

Ihr Fest beim Fuhrgassl-Huber

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

Alles für Ihre Veranstaltung

Wir bieten kulinarische Highlights begleitet von unseren prämierten Weinen aus Eigenanbau. Stellen Sie Ihr Event individuell zusammen. Gerne helfen wir bei der Auswahl!

+43 (0)1 440 14 05
buschenschank@fuhrgassl-huber.at
www.fuhrgassl-huber.at
Neustift am Walde 68
A-1190 Wien

Wir stehen für Tradition und höchste Qualität!

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

Empfang

Aperitif

0,75 lt

Sekt Reserve Brut Natur –
Gemischter Satz 2020
€ 39,00

Rosé Frizzante - € 25,20

Pinot Monte Neiberie
(Weißburgunder
Schaumwein) - € 25,20

Saisonal

p.P. € 5,20

Bowle

oder

Sturm & Most

oder

Punsch und/oder
Glühwein
(ab 20 Personen)

Häppchen

p.P. / Speise € 4.50

Diverse Aufstriche mit
Brot am Tisch eingestellt
oder

Maroni und/oder
Braterdäpfel

Vorspeisen

Köstliche Vorspeisen für Ihre Gäste.
Zusammen mit den Hauptspeisen werden
diese am Buffet angerichtet.

Suppen

p.P. € 5,00 (ab 20 Personen)

Klare Rindsuppe mit
Frittaten, Leberknödel od.
Grießnocken

oder

Cremesuppe nach Saison

Vegetarisch & Fleisch

p.P € 8.50 (ab 10 Personen)

Ziegenkäsevariation &
Anti Pasti mit Gebäck & Butter

oder

gefüllte Röllchen vom Thum Schinken

oder

Roastbeef mit Sauce Tartare

oder

feine Sulz vom Tafelspitz

Weinbar

Wir richten Ihnen auf Wunsch exklusiv für Ihre Veranstaltung
eine Weinbar an, an welcher Ihre Gäste mindestens drei
unserer hervorragenden Weine (die Sie vorab auswählen)
aus unserem Weingut verkosten und genießen können.

Die Verrechnung der Weine erfolgt pro Flasche. Die Weinauswahl können Sie anhand
unserer Weinkarte treffen.

Fuhrgassl-Huber

BUSCHENSCHANK

Ihr Fuhrgassl-Huber Buffet

Eine Variation österreichischer Hausmannskost traditionell und frisch zubereitet mit regionalen und saisonalen Zutaten.

p.P. € 28,00

knusprig gebackene Schweins- & Hühnerschnitzel
zweierlei vom Schweinsbraten mit Sauerkraut & Semmelknödel
mit Käse überbackene Schinkenfleckerl
saftige Grillhühner & Hauslaibchen
frisch gebratenes Blunzengröstl
Spinat-Schafkäsestrudel mit Sauce Tartare

Beilagen:

gegrilltes Gemüse, Reis, Petersilerdäpfel,
frisch zubereitete Salate,
Kren & Saucen

Dieses Buffet kann individuell mit "Zusätzliches" erweitert werden!

Zusätzliches

Buffeterweiterungen zählen für die gesamte Personenanzahl.

Aufpreis p.P. / Speise € 2,00

Fisolen im Speckmantel

oder

karamellierte
Krautfleckerl (vegan)

oder

Südtiroler
Schluzkrapfen

oder

Spinatknödel mit
geschmolzener Butter
& geriebenen Bergkäse

Aufpreis p.P. / Speise € 4,50

knuspriges Backhendl

oder

gebackenes Gemüse
mit Sauce Tartare

oder

Veganes Blunzengröstl
aus roten Rüben vom
Dormayer mit frischem Kren

oder

Fleisch- & Grammelknödel
mit warmen Speckkrautsalat

Aufpreis p.P. / Speise € 9,00

zart gekochter Tafelspitz mit Apfelkren & Erdäpfelrösti

oder

Kalbsgulasch mit Butternockerl

oder

gebratene Bauernente mit Rotkraut & Erdäpfelknödel

oder

gesurrtes Spanferkel im Ganzen gebraten

ab 45 Personen

Dessert

Süßes

p.P. / Speise € 6,00

Topfen- & Apfelstrudel mit
Vanillesauce

oder

Mehlspeisenbuffet
mit diversen Strudeln & Schnitten

oder

Petit Fours (2 Stück p.P.)

oder

Süße Knödel
mit hausgemachtem
Zwetschkenröster
& Butterbrösel

Käse

p.P. € 7,50

Käsevariation vom Brett
mit Butter, Feigenchutney,
Brot & Gebäck

Getränke

Unsere erlesene Weinauswahl finden Sie in unserer Weinkarte.

Offener Wein

Heuriger (rot/weiß)	1 lt	€ 18,40
Alkoholfreie Getränke		
Soda	1 lt	€ 6,40
Römerquelle prickelnd/still	0,75 lt	€ 6,50
Zitronen- oder Kräuterlimonade	1 lt	€ 14,00
Traubensaft	1 lt	€ 16,00
Bier		
Stiegl Braukunst / Stiegl Freibier Alkoholfrei	0,33 lt	€ 4,50
Kaffee		
Espresso / Verlängerter		€ 4,10
Edler Brand		
Fuhrgassl-Huber Tresterbrand Roter Muskateller & Traminer JG 2022 - gebrannt vom Gölles	2cl	€ 5,50

Gedeckter Tisch & Blumen

Tisch gedeckt mit
weißem Tischtuch &
Stielgläsern
p.P. € 3,50

Frische Blumen
als Gesteck
von unserer Floristin
pro Tisch € 29,00

Frische Blumen
im Glaswürfel
von unserer Floristin
pro Tisch € 22,00

Wichtige Informationen

Preise & Zahlungsmodalitäten:

Die oben genannten Preise gelten für das Jahr 2024! Eventuelle Preiserhöhungen vorbehalten! Unsere Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben. Unser Personal dankt für Ihr Trinkgeld. Die Bezahlung erfolgt am selben Tag bar oder mit Karte (Visa, Master, Maestro). Bei größeren Veranstaltungen ersuchen wir um eine Anzahlung.

Reservierung & Stornobedingungen:

Reservierungen werden von uns nur dann als fix angesehen, wenn Sie uns diese schriftlich bestätigen - buschenschank@fuhrgassl-huber.at. Schriftliche Stornierungen sind bis 8 Wochen vor dem Reservierungstermin kostenlos. Anderenfalls müssen wir 30% des Buffetpreises, ab 2 Wochen vor dem Termin 80 % des Buffetpreises in Rechnung stellen.

Bekanntgabe der Details:

Wir bitten Sie uns die genaue Personenanzahl, die Wahl des Buffets sowie weitere Details bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Veranstaltungstermin bekannt zu geben.

Allergene/Buffetbeschriftung:

Auf Grund der Allergeninformationsverordnung bitten wir höflich um schriftliche Bekanntgabe, ob Sie für Ihr Buffet eine Beschriftung sowie Angabe der Allergene benötigen.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung
unter buschenschank@fuhrgassl-huber.at

Mahlzeit!