festlich

FEIERN

am Richardhof

Richardhof 248, 2352 Gumpoldskirchen



EINE FIRMENWEIHNACHTSFEIER AM RICHARDHOF VERBINDET FESTLICHE ATMOSPHÄRE, AUSGEZEICHNETE KULINARIK UND EINEN HERRLICHEN AUSBLICK IM WIENERWALD. DIE STILVOLLEN RÄUMLICHKEITEN BIETEN DEN IDEALEN RAHMEN FÜR EIN ENTSPANNTES JAHRESABSCHLUSS-EVENT MIT IHREM TEAM.

festliches

BUFFET

ab 30 Gästen

festliches BUFFET

PREIS PRO GAST

€ 48

ab 30 Gästen - Buffet

Empfang - OPTIONAL

hausgemachter Glühwein/Punsch

(mit Alkohol & alkoholfrei)

€ 6,00 pro Gast

+ Maroni aus dem Maroniofen € 5,00

Vorspeisen

Rote Rübe Carpaccio

Kren Creme Fraiche | Walnüsse | Wildkräuter

Saure Wurst

mit kürbiskernöl

Kräftige Rindsuppe

mit Kräuterfrittaten

Antipasti vom gegrillten Wintergemüse

Röstischiffchen mit Räucherlachs & Kräuter Creme Fraiche

Frisches Jourgebäck

Hauptspeisen

Backhendl im Butterschmalz gebacken

Erdäpfelsalat | grüner Salat mit Dressings | Gurkenrahmsalat

Zitrone | Preiselbeere

Cremiges Kürbisrisotto

geschmorter Kürbis & Grana

Porchetta vom Mangaliza Schwein

Sauerkraut | Briocheknödel | Kümmeljus

Waldpilzragout

mit Kräuterspätzle

Provenzialischer Fischeintopf

Butterreis

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarren

mit Apfelmuß

Dunkles Mousse au chocolat

eingekochte Waldbeeren

Spekulatiuscreme

gebundene Kirschen

festliches BUFFET

PREIS PRO GAST

€ 65

ab 30 Gästen - Buffet

Empfang - OPTIONAL

hausgemachter Glühwein/Punsch

(mit Alkohol & alkoholfrei)

€ 6,00 pro Gast

+ Maroni aus dem Maroniofen € 5,00

Vorspeisen

Maroni- Schaumsuppe

Schwarzbrot Croutons | Kresse

Kräftige Rindsuppe

mit Kräuterfrittaten

Antipasti vom gegrillten Wintergemüse

Sellerie Tonnato

BIO Sellerie | Räucherforellen Creme

Röstischiffchen mit Räucherlachs & Dillsenf

Roastbeefröllchen mit Krenfrischkäse & Sauce Cumberland

Frisches Jourgebäck

Hauptspeisen

Backhendl im Butterschmalz gebacken

Erdäpfelsalat | grüner Salat mit Dressings | Gurkenrahmsalat

Cremige Kürbisgnocchi

mit geschmortem Kürbis | geröstete Walnüsse & Feta

Geschmorte Schweinsbackerl

Kohlsprossengemüse | Buttererdäpfelpüree

Getrüffelte Käsespätzle

Röstzwiebel | schwarzer Trüffel

Provenzialischer Fischeintopf

Butterreis

Dessert

Karamellisierter Kaiserschmarren

mit Apfelmuß

Dunkle Mousse au chocolat

eingekochte Waldbeeren

Spekulatiuscreme

gebundene Kirschen

Maroni Crème brûlée



festliches

GALAMENÜ

bis zu 30 Gästen

festliches.. GALAMENÜ

PREIS PRO GAST

4 GÄNGE € 48

bis 30 Gästen - Menü

Empfang - OPTIONAL

hausgemachter Glühwein/Punsch

(mit Alkohol & alkoholfrei)

€ 6,00 pro Gast

+ Maroni aus dem Maroniofen € 5,00

Vegetarisches Umami Tartare

in Salz gegarte Rote Rübe | Shiitake Pilz | Ofenmelanzani | Toastbrot

oder

Carpaccio vom Weideochsen

Wildkräuter | Kapern | Miso Mayonnaise

Getrüffelter Sellerie Cappuccino

Geschmorte Schweinsbackerl

Kohlsprossengemüse | Citrus- Selleriecreme

oder

Gebackener Panko Zander

auf Erbsen- Minz- Creme | Citrusschaum

oder

Cremige Kürbis- Maronignocchi

mit geschmortem Kürbis | geröstete Maroni & Feta

Karamellisierter Kaiserschmarren

Zwetschkenröster

festliches.. GALAMENÜ

PREIS PRO GAST

4 GÄNGE € 56

bis 30 Gästen - Menü

Empfang - OPTIONAL

hausgemachter Glühwein/Punsch

(mit Alkohol & alkoholfrei)

€ 6,00 pro Gast

+ Maroni aus dem Maroniofen € 5,00

In Rote Rübe gebeizter Saibling

Sauce Vichyssoise | Schnittlauchöl | Wildkräutersalat

oder

Handgeschnittenes Beef Tartare vom Weideochsen

Gebeizter Eidotter | Miso Mayonnaise | Toastbrot

Maroni Cappuccino

Trüffelschaum | Kresse

Geschmorte Schweinsbackerl

Kohlsprossengemüse | Citrus- Selleriecreme

oder

Glasig gebratener Saibling

auf cremigen Kürbisrisotto | Kernöl vin blanc | marinierter Wildkräutersalat

oder

Getrüffeltes Risotto

schwarzer Trüffel | Grana

Gefüllter & geschmorter Weihnachtsapfel
mit Lebkuchen Sabayon

festliche GETRÄNKE

ALL INCLUSIVE PAKET

€ 25
für
5 Stunden

FÜR 6 STUNDEN

Hausbiere (Ottakringer Bio Pur & Zwickl), Weißwein, Rotwein, Priccobello (Weingut Hagn), alkohlfreie Getränke/Säfte, Minneralwasser, Tee & Kaffee von Hausbrandt









