIE UMFANGREICHEN BASISPAKETE MIT ZUSÄTZLICHEN FEINHEITEN,
UM EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND ZU GESTALTEN!

GETRÄNKEERWEITERUNGEN

SEKTEMPFANG PAUSCHALE €3,20 pro Person

Sektempfang beim Eintreffen der Gäste in der Stubn

SEKTCOCKTAIL PAUSCHALE €8,50 pro Person

Hugo, Aperol und Lillet Spritz den ganzen Abend über, inkl. Empfang beim Eintreffen in der Stubn

KAFFEE & TEE PAUSCHALE €3,80 pro Person

ALT WIEN KAFFEE & JÄGER TEE pauschal zu bestellen - bei den Kellnern den ganzen Abend über

LONGDRINKS, SHOTS & COCKTAILS – Preis auf Nachfrage / Barkarte

Gerne schenken wir an der ALM-BAR auch Longdrinks, Cocktails und Shots aus,
Abrechnung nach Stückverbrauch

KULINARIKERWEITERUNGEN

EXTRAGANG SUPPE €6,50 pro Person

z.B. Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Kürbiskernen und Croutons
z.B. Wiener Rinderconsomme mit Bio Wurzelgemüse und Kräuterfrittaten

MITTERNACHTSSNACK €7,80 pro Portion

z.B. Jourleberkäsemeln mit Senf, Kren, Ketchup & veganer Falafel Wachauer (2 Stk. pro Portion)
z.B. Wiener Würstelbuffet mit diversen Würstelspezialitäten mit veganen Varianten inkl Gebäck
z.B. Chili con carne / veganes Chili sin carne mit ofenfrischem Gebäck

WEIHNACHTLICHE CANDYBAR VON DER ALM €8,90 pro Person

Diverse weihnachtliche Schokolade und Süßigkeiten, Schoko-Lollis
Schaumrollen, Schaumbecher, kandierte Mandeln, Lebkuchenherzen, Zuckerstangen, handgemachte Wiener Bon Bons

FRISCHE ZUCKERWATTE

50 Portionen €290,00 pauschal
100 Portionen €390,00 pauschal