

Das Central



ALPINE. LUXURY. LOVE.

Sagen Sie 'Ja' zur perfekten Hochzeitslocation

ALPINE. LUXURY. GOURMET.

Menüvorschläge

KLASSISCHE VARIANTE

Blattsalatbowle

Speck-Mozzarella | Kirschtomaten | Nüsse

Rindsbouillon

Fritatten | Grießnockerl | Gemüse

Schweinsfilet

Bauchspeck | Risotto | Vichy Karotten | Junglauch

Vanilleparfait

Erbeere | Minze

Preis pro Person: € 58

HEIMISCHE VARIANTE

Längenfelder Saibling

Breatl | Radischen | Kohlrabi

Petersiliencremesuppe

Obers | Dinkelkrustel

Kalbsrücken

Erdäpfelgebäck | Schmor Gemüse | Schalotten

Heiße Liebe ‚Central‘

Preis pro Person: € 64

GOURMET VARIANTE

Lachsforelle

Kaviar | Kohlrabi | Radischen | Schüttelbrot

Kalbsessenz

Grießknödel | Farcenockerl | Gemüse

Rinds- & Kalbsfilet

Erdäpfelgratin | grüner Spargel | Estragon

Gebackene Schokopraline

Mango | Himbeere

Preis pro Person: € 72

KINDERMENÜ

Für die Kleinsten gestalten wir gerne einen Kindertisch und servieren:

Wiener Schnitzel mit Pommes

€ 13

Kinderrahmschnitzel mit Spatzl'n

€ 13

Spaghetti Bolognese/Tomatensauce

€ 10

Fischfilet mit Gemüse und Kartoffeln

€ 13

Kindereisbecher

€ 5

MITTERNACHTSJAUSEN

KLASSISCHE VARIANTE

Münchner Weißwurst

mit Laugengebäck und süßem Senf,
Käsebrett & Gulaschsuppe

€ 9,50

HEIMISCHE VARIANTE

Speck & diverse Schinken

ingelegtes Essiggemüse, Käsebrett
mit Chutneys & Gulaschsuppe

€ 11

GOURMET VARIANTE

Kalte Schmankerln

Roastbeef, Vitello Tonnato,
verschiedene Räucherfische, gebeitzte Fische
Parmaschinken & Käsebrett

€ 15,50

Sonderwünsche wie frische Austern,
Kaviar etc. nach Absprache.

Im Menüpreis inbegriffen:

Festliches Hochzeitsgedeck mit Jourgebäck, Butter & Kräuteraufstrich sowie
zusätzliche Beilagen nach Wunsch zur Hauptspeise à part.



Mehrstöckige Hochzeitstorte: € 550,-

UNSERE APERITIF-VORSCHLÄGE

APERITIFHÄPPCHEN ZUM EINSTIMMEN

Warmes Schinken- oder Lachskipferl – € 2,40

Warme Käsequiche – € 2,50

Gemischte belegte Brötchen – € 2

Gemischte Canapés de Luxe – € 3,50

Schüttelbrotcanapés mit Kräutertopfen & Speck – € 1,50

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

Fl. Prosecco – € 31,50

Glas Sekt mit frischem Früchtemus – € 9

Glas Sekt – € 9

Glas Prosecco – € 5

Lillet Wild Berry – € 9

1l frischer Orangensaft – € 27

Glas Martini – € 5

Glas Campari Soda – € 5

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner Weitgasse, WG Mantlerhof 0,75l – € 25

Rotwein Zweigelt, WG Deutschkreutzer Weinmanufaktur 2016 – € 27