

FESTE FEIERN



FESTE FEIERN...

Ja ... zu professioneller Organisation von A-Z

Ja ... zu festlichen Räumlichkeiten von 20 bis 120 Personen

Ja ... zu unseren vielfältigen kulinarischen Köstlichkeiten

Ja ... zu unseren süßen Kreationen aus unserer hauseigenen Konditorei

Ja ... zu unserem romantischen Garten

Feste jeder Art verdienen es Unvergesslich zu sein.

Dazu zählen nicht nur nette Gäste, sondern auch der gebührende Rahmen.

Das Team des Gartenhotel Altmannsdorf würde sich freuen,
Ihnen bei Ihrem Fest behilflich sein zu dürfen.

Frau Yvonne Ebinger steht Ihnen gerne unter

+43 (1) 80 123 17 oder y.ebinger@gartenhotel.com

zur Verfügung.



Speziell für Ihr Fest ...

Genießen Sie den Aperitif bei Schönwetter in unserem Garten!

Hausbowle Leichte Sommerbowle nach Saison
€ 6,00 pro Glas



oder	Flasche Kattus Cuvee 0,75	€	33,50	
	Flasche Prosecco 0,75	€	25,00	
	Orangensaft 1l	€	7,60	
	Canapées – verschieden belegt	€	2,10	pro Stück
	100 Stück	€	190,00	pauschal
	hausgemachtes Käsegebäck	€	36,00	pro kg

Für den späten Hunger:

Mitternachtsbuffet	Weißwürste, Debreziner & Frankfurter, Gulaschsuppe mit Gebäck	€	10,50	pro Person
Gulaschsuppe mit Gebäck		€	4,80	pro Person
Erdäpfelsuppe mit Gebäck		€	4,40	pro Person

Alle Preise pro Person inkl. aller Abgaben

Preisänderungen vorbehalten

Altmannsdorfer Buffet

Vorspeisen und Salate

Pfefferlachsfilet „warm geräuchert“ mit Oberskren
Lachsfilet „hausgebeizt“ mit Gervaisgurken, Flusskrebse und Honig- Dillsenfauce
Entenleberparfait in Traminerweingelee mit Preiselbeeren
Beinschinken- Röllchen mit Gemüsesalat & gefüllten Eiern
Mariniertes Gemüse- Peperonata mit Oliven und Feta Käse
Artischockenherzen und getrocknete Tomaten mit Schafskäse in Gemüse- Vinaigrette
Meeresfrüchte Cocktail mit Avocados

Reichhaltiges Salatbuffet mit Dressings nach Wahl
Jourgebäck mit Butter

Warme Speisen

Wiener Schnitzel mit Buttererdäpfeln
Kalbsmedaillons mit Pilzen, Basmati- Wildreis und Rahmkohlrabi
Goldbrassenfilet vom Grill mit Gartengemüse
Strudel Variation mit Gemüse, Spinat & Feta Käse, Kräuterrahm
Am Buffet tranchiert: Gefülltes gebratenes Spanferkel mit Schwarzbier- Kümmelsaferl,
 Waldviertler Knöderl und warmen Krautsalat

Dessert

Mohr im Hemd mit Schokoladensauce & Schlagobers
Saisonaler Streusel- Früchtekuchen
Bananenschnitte
Vanille- Himbeerroulade
Grand Marnier Creme fein garniert
Topfenstrudel
Obstsalat mariniert

Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Nüssen & Gebäck

€ 41,00 pro Person inkl. Couvert

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben

Mindestanzahl von 30 Personen

Gültig 2012



Wiener Buffet

Vorspeisen und Salate

Poulardenterrine mit Gemüse und Sauce Cumberland

Kalbspastete in Madeiragelee mit Preiselbeeren

Feiner Gemüsesalat mit Fisolen, Oliven und Thunfisch

Variation von heimischen geräucherten Fischen mit Oberskren

Mariniertes Wiener Rindfleisch mit Gemüse-Vinaigrette, Kren, Kresse & Kernöl

Nudelsalat mit saisonalen Pilzen in Rahmdressing

Reichhaltiges Salatbuffet mit Dressings nach Wahl

Knuspriges Jourgebäck mit Butter

Warme Speisen

Wiener Rindsuppentopf (Nudeln, Rindfleisch, Gemüse, Schnittlauch)

Gebackene Schweins-Schnitzerl mit Kräutererdäpfel

Kalbsfiletscheiben in Petersiliensauce mit Nockerl

Gekochter Wiener Tafelspitz mit Cremespinat und Erdäpfelschmarren Apfeln & Schnittlauchsauce

Gebratenes Zanderfilet mit Knoblauchbutter und Gartengemüse

Alt Wiener Krautfleckerl & Schinkenfleckerl

Dessert

Sacherschmitte,

Malakoffschnitte, Kardinalschnitte

Wiener Apfelstrudel

Gefüllte „Indianer“ mit Schlagobers

Feine Joghurtcreme mit Früchten

Obstsalat mariniert

Österreichische Käseauswahl mit Trauben, Nüssen & Gebäck

€ 38,00 pro Person inkl. Couvert

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben

Mindestanzahl von 30 Personen

Gültig 2012



Viva Italia

Vorspeisen

Prosciutto San Daniele mit Honigmelone
Peperonata (italienisches, gebratenes, mariniertes Gemüse) mit Schafskäse und gefüllten Oliven
Osso Collo, Schinkenspeck, Mailänder Salami & Grana Padano
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfisch- Sardellensauce)
Lachs-, Makrele- und Heilbuttfilet aus der Räucherammer
Mozzarella und Tomaten in Balsamico- Olivenöl mit Kapernbeeren
Meeresfrüchte- Nudelsalat mit italienischer Dressing
Olivenbrot, Landbrot, Toskana, Baquette, Butter

Salatbar

Erdäpfel-, Gurken-, Kraut-, Radicchio-, Rucola-, Tomaten-, Bohnen-, Zucchini-
salat
Kräuterrahm, Italienisches Dressing

Warme Speisen

Saltimbocca alla Romana mit Zucchini-
gemüse und Safran-Risotto
Piccata Milanese mit Grana Padano und Chili Tomatensauce
Pilz Gnocchi in Kräuterschaum
Geschmorte Lammkeule in Knoblauch-
Rosmarinsafterl mit Basmati-
Gemüsereis
Frisch am Buffet gebraten: Gebratenes Meerwolffilet in Zitronen-
Kaperbutter,
mit Gartengemüse und Kräutererdäpfeln

Dessert

Tiramisu
Straciatella- Terrine
Macedonia con frutta (Fruchtsalat)
Fetta di Frutti (Früchte-Mürbteigschnitten)
Capuccinomousse
Panna cotta (Vanille-Oberscreme)
Profiteroles

€ 41,00 pro Person inkl. Couvert

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben

Mindestanzahl von 30 Personen

Gültig 2012



Gala Buffet

Vorspeisen und Salate

Italienischer Prosciutto mit Honig- & Zuckermelone
Glacierter Rehrücken und Rehpastete mit Rotweibirnen und Sauce Cumberland
Gourmet Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit roten Zwiebeln
Rosa gebratene Flugentenbrust auf Waldorfsalat mit schwarzen Nüssen und Preiselbeeren
Garnelen gebraten und mariniert mit Gemüse und Cocktailsauce
Lachsvariation (pochiert, gebeizt und geräuchert) mit Keta Kaviar, Oberskren und Dillsenfauce
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum in Balsamico- Olivenöl

Reichhaltiges Salatbuffet mit Dressings nach Wahl
Jourgebäck mit Butter

Warme Speisen

Hummercremesuppe mit Zandernockerl
Consommé mit Kaiserschöberl

Am Buffet tranchiert: Tranche von der Kalbshochrippe mit getrüffeltem Kartoffelgratin
und feinen Prinzessbohnen

Lammkoteletts vom Grill mit Peperonata- Gnocchi
Wiener Schnitzel und Backendl mit Petersilienerdäpfeln
Seeteufelfilet a la provençalé mit Basmati-Wildreis
Überbackene Lachsschnitte in Rieslingsauce mit Gemüse- Melange
Zarte Edelpilze in Kräutersauce mit kleinen Knödeln

Dessert

Topfen-Fruchtterrine
Nusskuchen
Zweierlei Schokoladenmousse mit Fruchtsauce
Mascarpone- Calvadostörtchen
Marinierter Fruchtsalat
Kleine Naschereien (Punsch, Pariser Spitz, Obstschüsslerl, Brandteigkrapferl)

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Nüssen & Gebäck

€ 49,00 pro Person inkl. Couvert

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben

Mindestanzahl von 30 Personen

Gültig 2012



Österreich Menü

Kleiner knuspriger Backhenderlsalat mit Kürbiskernöl

Rindsuppe mit Grießnockerl

Neusiedlersee-Zanderfilet gebraten auf Majoranschaum
mit kleinem Gemüsestrudel

oder

Gekochter Wiener Tafelspitz mit Gemüsestreifen und Erdäpfelschmarren,
Apfelkren & Schnittlauchsauce

Klassischer Mohr im Hemd mit Schokoladensauce und Schlagobers

€ 34,00 pro Person

€ 2,20 Gedeck

Internationales Menü

Tomatenschaumsuppe mit Topfenockerl

Taglioline a la „Carbonara“

Kalbrückensteak in Madeirasauce mit gefüllter Erdäpfelroulade
und frischem Blattspinat

oder

Seeteufelfilet und Garnele in Krebsenschaum mit getrüffelter Polenta und gedämpften Lauch

Schokoladecreme im Mandelbiskuit mit Weichseln

€ 38,00 pro Person

€ 2,20 Gedeck

Gültig 2012



Italien Menü

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Rucola
(Marinierte Kalbfiletscheiben in Sardellen- Thunfischsauce)

Zucchinischaumsuppe mit Käsebroten

Gebratener Branzino (Wolfsbarschfilet) auf Garnelen- Gemüseisotto
mit Balsamico Tomaten

oder

Lammkarree mit Kräuter geschmort auf Peperonata mit Feta Käse Gnocchi

Zweierlei Tiramisu
(Klassisches Tiramisu und Erdbeer Tiramisu)

€ 36,00 pro Person

€ 2,20 Gedeck

Gültig 2012



Tortenangebot

Frisch aus der hauseigenen Café Gloriette - Konditorei

Das Geheimnis heißt Qualität

Bei unseren Produkten garantieren wir Ihnen höchste Qualität bei den Zutaten und höchste Qualität bei der Herstellung.

Qualität,

- weil wir nur reine Naturprodukte verwenden
- weil wir bei der Wahl dieser Produkte äußerst wählerisch sind und uns nur für das Beste entscheiden
- weil wir nur hochwertige Spirituosen verwenden
- weil wir keine chemischen Konservierungsmittel oder künstliche Geschmacksverstärker einsetzen
- weil alle unsere Produkte in liebevoller Handarbeit von unseren Zuckerbäckerinnen verarbeitet werden

Ob Geburtstag, Taufe oder Jahrestag – Feste gibt es viele, die Sie mit der passenden Torte noch individueller feiern können.

Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Unsere Pâtisseries gestalten für jeden Anlass die passende Torte.

Ihre spezielle Torte können Sie aus folgenden Massen wählen

Sachertorte, Nusstorte, Punschtorte, Trüffeltorte, Malakofftorte, Mozarttorte, Rossotorte, Haustorte
Mango – Erdbeertorte, Gloriettetorte, Bananentorte, Schwarzwälder – Kirschtorte,
Mohn – Marillentorte, Obsttorte, Sisitorte

€ **39,00** pro Torte (Durchmesser 22 cm ca. 14 Portionen) ohne Dekor

Unsere Torten gibt es in verschiedenen Größen

Torte (Durchmesser 28 cm ca. 22 Port.) ohne Dekor	€	61,00
Torte (Durchmesser 30 cm ca. 26 Port.) ohne Dekor	€	65,00
Kapsel (35 x 30 cm ca. 35 Port.) ohne Dekor	€	108,00
Kapsel (50 x 30 cm ca. 45 Port.) ohne Dekor	€	153,00
Kapsel (60 x 50 cm 90 bis 100 Port.) ohne Dekor	€	296,00



Tortenangebot

Unser Dekor wird in unserer Konditorei liebevoll von Hand hergestellt

Einfacher Dekor (Schrift und 1 Rose)	€	3,00
Marzipanfiguren (10 cm) pro Stück	€	17,00
Marzipanrose pro Stück	€	2,00
Sprühkerze pro Stück	€	4,00
Kerze pro Stück	€	2,00

Zusatzangebote

600 g Konfekt (Nougat – Pistazie, Champagner – Trüffel, Eierlikör – Trüffel)	€	41,00
Petit four (Orange, Nuss, Schokolade)	€	2,00 pro Stück

Bestellungen bis 2 Woche vor Veranstaltung

Preise inkl. aller Abgaben



Getränkekarte

Aperitif

Flasche Kattus Cuvee 0,75 l	€	33,50
Flasche Prosecco 0,75 l	€	25,00
Orangensaft 1 l	€	7,60
Hausbowle (ab 30 Personen) pro Glas	€	6,00
Früchtewodka	€	4,50
Campari Soda	€	3,90
Campari Orange	€	4,70
Sherry trocken oder medium 5cl	€	4,80
Portwein 5cl	€	4,60
Martini dry, bianco, rosso 5cl	€	3,30

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Almdudler 0,25 l	€	2,60
Cola light 0,33 l	€	3,10
Apfelsaft 0,25 l	€	2,60
Orangensaft 0,25 l	€	2,80
Mineralwasser prickelnd Flasche 0,33 l	€	2,60
Mineralwasser prickelnd Flasche 0,7 l	€	4,90
Ginger Ale, Tonic 0,2 l	€	3,20
ACE Pago oder Johannesbeer Pago 0,2 l	€	3,10
Erdbeer Pago 0,2 l	€	3,80
Marillen Pago 0,2 l	€	3,80
Sodawasser 0,25 l	€	1,40



Getränkekarte

Bier vom Fass

Seidl Gösser Zwickel	€	3,20
Krügerl Gösser Zwickel	€	4,10
Seidl Wieselburger Spezial	€	3,00
Krügerl Wieselburger Spezial	€	3,90
Seidl Radler	€	3,00
Krügerl Radler	€	3,90

Flaschenbier

Edelweiss Weizenbier Hefetrüb oder Klar 0,5l	€	4,20
Kaiser Premium 0,33l	€	3,50
Schlossgold 0,5l (Alkoholfrei)	€	3,80

Heisse Getränke

Espresso klein	€	2,30
Espresso groß	€	3,40
Cappuccino	€	3,50
Melange	€	2,60
Heisse Schokolade	€	3,50
Tee mit Zitrone oder Milch	€	2,80

Offene Weine

1/8 Grüner Veltliner		
Weingut Zimmermann, Theiss	€	2,30
1/8 Zweigelt		
Weingut Schloss Gobelsburg, Langenlois	€	2,30



Unsere Weinempfehlung

Weissweine

Grüner Veltliner DAC 0,7 l		
Weingut Pichler, Falkenstein	€	18,50
Welschriesling 0,7 l		
Weingut Bauer, Gamlitz	€	20,00
Chardonnay 0,7 l		
Weingut Pichler, Falkenstein	€	19,50
Sauvignon Blanc 0,7 l		
Weingut Sabathi, Leutschach	€	33,50

Rotweine

Blauburger 0,7 l		
Weingut Hartl, Oberwaltersdorf	€	19,50
Blaufränkisch 0,7 l		
Weingut Lang, Neckenmarkt	€	28,00
Zweigelt 0,7 l		
Weingut Hartl, Oberwaltersdorf	€	20,50
St. Laurent 0,7 l		
Weingut Umathum, Frauenkirchen	€	29,00

Preise inkl. Steuern und aller Abgaben
Änderungen vorbehalten



Allgemeines...

Die Kalkulation für unsere Buffets und Cocktails bezieht sich auf eine Mindestanzahl von 40 Personen.

Bei einer geringeren Gästeanzahl machen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und sind inklusive aller Abgaben.

Wir bitten Sie, die genaue Personenanzahl bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung bekannt zu geben, da diese unsere Verrechnungsbasis ist.

Veranstaltungsbeginn 17:00 Uhr, Veranstaltungsende 1:00 Uhr.

Ab 24:00 Uhr verrechnen wir einen Nachtzuschlag von € 135,00 pro angefangene Stunde.

Musik:

Wir müssen Sie an dieser Stelle darauf aufmerksam machen, dass Live Musik/DJ im Indoor Bereich bis 24.00 Uhr gestattet ist. Danach müssen wir Sie ersuchen, die Musik bis 1 Uhr auf Zimmerlautstärke ausklingen zu lassen.

Gerne organisieren wir Ihnen gegen Verrechnung andere Sessel und Tische.

Manipulationsgebühr für aus- und einräumen des Restaurants/Terrasse € 400,00

Bei Fixreservierung bitten wir um eine Anzahlung von € 2.000,00.

Raummieten

Raum	Personen	Miete
Parkrestaurant	max. 120	€ 450,00
Kaminzimmer	max. 60	€ 350,00
Ziegelzimmer	max. 50	€ 350,00



Checkliste

OK

Datum		
Raum		
Personenanzahl		
Kinder		
Aperitif wo		
ab		
Angebot		
Essen ab		
Buffet		
Menü		
Wein		
Torte		
Mitternachtssnack		
Blumenschmuck		
Kerzen (Spitzkerzen oder Teelichter) nach Wunschfarbe á € 2,20		
Stoffservietten (weiß) Standard (Andere Farbe einfallen gegen Verrechnung)		
Menükarten (vom Hotel á € 1,50)		
Tischkarten (Handlinggebühr für Aufstellen € 0,60 pro Stück)		
Tischordnung		
Musik (bis max. 1 Uhr)		

Gültig 2012

