



die. **ESS**. klasse 

MERRY CHRISTMAS



schloss.
mattsee

LOCATION . CATERING . TECHNIK



Technische Daten

Gesamtfläche: 143m²

Raumhöhe: 3m

Technik: *auf Anfrage*

Viel natürliches Tageslicht
Flexible Bestuhlungsmöglichkeiten

Bestuhlungsmöglichkeiten

Gala Bestuhlung

8er Tische: 104 Pax

9er Tische: 117 Pax



Wolf-Dietrich-Saal

WEIHNACHTEN IM SCHLOSS

Der Wolf-Dietrich-Saal, mit seinem bezaubernden Gewölbe-Design, ist das magische Herzstück unserer Location. Das festliche Ambiente in und rund um das Schloss Mattsee ist besonders eindrucksvoll und für Ihre Mitarbeiter ein Highlight zum Abschluss eines erfolgreichen Geschäftsjahres.





Wintergarten

WEIHNACHTEN IM SCHLOSS

Willkommen im Wintergarten des Schloss Mattsee - dieser zauberhafte Ort besticht durch seine stimmungsvolle Atmosphäre und einem malerischen Ausblick auf den glitzernden See. Obwohl er bescheiden in der Größe ist, bietet dieser Raum eine gemütliche und festliche Kulisse für Ihre Weihnachtsfeier.



Technische Daten

Gesamtfläche: 50m²

Raumhöhe: 3m

Technik: *auf Anfrage*

Viel natürliches Tageslicht
Flexible Bestuhlungsmöglichkeiten

Bestuhlungsmöglichkeiten

max. 40 PAX

Catering

LOCATION . CATERING . TECHNIK



Vorspeise

TISCHBUFFET - EINGESTELLT

Obatzda . Kartoffelkas
Radieschenaufstrich
hausgeräucherter Speck
Bergschinken . Almkäse
Flammlachstartare . Minzdipp
Krenmousse

VEGANE VARIANTE

Falaffel
humus . tzatziki . oliven

Dessert

AM BUFFET UND AM TISCH

Sauerrahmschmarrn aus der Riesengusseisenpfanne
zwetschke . apfel

Kokosmilchreis
tonkabohne . kirsche

Toblerone-Marzipanmousse
heidelbeeren

Waldbeerenpompura
tahitivanillecreme

Suppe

AM BUFFET

Orangen-Karotten-Ingwersuppe
(Vegan) Basilikumöl

Midnight-Snack

BUFFET

Chili Con Carne
sauerrahm . tacco

ODER

Chili Sin Carne (Vegan)
kresse . tacco

Hauptspeisen

AM BUFFET

geschmorte Rindsroulade
wurzelgemüse . rotwein . kräuterspätzle
gefülltes Maishendlbrüsterl
pilzfارce . rotkraut . püree

Knusperbraten vom Strohschwein
brezenknödel . rahmwiersing

an Niedertemperatur gegarte Kuh
zitronengrasjus . rosmarinkartoffel
gegrilltes paprikagemüse

Lachsforelle
sauce bernaise . rosmarinpolenta

Safran-Paella
gambas . limette

schwarzes Linsenragout (Vegan)
kürbis . süßkartoffel . trauben



Menü BUFFET

Gerne gehen wir auch auf Ihre
vegetarischen oder veganen Wünsche
ein und achten auf Allergene.



Stiegl-Hell



Alkoholgehalt: 4,50% vol
Stammwürze: 11,00°



Red Bull

Energy Drinks

Red Bull.
Red Bull Sugarfree.
Red Bull Zero.
Red Bull Winter Edition.
Red Bull Green Edition.
Red Bull Red Edition.
Red Bull Silver Edition.
Red Bull Blue Edition.
Red Bull Yellow Edition.
Red Bull Simply Cola.



Mineralwasser

Vöslauer.

Limonaden



Kola
Kola ohne Zucker
Orange
Apfel-Kirsch-Holunder
Mischmasch
Ananas-Limette



Fruchtsäfte



Apfel. Multivitamin. ACE. Orange. Ananas.
Grapefruit. Cocos Ananas. Bio Apfel naturtrüb.
Bio Schwarze Johannisbeere. Bio Marille.



SELECTED TEA SINCE 1823

Tee

Breites Sortiment klassischer Tees.



Lavazza Kaffee



In allen Variationen.

Grüner Veltliner Löss.



Trocken.



Weingut Jurtschitsch.
Niederösterreich. 3550 Langenlois

Blaufränkisch Klassik



Trocken.



Weingut Gager.
Burgenland, 7301 Deutschkreutz.

Getränke





Technik

BESCHALLUNG

Funkmikro
Headset
Tonpult
Anlage für Ansprachen und Band

LICHTTECHNIK

Bühnenbeleuchtung
Ambiente Beleuchtung

inkludiert

LOCATION SCHLOSS MATTSEE

Wolf-Dietrich-Saal oder Wintergarten
Empfang im Schlosspark
Veranstaltungsdauer = 8 Stunden
voll möbliert
weihnachtliche Dekoration
Garderobe
Endreinigung
Mikrofone

GASTRONOMIE

Empfang
Kulinarium
Getränke

Service TECHNIK

Grundausstattung siehe Seite 47
Sondertechnik auf Anfrage

PAUSCHALPREIS
€ 169,00 / pro Person

FEATURES

UNTERHALTUNG

DJ
Live Band „Second Hand Brothers“
Fotobooth

LOCATION SCHLOSS MATTSEE

Leinwand bei Empfang
Einlasskontrolle
zusätzliches Sicherheitspersonal

alle Preise verstehen sich netto zzgl. aller gesetzlicher Steuern



die.ess.klasse
CATERING

MERRY
Christmas!



C&R Blaschke GmbH
Maxglaner Hauptstraße 34
5020 Salzburg
info@blaschke.at
www.die-ess-klasse.at
+43 660 552 64 22