

## Getränkepauschale:

Aperitif: Sekt oder Frizzante  
Alkoholfreie Getränke  
Weine (außer Barriqueweine)  
Kaffee oder Tee  
Ein Schnaps pro Person

Pauschalpreis pro Person € 17,--

Für Ihre Feiern und Festlichkeiten stehen Ihnen Räumlichkeiten für 20 bis 100 Personen zur Verfügung.

Wir bitten um Verständnis dafür,  
dass wir die bestätigte Personenanzahl  
(Bestätigung bis 10.00 Uhr Vormittag)  
mit einer Toleranz von 10 % verrechnen müssen.  
Die Speisen können selbstverständlich  
verpackt und mitgenommen werden.

**TOP  
HEU  
RIG  
ER**

„Ausgezeichnete  
und geprüfte NÖ  
Heurigenqualität“

Genuss wird zum Erlebnis  
[www.gausterer.at](http://www.gausterer.at)

WEINGUT  
HEURIGER

G  
A  
U  
S  
T  
E  
R  
&  
E  
D  
I  
T  
H

## Firmenfeiern Einladungen

### Feste

beim

**Weingut & Heuriger**  
Rudolf und Edith Gausterer –  
„Ranch“

Laxenburgerstraße 20  
2353 Guntramsdorf

Tel.: 02236/53 406

Fax: 02236/53 406-14

Mobil: 0676/89 32 55 41

[www.gausterer.at](http://www.gausterer.at)

mailto: [weingut@gausterer.at](mailto:weingut@gausterer.at)

„Ausgezeichnete  
und geprüfte NÖ  
Heurigenqualität“

**TOP  
HEU  
RIG  
ER**

Gültig ab Februar 2012

## Aus unserer Schmankerlküche: Pauschalangebote für Gruppenfeiern

### Rustikale Heurigenplatte gemischt

<b>Vorspeise:</b>	Verschiedene Aufstriche mit Gebäck im Korb oder Wurzelspeck mit Butter	pro Person € 3,50
<b>Hauptspeise:</b>	Gemischte Heurigenplatte mit Surschnitzel, Putenschnitzel, Surbraten, Kümmelbraten, Spare Ribs, geb. Hühnerkeule, Fleischlaibchen, Bratwürstel (auf Wunsch auch vegetarische Speisen) dazu gemischte Salate, Gebäck, Dukatenchips, Saucen und Gewürze	pro Person € 12,50
<b>Dessert:</b>	Gemischter Mehlspeisenteller mit Tiramisu, Topfenstrudel, Kardinalschnitte, Nusstascherl, Sachernschnitte, ...	pro Person € 4,--

Pauschalpreis pro Person € 19,--  
wahlweise diverse Suppen je Tasse € 2,80

## Feinschmeckerplatten

inkl. 1 Glas Aperitif (Sekt oder Frizzante) pro Person

<b>Vorspeise:</b>	Antipasti, Prosciutto, Parmesan Mozzarella mit Tomaten Pasteten mit Preiselbeeren Matjesfilet mit Apfelrahm Gemischte Aufstriche mit Gebäck (3 Auswahlmöglichkeiten)
<b>Hauptspeise:</b>	Gemischte Fischplatte mit Zanderfilet gegrillt und Garnelen im Kartoffelnest Hühnerkeule gebacken, Surschnitzel, Puten Cordon bleu, Spare Ribs, Kümmelbraten, Mozzarella gebacken dazu Petersilienkartoffel, Dukatenchips und gemischter Salat
<b>Dessert:</b>	Hausgemachter Topfenstrudel, Tiramisu, Kardinalschnitte, Sachernschnitte und je nach Saison Obstschnitte
<b>Käse:</b>	Gemischte Käseplatte mit Obst und Gebäck im Korb

Pauschalpreis pro Person ohne Käse € 25,--  
Pauschalpreis pro Person mit Käse € 29,--  
wahlweise diverse Suppen je Tasse € 2,80