

**Gültig ab
1. Sept. 2011**



FESTE FEIERN

ESSEN soviel Sie wollen!

TRINKEN soviel Sie können!

FEIERN ohne Ende in Österreichs 1. Restaurant!

Konkurrenzlose **ALL INCLUDED AUSWAHLMENUS!**

Alle **ALL INCLUDED MENUS** servieren wir gerne **ab 15 Gästen!**

**Wochentags von 17.30 bis 24 Uhr sowie
Samstag, Sonn- & Feiertag schon ab 11 Uhr durchgehend bis Mitternacht geöffnet!**

A-2232 Deutsch-Wagram

Tel. 02247/2243

Fax 02247/2236-13

office@marchfelderhof.at

www.marchfelderhof.at

Ihre Ansprechpartner Peter **Großmann** / Gerhard **Bocek**



UND SO GEHT'S:

Stellen Sie Ihr Menu nach Ihrem Geschmack und Ihren Preisvorstellungen selbst zusammen:
Einzig das Aperitifbuffet, der Gedeckpreis und die Getränkepauschale sind obligatorisch!

Den Rest des **FIXpreises** bestimmen Sie je nach Auswahl!

Preis pro Gast:



APERITIFBUFFET

Rieslingsekt, Holunderblütenprosecco,
Pfirsichlikör, Cranberry Juice,
Prosecco Melon, Alkoholfreier Cocktail



+ € 5,50



GEDECK

Heißes hausgebackenes Sesam-Aschantibrötchen
mit Bärlauchcrème, dazu ein kleiner kulinarischer
Gruß unserer KöchInnen

Weiters im Preis inbegriffen:

Stoffservietten, festlich gedeckte Tafel, Menukarten, event. Raummiete

+ € 3,90



GETRÄNKEPAUSCHALE UNLIMITED

Beinhaltet ausgewählte Weiß- und Rotweine, Mühlviertler Bier
vom Fass, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee alles UNLIMITED
(soviel Sie wollen) sowie zum Abschluss für jeden Gast einen
Jonathan (hausgebrannter Apfelschnaps)

+ € 10,90

Wählen Sie 1 Vorspeise (und/ oder) eines der Suppenangebote:

KALTE VORSPEISEN

Sollten Sie sich für eine kalte Vorspeise entscheiden, wählen Sie diese einheitlich für alle Gäste

- Sülzchen vom Tafelspitz** €6,00
mit Kürbiskernöl-Vinaigrette auf Salatbouquet & roten Zwiebelringen
- Backhendlsalat** €6,00
auf Bummerlsalat, knusprig gebackene Streifen von der Hühnerbrust
mit Käferbohnen und Kürbiskernöl
- Steirische Gänseleberpralinen** €7,00
im Kürbiskernmantel auf Mango-Paprikachutney
- Vorspeisenvariation** €7,00
Kleines Beef Tartar, hausgebeizter Lachs & Gänseleberpralinen mit Mango-Paprikachutney
- Garnelen auf Salatbeet** €9,00
5 Stück Garnelen auf Salatbeet & Balsamicovinaigrette



+ € _____

SUPPEN

Bei der Auswahl von Suppen, wählen Ihre Gäste vor Ort eine der von Ihnen ausgesuchten Suppen

- SUPPEN-AUSWAHL Nr. 1** €3,90
Kräftige Rindsuppe mit Kräuterfrittaten
Erdäpfelcrèmesuppe mit Pilzen
Marchfelder Gemüsecrèmesuppe
- SUPPEN- AUSWAHL Nr. 2** €4,40
Hausherrensuppe
klare Rindsuppe mit Kräuterfrittaten, Leberknödel & Rindfleischstücken
Pilzlingcrèmesuppe mit Knusper Tortillasplittern
Paradeis-Mascarponecrèmesuppe mit Pesto a la Genovese



+ € _____

HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN- AUSWAHL Nr. 1 €13,90

Von diesen 6 Hauptspeisen wählen Ihre Gäste direkt vor Ort

Rindsbackerl Pot au Feu

in kräftiger Rindsuppe mit Gemüse, dazu Apfelkren, Schnittlauchsauce, Schinken Gröstl & Rahmkohlrabi

Junger Wels vom Rost mit Knoblauchbutter und Petersilerdäpfeln

Alt Wiener Backfleisch mit Petersilerdäpfeln & Joghurt-Kräutersauce

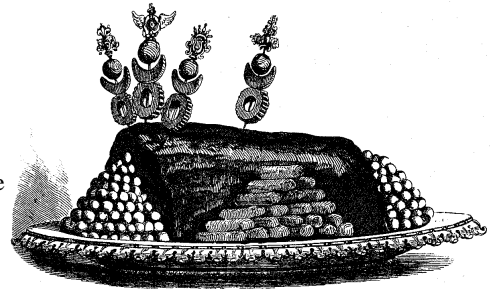
Schweins Spareribs

auf klassisch pikante Art mit Braterdäpfeln, Sauce Aioli & pikanter Chili-Cocktailsauce

Hühnerbrüstchen „Supreme“

knusprig mit der Haut gebraten auf Peperonata und Rosmarinerdäpfeln mit Salbeisafterl

Gebackenes vom Gemüse mit Schnittlauchsauce



HAUPTSPEISEN- AUSWAHL Nr. 2 €14,90

Von diesen 6 Hauptspeisen wählen Ihre Gäste direkt vor Ort

Alt Wiener Schnitzelspiess

Allerlei Schnitzel auf verschiedene Art: vom Henderl, Schwein & Truthahn mit Kürbiskernen, in Sesam & in der Erdäpfelkruste gebacken mit Petersilerdäpfeln

Gin-Pilzsauce-Hirschragout

mit zart gedünsteten Stücken vom Damhirsch, dazu Palffydukaten und Preiselbeeren

Gegrillter Baby-Zander

vom Rost auf mediterrane Art mit Rosmarinerdäpfeln und Ofengemüse

Fiaker Zwiebelrostbraten

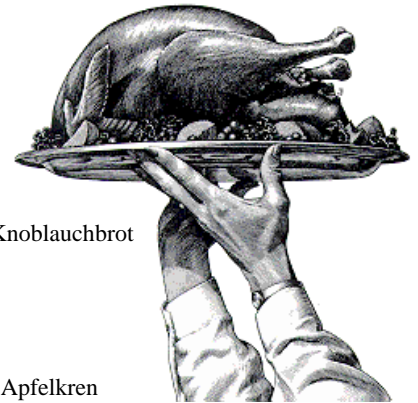
Mit knusprig gebackenen Zwiebeln, Braterdäpfeln und Salzgurke

Weinviertler Schweinsjungerndukaten

mit Parmesanhäubchen auf Tagliatelle Pomodore dazu Ofengemüse

Gratin vom Mediterranen Gemüse

Zucchini, Melanzani & bunte Paprika mit schwarzen Oliven & Fetakäse überbacken, dazu Knoblauchbrot



HAUPTSPEISEN- AUSWAHL Nr. 3 €16,90

Von diesen 6 Hauptspeisen wählen Ihre Gäste direkt vor Ort

Marchfelder Mastochsen-Tafelspitz

in Rindsuppe mit Marktgemüsen, dazu Rösterdäpfeln, Rahmkohlrabi, Schnittlauchsauce & Apfelkren

Basilikum Lachsstück auf Pesto-Crèmenudeln und Gemüsebouquet

Piccata von der Schweinsjunger

In Parmesanbrösel gebacken mit Paradeis-Mascarponecrème und Gnocchi mit Basilikumpesto sowie Ruccola fritte

Entrecôte a la Churasco auf gegrilltem, weißem Polenta mit gebratenem Chili-Gemüse

Gebratene Bauernente

mit Apfelfülle, Burgunderrotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeeren

Wok-Gemüse mit Berberitzenreis

+ € _____

DESSERT

DESSERT- AUSWAHL Nr. 1 €4,40

Eines dieser 3 Desserts wählen Ihre Gäste direkt an Ort und Stelle

Großes Eisglas mit Beerensalat, Sauerkirschen, Kirschlikör und Schlag

Sachermousse im Glas serviert mit Honig- Ingwerweichseln

Panna Cotta (je nach Saison) mit Himbeer-Coulis

DESSERT- AUSWAHL Nr. 2 €5,40

Eines dieser 3 Desserts wählen Ihre Gäste direkt an Ort und Stelle

Tahiti Vanillecrèmeschnitte im Waldbeer-Cointreau-Süppchen

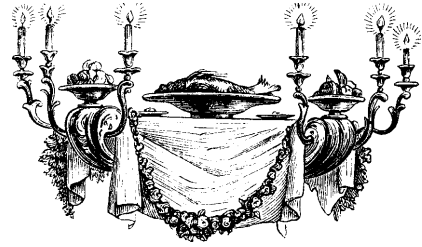
Mohr im Hemd mit Bacardi-Schokosauce

Waldbeer-Weichsel-Eistraum mit Sauce Suchard & Nougatmousse



+ € _____

GESAMTPREIS pro Gast: €



- Der **Fixpreis** ist für eine Veranstaltung von maximal **6 Stunden** berechnet!
Sollte Ihre Veranstaltung länger dauern finden wir bestimmt eine „kostenfreundliche“ Lösung!
- Ihr Fest wird von uns sehr sorgfältig vorbereitet! Wir planen den Mitarbeiterereinsatz und bestellen rechtzeitig die notwendigen Lebensmittel und Getränke! Geben Sie uns daher spätestens 24 Stunden vor der Veranstaltung eine genaue Gästeanzahl bekannt!

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ansonsten für die zuviel angemeldeten Gäste 50% des vereinbarten Preises in Rechnung stellen müssen.

- Selbstgebackene **Torten & Bäckereien** können Sie gerne mitbringen! Es wird Ihnen dafür nichts verrechnet soweit Sie ein Dessert für Ihre Gäste bestellen! Bestellen Sie kein Dessert, verrechnen wir €2,90 für unseren Aufwand pro Gast.
- Sollte sich die vereinbarte Gästeanzahl um mehr als 15% verringern, behalten wir uns vor, anstatt eines zugesagten Tisches, einer Tafel oder eines separaten Raumes diesen Ihrer Gästeanzahl entsprechend zu ändern.
- Bezahlung erfolgt direkt nach der Veranstaltung. Anzahlung ist nicht notwendig! Sie können bar, mit Bankomat bzw. Visa oder Mastercard bezahlen.
- **Kinder** wählen von der Kinderkarte a la carte und zahlen inklusive der Getränke **€12,50!!!**

Wochentagsbonus !!!

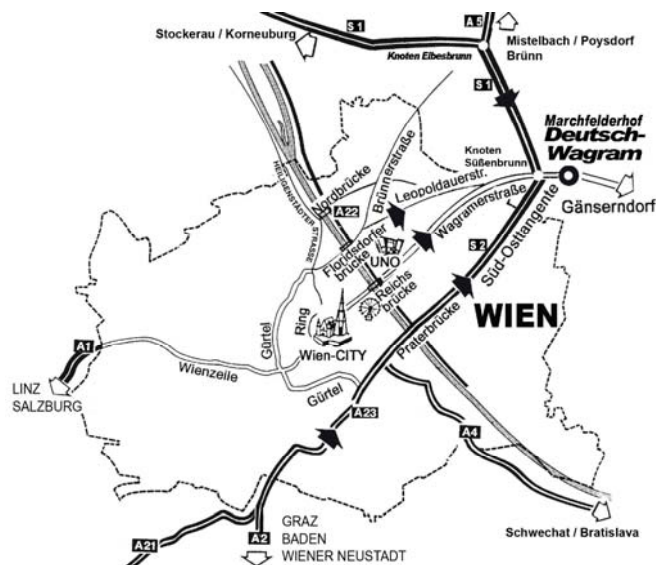
Bei allen all included Preisen erhalten Sie von **Sonntagabend** bis **Donnerstag** einen Rabatt von **- 10% auf Alles!!!** Gilt nicht am, - bzw. vor einem Feiertag!

UNSERE RESTAURANT-RÄUME:

Breughel Schänke	(20 Gäste)
Schlossofer Zimmer	(25 Gäste)
Alte Kaminstube	(35 Gäste)
Erzherzog Carl-Zimmer	(40 Gäste)
Bühne*	(50 Gäste)
Gobelin Saal*	(90 Gäste)
Kronprinz Rudolf Zimmer*	(45 Gäste)
Kaiser Zimmer*	(30 Gäste)
Brunnenhof (nur im Sommer)	(50 Gäste)

* Diese Räume Können Sie auch exklusiv reservieren.
Hier besteht auch die Möglichkeit eine Tafel nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

Verschiedene Räume können zusammengelegt werden, wo bis zu 180 Gäste Platz finden.



Marchfelderhof

A-2232 Deutsch-Wagram

Tel. 02247/2243

Fax 02247/2236-13

office@marchfelderhof.at

www.marchfelderhof.at