



Tafeln im Weinberg

Ein exquisites Buffet in den idyllischen Weinbergen von Deutschkreutz, einer der besten und bekanntesten Rotweingegenden Österreichs, begleitet von erlesenen Weinen heimischer Winzer - das bietet unser „Tafeln im Weinberg“.

Schnell und bequem mit dem eigenen Auto oder unserem Shuttle fahren Sie in den Weinberg, wo Ihr gewünschtes Buffet aufgebaut ist. Für Gläser, Geschirr, Servietten usw. ist gesorgt und Sie brauchen sich um nichts zu kümmern - einfach nur genießen.

Kombinieren lässt sich Ihr „Tafeln im Weinberg“ auch mit einer sportlichen Aktivität wie z.B. einer **geführten Wanderung**, einer **Segway-Tour** oder einer **E-Mountainbike-Tour**, wo als Highlight oder krönender Abschluss das Buffet stattfindet.

Der ideale Tipp für Incentive-Veranstaltungen, Privat- oder Firmenfeiern oder einfach ein Essen der besonderen Art.



sonnenland
mittelburgenland

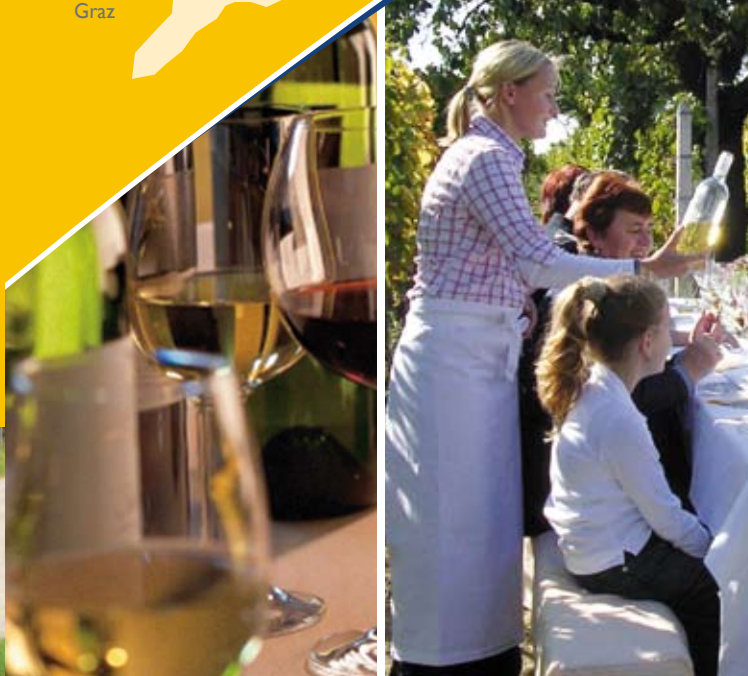
Info und Buchung unter:
Tel.: +43(0)2613 / 80 100

sonnenland draisinentour gmbh
Carl Goldmark-Gasse 4, 7301 Deutschkreutz
Fax: 02613 / 80 100 - 15
info@draisinentour.at
www.draisinentour.at

sonnenland
incentivetour



Weitere Infos auf:



Tafeln im Weinberg

in der Deutschkreutzer Riede Goldberg

Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: sonnenland draisinentour gmbh.
Auflage: Sept. 2013. Mit Erscheinen der jeweils neuen Preise verlieren alle
vorangegangenen Preise ihre Gültigkeit. Druckfehler vorbehalten!

www.draisinentour.at

burgenland
Die Sommerdestination



Grillen am Tatarenhut

Tafeln im Weinberg

Wählen Sie aus vier verschiedenen Buffetvarianten die für Sie passende Kulinarik aus. Getränke wie Mineralwasser, Flaschenbier und Softdrinks werden Ihren Wünschen entsprechend ausgeschenkt und nach Verbrauch verrechnet. Für die Bedienung der Gäste steht eine eigene Servicekraft bereit.

Gerne bieten wir eine kommentierte Weinverkostung mit Top-Winzern aus dem Blaufränkischland begleitend zum Essen an.

Winzer-Buffet

Verschiedene Aufstriche im Glas, Dreierlei vom Wurzelspeck, Luftgetrocknetes, Hausgeselchtes vom Schlögl, würzige Bauernwürstel, Schweinsbauch mit Semmelfülle, Surbraten vom Schopf, eingelegtes Gemüse, Bauernbrot und hausgemachte burgenländische Salzstangerl

€ 29,-*
pro Person

Teilnehmeranzahl: 14 bis 20 Pers.
Kinder von 6-12 J.: halber Preis
Kinder von 0-6 J.: frei

*Getränke und Transfer in den Weinberg (Shuttle, Segway, etc.) NICHT im Preis inkludiert.

Heurigen-Buffet

Verschiedene Aufstriche im Glas, Blunzen nach Hausrezept, Karree vom Schopf und Bauch, kleine Bratwürstel, gebratene Ripperl, Bratl aus dem Ofen, g'schmackiges Kraut, Bratkartoffeln, verschiedene Salate, Bauernbrot und hausgemachte burgenländische Salzstangerl

€ 45,-*
pro Person

Tatarenhut-Grill

Eine originelle Art des Grillens direkt auf dem Tisch. Grillfertig marinierte Fleischstücke vom Schwein, Rind, Hendl und Lamm werden als Buffet angerichtet. Der Gast wählt aus und grillt selbst auf dem heißen Tatarenhut.

Beilagen:

Marktfresches Gemüse nach Saison
Folienkartoffeln
2 Dip-Saucen
verschiedene Salate
Gebäck

€ 49,-*
pro Person



Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe

Schmankerl-Buffet

Aperitif:
Deutschkreutzer Winzersekt
SO CR

Verschiedene Aufstriche im Glas, Blunzengröstl mit frischem Kren, gefüllte Kalbsbrust, gegrillte Mini-Hauswürstel, Hendlfilet im Speckmantel, geschmortes Wildbret in Blaufränkisch-Weinsauce, saftige Grammelknödel, Thymian-Paradeiskraut, Semmelknödel, Erdäpfelgratin, verschiedene Salate, Bauernbrot und hausgemachte burgenländische Salzstangerl

€ 59,-*
pro Person

SO CR
Überraschungsdessert