

Das ist dabei (ab 30 Personen)

- ☒ exklusiv unser Haus (Restaurant, Extrazimmer, Gaststube, Garten)
- ☒ elegant gedeckter Tisch mit kleiner Dekoration und Menükarte
- ☒ Aperitif bestehend aus Prosecco/Prosecco Aperol und klassischer Brotvariation
- ☒ Restaurantgedeck mit 3erlei Aufstrichen und Jourgebäck
- ☒ 3-gängiges serviertes Menü (siehe Rückseite)
- ☒ Manipulation der beigestellten Hochzeitstorte und Mehlspeisen
- ☒ Mitternachtsjause - würzige Gulaschsuppe und Kartoffelcremesuppe mit Gebäck
- ☒ alkoholfreie Getränke und Julius Meinl Kaffee
- ☒ Bier vom Fass (Zipfer, Gösler Zwickl, Edelweiß Hefetrüb, Saison-Pils)
- ☒ 2 Weiß- und 2 Rotweine (nach vereinbarter Auswahl)
- ☒ eine Runde Schnaps nach dem Hauptgang
- ☒ Hochzeitszimmer für das Brautpaar

Womit Sie noch rechnen müssen (extra zu bezahlen)

- ☒ Bargetränke (Cocktails, Longdrinks)
- ☒ verschiedene Schnäpse
- ☒ Tabakwaren

Das bieten wir Ihnen noch

- ☒ Einzelzimmer mit reichhaltigem Frühstücksbuffet pro Nacht/Zimmer 54,90 Euro
- ☒ Doppelzimmer mit reichhaltigem Frühstücksbuffet pro Nacht/Zimmer 88,00 Euro
- ☒ Frühstück vom Buffet für externe Gäste 12,50 Euro



Wir bieten Ihnen unser komplettes Haus für Ihre Hochzeitsfeier, dh. exklusiv für Sie unser elegantes Restaurant und Extrazimmer für die Hochzeitstafel mit Tanzboden und Platz für die Band. Weiters steht Ihnen unsere Gaststube (Raucherbereich) sowie bei Schönwetter der moderne Gastgarten zur Verfügung. Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit regionalen Gerichten aus unserer Küche.

In unserem Haus finden im Restaurant und Extrazimmer ca. 84 Personen Ihren Sitzplatz, ebenfalls steht noch ein Parkettboden für den Hochzeitstanz und eine Fläche für die Band zur Verfügung. Weitere 40 Plätze befinden sich in der Gaststube.

Preis pro Person 63,50 Euro

Preis pro Kind (3-12 Jahre) 20,00 Euro (eigenes Kindermenü)

Preis pro Abendgast 27,50 Euro (ohne Aperitif und Menü)

Gültig bis 01:00 Uhr früh bzw. max. 10 Stunden ab Eintreffen, danach getätigte Bestellungen werden lt. Preisliste verrechnet

Änderungen vorbehalten

Speisenauswahl – wählen Sie Ihr individuelles 3-Gänge Menü**Vorspeisenvariation**

Praline von der geräucherten Aisttalforelle,
Serrano-Roggensticks und Terrine vom Schafkäse mit Basilikumkern
an marinierten Salatbouquet der Saison und Butterrose

Frischkäsenockerl auf pikantem Bisquit und **Räucherlachstartare**
mit Fenchel-Crevettennote auf Vogersalat mariniert mit Kräuter-Nussölmarinade

Backhenderl in der Kürbiskernkruste
auf Erdäpfel-Vogersalat und Schnittlauchdip

* * *

Schweinemedallions im Speckhemd mit grünem Pfeffer
dazu Kroketten, frisches Marktgemüse und Salat

Rosa gebratene Beiriedschnitte auf Rosmarinsaft'l
mit Pastinakenpüree, Gemüse aus dem Wok und Salat

Maishuhnfilet auf der Haut gebraten
an Honig-Ingwer-Jus mit Basmatireis, Gemüsejulienne und Salat

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren
an Röstkartoffeln, Gemüsejulienne und Cremespinat

Glacierter Kalbsbraten mit Natursaft'l
dazu Erbsenreis, Kartoffeln und Salat

Zweierlei von Zander- und Saiblingsfilet
auf Paprikaobers, feinen Nudeln und Salat

KRÄUTERRISOTTO MIT BURRATA (KÄSE)
DAZU MARINIERTER BLATTSALAT

* * *

Zweierlei von Cassis- und Birnensorbet
auf frischem Obstsalat, bunten Beeren und Schokoladeröllchen

Topfenockerl auf Himbeerspiegel
und Mandelkrokant

*weitere Varianten auf Anfrage
fragen Sie uns!*

TINSCHERT
HOTEL – RESTAURANT – PARTYSERVICE

HOCHZEITSPAUSCHALE

IM

RESTAURANT TINSCHERT

PREISE GÜLTIG 2017, ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN