

Köstlichkeiten

vom Badwirt bei der

Weihnachtsfeier

im AuenGut.



Schenken Sie Ihrem Team zu Weihnachten wert(e)volle Momente.

Gemütlich feiern im Innviertel

- im AuenGut können Sie unter sich ausgelassen und individuell feiern. Von der reinen Vermietung der Räumlichkeiten bis hin zum komplett organisierten Event können Sie bei uns im BaukastenSystem buchen.

Zur besseren Übersicht haben wir alle Preise auf Basis von 100 Personen kalkuliert.

Räumlichkeiten

Erdgeschoss

besteht aus einem großzügigen Empfangsbereich, Stüberl, Stube, Cateringküche, den Terrassen und dem Kinderspielplatz

Obergeschoss

besteht aus zwei großzügigen Räumlichkeiten, einer Galerie, Bar, Balkone und einem Rückzugsraum

Untergeschoss

Toilettenanlagen, Vinothek

Kosten

Raummiete € 6,25/p.P.

Betriebskosten € 110,-/pauschal

Endreinigung € 25,-/h

AUENGUT

Niederweilbach 4
4983 St. Georgen bei Obernberg
+43 (0) 664 3029 685
julia@auengut.at
www.auengut.at

Vermietung durch: FestMeister GmbH.

Volksfeststraße 16/2
A - 4910 Ried im Innkreis
info@festmeister.at
www.festmeister.at

Wir stellen Ihnen die Räumlichkeiten zur Verfügung,
die am besten zu Ihren Bedürfnissen passen.

Die Preise für die Miete verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer.

3 Gänge ...

Buffet

Empfang

Glühwein mit
hausgemachten heißen Leberknödeln

€ 4,90/p.P.

Buffet

Apfel - Sellerie - Cremesuppe
mit gerösteten Erdnüssen

Schnitzl vom Schwein, Preiselbeermarmelade,
Zitrone, Petersilienerdäpfel

Mostbratl, Erdäpfel, Semmelknödl, Natursaftl, Radisalat
Grammelknödel auf Sauerkraut

Rigatoni „Saltati“

€ 16,80/p.P.

Dessert

Besoffener Kapuziner –
Gugelhupf mit Weintränke

€ 4,40/p.P.

Mostmenü

Empfang

Glühmost mit
hausgemachten heißen Leberknödeln

€ 4,90/p.P.

Mostmenü

Innviertler Mostschaumsüppchen

Mostbratl, Erdäpfel, Stöcklkraut,
Semmelknödel, Natursaftl,
Radi- und Krautsalat

€ 16,80/p.P.

Dessert

Besoffener Kapuziner –
Gugelhupf mit Mosttränke

€ 4,40/p.P.

Equipmentfee: € 2,-/p.P.

Beinhaltet Lieferung und Abholung der Küchenutensilien, Küchenbenutzung, Fahrpauschale, Reinigungsarbeiten (besenreines Verlassen der benutzten Räume), etc. Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.

Pfiffiges Weihnachtsmenü 2017

Stimmungsvoller Empfang bei Feuerkörben mit Punsch und Glühwein

Dazu servierten wir zwei „Innviertler Klassiker“ mit Gebäck
€ 7,90/p.P.

Vorspeise

Tartar von der Mattigtalforelle,
Wintersalat mit Crema Balsamica von Datteln und Feigen
€ 7,80/p.P.

Suppe

Fenchelsuppe mit Pfiff, garniert mit
Prosciuttochips vom Michlbauer
€ 4,70/p.P.

Hauptgang

Schmorbraten vom heimischen Bioochsen, sautiertem
Wurzelgemüse und mit Erdäpfeln ummantelten Serviettenknödel
€ 15,90/p.P.

Dessert zum Dahinschmelzen

Tonkabohnen - Creme mit Mandelsplitter
an Waldbeerenspiegel
€ 5,50/p.P.

Zur Abrundung

Käse aus dem Parmesanlaib, Nussbrot, Lavendelhonig
und gestoßener Kaffee
€ 5,50/p.P.

Gesamtpreis für's ganze Weihnachtsmenü 2017
€ 45,-/p.P.

Equipmentfee: € 2,-/p.P.

Beinhaltet Lieferung und Abholung der Küchenutensilien, Küchenbenutzung, Fahrpauschale, Reinigungsarbeiten (besenreines Verlassen der benutzten Räume), etc. Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.

Weihnachtsbuffet 2017

Kalte Vorspeisen

Innviertler Prosciutto vom Michlbauer „LIVE“ geschnitten
mit Rucola, Olivenöl, Parmesan, Ciabatta
€ 6,90/p.P.

Scampi im Kartoffelnest
Mediterranes Gemüse (gegrillte Zucchini und Paprika, eingelegte
Champignons, getrocknete Tomaten)
Lachsroulade mit Topfenkren
Mozzarella Sticks mit Cocktailtomate und Basilikum
Minifrühlingsrolle mit süß-saurer Sauce
Ciabatta
pro Schüsslerl € 2,-/p.P.

Warmes Buffet

VARIANTE I

Wiener Schnitzel vom Schwein, Preiselbeermarmelade,
Zitrone, Petersilienerdäpfel
Schweinebraten mit Sauce, Knödel, Radisalat
Lasagne al forno
Züricher Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit Butterspätzle
Gegrilltes Zanderfilet mit Limettenbutter und Wintergemüse
Kraut-, Gurken- und Erdäpfelsalat
€ 18,90/p.P.

VARIANTE II

WOK-LIVE-COOKING
Rind – Huhn – Schwein
Gemüse (Brokkoli, gelbe Rüben, Erbsenschoten, Sojasprossen,
Bambus, ...) in verschiedenen raffinierten asiatischen Saucen mit
Ingwer, Soja, Lemongras etc. duftender Thai-Reis
Wiener Schnitzel vom Schwein, Preiselbeermarmelade, Zitrone,
Erdäpfelsalat
€ 16,90/p.P.

Dessert

Tonkabohnen – Creme im Glas
Mousse au Chocolat
Tiramisu
€ 5,90/p.P.

Equipmentfee: € 2,-/p.P.

Beinhaltet Lieferung und Abholung der Küchenutensilien, Küchenbenutzung, Fahrpauschale, Reinigungsarbeiten (besenreines Verlassen der benutzten Räume), etc. Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.

Essen & Getränke

Bier

Bier	0,5 l	€ 2,90
Radler	0,5 l	€ 2,90
Weizenbier	0,5 l	€ 3,00

Wein

Spritzer weiß/rot	0,25 l	€ 2,40
Wein weiß/rot – Weinhof Anderl	0,125 l	€ 2,20
GrüVe 2016, Weingut Jurtschitsch Sonnhof	0,75 l	€ 22,00
Pitti 2015, Cuvee, Weingut Pittnauer	0,75 l	€ 22,00

Antialkoholische Getränke / Säfte

Soda	1,00 l	€ 4,00
Römerquelle	0,7 l	€ 3,90
Limo (Coca-Cola, Sprite, Almdudler, Fanta)	0,35 l	€ 2,40
Fruchtsäfte (Johannisbeer, Mango, Apfel)	0,2 l	€ 2,50
Kaffee		€ 2,40

Getränkepauschale

für obige Getränke zeitlich begrenzt für 5h € 18,--/p.P.

Entertainment

Musik: DJ

Musik von 20.00 - 01.00 Uhr - inkl. Technik, Auf- und Abbau
usw. & DJ Tools für ca. 200 PAX

€ 720,--

Musik: Band

Musik von 20.00 - 01.00 Uhr - inkl. Technik,
Beleuchtung, Aufbau, Abbau usw.

Band im DUO

5h Spielzeit, zzgl. Verpflegung (jede weitere Stunde € 200,--)

€ 1.585,--

Band im TRIO

5h Spielzeit, zzgl. Verpflegung (jede weitere Stunde € 250,--)

€ 1.945,--

Dieser Preis beinhaltet außerdem 2h passende Musik aus der Box
(Hintergrundmusik beim Essen) vor dem Gig.

Fotograf

Sie wünschen sich eine Dokumentation Ihrer Weihnachtsfeier?
Kein Problem! Fotograf für 3h inkl. Bilder, Grundkorrektur,
Übermittlung, Fahrtkosten

€ 594,--

BuZern 4h inkl. Fotobranding

Foto-Sofortdruck Service kostet € 0,65/Bild

€ 702,--

Dekoration & Gestaltung

Gestaltung der Tische in Ihrer Corporate Design Farbe,
Logoplatzierung auf den Tischen und den Menükarten, inklusive
Integration und farbliche Anpassung der Räumlichkeiten

€ 3,--/p.P.

Weihnachtsmann

Der Weihnachtsmann im AuenGut, er liest Weihnachtsgeschichten
& trägt weihnachtliche Gedichte vor. Nach Wunsch auch
Geschenkeverteilung, Urkunden bei Ehrungen usw.


€ 2,50/p.P.

Heimbringer Dienst

kommen Sie gut nach Hause

€ 2,50/km

Die Preise verstehen sich exkl. Mehrwertsteuer.



*Wir freuen uns,
Ihnen ein unverbindliches
Angebot schicken zu
dürfen.*