



WANNEMACHER

FEIERN BEIM WANNEMACHER

APERITIV:

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit unserem hauseigenen Grünen Veltliner Sekt. Wahlweise pur, mit Orangensaft oder Holunderblütensaft. Gerne bereiten wir für Sie und Ihre Gäste auch Häppchen zu! Eine weitere Möglichkeit für den ersten, kleinen Hunger wären Aufstrichteller mit klein geschnittenem Gebäck, die wir auf die Tische einstellen.

VORSPEISEN:

Verschiedene Aufstriche
Schinkenrollen
Gefüllte Eier
Roastbeef mit Sauce Tartare
Blutwurst / Presswurst in Essig und Öl
Wurstsalat
Weinviertel Prosciutto
Dazu gibt's
Saures und Gebäck

SUPPEN:

Leberknödelsuppe
Frittatensuppe
Suppe nach Saison (Bärlauchcremesuppe, Spargelcremesuppe, Ganslsuppe,.....)

HAUPTSPEISEN:

Surschnitzerl
Hühnerschnitzerl
Backhenderl
Grillhenderl
Schweinsbraten mit Senf und Kren
Gammel- und Fleischknödel
Faschierte Laibchen
Gebackenes Gemüse mit Kräutersauce
Vegetarischer Strudel nach Saison mit Kräutersauce
Blutwurst

Dazu gibt's:
Petersilerdäpfel, Semmel- und Erdäpfelknödel
Sauerkraut, Gebäck, Verschiedene Salate

Natürlich lassen sich saisonale Gerichte (wie z.B. Spargel, Eierschwammerlsauce, Gansl, etc) ebenso in Ihre Buffetauswahl integrieren!



WANNEMACHER

Nachspeisen:

Wir bieten eine große Auswahl an hausgemachten Mehlspeisen. Gerne stellen wir Ihnen Mehlspeisplatten zusammen! Zum Süßen passt herrlicher Segafredo Kaffee – natürlich von der Espressomaschine!

KÄSE & KNABBEREIEN:

Käse schließt den Magen! Gerne stellen wir Ihnen eine schöne Käseplatte mit Bio-Heumilchkäse zusammen!

Wenn es mal länger dauert, sind Knabbereien nie fehl am Platz. Soletti mit Liptauer, Chips, Nüsse, etc. – da greift jeder gerne zu.

GEDECK:

Gerne decken wir Ihren Tisch wahlweise mit weißen Tischtüchern (3,- €/Person) oder mit weißen Platzset (1,5 €/Person). Wir bieten eine Auswahl an einfarbigen Servietten an.

Für mitgebrachte Mehlspeisen verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von 1 €/Person für bereitgestelltes Geschirr.

Natürlich können Sie Ihre Tische auch mit mitgebrachter Dekoration dekorieren. Wir bitten um Verständnis, daß wir keine Streudekoration (Konfetti, Glitzersteinchen etc.) und mit Konfetti gefüllte Luftballone akzeptieren, ausserdem darf nichts an den Wänden oder der Einrichtung befestigt werden (Keine Klebestreifen, keine Nägel). Des Weiteren ersuchen wir Sie, eventuelle Tischtücher vor Verwendung auf Abfärben zu testen.

RÄUMLICHKEITEN:

Kaminstube für bis zu 45 Personen

Jagdstube für bis zu 45 Personen

Vinotek für bis zu 22 Personen

Weinviertelstube für 15 bis 75 Personen

Alle Speisen werden in Form von Buffet oder Platten gereicht.

Unsere Sperrstunde ist 23 Uhr, Sonntags 22 Uhr.

Wir beraten Sie gerne und stehen Ihnen unter 02262-672795 oder wein@weingut-wannemacher.at zur Verfügung!

Herzliche Grüße

Familie Wannemacher