

Grillplatz´l am Teich

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Zeit bei uns verbringen möchten.

Anbei unsere Menüvarianten, die wir gerne mit Ihnen persönlich besprechen.

Wir bitten um die verbindliche Gästeanzahl 5 Tage vor Ihrem Essen.

(Bitte beachten Sie unsere Stornobedingungen auf der letzten Seite.)

Mögliche Personenanzahl: ca. 10–30 Personen

Beginn: ca. 14.00h Einschulung & Anheizen Grillplatz

15.00h Eintreffen der Gäste

**SB-Grillmenü (grillfertig, portionsweise & gekühlt vorbereitet – nach
Saison & aktuellem Marktangebot), z.B.:**

Variante „Klassik“:

3 Grillsaucen

Aufstrich & Baguette

∞ ∞ ∞

Vorspeisen im Glas:

Schwammerlsulz

Vitello Tonnato

Räucherfischmousse

∞ ∞ ∞

Ripperl

Hendl im Ganzen

Fischspiess Teryaki

∞ ∞ ∞

Beiried

Heimischer Fisch

∞ ∞ ∞

div. Beilagen & Salate:

Kraut – Gurken – Erdäpfel

∞ ∞ ∞

Dessert:

Palatschinken

Marinierte Früchte

Eis Greissler Eis

∞ ∞ ∞

Preis pro Person / € 78,-

Variante „Exklusiv“

3 Grillsaucen

Aufstrich & Baguette

∞ ∞ ∞

Vorspeisen im Glas (aus der aktuellen Triadkarte):

Spargelmousse

Gebeizter Saibling

Gehacktes TriadBeef

∞ ∞ ∞

Wachtelbrust

Saibling

Kalbspillard

∞ ∞ ∞

Rehkeule

TriadBeef

Garnelenspiess mit Zitronengras

∞ ∞ ∞

Beilagen nach Saison:

Quetscherdäpfel – Erdäpfelpuffer/Sauerrahm

Salate

Schwammerl – Zucchini – Paradeiser

∞ ∞ ∞

Dessert:

Rahmdalken & Beerenragout

Heidelbeernock´n

Eis Greissler Eis

∞ ∞ ∞

Preis pro Person / € 95,-

Teich & Gelände: Tische, Sessel, Geschirr, Besteck, Gläser, Eiswürfel, Grill-Equipment, Zangen, Spachteln, Chafing Dish, Brennmaterial vor Ort & 2 WC Kabinen mit Licht, WC Papier und Einweghandtücher sind am Teich bereitgestellt. Pauschale inkl. Auf & Abbau, Müllentsorgung / 500,-

1-2 Pagodenzelte – auf Anfrage / Zeltverleih

1 Mitarbeiter während der Veranstaltung / je 36,- p. Stunde

Mitarbeiter nach 22.00 Uhr / je 42,- p. Stunde

Nachtruhe & Schließstunde Garten & Teich: 24.00 Uhr

Pauschale für diverse Reinigungsarbeiten oder Schäden: nach Aufwand

Ein kleiner Auszug aus unserem SB-Getränkeangebot:

Frizzante Blaufränkisch Rosé, Muskatellerfrizzante / Fl. 24,-

Prosecco mit hausgem. Cassis / Fl. 24,-

Fl. Schwarzbräu 0,3l / 2,80

Winzersekt Weingut Wellanschitz / Fl. 32,-

Champagne Billecart Salmon / Fl. 68,-

Mineralwasser 0,75 / 3,80

Regionale Säfte, z.B. Apfel-Weichsel... 1 l / 10,-

Weißwein & Rotwein „Klassik“ 0,75l / 21,-

Weißwein & Rotwein „Cuvee“ 0,75l / 28,-

Eigene, mitgebrachte Weine, gekühlt oder mit Dekanter – Korkgeld /15,- pro 0,75l

Stornobedingungen pro vorbereiteten Speisen:

- bis zu 14 Tage vor Ihrer Reservierung: 20% des Menüpreises
- bis zu 7 Tage vor Ihrer Reservierung: 50% des Menüpreises
- 6 Tage vor oder am Tag Ihrer Reservierung: 90% der vereinbarten Konsumation

Stornierungen müssen ausnahmslos zeitgerecht, schriftlich per E-Mail erfolgen und unsererseits bestätigt werden.
