



***HOTEL RESTAURANT
GRÜNWALDERHOF

HOCHZEITEN MIT DEN BESTEN AUSSICHTEN



Ob in einem kleinen oder großen Rahmen, wir sind für Sie da Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Unsere gediegenen Räumlichkeiten und das ausgezeichnete Angebot aus Küche und Keller bilden die Basis Ihrer Feier. Gern beraten wir Sie bei Ihren Vorhaben und helfen bei der Planung.





ranzisker
WEIN





Katharina Ma
Hochzeitsmenü



Bodenständig – echt – authentisch! Der Grünwalderhof ist ein qualitätsgeprüftes originales Tiroler Wirtshaus. Die grundlegendsten Elemente der Initiative:

- Die Liebe zur Tiroler Kost
- Die Frische der verwendeten Produkte aus Landwirtschaft, Gewässern und Wäldern
- Das besondere Augenmerk auf authentische Atmosphäre und Architektur









Heilig Wasser

GASTHAUS · WALLFAHRTSKIRCHE

Ihre Hochzeit mit den besten Aussichten

Kirchliche Trauung in der Wallfahrtskirche Heilig Wasser in Igls, 1.240 m.

Lassen Sie sich von Ihren Gästen beglückwünschen - beim Aperitif und einer kleinen Jause auf der Terrasse mit einem wunderschönen Blick auf die Landeshauptstadt Innsbruck, die Nordkette und das obere Inntal.













Für Ihre Hochzeit können wir Ihnen nicht nur **die besten Aussichten** bieten, sondern auch:

- Ihr Fest von 2 bis 150 Personen
- Aperitifempfang auf der Terrasse mit Panoramarundblick
- Individuelles Hochzeitsmenü, -buffet oder Grillage
- Blumendekoration
- Festsaal mit Bar für endloses Feiern
- Hauseigene Vinothek
- „Doppelzimmer“, Doppelzimmer mit Balkon“, „Dreibettzimmer“ und „Vierbett-“ und „Familienzimmer“



Menüvorschläge

Wir haben besondere Gaumenfreuden für Ihre Feier zusammengestellt.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch sehr gerne ein individuelles Menü.

Menü - Grünwalderhof

Klare Rindssuppe

Kas-, Speck- oder Leberknödel



Wiener Schnitzel vom Kalb

Röstkartoffeln | Preiselbeeren



Moosbeernockerln

Bourbon-Vanilleeis

Menü

Klare Rindssuppe

Griesnockerl | Julienne Gemüse



Gekochter Tafelspitz
vom heimischen Almoachsen
oder vom Kalb

Apfelkren | Rahmblattspinat | Röstkartoffeln



Eispalatschinken

Bourbon Vanilleeis | Schokoladensauce |

Schlagobers | Mandelsplitter





Menü

Sulze vom Tafelspitz
mit Radieschen Vinaigrette



Klare Rindssuppe
Grießnockerl | Juliennegemüse



Steirisches Mais-Backhendl
Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren



Topfenobersnockerl
Püree Framboise | Waldbeeren

Menü

Schafskäseterrine
auf marinierten Blattsalaten



Gegrillte Medaillons
vom Iberico - Jungschwein
mit Brokkoliröschen und Kartoffelgratin



„Heiße Liebe“
Bourbon Vanilleeis | Heiße Himbeeren



Menü

Erdäpfelcremesuppe
Geräucherte Lachsstreifen



Rinderfiletspitzen „Stroganoff Art“
Zwiebel-Paprikajulienne | Spätzle



Eispalatschinken
Bourbon Vanilleeis | Schokoladensauce |
Waldbeeren

Menü

Schafskäseterrine
Marinierte Blattsalate



Gegrillte Medaillons
vom Iberico-Jungschwein
Brokkoliröschen | Erdäpfelgratin



Zweierlei
Dunkles Mousse | Helles Mousse |
Himbeeren | Himbeereis





Weitere Empfehlungen:

Fingerfood: Gemüsesticks, Grissini mit Speck, Bruschette und verschiedene Crostini, Tomato-Mozzarella Sticks, Oliven, Grana Padano, Sticks mit Erdbeeren



Bunter Salatteller der Saison
Kresse | geröstete Kürbiskerne |



Carpaccio vom Rind
Rucola | Pinienkerne | Dodi Balsamico



Vitello tonnato
Kalbfleischscheiben | Thunfischcreme | Kapern



Geräucherte Entenbrust
Sauce Cumberland | Salatbouquet



Spargelcremesuppe



Erdäpfelcremesuppe | geräucherter Lachs



Rosa gegrillter Kalbsrücken
Sauce Bernaise | Marktgemüse | Kartoffelgratin



Gebackenes Maishendl
Erdäpfel-Vogelersalat | Preiselbeeren



Filet vom „Kwell-Saibling“ (von Toni Steixner)
Gemüse | Petersilerdäpfel



Filetsteak vom Almochsen
Pfefferrahmsauce | grüne Bohnen im Speckmantel |
Rosmarinerdäpfel



Dessert

Variation von der Schokolade



Crème brûlée mit karamellisierten Kumquats



Tiramisu mit Beeren



Panna Cotta auf Fruchtmarkspiegel



Dessertvariation „Grünwalderhof“

Mitternachtsjause

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck



Weißwürste mit süßem Senf und Brezen



Chili Con Carne mit Brot

Käsebuffet

Internationale Käsesorten mit Gebäck und Trauben





Allgemeines

Für Ihre Tischreservierung inkl. Gedeck sowie Brotkörberl und verschiedene Aufstriche verrechnen wir einen Preis pro Person. Bitte den aktuellen Preis aus der Standardkarte entnehmen. Möchten Sie draußen an gedeckten Tischen mit Tischwäsche sitzen, verrechnen wir einen extra Aufwand.

Für Kinder stellen wir auch etwas Kindgerechtes zusammen. Über spezielle Angebote der Saison (Spargel, Wild, Pilzgerichte) aus Küche und Keller informieren wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch. Sofern wir Sonderwünsche berücksichtigen können, werden wir das natürlich tun. Wir bitten um Verständnis, dass wir immer nur ein Menü servieren können – natürlich ist es möglich zwei Hauptgerichte zur Auswahl anzubieten.

Bei definitiver Terminfixierung bitten wir um eine Anzahlung (ca. 30 % vom vorgesehenen Menüpreis x PAX). Personenanzahl bitte spätestens 2 Wochen vorher bekannt geben; wir bitten um Verständnis, dass wir die bestellte Anzahl der Menüs auch verrechnen. Die Abrechnung erfolgt „bar“ am nächsten Tag.

Für den Kuchenservice einer mitgebrachten Torte/Kuchen, Sonstiges verrechnen wir ein Teller- und Servicegeld pro Person. Dies bezieht sich auf die Konsumation eines Drei-Gang-Menüs. Wir bitten um Verständnis, dass wir für selbstmitgebrachte Kuchen und Torten sonst pro Person einen Preis in der Höhe unseres günstigsten Stück Kuchen sowie eine Mindestkonsumation verrechnen.

Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen tragen zum Erfolg Ihrer Feier bei. Aus diesem Grund bitten wir Sie um Ihre Aufmerksamkeit. Diese finden Sie auf unserer Website www.gruenwalderhof.at.



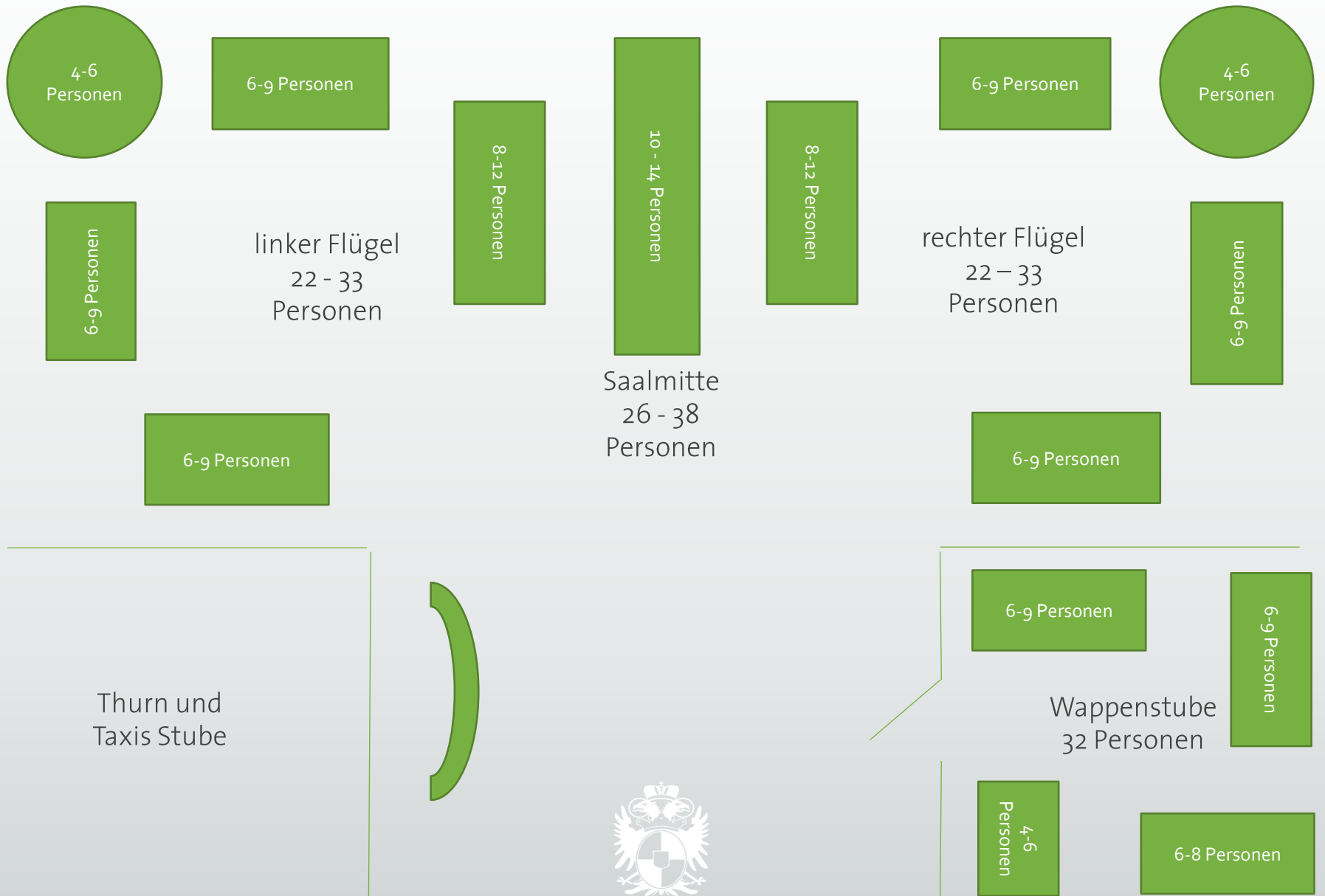
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie bei Ihren Feierlichkeiten und helfen bei der Planung.



Tischplanbeispiel für „Großer Saal“ – Variante A



Tischplanbeispiel für „Großer Saal“ – Variante B



Tischplanbeispiel für „Großer Saal“ – Variante C







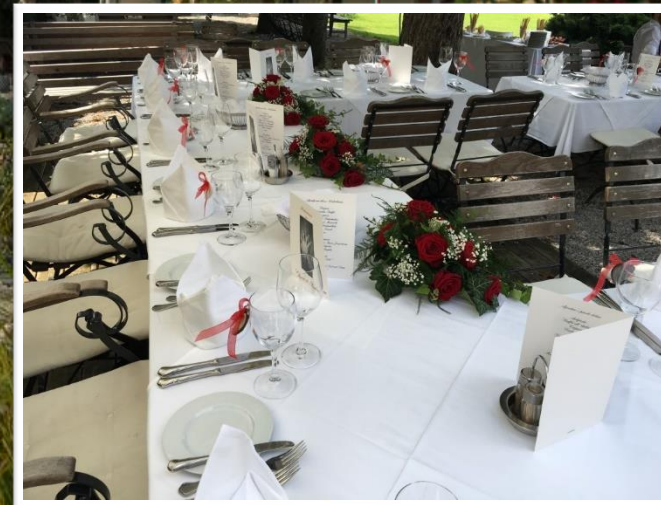














***Hotel Restaurant Grünwalderhof
Ribis Gastronomie GmbH
Römerstraße 1
A-6082 Patsch
Tel.: +43 (0)512 377304
info@gruenwalderhof.at
www.gruenwalderhof.at
Like us on facebook:
facebook.com/gruenwalderhof
Instagram: #gruenwalderhof