



Wirtshaus · Bar · Biergarten



5020 Salzburg, Gaisbergstraße 20
Tel.: +43 / 662 / 641315 · www.bierheuriger.at
reservierung@bierheuriger.at · www.facebook.com/bierheuriger
Täglich ab 11:30 Uhr geöffnet. Küche durchgehend bis mindestens 22:00 Uhr

PARTYPAKETE

Bierheuriger Schlemmertafel

3 Stunden schlemmen zum Fixpreis!

Besonderheiten

- Für mindestens 10 Personen (sonst schaut's noch gar nix aus...)
- Schlemmertafel auf den Tischen eingestellt
- kreativ, kommunikativ & positive Animation,
- miteinander in Kontakt zu treten
- Kaltes Buffet, dekorativ angerichtet, am jeweiligen Tisch bereits eingestellt. Warme Hauptspeise wird auf jedem Tisch nachgereicht.

Kalt

Antipasti in Olivenöl (Paprika, Zucchini, getrocknete Tomaten, Melanzane) • Tramezziniecken mit Beef Tartare • dreierlei Aufstriche je nach Saison • Räucherfischvariation mit Oberskren und Dillsenfauce Olivenauswahl, Salami, Prosciutto mit ofenfrischem Bauernbrot, Grissini, Stangenweißbrot und gemischter Salat mit saisonalen Salaten und Rohkost sowie unserem Hausdressing

Getränke

Fassl.Bier zum Selberzapfen oder 7 frischgezapfte Fassl.Bier.Sorten Prosecco, Grüner Veltliner, Blauer Zweigelt, Almdudler, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Apfelsaft, hausgemachter Eistee Ein Schnapslerl (Zirberl, Nuss, Marille oder Willi) als Abschluss

Preis: 59,80€ pro Person

Wir bitten um Verständnis, dass dieser Pauschalbetrag von allen am Tisch sitzenden bezahlt werden muss! Dies gilt AUCH für alle, die später dazukommen! Der Gesamtbetrag wird am Ende der 3 Stunden vom Besteller als Gesamtsumme kassiert. Drei Stunden Essen und Trinken beinhaltet die Konsumation INNERHALB dieser Zeit und INNERHALB des Lokals! Es ist kein weiterer Preisnachlass möglich.

Warm

Klassiker.Ripperl mit Knoblauch ofenfrisch gebraten und serviert mit knusprig gegrillten Hendlflügel, Gemüsespieße, Miniwiener vom Schwein,Miniputensteak mit Kräuterbutter dazu unsere klassischen Bauernfritten, Maiskolben, Knoblauchbrot, Dreierlei Soßen mit deftiger Knoblauchsoße, scharfer rote Krensoße, milder Cocktailsoße

Süß

Für Naschkatzen servieren wir die Bierheuriger Dessertvariation mit zweierlei Schokomus, Ahornsirup, hausgemachtes Waffel, heiße Weichseln, Schokoladauflauf mit Caramelschokogitter, Joghurt- und Nusseis mit Krokant, saisonale Beeren