

„Liebe ist nicht das Gefühl eines Augenblickes,  
sondern die bewusste Entscheidung fürs ganze Leben“



*natürlich,  
bierig,  
ehrlich!*

# Hochzeitsmappe



Feiern Sie den  
schönsten Tag in Ihrem Leben  
mit uns im Herzen von Graz!

Wir würden alles daran setzen,  
dass Ihre Hochzeitstafel zu einem  
unvergesslichen Höhepunkt wird!

Familie Grossauer & das Gösser Team  
würden sich sehr freuen,  
Ihre Hochzeit mitgestalten zu dürfen.

Neutorgasse 48, 8010 Graz  
Tel. 0316 829909. Fax -2  
office@goesserbraeugraz.at  
www.goesserbraeugraz.at

Mo-So 10-24 Uhr geöffnet



*DAS JUNGE WIRTSCHAUS*

## Hochzeits-Getränkepauschale (8 Stunden)

---

### Proseccoempfang

mit wahlweise: Prosecco, Prosecco-Orange, Prosecco-Aperol, Prosecco-Hollunder

### Offene Weine

**Weißwein:** Welschriesling (Weingut Skoff)

**Rotwein:** Zweigelt (Weingut Platzer)

### Prosecco

### Bier

Gösser Märzen, Gösser Zwickl, Gösser Naturradler, Gösser Spezial, Gösser Stiftsbräu,  
Gösser Mischbier, Schlossgold & Schladminger Schneeweiße

### Softgetränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Eistee, Apfelsaft, Orangensaft, Gasteiner Mineralwasser & Soda

### Heißgetränke

Verlängerter, Espresso, Cappuccino & Tee

Nach dem Essen servieren wir den Gästen einen Digestif nach Wahl.

Preis pro Person € 29,00

(Erweiterung sowie Reduzierung der Pauschale ist selbstverständlich möglich.  
Auf Wunsch servieren wir die Getränke auch á la carte & verrechnen diese nach Aufwand.)



*DAS JUNGE WIRTSCHAUS*

## Häppchen zum Proseccoempfang

---

Auf Wunsch reichen wir den Gästen zum Proseccoempfang:

Wagner Breze (von Strohmayer).....	€	1,40
Bierlaugenbrezerl.....	€	1,10
Spießchen mit Käsewürfel & Weintrauben.....	€	2,00
Spießchen mit Melone & steirischem Vulcano Schinken.....	€	3,00
Spießchen mit Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Pesto.....	€	2,00

(Verrechnung nach Aufwand)



*DAS JUNGE WIRTSHAUS*

## Gösser's Hochzeitsbuffet I

---

**Hühnerleberpastete** im Kürbiskernmantel mit Preiselbeeren

**Räucherlachs** mit Kernöberskren auf Ruccola & Radiccio

\*\*\*

### **Steirisches Salatbuffet**

mit hausgemachten Dressings

\*\*\*

**Kronenbraten** vom Schweinerücken mit Weinkraut

**Forellenfilet** gegrillt mit Kürbisgemüse

**Schweinefilet** in Digonsensauce & Pommes Durchesse

\*\*\*

**Himbeermohnschnitte** mit Topfencreme

**Hausgemachter Milchrahmstrudel** mit Vanillesauce

Preis pro Person € 28,-

Selbstverständlich können wir Ihnen auch eine Buffetkombination ganz nach Ihren Wünschen zusammen stellen.

Sprechen Sie uns an, wir gehen sehr gerne auf Ihre Wünsche ein.



*DAS JUNGE WIRTSHAUS*

## Gösser's Hochzeitsbuffet II

---

### Lachsmousse

Roastbeef mit Sauce Remoulade & Pumpernickl

Lauwarmes Entenbrüstchen mit Sauce Cumberland mit Orangenschreiben mariniert

\*\*\*

### Steirisches Salatbuffet

mit hausgemachten Dressings

\*\*\*

### Apfel-Sellerieschaumsuppe

\*\*\*

Ausgelöste Hühnerkeulen im Rosmarinsafterl & gegrillter Polentaschnitte

Schweinefilet im Speckmantel auf Käferbohnenragout

Styria-Beef-Geschnetzeltes in Pilzrahmsauce & Brezn-Servietten-Knödel

Seezungenröllchen in Safransauce & Pfirsich-Kürbis-Reis

\*\*\*

Nougat-Knödel auf Nusscreme

Hochzeitsmousse

Grießflammerie mit Himbeerragout

\*\*\*

Steirischer Käse serviert am Holzbrett

Preis pro Person € 39,00



*DAS JUNGE WIRTSCHAUS*

## Gösser's Hochzeitmenü I

---

Rahmige Knoblauchsuppe mit Schlaghaube

\*\*\*

Schweinemedallions

in Pilzsauce mit gegrillten Polentascheiben & Gemüse der Saison

oder

Zanderfilet im Kürbiskernmantel

mit Tomaten-Zucchini-Risotto

\*\*\*

Hausgemachte Nougatknödel

auf Schokoladenspiegel

Preis pro Person € 24,-

Selbstverständlich können wir Ihnen auch Menükombinationen ganz nach Ihren Wünschen zusammen stellen.

Sprechen Sie uns an, wir gehen sehr gerne auf Ihre Wünsche ein.



*DAS JUNGE WIRTSHAUS*

## Gösser's Hochzeitmenü II

---

**Vogersalat** mit Kartoffeln & Speckwürfel

\*\*\*

**Consomme von der Tomate**  
mit Schrimps & Sahnehaube

\*\*\*

**Hühnerfilet gefüllt mit Spinat**  
dazu Apfel-Cherry-Sauce auf Herzoginnen Kartoffeln

oder

**Forellenfilet gebraten**  
auf Erdäpfelpüree & Schnittlauchsauce

\*\*\*

**Schwarz – Weiß**  
Mousse von der dunklen & weißen Schokolade

Preis pro Person € 27,-



*DAS JUNGE WIRTSCHAUS*

## Gösser's Hochzeitmenü III

---

Weißes Mousse von der Paradeiser  
mit Basilikum-Schrimps-tartare

\*\*\*

Altsteirische Kürbiscremesuppe  
mit Schwarzbrotwürfel

\*\*\*

Hausgemachte Bandnudeln  
an Olivenöl & Ruccola

\*\*\*

Gerührtes Champagner Sorbet  
von der Minze

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken  
im Rosmarinsafterl, an Speckbohnen & Erdäpfelgratin

oder

Gegrilltes Lachsfilet an Erdäpfel-Sellerie-Püree  
auf leichtem Weinschaum

\*\*\*

Dessertvariation

Preis pro Person € 39,-



## DAS JUNGE WIRTSCHAUS

# Sonstiges

---

Unsere Bereitstellungskosten wie folgt sind für Sie kostenlos

- ◆ Servicepersonal
- ◆ Tischwäsche
- ◆ Menükarten
- ◆ Stehtische
- ◆ Reinigung

## Räumlichkeiten

Wir bieten Räumlichkeiten in allen Größen: von 20-150 Personen

Raum	Größe	Personenanzahl	Miete exkl. Mwst.
Salettl im 1. OG .....	25 m <sup>2</sup> .....	20 PAX.....	€ 150,-
Abtei im EG.....	50 m <sup>2</sup> .....	50 PAX.....	€ 250,-
Bürgersaal 1.OG.....	150 m <sup>2</sup> .....	130 PAX .....	€ 500,-
Komplettes 1. OG.....	200 m <sup>2</sup> .....	150 PAX .....	€ 650,-

(Ausstattung Bürgersaal: Klimaanlage; Tonanlage; 1 Funkmikro; Leinwand (2 x 2 m) elektrisch betrieben (fixer Standort); Videobeamer (fixer Standort))

## Personenanzahl

Bei fix reservierten Hochzeiten, gilt die in der Bestätigung festgelegte Personenanzahl als Vereinbart.

## Stoppelgeld

Für selbst mitgebrachte Getränke erlauben wir uns pro Flasche ein Stoppelgeld von € 10,- (inkl. Mwst.) in Rechnung zu stellen.

## Sonstiges

Wir arbeiten mit in Graz ansässigen Firmen und Agenturen zusammen und können Ihnen die Organisation aus einer Hand bieten! Angefangen von speziellen Dekorationswünschen, über Equipment, Bands oder DJ's bis hin zu Übernachtungsmöglichkeiten.

Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter!

Für alle Detailabsprachen, Wünsche oder Änderungen steht Ihnen Herr Günther Täuber jederzeit unter der Telefonnummer +43 / (0)316 / 82 99 09-19 oder [office@goesserbraeugraz.at](mailto:office@goesserbraeugraz.at) zur Verfügung.