

Agape inkl. tom Sprudel (weiß/rosé)

„Klein“ (Brötchen mit Speck, Käse, und ohne Geschmack) 12,00 € / pro Kopf

„Exklusiv“ (Brötchen mit Speck, Käse, und ohne Geschmack,
Beef Tartare, hausgebeizten Lachs, Vitello Tonato, Gurkensmoothie) 19,00 € / pro Kopf

Vorspeisen:

Carpaccio vom Hirschrücken / sautierte Pilze der Saison / Ruccola / Parmes / Pinienkerne

Ceviche vom Lachs / Avocado / Himbeere / Limette

„Caprese“ Frisch's Style / Tomate / Mozzarella / Basilikum / Olivenöl / Balsamiko

Kalbsleberparfait / Brioche / Portwein / Honig / Trüffel

Gebratene Wachtelbrüstchen / Apfel / Johannisbeere / Sellerie / Walnuss

Suppen:

Pinzgauer Hochzeitssuppe – Rinderdoppelconsomme
hausgemachte Nudeln, Gemüsestreifen, Grießnockerl, Speckknödel oder Leberknödel

Französische Zwiebelsuppe / Kräsecroutons

Kokos-Currysüppchen / Garnelenspieß

Fischsuppe / Miesmuscheln / Garnele / Branzzino / Gemüse / Knoblauchbaguette

Wildconsomme / Selchfarfellen

Zwischengang:

Jakobs-Muschel / Gurkenfond / Zitronenspuma

Schweinebauchwürfel / lauwarmer Speckkrautsalat / Kümmelsafterl

Gebratene Landhendlbrust / Kräutermantel / Karotte / Ingwer

Ragout fin vom Reh / Serviettenknödel / Sellerie / Johannisbeer

Hauptspeisen:

Rosa Kalbstafelspitz / Karotte / Topinambur / Gingeralsauce

Tranche vom Roastbeef im Kräutermantel / Kartoffelgratin / Röstgemüse / Barolosauce

Geschmorte Rinderbackerl / Polenta / Popcorn / Kräuterseitlinge / Bratenjus

Rosa gebratene Entenbrust / Grammelknödel / Rotkraut / Orange

Hirschrücken im Ganzen gebraten / Kartoffelbuchteln / Speckkohlsprossen / Rosmarinjus

*Natürlich gerne auch „Standartgerichte“
wie zb. Cordon bleu, Zwiebelrostbraten, Wiener Schnitzel,*

Fisch:

Gebratenes Saiblingsfilet / Fettucine / Ruccolapesto / Nußbutter

Gebratenes Zanderfilet / Tabulé / Gemüsejulienne / Kräuterschaum

Garnelen / Risotto / Kresse / Veltlinerschaum

Gebratenes Gebirgsforellenfilet / Wurzelgemüse / Petersilienkartoffel

Vegan / Vegitarisch:

Gemüsecurry / Strudelteigkörnchen / Erdnüsse

3erlei Muskatkürbis / pikante Brösel / Marillen

Chilli sin carne / geräucherter Tofu / Fladenbrot

Falaffel / Blumenkohl / Hummus / Bergkräuter

Dinkelpalatschinke / Ricotta / Kirschtomate / Spinat

Desserts:

Duett vom Schokoladenmousse / Erdbeere / Minze

Cheesecake im Glas / frische Beeren

Schokobrownie / Banane / süße Sahne

Klassisch: Apfel- oder Topfenstrudel / hausgemachte Vanillesauce

Als Abschluss großes Käsebrett mit hausgemachten Chutneys / Grissini

Mitternachtsjause:

Curry-Wurst / frisches Gebäck

Mini Leberkäsemmeln / Essiggemüse / Senf

Mini Burger / Rotweinzwiebel / Cheddarkäse

Klassiker: Gulaschsuppe

*Gerne ist es auch möglich **Sushi** von unserem Rohan
aus der „ The Eder Collection“ mit Einzubinden.*

Menüpreise:

3 Gänge Menü	ab 45,00 € / pro Person
4 Gänge Menü	ab 55,00 € / pro Person
5 Gänge Menü	ab 65,00 € / pro Person
Spezielles Kindermenü	ab 30,00 € / pro Person

Getränke werden generell nach Verbrauch abgerechnet (Schätzwert kann übermittelt werden).
Stoppelgeld Flaschenwein 0,75 lt 20,00 € / Stoppelgeld Schaumwein 0,75 lt. (Champagner) 30,00 €.

Für alle Leistungen welche wir vollbringen können gilt eine Mindestkonsumation von 12.000,00 € an den Wochenenden und Feiertagen sowie 8.000,00 € von Montag bis einschließlich Freitag.

KEINE Zusatzkosten, bei uns ist natürlich im Preis inbegriffen:

- Raummiete (gesamte Almhütte exklusiv ab 18:00 Uhr)
- Vorrichtung für Silk und/oder Loop Tänzer
- Partyequipment (Scanner | Discokugel | Nebelmaschinen)
- Offene Feuerstellen von der Bergbahn zur Almhütte
- Nachtzuschlag für Personal oder dergleichen
- Gesamte Medientechnik
 - Bose & Martin Audio Soundanlage für Band oder DJ
 - Mikrofon | Beamer mit Leinwand
 - Bright Sign System (Präsentation über 4 Flat TV's)



Wir freuen uns sehr, für Ihren einzigartigen Tag und/oder Abend am Berg,
die perfekten Gastgeber sein zu dürfen.

Im Anhang finden Sie unsere AGB's sowie Partner mit welchen wir schon einige grandiose
Veranstaltungen ausgerichtet haben.

Alle Preise verstehen sich inklusive der geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Sehr gerne stehe ich Ihnen jederzeit für Fragen zur Verfügung.

Mobil: 0043 676 777 35 86 oder event@edertom.com

Ihr TOM Team rund um Choupette!

