

## Erleben Sie den Zauber des Winters im exquisiten Winter Pavillon!

Die liebevoll gestaltete Winterlandschaft mit funkelnden Lichterketten, kuscheligen Fellen auf den Stühlen und flackernden Feuersäulen zaubert eine außergewöhnliche und einzigartige Stimmung für Ihr Event!

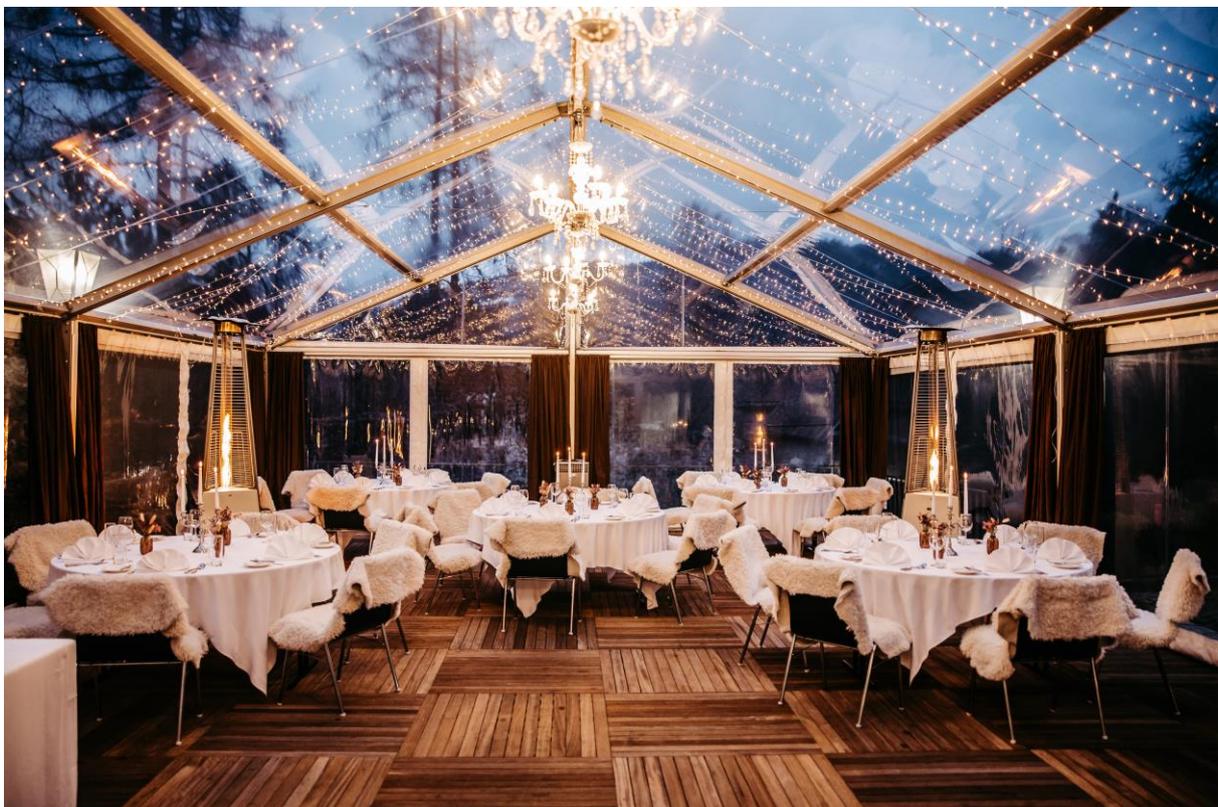
Begeistern Sie Ihre Mitarbeiter oder Kunden mit dieser nicht alltäglichen Location für Ihre Weihnachtsfeier in Vorarlberg oder Ihr Business-Event am Bodensee im Dreiländereck. Lassen Sie sich von der winterlichen Atmosphäre verzaubern und genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten in gemütlicher und festlicher Umgebung! Und keine Angst - natürlich ist unser Pavillon beheizt.

Auch kulinarisch werden Sie im Winterpavillon natürlich auf höchster Linie verwöhnt: Wählen Sie ihr Lieblingsthema, ob gemütlicher Fondueabend, rustikales Bauernbuffet oder ofenfrisches Spanferkel.

Natürlich steht der Winterpavillon auch für private Anlässe wie Geburtstage oder Hochzeiten zur Verfügung! Besonders für Brautpaare wird eine Winterhochzeit hier zu einem ganz speziellen und unvergesslichen Erlebnis: Erlebt den Zauber der winterlichen Atmosphäre und freut euch außerdem über die Vorteile, die eine Winterhochzeit mit sich bringt – wie zum Beispiel die größere Verfügbarkeit von Terminen und Dienstleistern!

**Buchbar von November bis März.  
Ideal für 20 bis 60 Gäste.**

**Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.**





### **Aperitif**

Glühwein und alkoholfreier Punsch mit Maroni

€ 9,80

### **Fondue Angebot**

Geräucherter norwegischer Fjordlachs | furore Dillsenf

Eingelegte Tomaten & Oliven

Bregenzerwälder Ziegenmozzarella | Kräuter Pesto

Vitaminreiches Blatt- und Gemüsesalatbuffet | zweierlei Dressing | Brotkorb

\*\*\*

### **Fondue Chinoise (Tafelspitz Bouillon)**

Dreierlei vom Filet (Rind, Schwein, Huhn)

Ofenkartoffel | Champignons | Baguette

Sauergemüse | verschiedene Dip-Saucen

\*\*\*

Bregenzerwälder Käsebrett | furore Senfsaucen

Kaiserschmarren | Zwetschgenröster

Schokoladen-Zimt Mousse | Mandarinenragout

Preis pro Person € 59,00

## Weihnachtsbuffet

Antipasti-Variation  
Räucherfischplatte | Sahnekren  
Frischkäse-Kräuter Terrine | furore Tomatensensauce  
Salatbuffet mit verschiedenen Blattsalaten | Gurkensalat mit Dill | Krautsalat | Karottensalat  
zweierlei Dressing | Brotkorb  
  
Tafelspitzsuppe | Kräuterflädle

\*\*\*

Gebratene Entenbrust am Buffet tranchiert  
Krustenbraten vom Schwein | Biersauce  
Serviettenknödel | Apfelrotkraut | Marktgemüse | Dinkelspätzle

\*\*\*

Crème brûlée  
Panna Cotta | Fruchtmark  
Kaiserschmarren | Zwetschgenröster

Preis pro Person € 58,00

## Bauern Buffet

Verhackertes | Liptauer  
Bregenzerwälder Rohschinken  
Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate | zweierlei Dressing | Brotkorb  
  
Bregenzerwälder Käsesuppe | Röstzwiebeln

\*\*\*

Fleischleibchen | Kartoffelpüree  
Krustenbraten im Biersaftl | Serviettenknödel | Rahmwirsing  
Greber's Käsknöpfle | Röstzwiebel | Apfelmus

\*\*\*

Vorarlberger Riebel | Joghurtcreme | Früchte

Preis pro Person € 49,00

## Spanferkel Buffet

Salat Variation mit 6 Salaten | 2 Dressing | Brotkorb

\*\*\*

Ofenfrisches Spanferkel mit Biersauce  
Specklinsen | Alpkäseknödel

\*\*\*

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

Preis pro Person € 48,00

## Käsknöpfle Partie

Tafelspitzsuppe  
Grießnockerl | Gemüse Julienne

\*\*\*

Original Greber's Käsknöpfle  
aus Vorarlberger Bio-Dinkelmehl  
Alp- und Bergkäse | knusprige Röstzwiebel  
Kartoffel-Gurken Salat | Apfelmus

\*\*\*

Apfelküchle mit Zimtzucker | Vanillesauce

Preis pro Person € 37,00



## Unsere Geschäftsbedingungen

### **Buffet**

Wählen Sie ein Buffet und teilen Sie uns dies bitte spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mit. Gerne können Sie auch ihr eigenes Buffet zusammenstellen.

Wir bitten um Bekanntgabe der genauen Personenanzahl bis 1 Woche vor der Veranstaltung. Letzte Korrekturen können bis zu 2 Tage vor der Veranstaltung vorgenommen werden. Zur Verrechnung gelangt die Anzahl der genannten Personen.

### **Getränke**

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Korkgeld von € 24,00 pro 0,75lt. Flasche.

Für Spirituosen € 40,00 pro 0,7lt. Flasche.

### **Für mitgebrachte Torten**

Verrechnen wir eine Servicepauschale von € 2,50 pro Person.

### **Menükarten**

Gerne können wir diese gestalten und drucken. Dafür verlangen wir € 3,00 pro Stück.

### **Sperrstunde**

Unsere offizielle Sperrstunde ist um 01:00 Uhr.

Gerne halten wir unser Haus länger für Sie geöffnet (bis max. 03:00 Uhr)

Ab 01:00 Uhr verrechnen wir eine Pauschale von € 250,00 pro Stunde.

### **Raummiete**

In den Wintermonaten wird keine Miete verrechnet.

### **Reinigung**

Die Reinigung des Raumes ist im Preis inbegriffen. Fallen infolge außerordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen an, werden die dadurch entstehenden Kosten an Sie weiterverrechnet. (z.B. Rosenblüten, Konfetti, Konfetti-Kanonen, Sand usw.)

### **Unterhaltung und Dekoration**

Gerne stellen wir Ihnen einen Beamer und Leinwand für Ihre Präsentation zur Verfügung. Servicepauschale € 100,- inkl. Service.

Gerne bieten wir Ihnen weiße Hussen für die Stühle für € 4,00 pro Stück an.

Weißer Felle für die Stühle gehören zu der Grundausrüstung dazu.

Dekorieren der Räumlichkeit ist je nach Buchungslage am Tag der Reservierung ab 10:00 Uhr möglich und muss am nächsten Tag bis 09:00 Uhr abgeräumt werden.

### **Storno**

#### **Ein Rücktritt Ihrerseits**

Für langfristige Buchungen des Pavillons im Burghof gelten folgende Stornobedingungen.

5 Monate vor der Veranstaltung

3 Monate vor der Veranstaltung

1 Monat vor der Veranstaltung