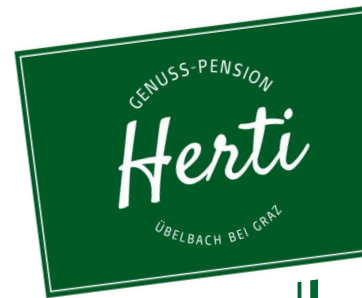


# Speisen- & Getränkevorschlage für Gruppen



## Sehr geehrter Gast!

Gerne informieren wir Sie nachstehend über verschiedene kulinarische Möglichkeiten in unserer Genuss-Pension.

Sollten Sie spezielle Wünsche haben, so werden wir unser Bestes geben, diese zu erfüllen und bitten um Ihre direkte Anfrage unter [genuss@pensionherti.at](mailto:genuss@pensionherti.at).

## Brötchen und Kuchen für die Pause:

- |   |        |
|---|--------|
| ♥ Diverse Aufstrichbrotchen mit Schwarzbrot                          | € 2,00 |
| ♥ Diverse Brötchen mit Schwarzbrot und Schinken / Wurst und Garnitur | € 2,50 |
| ♥ Diverse Brötchen mit Schwarzbrot und Käse                         | € 2,50 |
| ♥ Stück Kuchen / je nach Saison                                      | € 2,50 |
| ♥ Stück Plundergeback   | € 2,50 |
| ♥ Stück Obst (je nach Saison Äpfel, Birnen, Bananen)                | € 1,00 |

(Preise pro Stück / sämtliche Brötchen sind auch als Sandwich möglich)

## Unsere Standard-Seminarpauschale ganztags:

- ♥ 2 Seminargetranke vormittags im Seminarraum (1 Mineralwasser, 1 Fruchtsaft)
- ♥ 1 Kaffeepause vormittags (wahlweise mit Brötchen oder Kuchen)
- ♥ 1 Mittagessen (3-gängiges Menü in einem unserer benachbarten Gasthuser)
- ♥ 2 Seminargetranke nachmittags im Seminarraum (1 Mineralwasser, 1 Fruchtsaft)
- ♥ 1 Kaffeepause nachmittags (wahlweise mit Brötchen oder Kuchen)

€ 44,00  
inkl. MwSt.  
pro Person

## Steirische Jause - Genusshauptstadtjause: (ab 12 Personen)

... nach der Veranstaltung z.B. in unserem gemütlichen Aufenthaltsraum oder im wunderschönen Weinkeller. Die Jause wird auf liebevoll dekorierten Platten serviert und direkt auf den Tischen eingestellt.

- ♥ Steirischer Monscheinschinken
- ♥ Würziger Vulcanoschinken aus dem Vulkanland
- ♥ Krispl's deftiges Verhackert vom Wollschwein
- ♥ Krispl's feiner Leberaufstrich vom Wollschwein
- ♥ Leichter Krautertopfenaufstrich
- ♥ Feiner Camembert von der Käserei Aichstern aus Rohrbach

dazu passende Gemüsegarnitur

- ♥ Frisches Bauernbrot von der Bäckerei Viertler aus Deutschfeistritz
- ♥ Knusprige Wagner Brezen von der Bäckerei Strohmayer aus Graz

€ 15,00  
inkl. MwSt.  
pro Person

## Steirisches Buffet: (ab 15 Personen)

### ♡ Vorspeisen:

Auszug aus der steirischen Jause (siehe vorne)

\*\*\*

### ♡ Hauptgerichte:

Herrlicher *Schweinsbraten* im Kümmelsafterl

Gebratenes *Bio-Hühnerfilet* im Vulcanoschinkenmantel mit  
Kürbiskernpesto

Gebratenes *Bio-Saiblingfilet* in Schilcherrahmsauce

Ennstaler *Käsespätzle* mit Krautsalat

Serviettenknödel, gebackene Rahmerdäpfeln, Ofengemüse

Nussiger *Vogerlsalat* mit knusprigem Speck

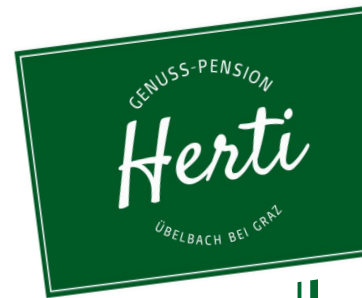
Hausgemachter *Erdäpfelsalat*

\*\*\*

### ♡ Der süße Abschluss:

Variation von Apfel- und Topfenstrudel

Steirer-Tiramisu



€ 32,00  
inkl. MwSt.  
pro Person

## Menüauswahl: (ab 12 Personen)

### Menü 1 / 3-gängig

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl und feinen Gemüsestreifen

\*\*\*

Gebratenes Bio-Schweinefilet im Volcanomantel  
auf pikanter Senfsauce

mit hausgemachten Gnocchi und grünen Bohnen

\*\*\*

Cremiges Steirer-Tiramisu

€ 26,00  
inkl. MwSt.  
pro Person

### Menü 2 / 3-gängig

Vorspeisenteller aus steirischen Köstlichkeiten

\*\*\*

Dry aged Zwiebelrostbraten

mit gebackenen Rahmerdäpfeln und Speckbohnen

\*\*\*

Leichte Topfen-Frischkäse-Tarte mit frischem Obst

€ 29,00  
inkl. MwSt.  
pro Person

### Menü 3 / 4-gängig

Vorspeisenteller aus steirischen Köstlichkeiten

\*\*\*

Cremesuppe von saisonalem Gemüse

\*\*\*

Rosa gebratenes Kräuter-Roastbeef auf Schalottenjus  
mit gebackenen Rahmerdäpfeln und Ofengemüse

ODER

Konfierter Seesaibling auf Selleriecreme  
mit gegrilltem Gemüse

\*\*\*

Erfrischendes Topfen-Beerentörtchen

€ 41,00  
inkl. MwSt.  
pro Person

# Getränkpreislise



## Alkoholfreie Erfrischungen:

Mineral prickelnd   still	Vöslauer	0,5l	€ 2,50
Steirischer Marillenektar	Obsthof Zuegg	0,25l	€ 2,80
Steirischer Bio-Apfelsaft	Biohof Kochauf	0,25l	€ 2,80
Bio-Eistee	Makava	0,33l	€ 3,00
Coca Cola   light		0,5l	€ 2,80
Red Bull Energy Drink		0,25l	€ 3,00

## Bier:

Bio-Zwickl hell	Schladminger	0,5l	€ 3,50
Märzen	Gösser	0,33l	€ 3,00

## Weißwein:

Weißburgunder 2017	Hack-Gebell	0,75l	€ 18,00
Sauvignon Blanc „Selektion Grossauer“ 2017	Tement	0,75l	€ 22,00
Sauvignon Blanc 2017	Hack-Gebell	0,375l	€ 9,50

## Rotwein:

Zweigelt „Edition Grossauer“ 2017	Salzl	0,75l	€ 18,00
Blauer Zweigelt 2017	Wohlmuth	0,375l	€ 9,50

## Schaumwein:

Prosecco	Villa Sandi	0,2l	€ 5,00
Prosecco	Bosco del Merlo	0,75l	€ 18,00

## Hochprozentiges:

Kräuterlikör	Jägermeister	2cl	€ 2,00
--------------	--------------	-----	--------

## Kaffee & Tee:

Kleiner Brauner	Afro Coffee		€ 2,70
Großer Brauner	Afro Coffee		€ 2,70
Verlängerter	Afro Coffee		€ 2,70
Cappuccino	Afro Coffee		€ 2,70
Caffè Latte	Afro Coffee		€ 2,70
Tee	Teekanne		€ 2,50
Kakao	Afro Hot Cocoa		€ 2,50

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.