Ja, ich will

... feiern mit dem Spitzenservice vom

KUPFERPFANDL
Restaurant & Catering

Hochzeit feiern in stilvollem Ambiente

Feiern im märchenhaften Schloss Sigharting

Der Rahaberghof bietet Platz für 50 - 350 Personen

KUPFERPFANDL
Restaurant & Catering

Ja, ich will

Perfekte Planung und professionellen Service für höchste Ansprüche!

Gelungene Feste und Veranstaltungen sind das schönste Kompliment für den Gastgeber und seine Gäste. Sollte der Platz in unserem Restaurant nicht ausreichen, bieten wir Ihnen unsere Cateringleistungen auch gerne ganz individuell bei Ihnen zu Hause oder in folgenden Veranstaltungsorten an:

IRGHOF / Obernberg am Inn
50 - 300 Personen, www.irghof.at

RAHABERGHOF / St. Florian
50 - 350 Personen, www.rahaberg.at

SCHLOSS SIGHARTING
50 - 300 Personen in verschiedenen Räumlichkeiten

PORTENKIRCHE FÜRSTENZELL
20 - 80 Personen, www.portenkirche.de

FÜRSTENBAU PASSAU
bis zu 120 Personen, www.hacklberg.de/main_fuerstenbau.html

VERANSTALTUNGSHALLE SUBEN
30 - 200 Personen, www.suben.at

Ob Cocktailempfang, klassische Menüfolgen, kreative Buffet-Ideen oder exklusives Gala-Dinner: Wir beraten Sie gerne und stimmen das Menü nach Ihren individuellen Wünschen ab.

Interessiert? Kontaktieren Sie uns!

Stögergassl 3 • A-4780 Schärding • Tel.: 07712 / 2033 • restaurant@kupferpfandl.at • www.kupferpfandl.at
Dienstag Ruhetag

DER EMPFANG

Den Empfang können wir für Sie individuell vor dem Standesamt,
vor der Kirche oder direkt in der Hochzeitlocation veranstalten.

Brötchen

Weißbrot mit norwegischem Lachs
Weißbrot mit Roastbeef vom einheimischen Rind
Weißbrot mit ausgewähltem Käse
Weißbrot mit Shrimps
Weißbrot mit Beinschinken
Weißbrot mit Salami

Hausbrot mit hausgemachten Aufstrichen
Topfenkäse, Kartoffelkäse, Liptauer, Eiaufstrich
und Gemüseaufstrich

Gefülltes Jourgebäck mit Schnitzerl
Gefülltes Jourgebäck mit Schinken
Gefülltes Jourgebäck mit Käse
Gefülltes Jourgebäck mit Lachs
Gefülltes Jourgebäck mit Frischkäse
Gefülltes Jourgebäck mit Tomate und Mozzarella

Tramezzini mit Schinken, Eiaufstrich und Blattsalat
Tramezzini mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella
Tramezzini mit Thunfischaufstrich, Zwiebel und Salat

Fingerfood

Salate im Glas:
Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse, Gurken und Oliven
Knackiger Blattsalat mit Putenstreifen und Cocktaildressing
Glasnudelsalat mit rosa Entenbrustscheiben und Sesam mit
Honigsoja-Sauce
Geflügelsalat mit Ananas und Curry
Rindfleischsalat mit Kernöl

Spieß mit Schafkäse und Gemüse
Spieß mit Indischen Fleischbällchen und Erdnüssen
Spieß mit Tomate, Mozzarella und Basilikum
Spieß mit Rohschinken und Melone
Spieß mit Garnelen im Tempurateig
Spieß mit Hühnerfiletstreifen und Sesampanade

Löffel mit Backhendlwürferl auf Kartoffelsalat
Löffel mit Tomate und Mozzarella
Löffel mit Rohschinken und Melone
Löffel mit Roastbeef
Löffel mit Melanzani oder Zucchiniröllchen

Minifrühlingsrollen
Sushi Variationen
Innviertler Speckknödel mit Sauerkraut

DER EMPFANG

Klassisch

Prosecco mit Holundersaft
Campari Orange / Soda
Pils vom Faß

Kleine belegte Brötchen (Käse, Rohschinken, Aufstrich)	pro St.	€ 1,80
Kleine Schinkenkipferl	pro St.	€ 2,10
Dörrzwetschken mit Speck	pro St.	€ 0,90

Kupferpfandl

Birnensekt
Campari Tonic
Pils vom Faß

Räucherfischpofesen	pro St.	€ 1,80
Kleine Frühlingsrollen	pro St.	€ 1,50
Kleiner Speck – Lauchkuchen	pro St.	€ 1,80

Deluxe

Chartogne Taillet Champagner
Trockener Sherry
Frisch gepresster Orangensaft

Kleine belegte Brötchen (Lachs, Beeftatar)	pro St.	€ 2,50
Grissini mit Parmaschinken umwickelt	pro St.	€ 1,00
Verschiedene Sushi oder Austern	pro St.	€ 2,50

Das komplette Getränkesortiment entnehmen Sie der rückwärtigen Seite!

Stögergassl 3 • A-4780 Schärding • Tel.: 07712 / 2033 • restaurant@kupferpfandl.at • www.kupferpfandl.at
Dienstag Ruhetag

Schlemmen von der Vorspeise bis zum Dessert

Fürstenbau Passau

KUPFERPFANDL
Restaurant & Catering

DAS COCKTAILBUFFET

Cocktailbuffet ÖSTERREICH (ab 20 Personen)

Kleine faschierte Laibchen im Löffel, Räucherfisch – Gemüsesulze im Glas
Schinkenkipferl, kleine Wienerschnitzel mit Erdäpfelsalat
Kleine Schwarzbrotscheiben mit Verhackertem und Schinkenspeck

Erdäpfel – Blutwurstravioli, Mini Rinderrouladen
Innviertler Grammelknödel mit Butterkraut
Kleiner knuspriger Fischstrudel
Kleine Folienerdäpfel mit Sauerrahm - Schnittlauchdip

Zwetschken – Nussstrudel, Mohn – Marzipanschnitte mit Pistazien
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

Preis pro Person € 22,50

Cocktailbuffet INTERNATIONAL (ab 20 Personen)

Thailändisch mariniertes Rindfleisch im Löffel
Frischkäsepraline mit Trockentomaten und Pesto
Thunfischtatar süß – sauer, Gazpacho mit Garnele

Mini Pizza, kleine Satespiesse mit Hühnerfleisch und Speck
Venezianische Fischsuppe im Glas serviert
Kleine Frühlingsrollen, Speck – Lauchkuchen

Asiatisches Moccamousse, Erdbeer – Bananentartletts
Verschiedene Sorbets

Preis pro Person € 28,50

Stögergassl 3 • A-4780 Schärding • Tel.: 07712 / 2033 • restaurant@kupferpfandl.at • www.kupferpfandl.at
Dienstag Ruhetag

DAS MENÜ

Vorspeisen

Variation von Räucherfischen (Mousse, Sulze und Pofesen)
mit Dillrahmgurken

Kalbshaxensalat mit lauwarmem Erdäpfeldressing und
geschmorten Cocktailtomaten

Terrine vom Schafsfrischkäse mit Flusskrebserl
und mariniertem Spargel (saisonbedingt)

Gemischte Blattsalate mit Innviertler Grammelknödel, Sprossen und Kernöl

Sulze vom Tafelspitz und Gemüse mit lauwarmem
Eierschwammerl – Steinpilzsalat (saisonbedingt)

Suppen

Klare Rinderkraftsuppe mit Österreichischer Einlage

Schaumsuppe vom Marchfelder Spargel mit Räucherfischnockerl (saisonbedingt)

Basilikumschaumsuppe mit Chips vom Rohschinken und Parmesan

Erdäpfel – Kürbiscremesuppe mit Brotcrostini und Eierschwammerl (saisonbedingt)

Pikante Hühnersuppe mit Kokosmilch, Garnelen und asiatischem Gemüse

Zwischengerichte

Tomatenrisotto mit weißem Spargel
und gebratenen Scampi (saisonbedingt)

Verschiedene Mittelmeerfische und Muscheln
im Safransud mit Erdäpfel – Kräuterbrot

Erdäpfel – Blutwurstravioli auf Rieslingkraut

Strudel von Gemüse und Eierschwammerl
auf leichtem Paprikaschaum (saisonbedingt)

Kleiner Satespieß mit Hühnerfleisch und pikantem Sojadip

DAS MENÜ

Hauptgerichte

Im Bergheu gegartes Jungrinderfilet auf Rotweinsauce
dazu Erdäpfelroulade und Saisongemüse (Marchfelder Spargel)

Mit Blattspinat gefülltes Schweinefilet auf Weißbiersauce
dazu Risotto (Kürbis / Eierschwammerl / Gemüse)

Knusprige Perlhuhnbrust auf Rahmpilzen
mit Erdäpfel – Karottenpüree

Rosa Entenbrust auf weißer Currysauce
dazu Wokgemüse und Jasminreis

In der Erdäpfelkruste gebratenes Zanderfilet
auf Basilikumschaum dazu Spargelnudeln (saisonbedingt)

Desserts

Dreierlei hausgemachte Sorbets
im Hippenblatt mit frischen Früchten

Terrine von weißer Schokolade und Nougat
im Baumkuchenmantel mit Balsamicoerdbeeren

Schokoladen – Lasagne gefüllt mit
Marillen und Pfirsichmousse

Geeistes Parfait vom rosa Champagner
mit frischen Beeren (saisonbedingt)

Variation vom süßen Eck
was Warmes, was Gefrorenes, was Moussiges

Stellen Sie sich das Menü nach Ihren Vorstellungen zusammen, wir beraten Sie gerne.

Gerne stellen wir auch Ihr ganz persönliches Menü zusammen!

Wir bitten Sie, sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden!
Preise auf Anfrage.

Stögergassl 3 • A-4780 Schärding • Tel.: 07712 / 2033 • restaurant@kupferpfandl.at • www.kupferpfandl.at
Dienstag Ruhetag

Hochzeit feiern mit Niveau

KUPFERPFANDL
Restaurant & Catering

DAS DESSERTBUFFET

Anstatt ein Dessert serviert zu bekommen, können Sie den “Süßen Abschluß“
Ihres Menüs auch in Form eines Buffets wählen

Verschiedene Mousse in Gläsern (Schokolade, Toblerone, Früchte usw.)

Karamellisiertes Grießflammerie mit Sauerkrischen

Buttermilchcreme

Birnen – Nussstrudel (Marillenstrudel saisonbedingt)

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

Topfenpalatschinken

Auswahl an österreichischen Käsespezialitäten
mit Weintrauben am Brett

Gerne können Sie auch Ihre eigenen Kuchen mitbringen! Alle notwendigen Infos erhalten Sie bei einem persönlichen Gespräch!

Aufpreis pro Person von € 4,50 zum Menüpreis
Aufschneiden von Kuchen und Torten pro Person € 0,50

DER MITTERNACHTSSNACK

Für den kleinen Hunger zur späten Stunde

Kesselgulasch mit Brot	€ 5,00 pro Person
Rollgerstlsuppe mit Gemüse und Schinken	€ 3,50 pro Person
Erdäpfel – Lauchsuppe mit Brot	€ 3,00 pro Person
Ofenerdäpfel mit Dip und Räucherlachs	€ 3,50 pro Person
Österreichischer Käse vom Brett	€ 6,00 pro Person
Chili con Carne	€ 4,00 pro Person
3erlei Miniwürstel mit Brot	€ 4,00 pro Person

DAS BUFFET

Buffetvariante QUER DURCH ÖSTERREICHS KÜCHEN

Vorspeisen

Auswahl von geräucherten Atterseefischen
Terrine von Sauwälder Frischkäse und Schwammerl (saisonbedingt)
Tafelspitzsulze mit Gemüse – Kernöldressing
Kleine gebackene Schnitzel, verschiedene Aufstriche
Reichhaltiges Salatbuffet mit reichhaltigem Brotkorb

Suppe

Kräftige Rindssuppe mit Tiroler Speckknödel
oder
Schaumsuppe vom Marchfelderspargel
oder
Kürbiscremesuppe mit Brotchips

Hauptspeisen

Spanferkelrollbraten mit Bier - Kümmelsauce
Schinkenfleckerl in der Riesenpfanne
Gebackene Hühnerhaxen
Geschmorte Rinderrouladen in Gemüsesauce
Kalbsrahmgulasch
Serviettenknödel, Erdäpfelgratin, warmer Krautsalat

Desserts

Frischer Fruchtsalat
Dukatenbuchteln mit Vanillesauce
Topfen – Orangenterrine mit marinierten Erdbeeren

€ 32,-- pro Person

€ 36,-- mit Österreichischem Käse vom Brett
(Gültig ab 40 Personen)

KUPFERPFANDL
Restaurant & Catering

DAS BUFFET

Buffetvariante CROSSOVER

Vorspeisen

Italienischer Prosciutto, Eingelegtes Gemüse
Kalbfleisch mit Thunfisch
Marinierte Calamare
Thailändisch mariniertes Rindfleisch
Auswahl an verschiedenem Fisch und Gemüsesushi
Geflügelsalat mit Ananas, Reichhaltiges Salatbuffet
Südländische Gebäckauswahl

~

Suppe

Geflügelcremesuppe mit Kokos und Sprossen
oder
Weiße Tomatencremesuppe mit Basilikumnockerl

~

Hauptspeisen

Osso bucco "Cremolata"
Tafelspitz mit Semmelkren
Satespieße mit Rindfleisch und Speck
Paella mit Muscheln und Hühnerfleisch in der Riesenpfanne
Kleine Fischlaibchen, verschiedene Dips und Saucen
Gebackenes Gemüse, Pilz oder Spargelrisotto (saisonbedingt)

~

Desserts

Auswahl von frischen Früchten
Kirsch – Tiramisu (saisonbedingt)
Panna Cotta mit Caramellsauce
Asiatisch parfümiertes Moccamousse

€ 40,-- pro Person

€ 46,-- mit internationalem Käse vom Brett
(Gültig ab 60 Personen)

Stögergassl 3 • A-4780 Schärding • Tel.: 07712 / 2033 • restaurant@kupferpfandl.at • www.kupferpfandl.at
Dienstag Ruhetag

GETRÄNKESORTIMENT

Wir bieten Ihnen die Getränke für Ihre Veranstaltung zum
Einkaufspreis zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer an

Tischgetränke und Aperitif

Champagner	0,75 l Flasche	€ 26,00
Prosecco Saccetto mit Holundersaft	0,75 l Flasche	€ 6,30
Birnensekt	0,75 l Flasche	€ 6,50
Trumer Pils	25 l Faß	€ 62,00
Trumer Märzen	25 l Faß	€ 56,00
Weißbier	0,5 l Flasche	€ 1,30
Montes Mineralwasser	0,75 l Flasche	€ 0,95
Apfelsaft	1 l Flasche	€ 1,70
Limo (Fanta, Sprite)	1 l Flasche	€ 1,70
Kaffee (Nespresso)	Portion	€ 0,65

Weinvorschläge

Weiß (0,75 lt. Flasche):

Grüner Veltliner Caprice Weingut Gerhard Schaller, Neusiedlersee	€ 5,20
Grüner Veltliner Trinkvergnügen Weingut Hirsch, Kamptal	€ 5,90
Riesling Steinterrassen Weingut Undhof Salomon, Kremstal	€ 6,50
Cuvee Steirischer Spiegel (Riesling, Sauvignon Blanc) Weingut Polz, Südstmk.	€ 5,30

Rot (0,75 lt. Flasche):

Blauer Zweigelt Weingut Gerhard Schaller, Neusiedlersee	€ 5,50
Blaufränkisch Weingut Ernst Triebaumer, Neusiedlersee	€ 5,90
Cuvee z.B. (Zweigelt, Blauf., Pinot Noir) Weingut Gesellmann, Mittelbgld.	€ 6,10
Syrah Classic Weingut Schierer, Kamptal	€ 8,00

AROUNDS

Cateringpauschale:
Wir verrechnen je nach Veranstaltungsort für Transport und Service-Equipment eine Pauschale

Inventar

Biertischgarnitur	€ 4,00 (Leihgebühr)
Kühlwagen	€ 120,00
Kühlschrank	€ 15,00
Bar	€ 75,00
Marktschirme	€ 12,00
Grünpflanzen	€ 11,00

Brötchen, Fingerfood
Bestellungen werden ab 10 Stk. Pro Sorte entgegengenommen.

Garantie der Teilnehmerzahl
Die endgültige Zahl der Teilnehmer muss bis spätestens 5 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprüngliche Personenanzahl angenommen. Bei Abweichungen nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl verrechnet.

Preise
Die Preise für Getränke sind pro Stück und exklusive der gesetzlichen MWSt.
Die Preise für Speisen sind pro Stück und inklusive der gesetzlichen MWSt.

Anzahlung
20 % Anzahlung bei Auftragserteilung.

Stornokosten
50 % des Gesamtbetrages, falls zwischen 7 und 3 Tagen vor Veranstaltung storniert wird.
Ab 2 Tage vor der Veranstaltung verrechnen wir 80 % Stornokosten!

Rechnung
Rechnungen sind innerhalb 7 Tage ab Rechnungsdatum zu zahlen.
Gerichtsstand ist Schärding. Es gilt österreichisches Recht als vereinbart.

Eventuelle Preisangleichungen für das Jahr 2011/2012 behalten wir uns vor!

KUPFERPFANDL
Restaurant & Catering

Stögergassl 3 • A-4780 Schärding • Tel.: 07712 / 2033
restaurant@kupferpfandl.at • www.kupferpfandl.at • Dienstag Ruhetag