

Greenside exklusiv

25 bis max. 45 Personen
€ 150,- pro Person

Paketpreis für 8 Stunden | z.B. von 17:00 – 01:00 Uhr
der Zeitraum kann individuell vereinbart werden

vor und nach dem gewählten Zeitraum werden die Getränke
nach Verbrauch verrechnet.

von 01:00 bis 03:00 Uhr Verlängerungsstunde € 210,- pro
Stunde (abh. vom gewählten Zeitraum)
exkl. Speisen und Getränke

Sperrstunde: 03:00 Uhr

**Folgende Leistungen sind im
Greenside Exklusiv-Paket inkludiert:**

Aperopakete | Getränkepaket
Menü
weiße Tischwäsche, Tagesblumen, Kerzen, Tortengeld

GREENSIDE EXKLUSIV

Apero

möglich auf der Erdgeschoss Terrasse oder Wiese

Oliven, Parmesan, Grissini und Rohschinken

Prosecco Greenvieh Edition Rose, Vin Tonic, Hugo Classic,
Veneziano, Bier,
alkoholfreie Getränke, prickelndes und stilles Wasser

Getränke

Greenvieh Edition Weiß- und Rotwein
Greenvieh Edition Prosecco Rose
Bier, Hugo Classic, Veneziano, Lillet Wildberry

Alkoholfreie Getränke
Wasser still und prickelnd
Kaffee, Tee

Menüvorschläge

4 Gang Menü

Inklusive Aufstrich mit Brot
Mitternachtssnack: Käse vom Buffet

6 Gang Flying Dinner

Inklusive Aufstrich mit Brot
Mitternachtssnack: Käse vom Buffet

Gerne empfehlen wir nachstehende Gerichte für die Zusammenstellung Ihres Festmenüs.

Ein einheitliches Menü ist festlich und garantiert den bestmöglichen Ablauf.

Für das Hauptgericht ist eine Wahl zwischen Fisch und Fleisch mit derselben Beilage gerne möglich.

VORSPEISEN

Salatherzen mit Cesardressing mariniert,
Ei, Parmesan, Brotcroustons, Radieschen
und mild geräuchertem Seesaibling
oder

Mit Tomaten mariniertes Büffelmozzarella
mit Rohschinken, Basilikumpesto, gerösteten Pinienkernen
und Rucola

SUPPEN

Bouillon vom Maishendl
mit Butterknödeln, Gemüsestreifen und Schnittlauch
oder

Rindsuppe mit Grießnockerln,
Gemüsestreifen und Schnittlauch
oder

Cremesüppchen von Kartoffel und Pilzen
mit Brotcroustons
oder

Cremesuppe vom Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen und Tiroler Kernöl

ZWISCHENGERICHTE

Tiroler Schlutzkrapfen
mit Steinpilz, geriebenem Parmesan und brauner Butter
oder
Hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit Rahmsauce, jungem Spinat und eingelegtem Trüffel

HAUPTGERICHTE

Filetsteak vom heimischen Rind
oder
Rosa gebratene Huft vom heimischen Kalb
oder
Gebratene Maishendlbrust

Als Fischalternative zur Wahl

Gebratenes Filet von der Öztaler Lachsforelle
oder
Gebratenes Filet vom heimischen Seesaibling

Vegetarische oder vegane Hauptspeisenalternative wird
tagesaktuell angeboten.

BEILAGEN ZUR WAHL

Fregola Sarda und mediterranes Gemüse
oder
gebratenes Gemüse und cremiges Parmesanrisotto
oder
cremige Kartoffeln und wilder Brokkoli

DESSERT

Süßes von Schokoladen, Banane und Himbeere
oder
Erdbeeren und Cheesecake
oder
Creme Brulée vom Joghurt mit Heidelbeeren

KINDERPAKET

(inkl. Kinderapero, Gedeck, Kinderessen oder Kinderstuhl)

Kinder von 0 - 3 Jahre kostenlos
Kinder von 3 bis 14 Jahre € 28,00

GETRÄNKE

alkoholfreie Getränke nach Wahl

KINDERMENÜ

Frittatensuppe

Gebackene Hühnerstreifen mit Steakhouse Fries und Ketchup

Smarties Eisbecher

Auf Wunsch zusätzlich zum Apero buchbar

Beef Tartar mit Senfmayonaise im Cone
Aufpreis pro Person € 8,00

oder

Schokoladenbrunnen mit Vollmilchschokolade
Ananas und Erdbeeren
Aufpreis pro Person € 9,50

oder

Canapées (3 Stück / Person)
mit Räucherlachs, getrüffeltem Frischkäse und Salami
Aufpreis pro Person € 12,00

oder

Karéespeck und Kaminwurzeln mit frischem Kren,
Tiroler Käsespezialitäten mit Butter und Brotkorb
Aufpreis pro Person € 12,50

Mitternachtssnack

Karéespeck und Kaminwürsten mit frischem Kren,
Tiroler Käsespezialitäten mit Butter und Brotkorb
pro Person € 12,50

oder

Greenvieh Curry Wurst vom Mieminger Milchkalb
mit Brotkorb
€ 9,00 / Portion
es werden mind. 30 Portionen verrechnet,
anschließend erfolgt die Verrechnung nach Verbrauch

oder

Greenvieh Chili con Carne
und Brotkorb
€ 10,00 / Portion
es werden mind. 30 Portionen verrechnet,
anschließend erfolgt die Verrechnung nach Verbrauch

oder

Frisch gebackener Mini – Fleischkäse mit Jourgebäck
€ 6,50 / Portion
es werden mindestens 30 Portionen verrechnet.
anschließend erfolgt die Verrechnung nach Verbrauch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Greenvieh-Team

Allergenkennzeichnung

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeit auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage. Trotz größtmöglicher Sorgfalt kann jedoch ein Kreuzkontakt nicht ausgeschlossen werden, da wir mit allen Produkten kochen.