



Unvergessliche Momente

Weihnachten 2010

im Voralpenbräu

Ob Ihre Feierlichkeit für 300 Personen oder im engsten Kreis vorgesehen ist, wir haben die jeweils passenden Räumlichkeiten für Sie. Unser riesiger Parkplatz erspart alle Parkplatzprobleme. Für entsprechend weihnachtliche Dekoration Ihres Veranstaltungsraumes werden wir selbstverständlich Sorge tragen. Ein nett geschmückter Christbaum, Tischgestecke mit Kerzen, dezente Hintergrundmusik...

Empfangspauschale 1

3,00 / Person

wir kalkulieren mit 1 Stunde Dauer

Punsch nach Art des Hauses (mit und ohne Alkohol), Glühwein

Empfangspauschale 2

4,00 / Person

wir kalkulieren mit 1 Stunde Dauer

Punsch nach Art des Hauses (mit und ohne Alkohol), Glühwein, ofenfrische Maroni und kühler Prosecco

Gerne servieren wir Ihnen zum Empfang auch heiße Bratäpfel (1,50/Stk.), Bauernkrapfen mit Marillenmarmelade (1,80/Stk) oder hausgemachte Weihnachtskekse (19,00/kg)

Getränkepauschalen zu Menüs oder Buffets

Unlimitierte Konsumation des angeführten Getränke-Angebotes ab dem Platzieren der Gäste bis zu 8 Stunden

Bier vom Fass

Grüner Veltliner (Hauswein)

Zweigelt (Hauswein)

Römerquelle (prickelnd und still)

Coca Cola, Fanta, Sprite, Almdudler

Pago, Cappy Apfel- und Oragensaft

Kaffee (Meinl)

19,50/Person

Gerne bieten wir Ihnen auch Pauschalen, angepasst an Ihre individuellen Wünsche an. Teilen Sie uns einfach Ihre Vorstellungen mit und wir kalkulieren für Sie bestmöglich.

Sie können gerne auch aus unserer umfangreichen Weinkarte wählen. Wir führen Top-Weine österreichischer Winzer.

3-Gang-Menüs

bestehend aus

- Gedeck
- 3 Suppe/Vorspeise nach Wahl
- 4 Hauptspeisen nach Wahl
- 3 Dessert nach Wahl

Überraschungsmenü

Sie sagen uns die Anzahl der Gänge und den Preis/Person.

Wir stellen ein weihnachtliches Überraschungsmenü zusammen

Buffet

bestehend aus

- Gedeck,
- Vorspeise
- Suppe
- Hauptspeise mit Salat
- Dessert

Unser Gedeck beinhaltet:

- Zelltuchservietten, Farbe nach Absprache, dekorativ gefaltet
- Tischtücher: weiß, champagne
- Kerzen und Kerzenständer,
- weihnachtliche Tischdeko
- Christbaum
- und natürlich eine schön gedeckte Tafel

Weihnachten 2010

im Voralpenbräu

Speziell für Ihr Fest können wir mit Hilfe der folgenden Menübausteine Ihr individuelles Buffet oder Menü zusammenstellen

Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Nudeln oder Frittaten	2,90
Rindsuppe mit Leberknödel	3,20
Rindsuppe mit Grießnockerl oder Kapressknödel	3,20
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	3,40
Knoblauchcremesuppe mit Buttercroutons	3,50
Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen und Speckkrusteln	3,50
Gemüsecremesuppe mit Obershaube	3,20
Bierbrez'nsuppe mit Schwarzbrotwürfel	3,20

Kalte Vorspeisen

Voralpenbräubrett'l – Schweinsbraten, Bauernschinken, Rauchspeck, Bierkäse, Senf, frischer Kren	5,10
Brez'Iteller	4,00
Schinkenröllchen mit Kräutercervais	3,50
Rohschinken auf Honigmelone	5,40
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Balsamico mariniert	4,80
Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel und Kernöl	5,40
Englisches Roastbeef mit Sauce Cumberland	7,80
Fischteller aus Graved Lachs und Räucherforelle	7,80
Carpaccio vom Rinderfilet an dunkler Balsamicovinaigrette, dazu frisch geriebener Parmesan	9,80

Hauptspeisen:

Vom Rind:

Bierrostbraten mit gebratenen Zwiebelringen und Braterdäpfel	11,60
Wiener Tafelspitz mit Rösterdäpfel, Apfelkren und Schnittlauchsauce	13,90
Filetsteak (200g), rosa gebraten, mit frischem Gartengemüse, Ofenkartoffel und Sauerrahmdip	19,80
Rosa gegrillte Rindsmedaillons in Pfeffersauce mit Kroketten	16,50
Burgunder Rindsbraten mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne	11,50

Weihnachten 2010

im Voralpenbräu

Gefüllte Rindsroulade mit Serviettenknödel	12,50
Beiriedschnitte mit Stampfkartoffeln und Grillgemüse	12,90
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Schupfnudeln	16,80

Vom Schwein:

Wiener Schnitzel mit Reis, Petersilerdäpfel, Preiselbeeren	9,60
Surschnitzel mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	10,80
Schweinsfilet im Ganzen rosa gegrillt auf Ratatouille mit Petersilerdäpfel	13,80
Schweinelendchen rosa gebraten auf Gorgonzolasauce mit Kroketten	13,90
Ofenfrischer Jungschweinsbraten mit Semmelknödel und warmem Speckkrautsalat	10,50
Cordon Bleu mit Reis, Petersilerdäpfel, Preiselbeeren	10,80

Vom Geflügel

Putenstreifen in knuspriger Sesamhüllen gebacken auf Blattsalaten	9,50
Putensteak natur mit Reis und frischem Gartengemüse	10,80
Zartes Hühnerbrüst'l gefüllt mit sautierten Champignons und Cottage-Cheese an Kräuterrahmsauce, dazu Reis und knackiges Gemüse	13,50
Steirischer Backhendlsalat mit Kernöl und Kürbiskernen	8,80
Wiener Backhendl mit Erdäpfel	8,80
Gegrillte Hühnerbrust in Kräuterrahmsauce mit Nudeln und Gemüse	12,80
Truthahngeschnetzeltes mit Champignons und Erbsenreis	9,60
Hühnerbrust in der Kürbiskernpanade auf gemischter Salatplatte	9,50
Zartes Putenschnitzel, natur, auf Eierschwammerlsauce mit Kroketten	13,20
Entenbrustfilet auf Orangensauce mit Schupfnudeln und Romanescoröschen	14,50

Vom heimischen Wild

Hirschrückensteak mit Birnenkroketten und Blaukraut	18,00
Hirschnitzel mit Eierschwammerlsauce, dazu Schupfnudeln und Kohlsprossen	16,00
Hirschbraten mit Wildsauce, Kroketten und Preiselbeerbirne	15,00
Rehragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	16,00

Weihnachten 2010

im Voralpenbräu

Vom Fisch:

Gegrilltes Lachsmittelstück auf Knoblauchnudeln	13,80
Gegrilltes Zanderfilet auf Veltlinschaum mit Petersilerdäpfel	13,80
Bachsaiblingsfilet aus Piberbach auf Dillsauce mit Petersilerdäpfel	14,80
Lachs-Heilbutt-Strudel aus Blätterteig an Dillsauce mit Erdäpfel	13,80
Wels im Bierteig mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfel	11,00
Red Snapper Filet, gegrillt, auf Rahmnudeln mit Gemüse	16,50
Scampi-Spieß (180g) auf Tomatenreis mit Knoblauchbaguette	16,80
Seeteufelmedaillons auf Zitronenschaum mit Blattspinat und Tomatennudeln	16,80

Vegetarisch:

Ziegenkäse in Sesamkruste auf Blattsalat	9,50
Gebackenes Gemüseallerlei mit Sauce Tartare und Sauerrahm-Dip	9,50
Kasnocken mit Röstzwiebel	9,50
Gebackener Camembert mit Butterkartoffeln und Preiselbeeren	8,50
Broccoli-Soufflé mit Petersilerdäpfel	10,00
Spinatnockerln in Gorgonzolasauce	9,50
Gemüsepfanne mit Spiegelei	9,50
Vegetarische Lasagne	9,50
Spaghetti mit Kürbiskern-Minzpesto	9,50
Vegetarische Paella (ohne Meeresfrüchte)	8,50

Vom Kalb

Kalbswiener in Butterschmalz gebacken mit Reis, Petersilkartoffeln und Preiselbeeren	14,80
Kalbsfilet in der Kräuterkruste auf Kartoffelstroh und knackigem Gemüse	19,80
Kalbsrückenschnitte mit getrüffelten Stampfkartoffeln und Pilzen	18,00
Kalbsbraten mit Reis, Kartoffeln und knackigem Gemüse	13,80

Vom Lamm

Gegrillte Lammkotelettes im Rosmarinsaftl mit Wedges	14,50
Lammbraten mit Thymiansaftl und Serviettenknödel	11,80
Lammrückenkrone im Kräutermantel mit Rösti und Speckfisolen	16,80

Süße Verführung

Wiener Apfelstrudel	3,40
Warmer Topfenstrudel mit Vanillesauce	4,80
Überbackene Topfenpalatschinken	4,80
Nougatgrießknödel auf Fruchtspiegel	5,20
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce	4,80
Topfenockerl auf Fruchtspiegel	4,80
Orangenparfait mit Schlagobers und frischen Früchten	4,00
Gebackene Apfelradln auf Vanillesauce	4,80
Hausschnitte	2,50
Malakofftorte mit Schlagobers	2,50
Gebackene Strudelblätter mit Beerencremefüllung	5,20
Sachertorte mit Schlagobers	2,50
Kaiserschmarrn mit einer Kugel Vanilleeis	4,80

Nachfolgend zeigen wir Ihnen, wie zum Beispiel unsere beliebten Buffets zusammengestellt werden können.

Änderungen an unseren Vorschlägen sind natürlich gerne möglich!

Rustikales Buffet

Kalte Köstlichkeiten

Jungschweinskarree und Surfleisch mit saurer Garnitur

Traunviertler Schinkenspeck mit frischem Kren

Feiner hausgeräucherter Karreespeck

Wurstaufschnitt und Schnittkäse

Topfenaufstrich, Erdäpfelkäse, Liptauer Käse

Salatbuffet

verschiedene gemischte Salate

und Blattsalate

Essig und Öl Buffet

Warmes Buffet

Jungschweinsbraten mit Semmelknödel und warmem Speckkrautsalat

Putenroulade fein gefüllt mit Champignonrahmsauce dazu Reis

Knödelpotpourri mit warmem Speckkrautsalat

Kleine gebackene Schnitzerln mit Petersilerdäpfel

Süße Verführung

Altwiener Topfenstrudel

Nussnudeln (Nusszweckerl)

Gebackene Apfelrad'l mit Vanillesauce

Preis pro Person 18,00

Voralpenbräu Buffet

Kalte Köstlichkeiten

Jungschweinskarree und Surfleisch mit saurer Garnitur
Traunviertler Schinkenspeck mit frischem Kren
Fein geräucherter Bauernspeck
Würziger Bieraufstrich
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum und Balsamicodressing
Geräucherter Rohschinken auf Melone
Englisches Roastbeef mit Sauce Cumberland

Warmes Buffet

Bierrostbraten mit gebratenen Zwiebelringen und Nudeln
Ofenfrischer Kümmelbraten im Natursafterl mit Serviettenknödel
Paprikahuhn mit Reis und Erdäpfel
Bachsaiblingsfilet auf Dillsauce mit Petersilerdäpfel und Gemüse
Voralpenbräupfanne (Schweinsfilet, Speck, Lauch,
Knoblauch, Obers) mit Schalen Fritz'

Süße Verführung

Scheiterhaufen mit Vanillesauce
Kaiserschmarren mit Obströster
Himmlische Strudelvariation

Preis pro Person 21,00

Schlemmer Buffet

Kalte Köstlichkeiten

Fischplatte aus Räucherforelle und Graved Lachs
Jungschweinskarree und Surfleisch mit saurer Garnitur
Traunviertler Schinkenspeck mit frischem Kren
Fein geräucherter Bauernspeck
Würziger Bieraufstrich

Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit Obershaube

Warmes Buffet

Medaillons vom Schweinsfilet rosa gebraten in Pfeffersauce mit Rösti
Zartes gekochtes Rindfleisch mit Schnittlauchsauce
Knusprige Backhendlstücke mit Erdäpfelsalat
Heilbutt-Lachs-Strudel auf Veltlinerschaum mit Petersilerdäpfel

Süße Verführung

Frische Obstplatte
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
Ofenwarmer Apfelstrudel

Preis pro Person 21,00

Klassisches Buffet

Kalte Köstlichkeiten

Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
Geräucherter Rohschinken mit Melone
Roastbeef mit Tartare
Jungschweinskarree und Surfleisch mit saurer Garnitur
Traunviertler Schinkenspeck mit frischem Kren
Fein geräucherter Bauernspeck
Wurstaufschnitt und Schnittkäse
Verschiedene Aufstriche

Aus dem Suppentopf

Knoblauchcremeuppe mit Obershaube und Croutons

Salatbuffet

Verschiedene gemischte Salate
und Blattsalate
Essig und Öl Buffet

Warmes Buffet

Zarter gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce und Erdäpfel
Ofenfrischer Surbraten mit Semmelknödel und warmem Krautsalat
Gegrillter Zander auf Veltlinerschaum mit Petersilerdäpfel
Kleine Putenschnitzerl mit Reis und Petersilerdäpfel
Zarter Hirschbraten mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne

Süße Verführung

Hausschnitte
Nougatgriesknödel auf Fruchtmark
Obstsalat
Ofenwarme Strudelvariation

Preis pro Person 25,00

Menüvorschläge

Bierbrez'nsuppe mit Schwarzbrotwürfel
Rindsuppe mit Butternockerl

Hirschschnitzel auf Eierschwammerlsauce mit Kohlröschen und Birnenkroketten
Forelle „Müllerin Art“ an Kartoffel-Gemüse-Ragout
Gefüllte Putenbrust mit Basmatireis und Gemüsebündchen
Rindsmedaillons rosa gegrillt in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln

Maroniparfait auf Früchtespiegel
Topfenknödel auf Erdbeersauce

Preis pro Person 20,00

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Altwiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen und Speckkrusteln

Wienerschnitzel mit Reis, Petersilkartoffeln, Preiselbeeren
Ofenfrischer Kalbsbraten mit Reis, Gemüse und Kartoffeln
zarter Bierrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel
Gegrilltes Lachsmittelstück auf Rieslingschaum mit Kartoffeln und Gemüse

Malakofftorte
warmer Apfelstrudel

Preis pro Person 16,80

Weihnachten 2010

im Voralpenbräu

Kaspressknödelsuppe
Kürbiscremesuppe

Hühnerfilet in Dreikornpanade (Sesam, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne) mit
knackigem Gartengemüse

Ofenfrischer Jungschweinsbraten mit Serviettenknödel und Stöckelkraut

Gebackenes Gemüseallerlei mit Petersilienkartoffeln

Schweinsfilet im Ganzen rosa gegrillt an Gorgonzolasauce mit Rösti

Duett von weißem und dunklem Schokomus
Nusspalatschinke mit Schokosauce

Preis pro Person 17,80

Frischkäseterrine auf Avocadocarpaccio
Carpaccio mit Ruccola und frischem Parmesan

Gansl mit Serviettenknödel und Kartoffeln

Lammrückenkrone mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce und Erdäpfelschmarrn

Voralpenbräu Gemüseplatte – sieben Sorten Gemüse mit verschiedenen Dips

Nougatgriessknödel mit Butterbrösel
Topfenpalatschinken-Auflauf mit Vanillesauce

Preis pro Person 24,50