

Weihnachtsfeier 2026

ausgesteckt!

der salzburger event-heurige

Euer Komplet-Paket

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

Weihnachten im Salzburger Event-Heuriger

Du suchst eine Weihnachtsfeier, bei der ihr als Team 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 euch! 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 von 50 bis 100 Personen bietet die Location die perfekte Mischung aus Exklusivität und Wohlfühl-Stimmung, um das Jahr gemeinsam ausklingen zu lassen.

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

Eure Weihnachtsfeier 2026 zum Fixpreis

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

- Location inkl. Nebenkosten
- Platz ab 50 bis 100 Gäste
- Gratis Parkplatz direkt vor der Türe
- Liebevolle Weihnachtsdekoration
- Gemütliches Ambiente
- Stimmungsvolle Hintergrundmusik
- Weihnachts-Catering
 - Aperitif am offenen Feuer mit Sporer Punsch
 - Menü, Tischbuffet oder Heurigenbuffet
- All-Inclusive Getränkepauschale
- Bestens eingeschultes Personal
- Feier von 18:00 – 00:00 Uhr
(Verlängerung bis 02:00 Uhr möglich)
- Komplette Organisation und Abwicklung der Veranstaltung

Den kompletten Ablauf und das Rahmenprogramm könnt ihr frei gestalten.

Preis bei
100 Personen
ab € 168

Alle Preise netto pro Person, zzgl. der gesetzl. MwSt.

Weihnachtsmenü I

ausgesteckt!
der salzburger event-heurige

Aperitif

Hausgemachter Glühwein und Sporer-Punsch
Maroni | Flammkuchen Elsässer Art

Gedeck am Tisch

Schwarzes Ciabatta
Steinpilzbutter | gesalzene Butter | veganes Schmalz

Vorspeise

Kürbissuppe | Mascarponeschaum | Kürbiscrunch

Hauptgang

Rinderbeiried
Topinambur | Schwarzwurzel | Kohlsprossen

Kabeljau
Sellerie | Brokkoli | Dashi

Porto Bello Pilz
Karotte | Brokkoli | Salsa Verde (vegan)

Dessert als Tischbuffet

Tonkabohnen Crème Brûlée
Kaiserschmarrn im Reindl
Schwarzes Reismousse | weiße Schokolade | Kirschen (vegan)

Menü

€ 89,00

Weihnachtsmenü II

ausgesteckt!
der salzburger event-heurige

Aperitif

Hausgemachter Glühwein und Sporer-Punsch
Maroni | verschiedene Miniquiche

Gedeck am Tisch

Schwarzes Ciabatta
Steinpilzbutter | gesalzene Butter | veganes Schmalz

Vorspeise

Getrübte Topinambursuppe | Zitronen-Thymian-Croutons

Hauptgang

Geschmorte Rindsbacke
Champignonpüree | Minikarotte | Spitzpaprikas

Gratinierter Lachs
Perlgraupenrisotto | Beurre Blanc

Geschmorte Karfiol
Champignonpüree | Minikarotte | Spitzpaprikas

Dessert als Tischbuffet

Winterliches Tiramisu
Nougat-Topfenknödel | Quittenkompott
Schokomousse | Granatapfel | weißer Schokoladenschaum

Menü

€ 89,00

Vorschlag Tischbuffet aus dem Pfandl

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

Aperitif

Hausgemachter Glühwein und Sporer-Punsch
Maroni | verschiedene Miniquiche

Gedeck am Tisch

Jourgebäck
Liptauer | Kürbiskernaufstrich | gesalzene Butter

Vorspeise

Kräftige Rinderconsommè | Grießnockerl

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

pro Person

€ 69,00

Vorschlag fürs Heurigenbuffet

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

Aperitif

Hausgemachter Glühwein und Sporer-Punsch
Steinofenbrote belegt

Vorspeise serviert

Beef Tatar | Saiblingstatar | Rote Beete Tatar | Gebäck

Salate vom Buffet

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

Hauptspeisen

Backhendl | Bratl | Kasnockn | Krautfleckerl | Lachsfilet

Beilagen

Grillgemüse | Knödel | Petersilkkartoffel | Veltlinerkraut | Reis

Dessert

Nougatknödel mit Beerenragout | Buchteln in der Rein mit
Vanillesauce

pro Person

€ 80,00

Aperitif

Hausgemachter Glühwein und Sporer-Punsch

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

pro Person

€ 48,00

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!

Upgrades

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

Guglhof Edelbrände
Longdrinks
Champagner

Auf die Gesamtrechnung oder für Selbstzahler

Upgrades - damit eure Feier perfekt wird!

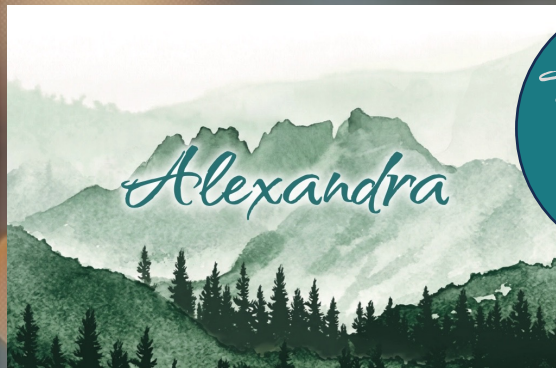
ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

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 euch Karten, die nicht nur informieren, sondern die Vorfreude wecken und durch ihre hochwertige Haptik die besondere Wertschätzung für eure Gäste spürbar machen.

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

Wir bieten euch 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, Uhudler
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

Upgrades - damit eure Feier perfekt wird!

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

Fotobox

Damit eure 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 netto inkl. Basic-Layout, 1 Korrekturschleife

Fotobox

€ 455



Upgrades - damit eure Feier perfekt wird!

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

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



Upgrades - damit eure Feier perfekt wird!

Live-Entertainment

Es sind die Künstler und die Musik, die aus eurem Event ein unvergessliches Erlebnis machen. Mit dem richtigen Rhythmus und einem maßgeschneiderten Rahmenprogramm setzen wir Impulse, die eure 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 euch ein paar Anregungen für eure Weihnachtsfeier zu geben.

Gerne bieten wir euch den passenden Act an, um eure Gäste bestens zu unterhalten.

