

Open-House-Weihnachtsfeier 2026

Donnerstag,
10.12.2026

ausgesteckt!

der salzburger event-heurige

Kleines Team – großes Fest

Weihnachtsfeier auch für kleine Gruppen

Bei unserer “Open-House-Weihnachtsfeier“ bieten wir kleineren Firmen, einzelnen Teams und Abteilungen sowie privaten Gruppen die Möglichkeit eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier zu erleben, ohne die komplette Location buchen zu müssen

Jede Gruppe bekommt ihren eignen, stimmungsvoll dekorierten Tisch.

Wir haben Tische für 4 , 6 oder 8 Personen .
Seid ihr eine größere Gruppe, reservieren wir euch gerne mehrere Tische.

Fixpreis
pro Person
€ 185,00

Das erwartet euch

- Empfang am offenen Feuer mit Punsch und Lebkuchen
- Salzburger Stubnmusi bis 21:00 Uhr
- Euer persönlicher Tisch
 - Gedeck
 - Fondue-Duo
 - Dessert
- Verdauungsschnapserl
- All-inclusive Getränkepauschale
- Get together an der Bar

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

Euer Weihnachtsmenü

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige



Aperitif

Sporer-Punsch
Lebkuchen

Gedeck am Tisch

Jourgebäck
gesalzene Butter

Fondue-Duo

Käsefondue

Ausgewählte Bergkäsesorten mit Weißwein und Gewürzen |
Sauerteigbrot | kleine Kartoffeln | Apfel | Birne | Silberzwiebeln

Fleischfondue

Rind | Hühnerbrust | Schweinefilet | kräftige Rinderbrühe |
saisonales Gemüse | kleine Kartoffeln | Brot |
Knoblauch-Kräutersauce | Cocktail-Chilisauce |
BBQ-Pfeffersauce | Chimichurri

Dessert im Reindl

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

Eure Getränke – alles im Preis inbegriffen

ausg'steckt!
der salzburger event-heurige

Aperitif

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

Weine

flaschenweise

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

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 an unserer Bar für Selbstzahler an:

Guglhof Edelbrände & Longdrinks

*Ein
Schnapsperl
für jeden.*

18:00

Ankommen

Aperitif vor dem Heurigen mit Punsch und Lebkuchen.

18:45

Platzieren

Gäste nehmen an festlich gedeckten Tischen Platz. Gedeck und Getränke sind eingestellt.

19:15

Fondue

Fondue mit Beilagen wird als Tischbuffet serviert

20:45

Dessert

Süßes im Reindl als Tischbuffet serviert

21:00

Get together

Wir eröffnen die Bar

00:00

Ende

Wir bedanken uns für euren Besuch

Ihr möchtet einen individuellen Termin?

Wenn ihr mindestens 50 Personen seid, könnt ihr den Heurigen exklusiv buchen.

Tischreservierungen an: weil@ausgsteckt.ist

Weitere Infos gerne unter: +43 664 35 80 271

Bezahlung des Pauschalpreises nach Rechnungslegung per Vorkassa.