

Liebes Brautpaar!

Es freut uns sehr, dass Sie das **Hotel & Restaurant Gut Drasing** für Ihre Hochzeitsfeier in Betracht ziehen!

Das Glück liegt im Genuss!

„Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurück lässt, ist bleibend.“ (J.W. von Goethe)

Feiern Sie mit uns, wir machen das Beste mit Begeisterung für Sie! Wir haben für Sie eine Auswahl unserer Angebote für Hochzeitsmenüs oder -buffets zusammengestellt.

Natürlich werden wir gerne unsere Vorschläge Ihren Wünschen anpassen und in Abstimmung mit Ihnen ein individuelles Angebot für den schönsten Tag in Ihrem Leben erstellen.

Gerne stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung, sowie mit Rat und Tat zur Seite und helfen Ihnen, ein gelungenes & unvergessliches Fest für Sie und Ihre Gäste zu arrangieren.

Ihr Gut Drasing Team

Informationen zu Ihrem Fest!

Bitte beachten Sie nachfolgende Informationen, die wir für Sie als Gastgeber in unserem Haus zusammengetragen haben. Diese können für Sie sowohl als nützlicher Hinweis von Bedeutung sein oder Ihnen auch als Orientierung in unseren Rahmenbedingungen und Möglichkeiten Hilfestellung leisten. Für Fragen aller Art stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Besondere Hinweise

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menüabsprache.

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl spätestens 10 Tage vorher bekannt zu geben. Bei Buffets und Menüs benötigen wir die definitive Personenzahl (Aufteilung Erwachsene und Kinder) schriftlich spätestens 7 Tage im Voraus, andernfalls gilt die zuletzt genannte Personenzahl. Diese Gästezahl gilt als Mindestgrundlage (Garanzahl) für die Preisberechnung.

Aperitif/Empfang

Gerne beraten wir Sie in der Auswahl unserer saisonalen Drinks und Appetitanregern, welche in unserem romantischen Innenhof, oder auf unserer Sonnterrasse gereicht werden können. Auch in kalten Jahreszeiten können wir mit Glühwein und offenen Feuerstellen einen gemütlichen Rahmen in unserem beheizbaren Innenhof anbieten.

Tafelformen

Eckige Tische nach Wunsch und Möglichkeit gestellt, mit maximal 12 Personen pro Tisch oder längere Tafeln nach Wunsch.

Blumenarrangements/Dekoration

Standardmäßig decken wir Ihren Hochzeitstisch in weiß ein. Natürlich besteht die Möglichkeit, die Tafeln mit farbigen Dekoservietten, sowie den dazu passenden Kerzen optisch noch attraktiver zu gestalten.

Blumendekoration kann je nach Vorstellung von uns oder vom Gastgeber selbst organisiert werden. Hierbei ist auch die Anlieferung 1 Tag vorher nach Absprache möglich.

Die Dekoration des Restaurants kann natürlich ebenfalls nach Ihren Wünschen gestaltet werden, Verrechnung nach tatsächlichem Aufwand und des gewünschten Dekorationsmaterials.

Um den Tisch- und Blumenschmuck sowie die gesamte Dekoration Ihrer Veranstaltung kümmern wir uns gerne und gestalten diese nach Ihren Vorstellungen. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein!

Entführung Braut- Bräutigam

Eine traditionelle Brautentführung, ist auf unserem Gut natürlich ebenfalls möglich. Um den Verlauf der Hochzeitsfeier nicht über Gebühr zu stören, gibt es in unserer nahe gelegenen Reithalle ein „Reiterstüberl“ das Platz für bis zu 70 Personen bietet und bestens für diesen Anlass geeignet ist.

Weinauswahl

Für Ihre Hochzeit beraten wir Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Weine passend zu Ihrem Menü/Buffet. Unsere aktuellen Weinempfehlungen erhalten Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Festmenü

Wir haben für Sie einige Menü und Buffetvariationen zusammengestellt. Des Weiteren arbeiten unsere Mitarbeiter gerne mit Ihnen Ihr persönliches Menü/Buffet nach Ihren Wünschen aus.

Die vorliegenden Menüvorschläge gelten für gemeinsame, einheitliche Essen ab mindestens 20 Personen, die Buffet-Vorschläge ab 30 Personen.

Kinder bis 5 Jahre sind kostenfrei, Kinder ab 5 Jahren zahlen 50% des Menüpreises.

Bitte beachten Sie:

Durch die Wahl eines einheitlichen Menüs ist gewährleistet, dass Sie in angemessener Zeit Ihre Speisen serviert bekommen. Ausgenommen hiervon sind natürlich Vegetarier und Allergiker, denen wir spontan aus dem Tagesangebot eine Alternative anbieten. Kinder können immer a la Minute aus der Kinderkarte wählen. Das gleichzeitige servieren der Speisen zählt sicherlich zum festlichen Rahmen, den Sie sich für Ihre Feier wünschen.

Die Kalkulation unserer Menüs/Buffets beruht auf Tagespreisen. Sollte es zu erheblichen Preisschwankungen am Markt kommen, müssen wir unsere Preise entsprechend anpassen. Ebenso kann sich die Zusammenstellung von Buffets und Menüs durch Engpässe bei der Verfügbarkeit von Produkten geringfügig ändern. Gut Drasing ist auf jeden Fall bemüht optimale Qualität zu bieten.

Menü/ Buffetvorschläge

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Fleischstrudel

Spanferkel mit Semmelknödeln und Apfelrotkraut

Apfelradl mit Vanilleeis und Sahnehäubchen

Menü 2

Tafelspitzsülzchen mit Kernölvinaigrette und Salatbouquet

Zanderfilet auf Paprikarahmgemüse und Dillkartoffeln

Kärntner Eisreindling mit Preiselbeeren

Menü 3

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterfrittatenröllchen

Schweinefilet im Ganzen gebraten auf Pfefferrahmsauce,
mit hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse

Duett von dunkler und weißer Schokoladenmousse
mit marinierten Erdbeeren

Menü 4

Aufgeschäumte Rucolacrèmesuppe
mit Sesamstangerl

Gegrilltes Kärntner Bachsaiblingsfilet auf Krenrisotto
mit Zitronenschaum

Gefüllte Maishendlbrust auf Cremepolenta
mit Vichykarotten

Crème brûlée mit frischen Beeren

Menü 5

Dreierlei Tartar mit Toast und Butter

Kräuterschaumsuppe mit geräuchertem Forellenfilet

Kalbsbraten im eigenen Saftl
mit Serviettenknödel und frischem Gemüse

Dessertvariation Gut Drasing
(Fruchtparfait, Mousse au chocolat, Crème brûlée)

Kärntner Buffet

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel
(Suppe wahlweise serviert oder am Buffet)

Kalte Speisen

Spezialitäten vom eigenen Bauernhof mit AMA Gütesiegel
Schinkenplatte, Kärntner Hauswürstel. Speck, Salami, Verhackertes, Leberwurst,
Hausgemachter Liptauer, Glundner Kas, frischer Kräutertopfen, eigelegtes
Sauergemüse
saisonales Salatbuffet
zweierlei Dressing
Bauernbrot, Jourgebäck, Butter

Warme Speisen

Krustenbraten vom Kärntner Jungschwein mit Semmelknödel und Sauerkraut
Hausgemachte Kärntner Kasnudl mit brauner Butter
Backhendl mit Kartoffelsalat

Nachspeisen

Hausgemachter Kärntner Reindling
Hausgemachter Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat

Buffet Gut Drasing

Suppe nach Wunsch
(Suppe wahlweise serviert oder am Buffet)

Kalte Speisen

Roastbeef mit Sauce Tartar
Fischplatte mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten
Schinkenvariationen
Tafelspitzsülzchen mit Kernölvinaigrette und kleingehackten roten Zwiebeln
Saisonales Salatbuffet
Zweierlei Dressing
Jourgebäck, Brot, Butter

Warme Speisen

Wildragout mit Serviettenknödel, Rotkraut
Kalbsbraten im eigenen Saftl mit Wildreis und frischem Gemüse
Zanderfilet vom Grill mit Petersilienkartoffeln und Gemüse

Nachspeisen

Eisbombe
Verschiedene Dessertvariationen im Glas
Strudelvariationen

Italienisches Buffet

Minestrone

(Suppe wahlweise serviert oder am Buffet)

Kalte Speisen

Vitello Tonnato

San Daniele Prosciutto mit Honigmelone und Grissini

Caprese Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamicodressing

Gegrilltes mediterranes Gemüse Zucchini, Melanzani, Paprika

Marinierte Meeresfrüchte

Saisonales Salatbuffet

Zweierlei Dressing

Ciabatta, Olivenbrot, Baguette Butter

Warme Speisen

Piccata von der Hähnchenbrust mit Spaghetti und Tomaten Basilikumsauce

Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Barolosauce und Pilzrisotto

Branzino mit frischem Gemüse und Salzkartoffel

Gemüselasagne

Nachspeisen

Tiramisu mit Erdbeermark

Panna Cotta mit Waldbeersauce

Mediterranes Käsebrett