

Alles rund um die Hochzeitstafel - Die Kulinarik

Liebes Brautpaar!

Während des gesamten Hochzeitstages kommt der individuelle Lebensstil des Brautpaares zum Ausdruck.

Auch die Auswahl des Menüs soll dem Geschmack des Brautpaares sowie den eingeladenen Gästekreis ausgerichtet sein. Es soll deutlich sein, dass es sich um IHR Fest handelt.

Beginnend mit dem Aperitif, über die delikate Vorspeise und der schmackhaften Suppe, wird das Menü nach der Hauptspeise mit einem Dessert abgerundet.

Man kann aber auch auf die Nachspeise, im Hinblick auf die später gereichte Hochzeitstorte verzichten.

Die Zusammenstellung eines Menüs erfordert ein gewisses Fingerspitzengefühl, um neben der richtigen Reihenfolge ein dem Gästekreis angepasstes und der Jahreszeit entsprechendes Menü zu servieren. Natürlich nimmt man auch auf die saisonalen Schätze der Natur Rücksicht. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren – wir freuen uns dann später auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen um die optimale Kulinarik für Sie zu gestalten.

vielleicht eine Kleinigkeit zum Aperitif

Brötchen aus dem Baguette geschnitten mit - p. Stk € 1,90

- ... Roastbeef vom Weinviertler Rind Krengervais
- ... Schinkenröllchen
- ... Veltlinerschinken vom mit Honigmelone
- ... Mozzarella auf Tomatenscheiben mit Basilikum-Pesto
- ... Forellenfilet mit Oberskren

- ... Graved Lachs mit Honig-Senf
- ... gebratene Zucchini mit Shrimps und franz. Kräutern

Landbrot mit hausgemachten Aufstrichen - p. Stk € 1,50

- ... Grammelschmalz mit Zwiebel
- ... Leberaufstrich mit Schnittlauch
- ... Kürbiskernaufstrich
- ... Liptauer
- ... Kräutertopfen mit Radieschen und Schnittlauch
- ... Eiaufstrich mit Kresse

Landbrot mit - p. Stk € 1,80

- ... hausgemachter Speck vom Weinviertler Schwein
- ... Landgeselchtem mit Kren und Gurkerl
- ... Schweinsbraten mit Gurkerl und Kren

Tramezzini, italienisches Weißbrot mit - p. Stk € 2,20

- ... Prosciutto mit Tomaten, Rucola und Parmesan
- ... Salami mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
- ... Eiaufstrich mit Kresse
- ... Thunfischaufstrich mit Zwiebel

Jour - Gebäck gefüllt mit - p. Stk € 2,30

- ... frischer Beinschinken und Kren

- ... Prosciutto, Tomate und Ruccula
- ... Schweinsbraten mit Gurkerl und Kren
- ... Räucherlachs und Frischkäse
- ... Emmentaler und Weintraube
- ... Frischkäse, Salat, Gurke, Tomate, Radieschen und Kräutern

Jour - Gebäck gefüllt mit - p. Stk € 2,90

- ... Schnitzerl, knusprig gebacken, mit Salatblatt und Tomate
- ... Hühnerbrust gebacken mit Salat und Cocktailsoße
- ... Fleischlaibchen mit Gurkerl und Senf
- ... Mini – Burger mit Hot-Ketchup und Gurke

Die folgenden Menüs werden ausschließlich serviert, für Buffet siehe weiter unten!

In folgender Aufstellung haben wir Ihnen ein paar Menüs zusammengestellt – die für sie als Beispiel und Anregung für ihr persönlich abgestimmtes Festmenü dienen kann.

Letztendlich entscheiden Sie mit welcher Art, welcher Speisenauswahl – auch im Hinblick auf Ihren Gästekreis und Ihr Budget - das Hochzeitsessen ausgestattet werden soll.

Wir sind da ganz flexibel und wollen Ihnen mit unsere Erfahrung bei der Menügestaltung behilflich sein.

[zu den Festtagsmenüs](#)

Festtagsmenü I

Tafelspitzsuzl
mit Kernölvinaigrette und roten Zwiebeln
auf knackigem Blattsalat

~ ~ ~

Cremesuppe vom Weingarten-Knoblauch
mit gerösteten Schwarzbrot

~ ~ ~

Schulterscherzel vom Weinviertler Rind
dazu Erdäpfelrösti, Apfelkren und Schnittlauchsauce
oder
Salzkammergut – Saiblingsfilet – cross gebraten
auf Erdäpfel-Kressepürre, zartem Gemüse
und Rieslingschaum

~ ~ ~

Mohnauflauf auf warmen Beeren

~ ~ ~

pro Person € 30,50

Festtagsmenü 2

zweierlei vom Lachs & Scampi
auf Senf – Dillsauce

~~~

Rindssuppe Leberknödel

~~~

Saltimbocca Romana

Kalbsmedaillons mit Salbei und Rohschinken
mit Gemüsebouquet und Creme Polenta

oder

gratiniertes Lachsfilet
mit Erdäpfel-Zucchini-Kruste
auf Antipastigemüse und Rieslingschaum

~~~

Schokoladensoufflée  
mit flüssigen Kern und sautierten Himbeeren

pro Person € 32,50

### *Festtagsmenü 3*

Prosciutto vom Weinviertler Strohschwein  
auf Honigmelone

~ ~ ~

Cremesuppe vom Weinviertler Erdäpfel  
mit Schwarzbrot -Speckkrusteln

~ ~ ~

Filet vom Bioschwein im Ganzen gebraten  
mit Eierschwammerln und Bauernhoftagiatelle

~ ~ ~

Rahmschmarrn mit Zwetschkenröster

pro Person € 29,50

## *Festtagsmenü 4*

Vorspeisenvariation vom Fisch  
mit geräucherter Bachforelle, Räucherlachs & Oberskren  
und feinem Gemüse-Fischtartar

~~~

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

oder

Bärlauchcremesuppe

~~~

Thunfischsteak an einer leichten Limettensauce  
Kräuterrisotto

oder

Medaillons vom Schwein und vom Rind, rosa gebraten  
in einer Eierschwammerlsauce mit Speckbohnen und Rosmarinbratkartoffeln

~~~

Kokos - Panna Cotta
mit Maracuja im Glas serviert

Preis per Person: € 30,50

Festtagsmenü 4

Vitello Tonnato - rosa Kalbrücken in der Thunfischsauce
Jourgebäck

~ ~ ~

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel

~ ~ ~

Schweinsfilet im Speckmantel, im Ganzen gebraten
an einer Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und buntem Gemüse

oder

Zanderfilet gebraten, an Knoblauchbutter
mit Petersilienkartoffeln und Marktgemüse

Preis per Person € 22,50

Festtagsmenü 5

Diverse Aufstriche & Jourgebäck
(wird vorher eingestellt)

Roastbeef mit Preiselbeerobers
fein garniert & mit Jourgebäck

rote Gemüsecremesuppe mit Chili und Knuspergarnele

Gebratene Ente mit Maronsauce
dazu Rotkraut und Bratkartoffeln

oder

Schweinsfilet im Ganzen gebraten
an einer Pfefferrahmsauce
mit Marktgemüse und Tagliatelle verde

Preis per Person: € 24,--

Festtagsmenü 6

Blattspinatröllchen
mit Räucherlachs und Frischkäse gefüllt

feines Wildragout vom Rohrwälder Wild
dazu flaumige Seriviettenknödel

oder

Grillteller mit Gustostücken vom Schwein, Rind & Pute
mit frischem Röstgemüse und Pommes frites

oder

Geschmorte Kalbsvögerl mit Pilzen
und flaumiger Spinatroulade

Schokomousse mit Joghurt-Erdbeerglace
im Glas serviert

Preis per Person: € 26,50

Festtagsmenü 7

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

oder

Knoblauchsuppe mit Croutons

Welsfilet gebraten auf Blattspinat
mit getrockneten Tomaten und Champignon,
dazu cremige Polenta

oder

Putensteak
mit Spargel und Mozzarella überbacken an einer Cognac-Rahmsauce
dazu Tagliatelle verde

Mohn-Kokosparfait
an Zimtschaum und Fruchtmark

Preis per Person € 22,80

Weinviertler Schmankerlbuffet

Tafelspitzsuzl mit Kernöl - Vinaigrette und roten Zwiebeln

Schweinsbratencarpaccio vom Schopfbraten

mit Krensoße und gerösteten Kürbiskernen

Veltlinerschinken vom Weinviertler Strohschwein

mit Melone und Weintrauben

Grammelknöderl mit Speckkraut

Forellenfilet geräuchert mit Oberskren

~~~~

Cremesuppe vom Weinviertler Kürbis

Tafelspitzbouillon mit Kaspreßknödel

~~~~

Roulade vom Weinviertler Rind

mit Speck, Gurkerl, Karotten und Kapern gefüllt

Knusper – Schhweinsbraten vom Karree

im eigenen Saft'l mit warmen Speckkrautsalat

Hendlhax'n gebacken

Zanderfilet mit Landgemüse und Petersilienerdäpferl

Kürbis – Ravioli auf Gartengemüse

Salate

~~~~

Topfenknödel mit Nougatfülle und Vanillesoße

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

frischer Fruchtsalat

Mandeltorte

ofenfrischer Apfelstrudel & Topfenstrudel

ab 50 Personen per Person € 34,50

## Frühlingsbuffet

Roastbeef mit grünem Spargel

Terrine vom Rückersdorfer Spargel mit Räucherlachs und Balsamico

Salat vom Spargel mit Bärlauch und gebratenen Hühnerstücken

Spargel mit Sauce Vinaigrette

Veltlinerschinken vom Weinviertler Strohschwein mit Melone und Preiselbeerschaum

~~~~

Cremesuppe vom Weinviertler Spargel

Tafelspitzbouillon mit Grießnockerl

~~~~

Filet vom Weinviertler Strohschwein

mit Spargel, Sauce Hollandaise und Erdäfelsouffle

Rindsbraten vom Weinviertler Rind

geschmort mit Gemüsejulienne, Serviettenknödel und Preiselbeeren

Hühnerbrust in Orangensoße mit Tagliatelle

Forellenfilet auf Spargel-Bärlauch-Risotto

Bärlauchknödel mit Käse gratiniert

Salate

~~~~

Erdbeerknödel

Powidltascherl mit Zwetschkenröster

Schokoladenmousseterrine im Baumkuchenmantel

Apfelstrudel

Eis und frische Früchteplatte

ab 50 Personen per Person € 38,90

italienisches Buffet

anti pasti

vitello tonnato - Scheiben vom Milchkalb mit Thunfischcreme und Kapern

prosciutto con melone - Schinkenvariation mit Melone

carpaccio di salmone - Carpaccio von der Lachsforelle mit Pinienkernen

mozzarella con pomodori e basilico – Mozzarella

mit Cherry-Tomate, Basilikum und Olivenöl

insalata con melone, pecorino et menta - Salat mit Honigmelone, Feta, Oliven, Minze und

Limettensaft

zupperia di zucchini - Zucchini.Terrine

~~~

minestrone - Gemüsesuppe mit Nudeln

zuppa di rucola - Cremesuppe vom Rucola mit Grana

~~~

piccata milanese –

Schweinsmedaillons in Ei und Käse gebacken mit Spaghetti und Tomatenragout

stinco d'agnello con polenta –

Lammstelze geschmort mit Creme Polenta und Speckfisolen

arrosto di maiale von rosmarin e aglio –

Schweinsbraten mit Rosmarin und Knoblauch gebraten mit Gnocchi

branzino - Wolfsbarsch mit Safran-Risotto

Spaghetti con salse diverse –

Spaghetti & Pasta frisch gekocht mit 3erlei Soßen

Salate

~~~

### Tiramisu

mousse di caffè von amaretto biscotti – Espresso-Mousse mit Amarettokeks

torta di ricotta – Topfenkuchen

crema caramel - Creme Caramel

crema al mascarpone con ciliegie –

Mascarpone-Mousse mit Amarenakirsche

dolci - Eis

Früchte

ab 50 Personen pro Person € 38,--

~ ~ ~

für die Mitternacht können wir Ihnen folgendes bieten.....

rustikale Platten mit Produkten aus der eigenen Fleischerei

Veltlinerschinken, Schinkenspeck, ofenfrischer Schopfbraten, gefüllte Eier

Wurstsalat, Bauernsalat mit Schafkäse,.....

verschiedene Aufstriche (auch vegan) mit Brot- und Gebäckvariationen

Gulaschsuppe, Gulasch, Chilli con carne,....

rustikale Jause - € 8,-- - 12,-- pro Person

## wichtige Dinge rund um die Tafel.....

Das gemeinsame Leben sollte nicht mit einem Terminchaos beginnen. Einer detaillierten Planung folgt Ruhe im Ablauf. Das Brautpaar selbst sollte sich an diesem - einen - Tag aus allen organisatorischen Fragen heraushalten. Die Beistände und einige Freunde sollten das „Organisationskomitee“ bilden und dafür Sorge tragen, dass der Ablauf des Tages gewährleistet ist.

### 10 Wochen vor dem Fest

- ★ Bestellung des Aufgebotes
- ★ Festlegung des Stils und des Programms der Hochzeit
- ★ Aufteilung der Arbeit an alle Helfenden
- ★ Gestaltung der Druck der Einladungen
- ★ Besprechung mit dem Gastwirt (Menü, Programm,...)
- ★ Engagement von Musikern, Chor, Band, DJ ...
- ★ Information an Arbeitgeber - Urlaubsantrag
- ★ Aufstellung der Gästeliste
- ★ Kalkulation der Kosten

### 8 Wochen vor dem Fest



- ★ Einladung versenden
- ★ Geschenksliste
- ★ Zimmer für auswärtige Gäste reservieren
- ★ Hochzeitskleidung besorgen
- ★ Termin mit Fotografen fixieren
- ★ Detaillierte Programmbesprechung mit Standesbeamten und Pfarrer
- ★ Buchung der Hochzeitsreise
- ★ Hochzeitstorte bestellen

#### 4 Wochen vor dem Fest

- ★ Bestellung des Blumenschmuckes, Brautstrauß, Tischschmuck
- ★ Eheringe werden ausgesucht
- ★ ev. Organisation des Transportes der Gäste
- ★ Reservierung eines Fahrzeuges für den Transport des Brautpaares (Auto, Kutsche ...)
- ★ Vorbereitung von Dankeslisten
- ★ vergewissern, dass alle Accessoires vorhanden sind.
- ★ (Kerzen, Gästebuch, Blumenkörbe für Brautjungfern)

#### 2 Wochen vor dem Fest

- ★ Besprechung mit allen Mitverantwortlichen
- ★ Detaillierte Planung des Programmablaufes
- ★ Termine für Friseur, Kosmetik
- ★ Letzte Anprobe der Kleidung

- ★ Überprüfung aller Tätigkeiten
- ★ Einpacken für die Hochzeitsreise
- ★ In Verbindung setzen mit Gästen, die sich noch nicht gemeldet haben
- ★ Besprechung mit Fotografen

### Stornierung von Veranstaltungen

Bei einer Stornierung bis zu 6 Monate vor Veranstaltungstermin wird keine Gebühr verrechnet, danach wird die Anzahlung einbehalten. Erfolgt ein Storno bis zu 2 Wochen vor dem festgesetzten Termin werden 50 % der gesamten gebuchten Leistungen in Rechnung.

### Getränkeabrechnung

Falls keine andere Vereinbarung getroffen wurde, werden alle Getränke gemäß dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt. Für mitgebrachte Getränke wird ein angemessenes Entgelt in Rechnung gestellt!

### Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben in Euro. Gültig ab Jänner 2017 bis auf Widerruf. Kinder erhalten eine Ermäßigung vom vereinbarten Menü- bzw. Buffetpreis. 0-5 Jahre 100 % Ermäßigung / 6-14 Jahre 50 % Ermäßigung bzw. werden die Kindergerichte in Rechnung gestellt! Alle Preise incl. Mwst 10/20%

### Saalmiete

Da wir für die Hochzeitstafel den Saal 3 Tage blockiert haben, müssen wir eine angemessene Saalmiete verrechnen. Für Veranstaltungen bis 50 Personen (halber Saal) stellen wir € 150,- in Rechnung, für den ganzen Saal € 300,-- (bis 125 Personen) bzw. wird die Saalmiete nach Vereinbarung verrechnet.

### Anzahlung

Zur fixen Reservierung bzw. Bestätigung Ihrer Hochzeitsfeier benötigen wir eine Anzahlung. Feiern bis 50 Personen - € 300,-- / Feiern ab 50 Personen - € 500,--. Die Anzahlung wird bei der Endabrechnung abgezogen.

### Rechnung

Die Rechnung wird 3 Tage nach der Veranstaltung ausgestellt. Rechnungen sind ohne Abzüge zahlbar.