



Literaturhauscafé

Frühstück & Feiern

Weihnachtszauber

WEIHNACHTSFEIERN IM EINZIGARTIGEM
FESTSAAL MIT LOUNGE & BAR ODER IN
DER BELETAGE MIT ALSTERBLICK

Pauschale **Weihnachtsfeier**

EMPFANG AN DER BAR | LOUNGE

Glas prickelnder Weihnachts-Secco | Red Fizz (Alkoholfrei)



SPEISEN | FEIERN IM FESTSAAL ODER BELETAGE

Gala Tafeln | Menükarten | Hausdekoration

Erlesenes 3 Gang Weihnachts-Menü | Buffet | nach Wahl

GETRÄNKE | PAUSCHALE

Acqua Minerale & Acqua Panna | Softdrinks | Schorlen

Internationale Bierspezialitäten vom Fass & aus der Flasche

Ausgewählte Weiß- & Rotwein Hausempfehlungen

Kaffeespezialitäten / Bio-Tee-Vielfalten

Preis pro Gast bei 4 Std Getränke-Pauschale ab € 135,-

Preis pro Gast bei 6 Std Getränke-Pauschale ab € 145,-



SPECIAL AUF ANFRAGE

Longdrinks nach Flaschenabrechnung

Night Spezials | Currywurst | Käsehappen

Extra Weihnachts-Deko | Raumumbauten

DJ | Fotograf | Empfehlungen



Nach Ende der Pauschale, berechnen wir je angefangene Stunde 350,- € Beletage / 450,-€ Festsaal

für die Raumbereitstellung, zuzüglich der verzehrten Getränke.

Raumumbauten nach Wunsch pro Std. 55,-€

Endreinigung Beletage ab 150,-€ / Festsaal ab 250,-€ je nach Raum

Alle Preise verstehen sich netto, zzgl. MwSt

Bitte beachten sie, dass wir zzgl. 6 % Mitarbeiter-Team-Tipp von dem Gesamt-Rechnungsbetrag hinzurechnen.





Christmas
Menü

TIROLER SCHWAMMERLSÜPPCHEN

Waldpilz | Bergkräuter | Semmel-Mundknödel

BRUST & KEULE

Das Beste von der Flugente | Rotkohl

Williamsbirne | Wildkirschjus | Kartoffeltörtchen

oder

WILDER KAISER | GEMÜSESTRUDEL | VEGAN 

Alpen-Kräutersauce & Grünzeug-Explosion

AUS DER WEIHNACHTSPÂTISSERIE


Himmlisches zum Löffeln ... einfach lecker!




Christmas **Table-Bufferet**

AB 25 PERSONEN | AUFPREIS 10,- € P.P.


FAMILY STYLE | TABLESTARTER


Andalusisches Grillgemüse mit Wildkräuter 

Tomatensalat mit flambierte Perlzwiebeln 

Wildlachs mit Wildkräuterschmand auf Kartoffelpuffer

Pomodoro Secco | Chicken-Strip | Olive | Rucola | Fafalle

Feldsalat-Explosion mit Orange, Apfel, Rote Beete & Walnuss 

Meatballs | vegan Bällchen in Tomatensalsa 

Geröstetes Ciabatta + Dip

HOT BUFFET

Geschmortes vom heimischen Wild in Wildkräuterjus mit Apfel-Rotkraut und irischem Kartoffelpüree

Waldpilz-Tortelloni im Kräuterkleid & Maronenerunch

SWEETS

Himmlisches aus der Weihnachtskonditorei

Zweierlei zum Löffeln

