



GASTROPAKET 1

Unser 4h Gastropaket inkludiert bereits Personal, Equipment, Geschirr und Buffetdeko über die gesamte Dauer.

VERANSTALTUNGSDAUER 4 STUNDEN

inkl. Getränkepauschale:

€ 115,- pro Person exkl. MwSt. ab mind. 51 Personen

€ 118,- pro Person exkl. MwSt. bis max. 50 Personen

JEDE WEITERE STUNDE

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

ODER

Konsumation nach Verbrauch + PERSONALKOSTEN**

VOM BUFFET:

Luftgetrockneter Schinkenspeck mit Apfelkren & gehobeltem Bergkäse
Österreichische Antipasti mit Creme von der getrockneten Tomate und Rucola
Zwetschken-Paradeisersalat mit marinierten Mozzarellaperlen und Portweifeigen





Ofenfrischer Braten vom Jungschwein mit Veltlinerkraut und Serviettenknödel
Wiener Hühnerschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren
Kärntner Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Schnittlauch

ODER (3 wählen)

Würziges Linsenragout Wiener Art mit Petersilie  & beigegebenen Speckwürfeln

Marktfrische Blattsalate mit einer Auswahl von verschiedenen Öl- und Essigsorten,
Pinienkernen, Sonnenblumenkernen und Croutons



Gebutterte Mohnnudeln mit Zwetschkenröster  *vegan möglich*
Herzhafter Schokobrownie mit Creme Karamell
Luftige Vanillecreme mit Glühwein-Beeren  *vegan*

GETRÄNKE:

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



*Variante 1: Pro Person Verrechnungsbasis, auch für die Verlängerungspauschale, sind die 14 Werkstage vor dem Event kommunizierte Personenzahl

**Variante 2: Nach Ablauf der jeweils gebuchten Veranstaltungszeit in der gewählten Stubn werden konsumierte Getränke separat nach tatsächlichem Verbrauch, sowie die Kosten für das Servicepersonal (€ 59,00 pro Person/Stunde) und 1 Supervisor (€ 69,00 pro Stunde) verrechnet. Ca. pro 25 Personen wird 1 Person im Service bereitgestellt. Preise exkl. MwSt.