



Deine Geburtstagsfeier

ausgesteckt!
der salzburger **event**-heurige

Dein Komplet-Paket

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

Dein Geburtstag im Event-Heuriger

Du suchst eine besondere Location, bei der du mit deinen Gästen ganz unter euch seid, ohne Trubel, ohne Ablenkung und in einem Rahmen, der sofort Gemütlichkeit und Geborgenheit vermittelt?

Dann ist der Event-Heurige genau der richtige Ort für deine Feier! Inmitten von rustikalem Holz, gelebter Tradition und in einer stimmungsvollen Ambiente entsteht eine besondere Atmosphäre, in der Gemeinschaft, Genuss und ein unvergesslicher Abend im Mittelpunkt stehen.

Für Gruppen bis zu 100 Personen bietet die Location die perfekte Mischung aus Exklusivität und Wohlfühl-Stimmung, um deinen Geburtstag gemeinsam mit Familie und Freunden zu feiern.

Wir haben dir ein Komplet-Paket zusammengestellt, dass alles enthält, was eine gelungene Geburtstagsfeier braucht. Und das Ganze einfach zu budgetieren – keine nachträglichen Kosten.

Deine Geburtstagsfeier zum Fixpreis

In unserem Komplet-Angebot ist zum Pauschalpreis pro Person alles enthalten, was deine perfekte Feier ausmacht.

- Location inkl. Nebenkosten
- Platz für bis zu 100 Gäste
- Gratis Parkplatz direkt vor der Türe
- Liebevolle Dekoration
- Gemütliches Ambiente
- Stimmungsvolle Hintergrundmusik
- Heurigencatering
- All-Inclusive Getränkepauschale
- Bestens eingeschultes Personal in Küche, Bar und Service
- Feier von 6 Stunden z.B. 18:00 – 00:00 Uhr (Verlängerung bis 02:00 Uhr möglich)
- Komplette Organisation und Abwicklung der Veranstaltung

Dein Vorteil der Fixpreispauschale: Volle Kostenkontrolle und keine unerwarteten Kosten nach der Feier.

Den kompletten Ablauf und das Rahmenprogramm kannst du frei gestalten.

Deine Geburtstagsfeier zum variablen Preis

Bei unserem variablen Angebot ist grundsätzlich fast alles dabei. Nur die Getränke werden extra verrechnet – du kannst auch ein Limit festsetzen.

- Location inkl. Nebenkosten
- Platz für bis zu 100 Gäste
- Gratis Parkplatz direkt vor der Türe
- Liebevolle Dekoration
- Gemütliches Ambiente
- Stimmungsvolle Hintergrundmusik
- Heurigencatering je nach Wunsch
- Getränke werden einzeln verrechnet (Mindestkonsumation je nach Gästeanzahl und Dauer der Feier)
- Bestens eingeschultes Personal in Küche, Bar und Service
- Dauer der Feier je nach Wunsch
- Komplette Organisation und Abwicklung der Veranstaltung

Den kompletten Ablauf und das Rahmenprogramm kannst du frei gestalten.

Vorschlag fürs Winzerbrettl

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

Aperitif

Mini-Weißwürstl | Hausmachersenf | Jourbreze

Winzerbrettl

Unsere Heurigen-Feinkostjause am Tisch eingestellt

Bauchspeck | Kareespeck | kalter Schweinsbraten | Gamswürstl |
Pfefferwürstl | Hauswürstl | Glundner Käse | Bergkäse |
Schafskäse | Weinkäse | Verhackertes | Liptauer |
Kürbiskernaufstrich | Salzbutter | Sauergemüse | Tomaten |
Paprika | Eier | Kren | Trauben | Feigen | Beeren | Brot & Gebäck

Dessert

Deinen Geburtstagskuchen kannst du gerne mitbringen

Getränkepauschale

Das komplette Getränkesortiment (siehe unten)
für 6 Stunden all-inclusive.

Vorschlag Tischbuffet aus dem Pfandl

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

Gedeck am Tisch

Jourgebäck
Liptauer | Kürbiskernaufstrich | gesalzene Butter

Hauptgang

Bauernpfandl
Bratl vom Schopf und Bauch | Bratlsaftl | Ripperl |
Bratwürstl | Knödel | Ofengemüse | Krautsalat

vegetarisches Pfandl
Spinatknödel | rote Beete Knödel | Kaspressknödel |
Nussbutter | Veltlinerkraut

Dessert

„süßes Pfandl“
Kaiserschmarrn | Zwetschenröster | Apfelmus

Getränkepauschale

Das komplette Getränkesortiment (siehe unten)
für 6 Stunden all-inclusive.

Vorschlag fürs Heurigenbuffet

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

Vorspeisen

Rindsuppe mit Griesnockerl | Saiblingstatar | Beef-Tatar |
Ochsenherztomaten mit heimischen Mozzarella

Salate vom Buffet

Krautsalat | Kartoffel-Vogersalat | Gurken-Rahmsalat |
Rindfleischsalat mit Käferbohnen | Heringssalat

Hauptspeisen

Backhendl | Bratl | Kasnockn | Krautfleckerl | Lachsfilet

Beilagen

Grillgemüse | Knödel | Petersilkartoffel | Veltlinerkraut | Reis

Dessert

Nougatknödel mit Beerenragout | Buchteln in der Rein mit
Vanillesauce

Getränkepauschale

Das komplette Getränkesortiment (siehe unten)
für 6 Stunden all-inclusive.

Aperitif

Prosecco, Bier und alkoholfreie Getränke

alkoholfrei

Montes Mineralwasser still & prickelnd
Rauch Fruchtsäfte - Bio Apfel | Bio Marille | Orange
Fritz Limonaden – Kola | Mischmasch | Bio Rhabarber gespritzt
Thalheim Limonaden – Uhudler | Kräuter | Himbeere
Soda-Holler | Soda-Zitrone
Kaffee & exklusive Teesorten

Bier

Tegernseer Hell vom Fass
Schneider Weisse
Stiegl 0,00%
Stiegl Radler Zitrone

Prosecco

Prosecco Spumante
Prosecco DOC Rosé
Spritz Aperol
Hugo

Weine

flaschenweise

Ried Steinporz Grüner Veltliner, Federspiel
0,75 l · 2024 · Weingut Nothnagl, Wachau

Rosé

0,75 l · 2024 · Weingut Weixelbaum, Strass, Kamptal

Cuvée Classic Rot

0,75 l · 2022 · Weingut Salzl, Seewinkelhof, Illmitz

aus der Karaffe

Grüner Veltliner

1,0 l · 2024 · Weingut Mantler, Fels am Wagram, Niederösterreich
auch g´spritzt!

im Preis
inkludiert

Upgrades

Nicht in der Pauschale enthalten.
Gerne bieten wir dir unser Sortiment an.

Guglhof Edelbrände
Longdrinks
Champagner

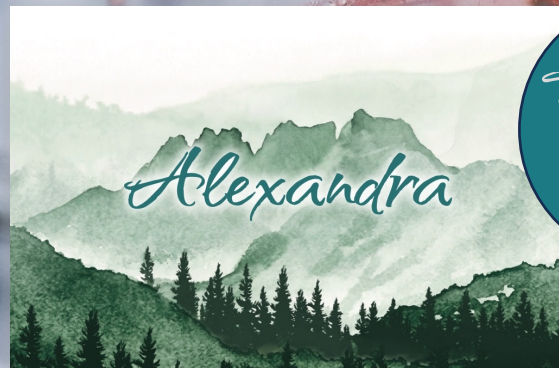
Auf die Gesamtrechnung oder für Selbstzahler

Menükarten & Tischkarten

Eine Menükarte ist weit mehr als nur eine Liste von Speisen – sie ist die Einladung zu einer gemeinsamen kulinarischen Reise und der erste liebevolle Vorgeschmack auf die Genüsse, die eure Gäste erwarten. Mit viel Blick für das Detail gestalten wir für dich Karten, die nicht nur informieren, sondern die Vorfreude wecken und durch ihre hochwertige Haptik die besondere Wertschätzung für deine Gäste spürbar machen.

In enger Abstimmung mit deinen persönlichen Wünschen und dem individuellen Stil deiner Feier wird jede Karte zu einem kleinen Kunstwerk und einem festen Bestandteil deiner Tischinszenierung, die deine Gäste als schöne Erinnerung an einen besonderen Abend gerne mit nach Hause nehmen. Wir begleiten dich dabei durch den gesamten kreativen Prozess – vom ersten Entwurf bis zum fertigen Druck – damit sich deine Gastfreundschaft in jeder Nuance wiederfindet.

Wir bieten dir verschiedene Formate und Papiervarianten zur Auswahl an.



Tischkarten

€ 215

Getränke

Aperitif

Feierlicher Aperitif mit Prosecco, Wein, Bier und alkoholfreien Getränken

Alkoholfrei

Montes Mineralwasser stil und prickelnd
Rauch Fruchtsäfte
Bio Apfel, Bio Marille, Orange Fairtrade
Fritz Limo
Kola, Mischmasch, Spritz Rhabarber Bio
Fritz Kola
Thalheimer Limonade
Kräuter, Himbeere, Uhdler
Soda Zitron oder Holler

Kaffee und Tee

Cappuccino | Espresso | Verlängerter
Ausgewählte Premium-Teesorten

Bier

Tegernseer Hell vom Fass
Stiegl Himbeer-Radler in der Flasche 0,3l
Stiegl Freibier in der Flasche 0,3l
Schneider Weisse in der Flasche 0,5l

Hauswein

Weingut Mantler, Fels am Wagan
Grüner Veltliner (auch in der großen Karaffe gespritzt)

Flaschenweine

Ried Steinporz Grüner Veltliner, Federspiel
Weingut Nothnagl, Wachau
Cuvée Classic Rot
Weingut Salzl, Seewinkelhof, Illmitz, Neusiedlersee
Rosé
Weingut Weixelbaum, Strass, Kamptal, Wachau

Prosecco

Prosecco Spumante Brut
Prosecco DOC Rosé Le Contesse
Hugo, Spritzer Aperol

Speisen

Aperitif

Mini Weißwürstl mit Jourbreze

Gedeck

Liptauer | Kürbiskernaufstrich | Salzbutter
Gebäck und Brot

Vorspeise

Kräftige Rindsuppe mit Griebnockerl

Hauptgang

Bauernpfandl

Bratl | Ripperl | Blunzn | Knödel | Schmorgemüse | Kraut-
salat

Steirer-Pfandl

Ausgelöstes Backhenderl | Kartoffelsalat |
Preiselbeeren | Zitrone

Dessert

Süßes Pfandl mit Apfelstrudel | Vanillesauce
Süßes Pfandl mit Buchtein | Vanillesauce

Menükarten

€ 130

Flare-Grill

Der Flare-Grill ist weit mehr als ein Grill, er ist ein Stimmungsmacher!

Ein absoluter Blickfang auf eurer Veranstaltung – Sommer wie Winter.

Der Flare-Grill bringt Feuer, Geschmack und Atmosphäre in jedes Event. Gäste lieben das Live-Cooking rund um die offene Feuerplatte.

Er kann als Showelement eingesetzt werden, aber auch kulinarisch bietet er alles:

- Streetfood-BBQ
- Aperitif am Grillspieß
- Suppenkessel mit Kaspressknödel auf der Grillplatte
- Glühweinkessel

Der erste Eindruck zählt. Wenn wir euren Aperitif mit dem Flare-Grill beginnen, habt ihr eure Gäste schon jetzt begeistert.

Flare-Grill inkl. Buchenholz und Reinigung

Preis brutto inkl. der gesetzl. MwSt., ohne Getränke

Flare-Grill

€ 240



Fotobox

Damit deine Feier unvergesslich wird und die besten Momente festgehalten werden.

- Highspeed Foto-Sofortdruck
- 800 Fotos ausgedruckt
- Direktversand per Mail
- Downloadlink aller Fotos
- Layout individuell gestaltbar; bis zu 3 verschiedene Bilder auf einem Foto
- Eigener Text und Logo auf den Fotos
- Diverse Fotowalls als Hintergrund

Preis brutto inkl. der gesetzl. MwSt. ; Basic-Layout, 1 Korrekturschleife

Fotobox

€ 546



Deine individuelle Ballond Dekoration

Begeistere deine Gäste mit einer individuell gestalteten Ballond Dekoration, die perfekt zu deinem Anlass, Motto und Farbkonzept passt.

Wir setzen all deine Wünsche in ein außergewöhnliches Arrangement um.

Selbstverständlich auch in Kombination mit Blumen, Schriftzügen – es ist nahezu alles möglich.

Farben, Formen und Gestaltung werden aufeinander abgestimmt und es entsteht eine einzigartige Dekoration, die nicht nur für eine besondere Atmosphäre sorgt, sondern auch als perfekte Kulisse für unvergessliche Fotos dient.



Champagner-Wall

Champagner-Wall

Ein langweiliger Sektempfang war gestern!

Überrasche deine Gäste mit einer stilvollen Champagner-Wall.

Läute an der Glocke und wie durch Zauberhand kommt dir ein Glas prickelnder Champagner aus dem Nichts entgegen.

Nicht nur die Überraschung ist groß, auch die Möglichkeit tolle Fotos zu machen wird immer wieder gerne genutzt.

Preis brutto inkl. MwSt. ohne Getränke, Dekoration

Champagner
Wall
€ 660



Candy-Bar

Überrasche deine Gäste mit einer liebevoll gestalteten Candy-Bar, die nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch optisch perfekt in deine Geburtstagsfeier integriert wird.

Ob feine Pralinen, Macarons, Cupcakes, Cake Pops, Schokolade, Bonbons, Fruchtgummis oder kleine Gebäckvariationen – die Auswahl kann ganz nach deinen Wünschen zusammengestellt werden. Von elegant und hochwertig bis bunt, verspielt und ein bisschen nostalgisch ist nahezu alles möglich.

Natürlich wird auch die Dekoration auf das Gesamtkonzept deiner Feier abgestimmt: passende Farben, Gläser und Etageren, Blumen, individuelle Beschriftungen machen aus der Candy-Bar ein echtes Highlight im Raum.

Und nicht nur die Erwachsenen lieben es, zwischendurch etwas Süßes zu entdecken. Gerade für Kinder kann ein eigener Bereich mit beliebten Süßigkeiten, Lutschern, Marshmallows oder kleinen Überraschungen gestaltet werden.

So wird aus dem Dessert mehr als nur der letzte Gang.



Live-Entertainment

Es sind die Künstler und die Musik, die aus deinem Event ein unvergessliches Erlebnis machen. Mit dem richtigen Rhythmus und einem maßgeschneiderten Rahmenprogramm setzen wir Impulse, die deine Gäste begeistern werden und für eine besondere Stimmung sorgen.

- **Traditionelle Volksmusik** für authentische Momente. Echt und handgemacht, nah am Gast. Als Duo oder Gruppe.
- Eventerfahrene, professionelle und flexible **DJs**. Entscheidend ist das Gespür für das Publikum, den Ablauf und die Stimmung.
- **Coverbands** schaffen Atmosphäre. Starker Livesound von erfahrenen Musikern, die durch bekannte Songs zum Feiern anregen.
- **Tischmagie** sorgt für Überraschungen und staunende Gesichter. Ein professioneller Magier mischt sich unter die Gäste, schafft persönliche Momente und sorgt für Gespräche und Begeisterung.

.... nur um dir ein paar Anregungen für deine Geburtstagsfeier zu geben.

Gerne bieten wir dir den passenden Act an, um deine Gäste bestens zu unterhalten.

