



mit den Liebsten im kleinen Kreis:

Trauung, die Kleine... Taufe, die Feine.

# Möglicher Ablauf

- 10.30 Uhr Empfang am Lester Hof mit Getränken und Grissinis bei Musik
- 11.00 Uhr Taufe oder Trauung in der alten Kapelle oder bei Sonnenschein im Außenbereich
- 11.45 Uhr Auszug mit anschließendem Gruppenfoto und Einzelfotos
- 12.30 Uhr Gemeinsames Essen und wenn gewünscht Torte und Kaffee
- 15.00 Uhr Verabschiedung und gemeinsamer Spaziergang im Familienkreis



## Kulinarik

Variante 1

Serviertes **3-Gang-Menü** mit Liebe zubereitet (Änderungen nach Saison und Absprache)

### Vorspeise (zur Wahl):

Variation vom Rindfleisch, Roastbeef vom Angus, Räucherforelle auf Rote- Rübenscarpaccio, Schaf und Ziege mit Kräuterbiskuit, Geräucherte Entenbrust

### Suppe (zur Wahl):

Gemüsecremesuppe nach Saison  
Schöberl oder Griessnockerl

### Hauptspeisen (zur Wahl):

- \* Gefülltes Schweinefilet mit Zitronengnocchi, Gemüse
- \* Gefülltes Hühnerbrüstchen auf Madeirajus dazu Kartoffelgratin und Gemüse
- \* Saiblingsfilet an Risotto
- \* Handgemachte Ravioli mit Salbeibutter
- \* Geschmortes Lamm mit Speckbohnen
- \* Roastbeef mit Speck-Kartoffelrolle



von Meisterköchin  
Irene Weinfurter

## Gut zu wissen

Location wird inklusive Stehtischen, Loungebereich, Kapelle und Sesseln mit Hussen zur Verfügung gestellt.

Eine Hochzeits- oder Tauforte, sowie die Fotografin können gerne direkt über uns gebucht werden. Auch eine saisonale Naturdeko wird auf Wunsch für Sie vorbereitet.

Getränke stehen eisgekühlt für Sie bereit:

- \* Hausgemachte Natursäfte
- \* Mineralwasser
- \* Minzwasser mit Zitronen-Ingwer
- \* Freistädter Bier oder Radler
- \* Hugo oder Aperol
- \* Sekt oder Prosecco
- \* Wein oder G'spritzter
- \* Verlängerter

### Preise und Details:

Miriam Zellinger,  
+43 (0) 676 8141 2086  
office@lesterhof-events.at



## Kulinarik

Variante 2

### Ritteressen (2-Gang)

Leberknödelsuppe oder Fritattensuppe

- \* Kleine Putenschnitzel
- \* Kleine Portion Schweinsbraten oder Surbraten
- \* Kleine Portion Ripperl
- \* Gemüselasagne
- \* Hascheeknodel gebacken mit Rahm-Ei-Überguss.

Dazu handgemachte Mehlknodel oder Semmelknodel, warmes Sauerkraut oder hausgemachter Kartoffelsalat





**Kontakt:** Miriam Zellinger, MBA  
Eigentümerin Lester Hof Events  
Lest 1, 4212 Kefermarkt



+43 676 8141 2086  
[office@lesterhof-events.at](mailto:office@lesterhof-events.at)  
[www.lesterhof-events.at](http://www.lesterhof-events.at)