



FESTE feiern

WILLKOMMEN IM OLEANDER - DEM ROMANTIKHEURIGEN IN TRAUSDORF

Wir freuen uns ganz besonders, dass Sie Ihr Fest in unserem Haus feiern möchten. Je nach Gruppengrösse und Geschmack finden Sie auf den nächsten Seiten ein Paar Vorschläge oder Ideen für Ihre Feier.

Ab 30 Personen richten wir Ihnen gerne ein Buffet Ihrer Wahl, ganz nach Ihrem Geschmack
Räumlichkeit: Wintergarten, wo bis zu 50-60 Gäste Platz finden.

Auf Wunsch Tischgedeck in weiss oder altrosa /pG. & Teller eingedeckt	1,00
“Gabelgeld“, Nachspeisengedeck bei mitgebrachten Mehlspeisen / pG.	0,70
Sesselhussen/Stk	4,00

Wir vermitteln Ihnen gerne

DJ- da keine Livemusik in unserem Haus gestattet ist
Zauberhafter Blumenschmuck von unserer Floristin

Öffnungszeiten

bis 0:30; jede weitere angefangene halbe Stunde 25,00
ab 1:30 jede weitere angefangene halbe Stunde 50,00

Bezahlung

Ihre RG können Sie gleich in Bar, später in Bar oder mit Zahlschein, den Sie mitbekommen bezahlen. (inh. 3 Tagen)

APERITIF& Appetizer

Sekt, Sekt-0
Campari Soda / Orange
Prosecco
Glühwein (Winter)
Aperolspritzer
Grappa
Pfirsich Secco (Sommer)

Grammelpogatschen
Topfenpogatschen
Grissini zum Knabbern
Gefüllte Blätterteigtaschen mit Feta / Oliven oder
Gefüllte Blätterzeigzipfe mit Schinken / Kräutern

Wir benötigen bis spätestens 2 Tage vor dem Fest, eine exakte Gästeanzahl (Erw/Kinder), für die wir herrichten, kochen und uns auch erlauben zu verrechnen. Ein Büffet ist ausschließlich **nur im großen Wintergarten** ab einer Gruppengrösse von 30 Personen möglich!

Lieber Gast!

Der Preis richtet sich immer nach der Auswahl und Anzahl der Gerichte für die Sie sich entscheiden.

Wir empfehlen Ihnen insbesondere bei den Hauptspeisen, nicht mehr 4-5 Gerichte, mit ca. 3 Beilagen.

Bitte bedenken Sie, dass nicht jede Speise das ganze Jahr verfügbar ist. (zB Spargel, Bärlauch, ...)

Sie können uns gerne Ihre persönliche Auswahl per Mail zu kommen lassen und wir beraten Sie gerne, bzw. machen Ihnen dafür ein unverbindliches Angebot!

Vegetarisches	Gebratenes aus dem Ofen	Heurigenklassiker
Champignons gefüllt mit Ricotta Gemüse-oder Blattspinatstrudel mit saurem Rahm Dip Erdäpfelstrudel mit Speck und Dip Hausgemachte Gnocci mit : Blattspinat & Feta Roten Rüben & Krenoberssauce Pilzen und Oberssauce Austernpilzen & Paprikacreme Gebackenes Gemüsepotpourri Käse & Champignons gebacken Penne mit Tomaten, Brokoli, Zucchini, Knoblauch Geröstetes Gemüse mit gebackenem Schafskäse Krautfleckerl	Klassischer Schweinsbraten Karrebraten vom Schwein Kalbsstelze mit Schmorgemüse Surbraten vom Schopf Bauchfleisch pikant gefüllt Klassischer Kümmelbraten Ofen-Lammbraten Geschmorte Lammstelze Rostbraten Beiried	Landhuhunfilets gegrillt mit Kräutern Schweinsmedaillons mit Speckschnitten Putenmedaillons im Speckmantel Putenschnitzel natur Blunzengröstl mit frischem Kren Überbackene Schinkenfleckerl Krautfleckerl Faschierte Laibchen Schweinsmedaillons in Pfeffersauce Putenmedaillons in Pfeffersauce Putenmedaillons in Pilzoberssauce Gekochtes Rindfleisch Zander natur Kalbsrahmgulasch Rindsgulasch Lammragout mediterran

Beilagen	SALATE	NACHSPEISEN
	Salatbuffet	Hausgemachtes
Reis Bratkartoffeln Petersilkartoffeln Nudeln in sämtlichen Variationen Nockerl Schupfnudeln Speckschupfnudeln Gemüse von der Pfanne Ofen oder geckocht Cremespinat, Apfel-oder/und Semmelkren Rotkraut Erdäpfelknödel Erdäpfelpüree Serviettenknödel Sauerkraut	Erdäpfelsalat Krautsalat Blattsalate Gurkensalat Rahmgurkensalat Paradeissalat Gemischter mediterraner Salat Schwarzwurzelsalat Gemüsemayonese Erdäpfel-Mayonesesalat Bohnen - Maissalat Riesenbohnen Fisolensalat Rote Rübensalat Vogerl-Champignonsalat	Topfenstrudel, Apfelstrudel Topfenknöderl in Butterbrösel Maroniknödel mit Schokos. u. Kirschkompott Schokomousse, weiss und / oder dunkel Maronimousse mit Sauerkirschkompott Kardinalschnitten Schokokuchen / Torte Weihnachts-/Teegebäck Cremeschnitte klassisch oder mit Maronifülle Braterdäpfel mit Nüssen, Zimt, Vanillesauce Überbackene Topfenpalatschinken Buchteln mit Vanillescause Hausgemachte Polsterzipfe mit Marillenmarm. Pana Cotta im Glas (ital. Sahnepudding)

GEBACKENES	SUPPEN zum Tisch eingestellt	VORSPEISEN
Backhendel Surschnitzel Putenschnitzel Schweinsschnitzel Kalbsschnitzel Gemüse Gebacken mit Dip Kabeljau gebacken Gebackene Hendlhaxn Hendlhaxn geb. mit Kürbiskernpanier	Rindsuppe mit Grießn./Fritatten/ Leberkn./Suppennudeln Zucchini creme Hühnercreme mit Ingwer Brokolicremesuppe Karotten-Ingwer Knoblauchcremesuppe Klare Hühnerbouillon Tomatencremesuppe Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen Gulaschsuppe Bohnensuppe Spargelcremesuppe Bärlauchsuppe	Sulzen von Huhn, Rind, Fisch Mozzarella mit Feigen oder Paradeiser Rohschinken mit Kapern, Oliven Käse Schweinsbratencarpaccio auf Krautsalat Rindfleisch steirisch mariniert Gefüllte Blätterteigzipfe Ziegenkäse in versch. Variationen Kalte Gurkenkaltschale Gemüseantipasti Gefüllte Schinkenrollen Oberskren od Gemüse) Geräucherter Lachs od Forellenfilet mit Oberskren Avocadotartare mit Paradeisern und Schaffrischkäse