



Weihnachten im Stiegenhaus

EVENTS

Feiern Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns!

- Genießen Sie eine rundum sorglose Weihnachtsfeier in unserer festlich dekorierten Location. Wir kümmern uns um alles – Sie feiern einfach!
- Exklusive Event-Location für 60–120 Personen (auf Anfrage bis 250)
- Komplett-Service: Raummiete, Bestuhlung, Auf- & Abbau
- Weihnachtliche Atmosphäre: stilvolle Dekoration inklusive
- Professionelle Betreuung, Technik für Reden & Entertainment
- Weihnachtliches Catering Von Harrys Gastrotainment: festliche Kulinarik & Getränkeauswahl
- Glühwein-Empfang für den perfekten Start

**Jetzt Termin für Ihre
Weihnachtsfeier im November und
Dezember 2025 sichern!**

In Zusammenarbeit mit

harry's
GASTROTAINMENT
WWW.HARRYS.CO.AT

Details

Dauer: 8 Stunden

Beispiel für Ablauf: 17:00 Uhr Empfang
18:00 Uhr Buffet
01:00 Uhr Ende

Personenanzahl: ab 80 Personen
(10 Prozent Aufschlag bei weniger als 80 Gästen)

In allen Packages inkludiert

Empfang Outdoor

Glühwein und
alkoholfreier Punsch

oder

Erdäpfelspalten mit
Kräuterrahm

Empfang Indoor

Sekt Pur oder mit
Marillenmark, kleines Bier,
alkoholfreie Getränke

Fingerfoodvariation

Getränke für den ganzen Abend

Mineralwasser prickelnd
Leitungswasser in Karaffen
Saft vom Jonagold Apfel naturtrüb
Wachauer Marillennektar
Sonnentor Kräuterlimonade

Heißgetränke

Kaffee, Tee

Bier

vom Fass

Weine und Sekt aus der Region

Grüner Veltliner Qualitätswein
Zweigelt Qualitätswein
Sekt
Prickelbrause (alkoholfreier Sekt)



Weihnachtspackerl 1

Suppe serviert

- Klare Rindssuppe mit Kräuterfrittaten und Gemüsejulienne
- Cremesuppe von der Petersilwurzel mit Pumpernickel-Crumble und Distelöl

Salatbuffet

Frische, saisonale Salate je nach Marktangebot, mit passendem Dressing

Hauptspeisen vom Buffet

Am Buffet aufgeschnitten:

- Schweinsbraten (Schopf und Rücken) mit Waldviertler Knöderl und Kraut
- Frisch gebackene Hendschnitzerl mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Sauce Tartar und Preiselbeeren
- Kleine Spinatknöderl mit Bergkäse und Nussbutter
- Geschmorter Kürbis auf Pilz-Quinoa mit Paradeiserragout und Rucola

Süße Genüsse vom Buffet

- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- Lebkuchen-Tiramisu im Gläschen
- Apfelstrudel mit Zimtschaum
- Aufgeschnittene Früchte (vegan)

99€
pro Person

Weihnachtspackerl 2

Gedeck eingestellt

- Bio-Krustenbrot und helles Baguette
- Tannenbutter mit Meersalzflöcken

Vorspeisen als Tischbuffet serviert

- „Niederösterreichisches Vitello Tonnato“
- Rosa Schweinsrücken mit Räucherforellencreme, Radieschen und Mangold
- Zweierlei gebeizter Lachs mit Kren-Creme auf Wintersalat
- Aufstrich vom geräucherten Paprika mit Oliven, Kapern und Pinienkernen

Salatbuffet

Frische, saisonale Salate je nach Marktangebot, mit passendem Dressing

Hauptspeisen vom Buffet

- „Duett vom Donaulandrind“
- Roastbeef frisch aufgeschnitten und geschmortes Scherz`l in Wurzeljus mit Erdäpfelgratin und Mandelbrokkoli
- Frisch gebackene Schweinsschnitzerl mit Erdäpfel-Vogelersalat, Sauce Tartar und Preiselbeeren
- Gebratenes Lachsfilet auf cremigem Zitronenrisotto mit Kohlsprossen und geräuchertem Jus
- Ofenkarfiol auf Haselnusspüree mit Pilzen, Distelöl und Chili

Süße Genüsse vom Buffet

- Warmer Schokokuchen mit Vanillecreme und marinierten Beeren
- Vanillekipferl-Crumble mit Mascarponecreme im Gläschen
- Topfen-Mandarinenschnitte
- Aufgeschnittene Früchte

115€
pro Person

Weihnachtspackerl 3

Gedeck eingestellt

- Bio-Krustenbrot und Jour Wachauer
- Trüffelöl-Butter und Lachstarter
- Tannenbutter mit Meersalzflocken

Vorspeisen pro Gast serviert

- Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeercreme, mariniertem Rotkohl, Röstzwiebel und Hanfpesto

oder

- Carpaccio von der roten Rübe mit Walnussöl-Orangendressing, Wintersalat und Nüssen

Suppe serviert

- Klare Rindssuppe mit Leberknöderl und Wurzelgemüse

oder

- Käsecremesüppchen mit Erdäpfelcrunch und Schnittlauch

Salatbuffet

Frische, saisonale Salate je nach Marktangebot, mit passendem Dressing

Hauptspeisen vom Buffet

- Weihnachtsgansl (Brust und Keule) mit Waldviertler Knöderl, Apfelrotkraut und Thymianjus
- „Duett vom Donaulandrind“
- Roastbeef frisch aufgeschnitten und geschmortes Scherz`l in Wurzeljus mit Erdäpfelgratin und Mandelbrokkoli
- Zanderfilet auf cremigen Pilzlinguine mit Asmontechip, Rucola und Ofenparadeiser
- Paradeis-Olivenknöderl mit Rucolapesto und gegrillter Melanzani

Süße Genüsse vom Buffet

Am Buffet frisch zubereitet:

- Topfenockerl in Nussbrösel mit Wachauer Marillenröster
- Schokomousseduett mit marinierten Erdbeeren im Gläschen
- Zimteis mit Rumzwetschken
- Aufgeschnittene Früchte

130€
pro Person



Kontakt für Besichtigungen & Buchungen

Barbara Kolm | +43 676 328 95 41
events@vierzigerhof.at | www.vierzigerhof.at

Was es sonst noch zu wissen gibt.

Extras:

- Frischer Blumen-Schmuck auf Anfrage
- Fotobox mit Videogästebuch: 590€
- Zusätzliches Mobiliar auf Anfrage
- Für Fotografie empfehlen wir Michael Schreiber

Extras Catering:

- Sehr gerne können wir auch ein individuell auf Sie abgestimmtes Angebot erstellen. Schreiben Sie uns einfach an office@harrys.co.at oder rufen Sie uns an unter +43 664 8499037.
- Auf Wunsch können wir auch ein serviertes Menü, eine Longdrinkbar, Gin-Degustationsbar uvm. anbieten.

Was kostet das Vergnügen?

Raummiete: € 3.100 | Reinigung: € 450
Catering: je nach Paket (siehe Seite 2-5)

Alle Preise verstehen sich exklusive der gesetzlichen Steuer.