



Wösner Hochzeitsmenü „all inklusiv“

1 Glas Prosecco zur Begrüßung

festlich gedeckter Tisch: mit Servietten, Besteck, Wein- und Wasserglas

3 gängiges Menü bestehend aus:

Gedeck (zweierlei Aufstrich mit einem Gebäck)

Suppe

Hauptspeise

Dessert

Getränke:

Bier vom Fass

(Stiegl Goldbräu, Stiegl Weisse, Clausthaler alkoholfrei)

Alkoholfreie Getränke

(Orangensaft, Apfelsaft, Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Mineralwasser)

Schankwein rot & weiß

(Südtiroler Vernatsch, Grüner Veltliner)

Kaffee & Tee

inkl. verfügbare Bestuhlung, Servicepersonal

Wie bei all unseren Feierlichkeiten, keine Raummiete
und keine Extrakosten für Strom und Endreinigung

Preis pro Person: Euro 55,-

Kinder-Pauschale - nach Absprache

Unser „all inclusive“ -Angebot gilt für 8 Stunden ab Ankunft,
aber längstens bis 01:00 Uhr früh. Nur in der Wösner Tenne-Hochzeitslocation.

Später getätigte Bestellungen werden in Rechnung gestellt.

Sämtliche an der Bar konsumierte Getränke sind extra zu bezahlen. Spirituosen, Sekt, Prosecco,
Red Bull,... Rauchwaren und Flaschenweine sind nicht inkludiert!



speisenangebot zu „all inklusiv“

Suppen zur Auswahl

kräftige Rindsuppe mit gebackenem Leberknödel
oder Frittatten oder Schinkenschöberl

Kräutercremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

Knoblauchcremesuppe mit Weißbrotroutons

Hauptspeisen zur Auswahl

zu allen Hauptspeisen servieren wir einen gemischten Salatteller

Gebratene Medaillons vom Schweinerücken an Cognac-Pfeffersauce
mit zweierlei Kartoffeln und marktfrischem Gemüse

kross gebratenes Filet vom Zander, auf Blattspinat,
glacierten Kirschtomaten, dazu Basmatireis

Putensteak vom Grill auf Tomaten-Zucchini Ragout mit Pestonudeln

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Petersilienkartoffeln,
Reis und Preiselbeeren

vegetarisch

hausgemachte Gemüselaiabchen
an Kräutersauce, mit Erdäpfeln

Dessert zur Auswahl

Mousse au Chocolate (Vanille und Schokolade) mit Sahnehäubchen
Tiramisu mit frischen Früchten
Topfenockerl auf Himbeerspiegel und Sahne