



Wendelsteinhaus Berggipfel
Familie Paul Müller
Wendelstein 1 · 83735 Bayrischzell
Tel. 08023 404 · Fax 08023 1058
E-mail: wendelstein@paulmueller.net
www.paulmueller.net
Geschäftsführung: Fred Klose

Hochzeitsarrangement
Trauung Wendelsteinhaus im Sommer 2010

Sehr geehrte Interessenten,

Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Hochzeit auf dem Wendelstein interessieren.

Wir möchten Ihnen einen kurzen Auszug unserer gastronomischen Möglichkeiten zum Ablauf Ihrer Trauung mit anschließender Feier anbieten:

Menü 1:

Rindssuppe mit dreierlei Einlage

Knuspriger Spanferkelbraten in Natursaft mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

Topfenknödel in Butterbrösel mit Zwetschgenröster

24,50 €

Menü 2:

Knackige Blattsalate in Zitronen-Knoblauchdressing mit gebratenen Edelfischstreifen

Tomatencremesuppe mit Gin und Crouton

Tournedos vom Kalb und Jungschwein auf feiner Calvadossauce, mit Karottengemüse und Kartoffelplatzerl

Bayerisch-Creme mit frischen Früchten

34,80 €

Südsteirisches Buffet: (ab 30 Personen)

Kalte Gerichte:

Herzhafte Wurst und Schinkenspezialitäten

Tafelspitzsalat mit Zwiebelringen und Kürbiskernöl-Marinade

Fein mariniertes Käsesalat mit Tomate und Gurke

Frischkäsesülze mit Weintrauben

Putenbrustfilet mit Spinat gefüllt

Pikante Salate mit Spezialdressing

Liptauer Käse und Kürbiskernaufstrich

Brotkorb mit Butter

Warme Gerichte:

Schweinsbrüsterl „gefüllt“ in Natursaft mit Bergsteigerknödel und Wurzelkraut

Backhend'l aus der Brust, dazu steirischer Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl

Dessert:

Rainfleck (Altsteirischer Topfenauflauf)

29,90 €

Preise gültig für das Jahr 2010

Toskanisches Buffet: (ab 30 Personen)

Kalte Gerichte:

Baby mozarella mit Kirschtomaten und Balsamicoessig
Honigmelone mit Parmaschinken
Geflügelsalat „Florentin“
Fein garnierte mediterrane Fischplatte
Verschiedene Salate mit 2erlei Dressing
Mariniertes und gegrilltes Anti Pasti Gemüse: Oliven, Zucchini, Champignons, getrocknete Toskanatomen, Auberginen, Zwiebeln
Stangenbaguette und Butter

Warme Gerichte:

Stuffed di Vitello con Funghi (Kalbsragout mit Champignons) und Rosmarinkartoffeln
Toskanischer Nudelaufbau mit Tomatensauce

Dessert:

Tiramisu
Gemischtes Waldbeerenragout mit flüssiger Sahne **33,90 €**

Rustikale Bauernhochzeit: (ab 30 Personen)

Vorspeisen:

Rosa gebratenes Roastbeef mit Knoblauchsauce
Geräucherte bayrische Schinkenspezialitäten
Herzhafte kleine Fleischpflanzerl
Gemischte Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Verschiedene Salate mit Sauerrahmdressing
Sortierter Brotkorb und Stangenbaguette, Butter

Warme Hauptspeise:

Schweinsax´n und Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce,
Kartoffel- und Semmelknödel, Speckkrautsalat und Kartoffel-Gurkensalat

Nachspeise:

Zitronen-Topfen-Creme auf Waldbeerenragout
Apfelstrudel mit Vanillesauce,
Käseplatte mit Obatzda und Früchten garniert **35,90 €**

Folgende Getränkepauschale möchten wir Ihnen anbieten:

Aufenthalt in unserem Haus mit Sektempfang für 4 Stunden zum Preis von **27,00 €** pro Person
Ggfs. zuzüglich Verlängerungszuschlag je ½ Stunde 4,00 € p.P.

Zum Empfang Prosecco Spumante	Auf Wunsch mit Orangensaft
Auerbräu Helles vom Fass	Radler
Alkoholfreies Bier	Hofbräuhaus Weizenbier vom Fass
Mineralwasser	Apfelschorle
Spezi	Zitronenlimonade
Cola	Orangensaft
Apfelsaft	Tasse Kaffee
Espresso	Cappucino
Tee	Hauswein weiß * Hauswein rot

Diverse Spirituosen 2 cl 2,70 €
(Diese werden ggfs. vor Ort kassiert, oder Ihnen nach Absprache in Rechnung gestellt.)

Gerne können Sie sich auch für eine Einzelabrechnung der Getränke entscheiden.

Die Charterung der Seil- bzw. Bergbahn sowie die Kosten hierfür liegen in den Händen des Veranstalters! In unseren Preisen sind die Beförderungskosten der Berg- und Talfahrt nicht mit inbegriffen.

Für eine Terminabstimmung setzen sie sich bitte zuerst mit dem Standesamt in Bayrischzell (Tel: 08023- 907612) in Verbindung. Sobald Sie einen Termin anvisiert haben, kontaktieren Sie uns sowie die Wendelsteinbahn (Tel: 08034-3080) zwecks Beförderungsmöglichkeit umgehend, damit wir unsere freien Kapazitäten prüfen und ggfs. für Sie einbuchen können.

Für Rückfragen oder ein persönliches Gespräch stehen wir jederzeit gerne für Sie zur Verfügung. Wir würden uns freuen, Ihren Hochzeitstag mitgestalten zu dürfen und verbleiben vorerst mit freundlichen Grüßen

gez. Paul Müller

Paul Müller
Wendelsteinhaus Berggipfel

Preise gültig für das Jahr 2010