



Stadlerhof Wilhering

CHRISTMAS *Package*



Herzlich Willkommen am Stadlerhof Wilhering

I

Punsch Empfang im idyllischen Innenhof mit Weihnachtsmusik an der offenen Feuerstelle, dazu werden süße & saure Häppchen angeboten.

II

Optionales **Rahmenprogramm**: Bierstacheln*
Weihnachtsmann- Empfang /mit Fotoshooting

III

Einzug ins Gewölbe – (Garderobe)
Empfang mit Prosecco & anderen Getränken
Weiters **Einzug in den Feststadel**

Nach dem Einzug in den Feststadel erwarten die Gäste köstliche Speisen von unserer Hauseigenen Küche.

*Bierstacheln ist eine traditionelle Methode, bei der ein erhitzter Metallstab (der Stachel) in ein Glas Bier getaucht wird, um das Getränk zu karamellisieren und die Aromen zu verändern. Dies führt zu einer milden Süße und einer samtigen Textur im Bier. Ursprünglich in Deutschland praktiziert, erfreut sich diese Technik auch heute noch in der Bierkultur großer Beliebtheit.



Unsere Speisen



I. Gang

Optional/ zuzüglich ist die **Vorspeise** oder Suppe bereits eingestellt.

z.B. Rote Rüben Carpaccio mit Räucherforelle & Krenobers an Vogerlsalat
Gefüllte Roastbeef Röllchen
Vitello Tonnato
Beef Tartar



II. Gang

Zuzüglich/ optional cremige oder klare

hausgemachte Suppe

Kürbiscremesuppe
Erdäpfel- Rieslingcremesuppe
Maronischaumsuppe, Würzige Lebkuchensuppe
Erdäpfel-Ingwer Cremesuppe
Knoblauchcremesuppe
Karotten- Ingwersuppe, Selleriecremesuppe
Klare Rindsuppe mit Gemüse & Grießnockerl,
Frittaten, Leberknödel, Nudeln, Schöberl etc.



III. Gang

Hauptgang freundlich serviert oder

Buffet-Service:

Unser **Buffet** wird herzlichst präsentiert, betreut und inszeniert – ein Genuss für alle Sinne! Wenn Sie sich für einen servierten Hauptgang entscheiden, fällt eine branchenübliche Servierpauschale an.

Kulinarisches Beispiel I

Tranchen vom Roastbeef an Natursaft/ Feiner Rinderbraten nach Burgunder Art

Mit **Mozzarella und Spinat gefüllte Hühnerbrüstchen** im Putenschinkenkleid an
Kräutersauce

Forellen- und Lachsforellenfilet gebraten mit Mandelkruste auf Gemüsebeet an
Fischsauce

Veggi- Schmankerl

Risotto an Pilzen, Gemüsepaella, Spinatknödel mit Parmesanhobel, Gnocchi vegan, etc.
Beilagen: Serviettenknödel, Reis, Erdäpfel, Gemüse, Salatbuffet

Oder Barbecue oder Bowles oder Show- Cookingwir sind flexibel!

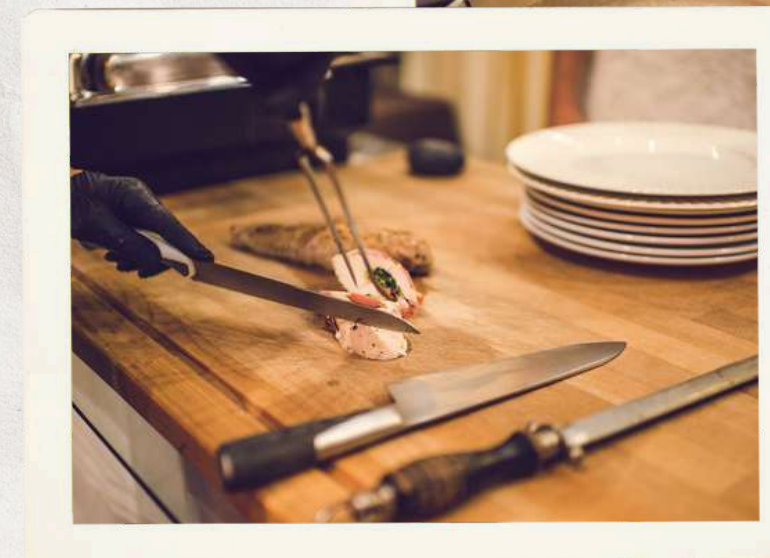
Ca. 2-3 Speisen zur Wahl

Dies ist nur ein bewährter Auszug aus der breiten Palette unseres Kochteams!



Der Stadlerhof Wilhering ist ein **geprüfter BIO- Betrieb**, um authentisch zu sein, ist es uns ein Anliegen teils BIO - Speisen anzubieten. Frische regionale Waren garantieren höchste Zufriedenheit unserer Gäste.

Gerne bieten wir gekennzeichnet **lactosefrei/ glutenfreie** Speisen an und sind bemüht auf die Unverträglichkeiten ihrer Gäste ein zu gehen.
Pescaner, Veganer, Vegetarier u.ä. herzlich willkommen!



Kulinarisches Beispiel II

„Schmankerl in der Rein“

z.B. vom Schweins- Sur & Kümmelbraten bis hin zum feinen Steak von der Hochrippe, vom Schweinsfilet bis zu den Ripperl mit warmen Krautsalat

Knödel- Potpourri und dazu das beste Saftl

Blunz'n- Gröstl, Erdäpfelgratin, Kas'-Spatzen, Erdäpfel

Ca. 2-3 Speisen zur Wahl

Dies ist nur ein bewährter Auszug aus der breiten Palette unseres Kochteams!

Schneefall- Grüße (Dessertvariationen)

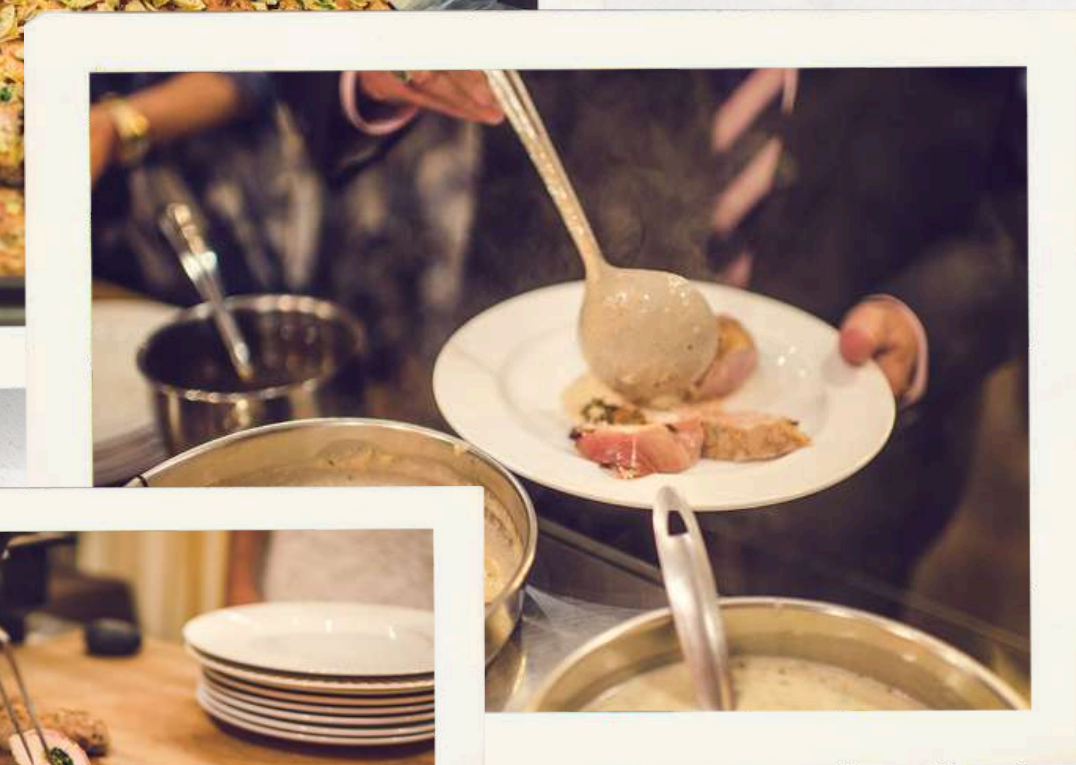
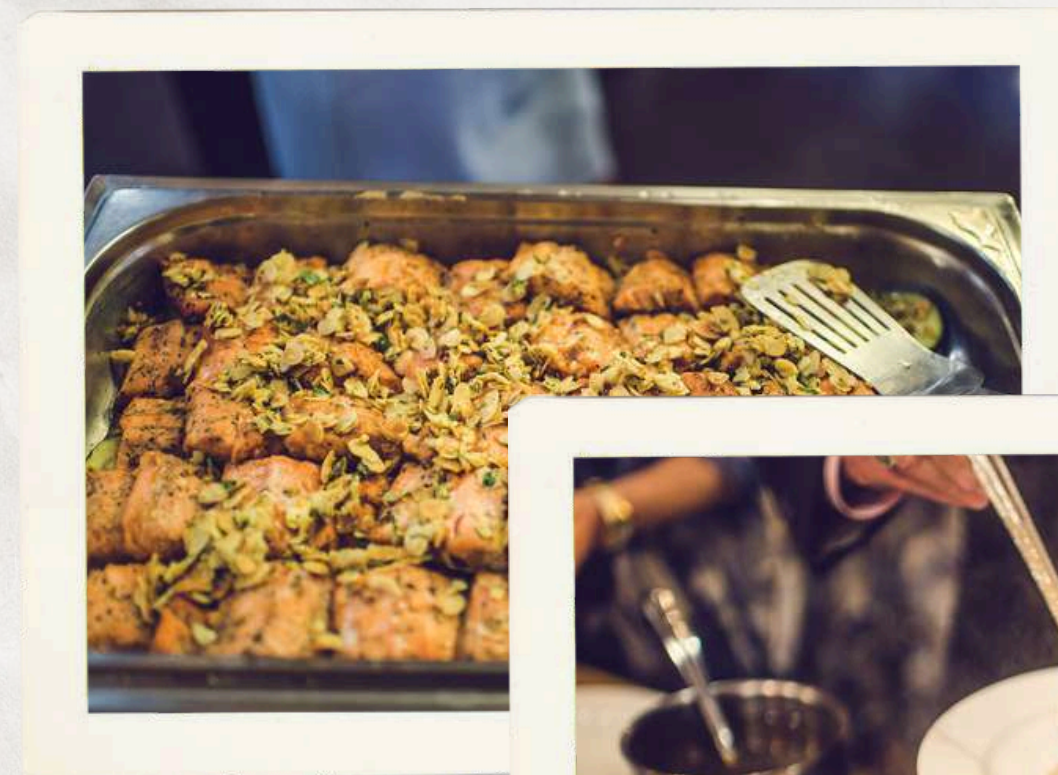
Kekse an der Kaffeebar und im Gewölbe

Adventschmankerl am Buffet:

Fruchtknödel in Nuss- Butterbrösel

Mousse au chocolate

Nougatknödel an Fruchtspiegel & kleine feine Naschereien



Magische Momente

Vor dem Hauptgang findet üblicherweise eine kleine **Ansprache der Geschäftsleitung** statt, Micro & Co haben wir natürlich alles für Sie bereit. Mit dem Klangschalengong öffnet sich der Vorhang und die Geschäftsleitung lädt zum Buffet ein!

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gern eine **Dinner & Weihnachtsshow** an:

- Engel- Artistik
- Trendige X-mas Dance Performance
- Akrobatik „ Wintertime“
- Halleluja- Flashmop
- Karikaturist
- Tischmagie
- Fotobox/ Live- Musik, DJ
- Weihnachtsbingo



Zu später Stund'



Pizza-Party an der Bar

Genießen Sie frisch gebackene Pizzas direkt an der Bar – ein geselliges Highlight für Ihre Feier!



Gulaschsuppe und Vegetarisches

Unsere obligatorische Gulaschsuppe aus dem Kessel über der offenen Feuerstelle, ergänzt durch eine köstliche vegetarische Variante.



Würstel-Variationen

Verschiedene Würstel mit Sauergemüse, Brot/Gebäck, Senf, Mayonnaise, Ketchup und Kren.



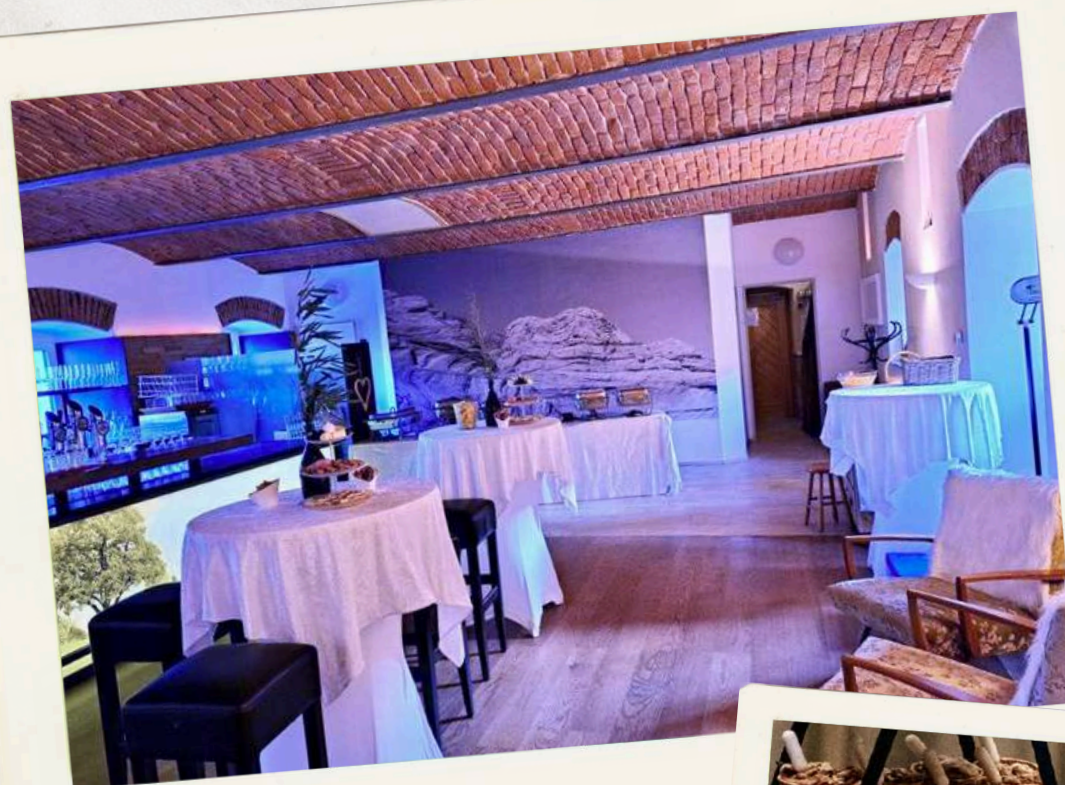
Chili sine/con Carne

Herzhafte Chilis mit fleischiger oder veganer/vegetarischer Option.



& natürlich Party an der Gewölbebar

Tanzen Sie auf unserem großzügigen Dancefloor die Nacht durch und genießen Sie erfrischende Cocktails an unserer trendigen Bar. Unsere Fotobox sorgt für Spaß & unvergessliche Erinnerungen. Ob kleine Gesellschaft oder große Party – unser Gewölbe ist der perfekte Ort.



Getränke

Antialkoholische Getränke:

Unsere naturreinen **regionalen Bio- Säfte** sowie auch Wasser, Mineralwasser & Limonaden eingestellt am Tisch
Nespresso Kaffeebar, Sonnentor Teebar

Bier vom Fass (Bio- Schladminger, Zipfer) Weizenbier und alkoholfreies Bier

Sehr feine köstliche **Weißweine vom Weingut Pröll aus dem Weinviertel/**

Radlbrunn:

Frühroter Veltliner Galgenberg

Grüner Veltliner Galgenberg

Riesling Kirchberg

Chardonnay

Zweigelt Rose

Salon- **Rotwein** vom ebenso prämierten **Weingut Anton Paul/** Neusiedl

Zweigelt

Blaufränkischer

Merlot

Prosecco, Sekt, Apfelschorle, Beerenfrizzante

Excl. Spirituosen, diese werden im Regelfall von den Gästen an der Bar nach deren Bestellung selbst bezahlt.



Wichtige Infos

Wir bieten eine

All inklusive-Pauschale Februar 2024

für Speisen (Punsch, Gedeck/ Häppchen, Hauptgang & Dessert) & Getränke für 5 Stunden, anschließend werden diese – außer Spirituosen- je nach Verbrauch aufgelistet und zur Endrechnung beigelegt, Service, Miete, Gedeck, Tischwäsche, Weihnachts- Dekoration, Festbegleitung, Reinigung etc. an.

Ab 85 € netto pro Person ab 300 Personen

Ab 95 € netto pro Person ab 200 Personen

Ab 105 € netto pro Person bei 100 Personen

Ab 125 € netto pro Person bei 80 Personen

Lineare Preisstaffelung, Zuzüglich Heizkostenpauschale von 800- 1.000 € netto im Feststadel (je nach Wetter & Heizkostentarif)

Die Angeführten Preise sind **NETTO**- Preise!

Zuzüglich VPI/ Branchenspezifischer Indexierung

**Das Getränke – Angebot/ Pauschale ist 5 Stunden gültig.

Anschließend werden die Getränke der Gäste zum Einkaufs- Aufwandspreis und das Personal je mit 35 Euro/ Stunde verrechnet.

Richtwert für Getränke und Service:

zw. 10-15 € pro Person durchschnittlich pro Gast für den Abend nach der Pauschale bis zur Sperrstunde/ Last Order inkl. Service und Getränke excl. Spirituosen von z.B. 22- 2.15/30 = Last Order)

- Bier je Liter 4 €
- 1 Liter Soda 1 €;
- Antialkoholische Getränke 3 € pro Liter
- 0,7 Flasche Wein: 10-15€

Selbstverständlich ist es möglich dieses Basisangebot zu „verfeinern“;

Bis hin zum 5- gängigen Gala Menü mit Weinbegleitung & Kochshow verwöhnen wir unsere Gäste sehr gerne!

Es würde uns sehr ehren und freuen, Ihre Firmen- Weihnachtsfeier bei uns am Gutshof arrangieren zu dürfen.





Kontakt



+43 676 5064564



www.stadlerhof-wilhering.at



office@stadlerhof-wilhering.at



Katzingerstraße 8, 4073 Wilhering

Hochzeit & Event KL GmbH in Kooperation mit **Stadlerhof Wilhering**

GmbH- Branche

Veranstaltungsorganisation und Handel

Hauptstraße 24

4760 Raab

Karl Schauer

Einzelunternehmen – Branche

Gastronomie & Eventmanagement

/ Wedding Planung

Katzingerstraße 8

4073 Wilhering

Margit Stadler- Schauer

Wir freuen uns Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und es ist mir eine Freude Ihr Fest zu gestalten.

Mit freundlichen Grüßen, Margit Stadler-Schauer