Ihre Weihnachtsfeier
beim Wirt in Pesenbach

Pauschal oder **individuell**

Datum: _____

Name: _____

Wirt in Pesenbach
GASTLICHKEIT AUS TRADITION
www.wirt-pesenbach.at

Wirt in Pesenbach • Pesenbach 32, 4101 Feldkirchen • Tel. 07233/7273 • office@wirt-pesenbach.at

Checkliste

Firmendaten:

Firmenname: _____

Adresse: _____

Ansprechperson: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Datum der Weihnachtsfeier: _____ Beginnzeit: _____

Anzahl der Gäste: _____

Was (ausgenommen Spirituosen) wird wie lange bzw. in welchem Ausmaß bezahlt?

_____

_____

_____

_____

_____

_____

IHRE WEIHNACHTSFEIER BEIM WIRT IN PESENBACH

Der vorliegende Folder soll Ihnen eine Hilfe bei der Planung Ihrer Weihnachtsfeier sein. Wir bieten verschiedene Pauschalvarianten an, nehmen aber gerne auch Ihre Ideen und Vorschläge für eine ganz individuelle Lösung an.

Pauschal Varianten:
Verrechnung pro Kopf laut der am Vorabend bekannt gegebenen Gästezahl

Individuelles Fest:
Verrechnung der tatsächlich konsumierten Speisen und Getränke

Á la carte:
Bis max. 20 Personen möglich.

PUNSCHEMPFANG bei weihnachtlicher Hintergrundmusik und Feuerkörben im Freien.
Mit hausgemachtem Punsch, Glühwein, Glühmost und alkoholfreiem Punsch.
€ 10,- / Person

Unsere Räumlichkeiten:

Großer Saal: max. 110 Personen bei bequemer Tischstellung (Tafeln zu je 12 Personen)

Kleiner Saal: max. 50 Personen
Gaststube: max. 30 Personen
Extrastüberl: max. 18 Personen
Wintergarten: max. 130 Personen

Dekoration, die von uns auf Wunsch und ohne zusätzliche Kosten (Ausnahme Stuhlhussen) bereitgestellt werden kann:

- Weiße Tischwäsche, champagnerfarbene Läufer
- Hochwertige Mundservietten in Stoffoptik in den Farben champagner, bordeaux, dunkelgrün und weiß
- Weiße Kerzen in dezenten Kerzenhaltern aus Glas
- Stuhlhussen zu € 5,-/Stk.

Musik und Unterhaltungsprogramme müssen vom Veranstalter organisiert werden.

INHALTSVERZEICHNIS

Pauschal Varianten	Seite 4 bis 6
Buffet Varianten	Seite 7 und 8
Speisenauswahl	Seite 9 und 10
Menübeispiel	Seite 11

Pauschal Varianten

Grundsätzlich bieten wir **6 Pauschal-Varianten** für Weihnachtsfeiern an:

Pauschal Variante 1: BUFFET „RUSTIKAL“

- Hauptspeisen vom Buffet
- Dessert serviert

Pauschalpreis: **€ 65,-** / Person

Im Preis inkludiert sind:
- Mineral- und Leitungswasser
- „WIP“ Grüner Veltliner und „WIP“ Zweigelt
- Kaiser Premium Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee

Die Speisenauflistung finden Sie auf Seite 7.
Ihre Dessertauswahl treffen Sie bitte auf Seite 10.

Pauschal Variante 2: BUFFET „ABWECHSLUNGSREICH“

- Hauptspeisen vom Buffet
- Dessert serviert

Pauschalpreis: **€ 69,-** / Person

Im Preis inkludiert sind:
- Mineral- und Leitungswasser
- „WIP“ Grüner Veltliner und „WIP“ Zweigelt
- Kaiser Premium Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee

Die Speisenauflistung finden Sie auf Seite 7.
Ihre Dessertauswahl treffen Sie bitte auf Seite 10.

>>> weitere Pauschalangebote finden Sie
auf der nächsten Seite!

Pauschal Variante 3: BUFFET „WILD SPEZIAL“

- Hauptspeisen vom Buffet
- Dessert serviert

Pauschalpreis: **€ 79,-** / Person

Im Preis inkludiert sind:
- Mineral- und Leitungswasser
- „WIP“ Grüner Veltliner und „WIP“ Zweigelt
- Kaiser Premium Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee

Die Speisenauflistung finden Sie auf Seite 8.
Ihre Dessertauswahl treffen Sie bitte auf Seite 10.

Pauschal Variante 4: WEIHNACHTSMENÜ „KLASSIK“ (3 Gänge serviert)

- Suppe nach Wahl serviert
- Hauptspeisen serviert
- Dessert serviert

Pauschalpreis: **€ 72,-** / Person

Im Preis inkludiert sind:
- Mineral- und Leitungswasser
- Grüner Veltliner (Weingut Huber, Kamptal)
- Zweigelt (Markowitsch, Carnuntum)
- Kaiser Premium Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee

Die Speisenauflistung finden Sie auf Seite 9 und 10,
wählen Sie bitte dort Speisen ganz nach Ihrem Geschmack.

>>> weitere Pauschalangebote finden Sie
auf der nächsten Seite!

Pauschal Variante 5:

WEIHNACHTSMENÜ „PLUS“ (4 Gänge serviert)

- Dreierlei Aufstriche mit Gebäck serviert
- Suppe nach Wahl serviert
- Hauptspeisen serviert
- Dessert serviert

Pauschalpreis: **€ 77,-** / Person

Im Preis inkludiert sind:
- Mineral- und Leitungswasser
- Grüner Veltliner (Weingut Holzapfel, Wachau)
- Zweigelt (Weingut Pöckl, Neusiedlersee)
- Kaiser Premium Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee

Die Speisenauflistung finden Sie auf Seite 9 und 10,
wählen Sie bitte dort Speisen ganz nach Ihrem Geschmack.

Pauschal Variante 6:

WEIHNACHTSMENÜ „PLUS PUNSCH“ (4 Gänge serviert inkl. Punschempfang)

- Outdoor-Punschempfang mit Feuerkörben
- Dreierlei Aufstriche mit Gebäck serviert
- Vorspeise oder Suppe serviert
- Hauptspeisen serviert
- Dessert serviert

Pauschalpreis: **€ 85,-** / Person

Im Preis inkludiert sind:
- Mineral- und Leitungswasser
- Grüner Veltliner „Fass 4" (Weingut Bernhard Ott, Wagram)
- Zweigelt (Weingut Pöckl, Neusiedlersee)
- Kaiser Premium Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee

Die Speisenauflistung finden Sie auf Seite 9 und 10,
wählen Sie bitte dort Speisen ganz nach Ihrem Geschmack.

A Buffet-Varianten

Buffets werden an Ihre Bedürfnisse angepasst. Bei dieser Art der Bewirtung besteht die Möglichkeit, die Vorspeise und das Dessert serviert zu bekommen und nur den Hauptgang als Buffet zu wählen. Die Verrechnung wird pro Kopf laut der am Vorabend bekanntgegebenen Gästezahl vorgenommen.

„Rustikal“

Ofenfrischer Schweinsbraten
Mini Wiener Schnitzel oder Mini Backhendl
Gebackene Speckknödel
Vegetarisches Gericht Ihrer Wahl

Dazu reichen wir warmen Krautsalat, Erdäpfel, Semmelknödel,
Erdäpfel- und Blattsalat

€ 22,90 pro Person

„Abwechslungsreich“

Geschmorter Hirschbraten
Gebratenes Lachssteak
Ganslkeulen
Hausgemachte Spinat-Schafskäseknödel mit brauner Butter und Parmesan
Mini Wiener Schnitzel oder Mini Backhendl
Gebackene Rehschnitzel

Dazu reichen wir Blaukraut, Semmelknödel, Erdäpfel-Wedges,
Erdäpfel- und Blattsalat, Gemüsebeilagen, Rieslingrisotto

€ 28,90 pro Person

Fortsetzung der Buffetangebote auf nächster Seite >>>

„Wild Spezial“

Geschmorter Hirschbraten
Rehgeschnetzeltes
Hausgemachte Wildhascheeknödel
Gebratene Ganslkeulen
Gebackene Rehschnitzel

Dazu reichen wir Blaukraut, Kroketten, Semmelknödel, Preiselbeeren

€ 30,90 pro Person

B Speisenauswahl für die servierten Weihnachtsmenüs

Vorspeisen und Suppen (bitte 2 auswählen)

- Rindsuppe mit Leberknödel oder Fritatten
- Knoblauchcremesuppe mit Croutons und Obershaube
- Wildcremesuppe nach Art des Hauses
- Wirt in Pesenbach Vorspeisenvariation
- Kürbiscremesuppe

Hauptspeisen (bitte 2 bis 3 auswählen)

- Wildspezialitäten-Teller (Rehgeschnetzeltes, geschmorter Hirschbraten und hausgemachter Wild-Hascheeknödel mit Kroketten und Blaukraut)
- Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter und Salat
- Wirt in Pesenbach Grillteller mit Pommes, Gemüsebouquet und Salat
- Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 250 g) in Rotweinsauce mit mediterranem Gemüse und Erdäpfel-Wedges
- Gebackenes Rehschnitzel mit Erdäpfel, Preiselbeerbirne und Salat
- Cordon Bleu von der Pute mit Pommes oder Bratkartoffeln und Salat
- Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Beiried mit hausgemachten Spätzle
- Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat
- Wiener Schnitzel vom Schwein mit Butterreis, Kartoffeln und Salat
- Wiener Schnitzel von der Pute mit Petersilienkartoffeln und Salat
- Gebratene Schweinsfiletmedaillons in Pfeffersauce mit Kroketten und Gemüse
- Hausgemachte Erdäpfel-Gemüse-Laibchen mit Sauerrahmdip und Salat
- Hausgem. Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat

Fortsetzung auf nächster Seite >>>

B **...Fortsetzung der Speisenauswahl:**

Desserts (bitte 2 auswählen)

- Schoko-Walnuss-Palatschinke mit Vanilleeis
- Besoffener Kapuziner mit Schlagobers und Vanilleeis
- Joghurt-Topfennockerl mit Beerenröster
- Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit besoffenem Zwetschkenröster
- Eispalatschinke mit Schlagobers, Schokosauce und Früchten
- Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenröster
- Hausgemachter Topfenstrudel mit Marillenröster
- Tiramisu im Glas

Gerne kombinieren wir zwei verschiedene Desserts zu einer Dessertvariation (muss für alle Gäste einheitlich bestellt werden).

Menübeispiel

So könnte Ihre Weihnachtsmenükarte aussehen:

Weihnachtsfeier 2023

Empfang bei Stehtischen mit...
Kaiser Premium vom Fass oder Prosecco Erdbeere
oder mit Punsch im Freien...

***

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel
oder Knoblauchcremesuppe

***

Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingrisotto
mit sautierten Kirschtomaten

Wildspezialitätenteller mit Blaukraut und
Semmelknödel, Kroketten

Cordon Bleu vom Schwein oder Pute mit
Petersilerdäpfel und Salat

Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel
mit brauner Butter, Parmesan und Salat

***

...vom Dessertbuffet
Dunkles Schokoladenmousse im Glas,
Tiramisu im Glas,
Joghurt-Topfennockerl mit Beerenröster

Darüber hinaus sind wir gerne für Ihre individuellen Ideen und Wünsche offen!
Bitte kontaktieren Sie uns jederzeit unter 07233/7273 oder 0664/5190291.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihren Besuch!

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Florian Malfent
Wirt in Pesenbach

Wirt in Pesenbach

GASTLICHKEIT AUS TRADITION

www.wirt-pesenbach.at