



Wir bieten Ihnen Service für:

Familienfeiern

(Geburtstag, Jubiläen, Hochzeit, Agape, Taufe, Begräbnis, etc.)

Firmenfeiern

(Weihnachtsfeiern, Jubiläumsfeier Firmenfeiern, Seminare, Präsentationen,)

Besondere Erinnerungen für Ihre Feier

Wein der Sie begleitet - Heute schon den Altwein von morgen kaufen

Zur Taufe als besonderes Geschenk in der Zukunft:

Die aktuellen Qualitätsweine Rotgipfler & Zierfandler eignen sich hervorragend zur Lagerung von bis zu 40 Jahren.

Somit ist dieser Qualitätswein ein perfektes Erinnerungsgeschenk für Ihr jüngsten Liebsten zu Taufe.
(auch mit personalisierter Etikette möglich)

Verkosten oder zu Hause genießen

Ihr persönlicher Jahrgangswein zu Ihrem besonderen Anlass

Der Jubiläumswein für Ihren Jahrgang aus unserem Lager. Genießen Sie Ihren „Jahrgangs-Altwein“.
Sortenpreis plus 2€ pro Jahrgang

Weinverkostung Fassbinderhof Gumpoldskirchen

Weinprobe: € 1,50--/pro Probe

Prädikatsweinprobe: € 2,50--/pro Probe

Zur Weinverkostung empfehlen wir:

Käseplatte

€ 16,90 pro Platte

Agape oder Empfang im Fassbinderhof Gumpoldskirchen

Sekt – Frizzante Empfang

€ 3,80 pro Glas / € 22,40 pro Flasche

Gebäck - Körbchen

€3,20 pro Person



Empfehlung für Nächtigung

Genießen Sie Ihren Ausklang im Winzerhotel****Gumpoldskirchen
info@winzerhotel.at www.winzerhotel.at

Dies & Das rund um Ihre Feier:

Sämtliche Vorschläge können noch zusätzlich nach Ihrem persönlichen Geschmack – Diäten und Wünschen verändert werden.

Die Varianten können mit „Re-Fill“ Platten am Tisch direkt eingestellt werden.
Ab einer Personenanzahl von ca. 30, können wir die Speisen in Buffetform gestalten.

Ab 23.00 wird pro Mitarbeiter und angefangener Stunde ein Serviceentgelt von 30,00Euro berechnet.

Die Räumlichkeiten können bis maximal 2.00 UHR Früh genutzt werden

Trinkgelder sind in den Preisen nicht enthalten.

Bitte kalkulieren Sie bis 1000€ Umsatz 10% Service TIP

Ab 1000€ 5% Service TIP

Sollten Sie besonders mit dem Service zufrieden sein, freuen sich unsere Mitarbeiter über jedes extra Trinkgeld.

Raum für Notizen für Ihre Feier

Name _____ Mobil: _____ E-Mail: _____

Datum: _____ Uhrzeit: _____ Personen: _____

Variante: _____

Wünsche/ Ergänzungen:



Menü Vorschlag Klassik

(ab 20 Personen)

Vorspeisenplatten

Aufstrich Variationen
Ofenfrisches Gebäck & Hausbrot

Hauptspeisenplatten

Dukaten -Hühner Schnitzerl
Dukaten -Schweine Surschnitzerl
Vegetarisches Gericht der Saison
knuspriger Kümmelbraten vom Schwein
Geselchter Schopfbraten

Salatvariationen
Petersilien Erdäpfel
Serviettenknödel
Pommes
Kren, Senf, Preiselbeeren

Ofenfrisches Gebäck & Hausbrot

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Nuss-Maroni & Mohn Plunder

Preis pro Person 3 Gang: 29,60 EUR

Preis pro Person ohne Dessert: 26,60 EUR

Gedeck Preis bei Torten Mitnahme: 1,80€ pro Person



Menü Vorschlag Klassik Plus

(ab 30 Personen)

Vorspeisenplatten

Aufstrich Variationen

Büffelmozzarella – Tomaten Sticks in Sesamkruste

Beinschinken mit Kren

Ofenfrisches Gebäck & Hausbrot

Hauptspeisenplatten

Dukaten - Schnitzerl vom Huhn und Schweine - Sur

Vegetarisches Gericht der Saison

knuspriger Kümmelbraten vom Schwein

Geselchter Schopfbraten

gebackenes Zanderfilet & Sauce Tartar

Salatvariationen

Petersilien Erdäpfel

Serviettenknödel

Pommes

Kren, Senf, Preiselbeeren

Ofenfrisches Gebäck & Hausbrot

Dessert

Topfenstrudel & Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person 3 Gang: 36,00 EUR

Preis pro Person ohne Dessert: 33,00 EUR

Gedeck Preis bei Torten Mitnahme: 1,80€ pro Person



Menü Vorschlag Deluxe

(ab 40 Personen)

Vorspeisenplatten

Ziegenfrischkäse – Parlinen mit Nüssen & Apfel auf Blattsalat

Kalter Kümmelbraten mit Kren

Büffelmozzarella – Tomaten Sticks in Sesamkruste

Beinschinken mit Kren

Rohschinken mit Melone

Gebäck & Hausbrot

Hauptspeisenplatten

Dukaten - Schnitzerl vom Kalb und Schweine - Sur

Vegetarisches Gericht der Saison

knuspriger Kümmelbraten vom Schwein

Geselchter Schopfbraten

gebackene Hühnerkeulen ohne Haut

Zander gebacken & Sauce Tartar

Kartoffelsalat, Krautsalat, Bauernsalat, Rahm-Gurkensalat, Variation von Blattsalaten

Petersilien Erdäpfel

Serviettenknödel

Pommes

Kren, Senf, Preiselbeeren

Ofenfrisches Gebäck & Hausbrot

Dessert

Topfenstrudel & Apfelstrudel mit Vanillesauce

Cremeschnitte

Preis pro Person 3 Gang: 44,00 EUR

Preis pro Person ohne Dessert: 41,00 EUR

Gedeck Preis bei Torten Mitnahme: 1,80€ pro Person