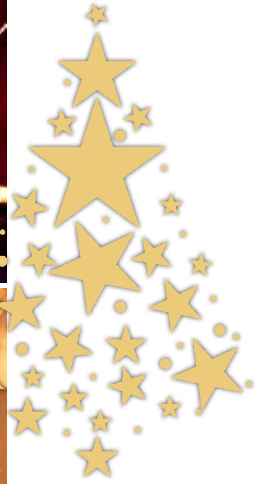




★★★★

HÖLDRICHSMÜHLE
Hotel Restaurant



WEIHNACHTSFEIERN UND EVENTS IM HOTEL RESTAURANT HÖLDRICHSMÜHLE

Die Geschichte der Höldrichsmühler Christtagsäpfel

Ferdinand G. Waldmüller malte 1848 in der Höldrichsmühle sein weltberühmtes Bild „Christtagmorgen“. Als Symbol für Weihnachten wird jedem Kind ein Apfel überreicht. Daran erinnern unsere weihnachtlich zubereiteten „Christtags-Apfelspalten“. Was ist stimmungsvoller, als genau da zu feiern, wo seit Jahrhunderten gerne gefeiert wird?

Das bieten wir für Ihre Firmen-Weihnachtsfeier

- **Stilvolle und stimmungsvolle Banketträume** für große und kleine Feiern
- Die echte **Original-Feuerzangenbowle** für Ihren Empfang im Freien oder auf einer romantischen Waldlichtung nur 10 Min zu Fuß entfernt
- **Kulinarik** auf hohem Niveau
- Ein geschultes und **professionelles Team**
- **Partystimmung** und **Kleine Events**

Das bieten wir zusätzlich

- Sonder-Firmenraten für **Hotelübernachtungen und Bustransfer**
- Stimmungsvolles **Rahmenprogramm**
- Großer, kostenloser **Parkplatz**

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Erich und Irene Moser, Astrid Bahmer

Hotel Restaurant HÖLDRICHSMÜHLE

Gaadnerstraße 34, A-2371 Hinterbrühl, +43 2236/26 27 40
office@hoeldrichsmuehle.at, www.hoeldrichsmuehle.at



★★★★

HÖLDRICHSMÜHLE
Hotel Restaurant

UNSER ALL-IN-PAKET „WINTERZAUBER“ ideal für Feiern ab 30 Personen

- **Weihnachtlich dekoriertes Bankettraum** mit Tischschmuck, Weihnachtsbaum, Weihnachtsengerl und Kerzen, Menükarte, Stehtische mit Hussen
- **Weihnachtliche Hintergrundmusik**
- **Weihnachtsbuffet** mit 5 Vorspeisen, Suppen oder Salaten, 3 Hauptspeisen und 2 Desserts (Auswahl aus unseren Buffetvorschlägen im Anhang).
alternativ als serviertes Menü mit Vorspeisenvariation, 1 Suppe, 2 Hauptspeisen zur Wahl und 1 Dessert
- **Getränkepauschale** mit Weiß- und Rotwein, Bier vom Faß, Mineralwasser, alkoholfreie Softdrinks, Kaffee

All-In für 5 Stunden	All-In für 3 Stunden
Ab 80 Personen: 62,-	52,-
Ab 50 Personen: 67,-	57,-
Ab 20 Personen: 73,-	63,-

Preise verstehen sich pro Person inkl. Gedeck und Saalmiete.



Beginnzeit: Im Falle der Buchung eines All-Inclusive Pakets gilt der Zeitpunkt als Beginnzeit, bei dem die ersten Gäste eintreffen und zu konsumieren beginnen. Von diesem Zeitpunkt an werden die 3 bzw. 5 Stunden des Getränkekonsums gemessen.

Sobald die limitierte Stundenzahl der All-Inclusive Getränkeabrechnung vorüber ist, wird nach Verbrauch verrechnet (entweder auf Gesamtrechnung oder die Gäste zahlen dann selber).

Als Bestandteil der All-Inclusive-Getränkepauschale gilt, wenn nicht anders vereinbart: Grüner Veltliner Weingut Schuckert aus Poysdorf, St. Laurent Weingut Reinisch aus Tattendorf, Mineralwasser, Bier vom Fass, Softdrinks (außer Red Bull), Kaffee und Tee.

DIE KLEINE KARTE „WEIHNACHTSFEIER IN DER HÖLDRICHSMÜHLE“

Die beliebte Variante für Weihnachtsfeiern bis zu 20 Personen. Auf Anfrage senden wir Ihnen unsere Auswahl für die „Kleine Karte für Weihnachten“ gerne zu.

- **Mit personalisierter Weihnachtsmenükarte und eingedrucktem Firmenlogo.**
- **Die Verrechnung der Speisen und Getränke erfolgt gemäß unserer Speisekarte.**
- **Gedeckpreis inkl. weihnachtlicher Dekoration und Menükarte 3,50 pro Person**



Wir beraten Sie gerne bei allen Fragen
rundum Ihre Firmenfeier!

Erich und Irene Moser, Astrid Bahmer
und das Team der Höldrichsmühle





★★★★

HÖLDRICHSMÜHLE

Hotel Restaurant

DER KLASSIKER: WEIHNACHTSMENÜ

Genießen im stilvollen Rahmen

Menü 1 „Nikolo“

Variation von Hirsch- und Wildschweinschinken
mit Preiselbeer-Oberskren

Klare Rindsuppe mit Wiener Einlagen

Rosa gebratene Entenbrust mit Apfel-Zwiebel-Confit, Rotkraut
und Rosmarinerdäpfeln

oder

Gegrilltes Lachsforellenfilet auf getrüffeltem
Pilzrahmnudeln

Höldrichsmühle Christtagäpfel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 41,-

Weihnachtsgedeck, Dekoration und Menükarte
3,50 pro Person

Menü 2 „Christkindl“

Vorspeisenvariation von Lachstartare mit Honigsenfauce,
Frischschafkäse im Zucchini-mantel und Tafelspitzsülzchen

Topinambur- Cremesuppe mit hausgemachtem Brotstangerl

Gegrillte Beiriedschnitte mit Waldpilzsauce und Erdäpfelgratin
oder

Gegrilltes Seesaiblingsfilet aus Gut Dornau auf Basilikumcreme
und Erdäpfel-Lauchpuffer

Schubertomelette mit Schokolademousse
und Amarenokirschen

Preis pro Person € 46,-

Weihnachtsgedeck, Dekoration und Menükarte
3,50 pro Person

Unsere Weinempfehlung

Unsere Hausweine „**Franz**“ (2014 Riesling, WG Biegler) und „**Ferdinand**“ (2013 Zweigelt, WG Fischer) sind den Künstlern Franz Schubert und Ferdinand G. Waldmüller gewidmet, die in der Höldrichsmühle inspiriert wurden. In der Flasche oder offen serviert.

AUSWAHL AUS UNSEREN BUFFETSPEISEN

Vorspeisen

Hausgemachtes kaltes Roastbeef mit Kräutersauce
Hirsch- und Wildschweinschinken mit Preiselbeeroberskren
Rehterrine mit Brioche und Orangen-Preiselbeercreme
Räucherlachstartare mit gebackenem Rucola und
hausgemachten Erdäpfelchips
Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen mit Zwiebel-
Kernölmarinade
Frischschafkäse auf gegrillten Zucchini-scheiben

Salate

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings –
Erdäpfel-Vogelersalat –
Tomatensalat – Gurkensalat

Suppen

Klare Rindsuppe mit Einlage
(Frittaten, Grießnockerl, Fleischstrudel)
Cremesuppe von Kürbis, Petersilie, Pastinaken, Topinambur

Desserts

Schubertomeletten mit Schokolademousse
Lebkuchen-Zimtparfait – Maronimousse-
ofenfrischer Höldrichsmühler Milchrahmstrudel
Kaiserschmarren mit Zwetschenkompott
Höldrichsmühler Christtagsapfelspalten mit Vanillesauce

Hauptspeisen

Gebackene Hühnerstücke und kleine Wiener Schnitzel
mit Erdäpfelsalat
Gekochtes Rindfleisch mit Rösti, Gemüse,
Schnittlauchsaucen oder Apfelkren
Gegrillte Lammkoteletts mit Ratatouillegemüse
und cremiger Polenta
Gebratene Beiriedschnitte Stroganoff Art mit Kräuternockerln
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti
Gebratenes Zanderfilet in der Erdäpfelkruste
mit winterlichem Gemüse und Paprikacreme
Gebratenes Lachsfilet mit Gemüse-Rahmnudeln
Ragout vom Hirschschlögell mit Pilzen und Serviettenknödel
Überbackene Ricotta-Spinat-Palatschinken
Gemüse-Kokoscurry mit Basmatireis (vegan)

Im Ganzen gebratene Stücke – für Sie am Buffet tranchiert:

Truthahn im Ganzen mit glaciertem Gemüse
und Schupfnudeln
Gespickte Kalbsnuss mit getrüffeltem Erdäpfelpüree
Spanferkel mit Krautsalat und Serviettenknödel
Ganze gebratene Ente mit Rotkraut Serviettenknödel,
Erdäpfelknödel oder Linsen



★★★★

HÖLDRICHSMÜHLE

Hotel Restaurant

KLEINE EVENTS FÜR IHRE FEIER

ORIGINAL-FEUERZANGENBOWLE IM FREIEN VOR DEM HAUS

Weihnachtlich geschmückter Adventstand im Freien mit Stehtischen, Fackeln, Kerzenlicht, Musik
€ 8,50 pro Person (€ 10,30 inkl. Maroni und Kartoffel); ab 20 Personen

ORIGINAL-FEUERZANGENBOWLE IM WINTERLICHEN WALD MIT FACKELSPAZIERGANG

Gemütlicher Fackelspaziergang zu einer Waldlichtung (10 min. Fußmarsch), wo wir Ihnen unter winterlichem Sternenhimmel vor einer romantischen Waldhütte eine Original-Feuerzangenbowle bereiten. € 10,30 pro Person (€ 12,50 inkl. Maroni und Kartoffel); Mindestpersonenanzahl ab 30 Personen

APERITIF AUF DER BURG LIECHTENSTEIN

Exklusiv-Führung durch die imposante Burg Liechtenstein, dem Wahrzeichen des südlichen Wienerwalds, mit tollem Ausblick vom Turm und auf Wunsch Sektempfang. Preis auf Anfrage

BOOTFAHRT DURCHS BERGWERK

Exklusiv-Führung durch das Labyrinth der Hinterbrühler Seegrotte mit unterirdischer Bootsfahrt.
Preis auf Anfrage

DJ MIT WEIHNACHTS- UND PARTYMUSIK

Gerne buchen wir für Ihre Veranstaltung einen DJ. Preis auf Anfrage

UNTERHALTUNG DURCH COMEDY KELLNER UND TISCHZAUBERER

Erst entsteht ein leises Kichern, das sich zu lautem Lachen entwickelt als der „Comedy Kellner“ entlarvt wird. Eine lustige Einlage, die um Tischzauberei ergänzt werden kann.
Preis auf Anfrage

Allgemeine Bedingungen

Personenanzahl: Sie haben bis eine Woche vor der Veranstaltung die Möglichkeit, die Personenanzahl zu verändern. Ab einer Woche vorher bitten wir um eine verbindliche Zahl, die dann auch als Verrechnungsgrundlage dient, unabhängig, wie viele Gäste dann wirklich anwesend sind.
Für Veranstaltungen, die außer Haus mit fremden Partnern nur auf Vermittlung der Höldrichsmühle durchgeführt werden, kann keine Haftung oder sonstige Verantwortung auf Erfüllung o.ä. garantiert werden (Haftungsausschluss).
Bei Buchung einer „Feuerzangenbowle im Wald“ muss die vereinbarte Beginnzeit aufgrund der Bereitstellungskosten eingehalten werden, eine Durchführung der Leistung mit mehr als halbständiger Verspätung wird mit einem Zuschlag von € 80,- verrechnet.

WEINVERKOSTUNG

Wir verkosten im Gewölbstüberl sechs Weine aus der Thermenregion Wienerwald. Sie bewerten Ihren Lieblingswein, der am Abend auf Wunsch zu Ihrem Weihnachtsessen serviert wird.
€ 16,- pro Person für Weinverkostung inkl. Gebäck

LAGERFEUERMANN

Ali Föger, alias „Der Lagerfeuermann“ begeistert mit einer großen Liederauswahl, einer Wahnsinnsstimmung und einer tollen Gruppendynamik. Und „nach einem Lagerfeuermann-Singabend geht es einem einfach gut!“
Preis auf Anfrage

CHARITY MIETCASINO

Verbringen Sie ganz nach dem Motto „Spielend Spenden sammeln“ einen lustigen und außergewöhnlichen Abend im Mietcasino und sammeln Sie für einen Zweck Ihrer Wahl.
ab € 600,-

(Preisänderungen vorbehalten)

ANREISE – So kommen Sie in die Höldrichsmühle!



Haben Sie noch Fragen?

Wir freuen uns über eine unverbindliche Kontaktaufnahme und stehen für eine Hausbesichtigung gerne zur Verfügung. Damit die in Frage kommenden Räumlichkeiten bei Ihrer Besichtigung tatsächlich frei sind, und wir uns für Ihr Anliegen Zeit nehmen können, bitten wir um kurzen vorherigen Anruf unter: Tel. 02236—26 27 40.

Ihre Familie Moser & Astrid Bahmer

