



CHALET

FESTE & FEIERN

Ihr exklusiver Ort für unvergessliche Momente am Mieminger Plateau

Pirktl Holiday GmbH & Co KG · Greenvieh
Obermieming 141d · 6414 Mieming
events@schwarz.at · www.greenvieh.at

CHALET EVENT-PACKAGE

Das Rundum-Sorglos-Paket

8 STUNDEN

18:00 - 02:00 Uhr

50-80 PERSONEN

€ 175,- p.P.

AB DER 81. PERSON JEDE WEITERE PERSON

€ 165,00 p.P.

VERLÄNGERUNG € 250,- /Stunde (bis 03:00 Uhr)

Konsumation exklusive

INKLUSIVLEISTUNGEN

Menü

Gewähltes Menü inkl. Brot und Aufstrich

Getränke

Getränke lt. Event-Package

Bar

Exklusive Bar (nur für Chalet-Gäste)

Tisch-Gedeck

Silber-Kerzenständer, Platzteller, Stoffservietten

Tortengeld

Falls Kuchen selbst mitgebracht werden

Stuhlhussen

Weißer Stuhlhussen inklusive

GETRÄNKE IM EVENT-PACKAGE

- Greenvieh Edition Weiß- und Rotwein
- Greenvieh Edition Prosecco
- Bier
- Hugo Classic, Aperol Veneziano, Lillet Wildberry
- Alkoholfreie Getränke (exkl. alkoholfreier Cocktails)
- Wasser still und prickelnd
- Kaffee, Tee

MENÜVARIANTEN

Inklusive Brot und Aufstrich

3-GANG MENÜ

Im Rahmen der Menüvorschläge

Inklusive Mitternachtssnack:
Gulaschsuppe und Käse vom Buffet

4-GANG MENÜ

Im Rahmen der Menüvorschläge

Ohne Mitternachtssnack
Kann individuell dazu gebucht werden

MENÜVORSCHLÄGE

Regionale Köstlichkeiten in Verbindung mit internationalen Spezialitäten.

Ein einheitliches Menü ist festlich und garantiert den bestmöglichen Service-Ablauf. Bitte stellt euch aus diesen Vorschlägen euer 3- oder 4-Gang Menü zusammen.

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

VORSPEISEN

Salatherzen

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

Büffelmozzarella

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

SUPPEN

Bouillon vom Maishendl

mit Butterknödeln, Gemüsestreifen und Schnittlauch

Rindsuppe

mit Grießnockerln, Gemüsestreifen und Schnittlauch

Cremesüppchen von Kartoffel und Pilzen

mit Brotcroûtons

Cremesuppe vom Kürbis

mit gerösteten Kürbiskernen und Tiroler Kernöl

ZWISCHENGERICHTE

Tiroler Schlutzkrapfen

mit Steinpilz, geriebenem Parmesan und brauner Butter

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Rahmsauce, jungem Spinat und eingelegtem Trüffel

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Rinderfilet

Rosa gebratenes Filet vom heimischen Rind

Kalbs Huft

Rosa gebratene Huft vom heimischen Kalb

Maishendlbrust

Gebratene Maishendlbrust

FISCH

Lachsforelle

Gebratenes Filet von der Öztaler Lachsforelle

Seesaibling

Gebratenes Filet vom heimischen Seesaibling

Vegetarische oder vegane Hauptspeisenalternative wird tagesaktuell angeboten.

BEILAGEN

Mediterran

Fregola Sarda und mediterranes Gemüse

Risotto

Gebratenes Gemüse und cremiges Parmesanrisotto

Kartoffeln

Cremige Kartoffeln und wilder Brokkoli

DESSERT

Süßes von Schokoladen

Banane und Himbeere

Erdbeeren

Erdbeeren und Cheesecake

Crème Brûlée

Crème Brûlée vom Joghurt mit Heidelbeeren

EXTRAS ZUM EVENT-PACKAGE

Individuell zu eurem Paket buchbar

ZUM APERITIF

Pikantes Plundergebäck (2 Stück)	€ 6,50
Oliven, Grissini, Parmesan	€ 6,50
Italienischer Rohschinken	€ 6,00
Beef Tartar mit Senfmayonnaise im Cone	€ 8,00
Schokoladenbrunnen mit Vollmilchschokolade, Ananas und Erdbeeren	€ 9,50
Canapés (3 Stück: Räucherlachs, getrüffelter Frischkäse, Salami)	€ 13,50
Tiroler Brettl (Karreespeck, Kaminwurzeln mit frischem Kren, Tiroler Käsespezialitäten, Butter und Brotkorb)	€ 14,50

ALS MITTERNACHTSSNACK

BRETTLJAUSE ODER KÄSESPEZIALITÄTEN

Karreespeck und Kaminwurzeln mit frischem Kren, Tiroler Käsespezialitäten mit Fruchtchutney, Butter und Brotkorb	€ 69,00 pro kg (mind. 4 kg)
Tiroler Käsespezialitäten mit Fruchtchutney und Nüssen, Butter und Brotkorb	€ 75,00 pro kg (mind. 4 kg)

PORTIONEN:

Gulaschsuppe mit Brotkorb	€ 9,50 pro Portion (mind. 40 Portionen)
Greenvieh Curry Wurst vom Mieminger Milchkalb mit Brotkorb	€ 10,00 pro Portion (mind. 40 Portionen)
Greenvieh Chili con Carne mit Brotkorb	€ 11,00 pro Portion (mind. 40 Portionen)
Mini-Fleischkäse frisch gebacken mit Jourgebäck	€ 7,50 pro Portion (mind. 40 Portionen)

FOTOBOX

Haltet die schönsten Momente eures Festes fest! Unsere Fotobox sorgt für Spaß und unvergessliche Erinnerungen bei euren Gästen. Optional dazu buchbar für spontane Schnappschüsse und lustige Augenblicke. Mietpreis € 550,- inklusive gedruckter Bilder und unbegrenzter Bilder in digitaler Auflösung.

KINDERPAKET

Für unsere kleinen Gäste

Kinderessen, Getränke, Stuhlhussen oder Kinderstuhl

0-3 Jahre	kostenlos
3-15 Jahre	€ 45,00
Mit Hochzeitsmenü (ohne Alkohol)	€ 135,-

KINDERMENÜ

- Frittatensuppe
- Gebackene Hühnerstreifen mit Steakhouse Fries und Ketchup
- Smarties Eisbecher