

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 Ende Oktober 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 Tomatensenfsauce
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 € 22,00 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