



# Wedding Packages | Villa im Tal

Service	Gold Package	Platinum Package	Diamond Package
Aperitive			Alfred Gratien Champagner
Fingerfood	2 Finger Foods	3 Finger Foods	4 Finger Foods
Menu	3 Course Dinner	4 Course Dinner	4 Course Premium Dinner
Water, Softdrinks & Beer	included	included	included
Wine	corresponding White Wine & Red Wine	corresponding White Wine & Red Wine	2 corresponding White Red Wines
Longdrinks	included	included*	Longdrinks* + Caipirinhas & Mojitos
Digestives	not included	One Round included**	included**
Cake Cover price	included	included	included
Midnight Snack	included	included	included
Timeframe	celebrate from <b>3pm until 1am</b> , afterwards you will be charged by consumption	celebrate from <b>3pm until 1am</b> , afterwards you will be charged by consumption	celebrate from <b>3pm until 1am</b> , afterwards you will be charged by consumption
Surcharge after Timeframe	EUR 39,00 pro employee/hour***	EUR 39,00 pro employee/hour***	included
Price	EUR 188,00 per Person	EUR 208,00 per Person	EUR 248,00 per Person

These packages apply to weddings from Mondays to Fridays as well as Sundays from 60 adult guests and include all above mentioned services except for children.

Saturdays the packages apply to weddings from 80 adult guests and include all above mentioned services except for children.

Open air nuptials are not included in the packages. External services such as florists, DJs, photographers and wedding cakes are also not included.

\* Vodka Lemon, Gin Tonic, Cuba Libre, Whiskey Cola

\*\* Digestives up to EUR 9,00 are included. Additional digestives surmounting EUR 9,00 can be ordered and charged separately.

\*\*\* After the timeframe has been reached (1am) an employee surcharge will apply and beverages will be charged by consumption.

These offers apply until 31.12.2023 and are subject to change.

Stand: March 2021



# Beispiel-Hochzeitsmenüs

## Pauschale Gold

### Fingerfood

Tartlettes gefüllt mit Rheingauer Spundekäse  
und Gartenkresse

Vitello Tonnato  
mit gerösteten Sonnenblumen Brot

### Menü

Knackiger Blattsalat  
mit sonnengetrockneten Tomaten, Cipollini  
und karamellisierten Nüssen

Auf der Haut kross gebratene  
französische Maispoulardenbrust  
auf sizilianischem Caponatagemüse  
und Chorizo-Kartoffeln

Unsere Topfenknödel  
mit Wachauer Aprikosen-Lavendelröster  
und Sauerrahmeis

### Mitternachtssnack

Currywurst mit zweierlei indischen Currysorten  
und Brotkorb

## Pauschale Platinum

### Fingerfood

Sizilianische Caponata im Tartelette  
mit Parmesanraspeln

Kalbsfleischpflanzerl mit Kräutersenf

Räucherlachs-Tatar  
mit Kräuter-Schmand

### Menü

Apfel- Rettich- Rucolasalat  
mit luftgetrocknetem Südtiroler Bergschinken

Young Koumg  
Mango-Curry-Zitronengrassüppchen  
mit Gewürz-Papadam

Am Stück auf Niedertemperatur rosa gebratene Kalbshüfte  
mit glacierten Zuckerschoten  
und Rote-Beete-Meerrettich-Kartoffelpüree

Warmer Schokoladenkuchen, frisch aus dem Ofenrohr  
mit marinierten Waldbeeren  
und hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis

### Mitternachtssnack

Chili con carne  
mit Cilandro und Tortillas

## Pauschale Diamond

### Fingerfood

Asiatisch marinierte Garnele im Brickteig süß & sauer

Rosa Beefröllchen mit Sauce Remoulade  
& Limonen-Rucola

Waffel gefüllt mit Doppelrahmfrischkäse & Gartenkresse

Marinierter Kalbstafelspitz mit steirischem Kürbiskernöl

### Menü

Currylinsensalat im indischen Gewürz-Papadam  
mit zwei marinierten gegrillten Königsgarnelen

Pastinaken- Selleriesüppchen mit gehobelter Kokosnuss  
und Ciabatta-Limonen-Croutons

Am Stück rosa gebratenes US Prime Golden Roastbeef  
mit leicht getrüffeltem Waldpilzrisotto  
und gehobeltem gereiften Parmesan

Mandel-Valrhona-Schokoladen-Cannelloni  
mit Himbeeren, Passionsfrucht-Sorbet & Vanillecoulis

### Mitternachtssnack

Burgerstation  
mit hausgemachten Burgern vom Webergrill  
für Sie „up to order“ zubereitet