

Weihnachten

bei Familie Hopfeld

www.hopfeld.at



Jetzt Weihnachtsfeier
reservieren!

Weihnachtsarrangements 2023

Gemäß unserem Leitspruch „Ihr Haus zum Wohlfühlen“ garantieren wir unser Bemühen, Sie mit Qualität, Kreativität aber vor allem österreichischer Gastlichkeit, durch persönliches Engagement jedes einzelnen Mitarbeiters, zu verwöhnen – gerne auch zu verbindlichen „**ALL.INCLUSIVE.Fixpreisen**“!

Ob im traditionellen Trichterstüberl, im herrlichen Wintergarten, im modernen Clubraum, in einem unserer Veranstaltungsräume vom DREIKÖNIGSHOF bis zu 75 Personen. Für größere Veranstaltungen können wir Ihnen alternative Räumlichkeiten für bis zu 600 Personen im Veranstaltungszentrum Z 2000 organisieren.

Oder wollen Sie Ihr Fest in den eigenen 4 Wänden feiern? Dann steht Ihnen unser Catering.Service für Ihre gelungene Veranstaltung mit einer professionellen Betreuung gerne zur Verfügung.

In unserem Hotel DREIKÖNIGSHOF **** stehen Ihnen 39 gemütliche COMFORT.Zimmer zur Verfügung. Unser Weihnachtsangebot für Ihre Gäste in Verbindung mit einer Weihnachtsfeier:

10 % Ermäßigung auf den tagesaktuellen Zimmer.Preis - www.hopfeld.at

Nachfolgend möchten wir Ihnen gerne einen Auszug aus unserem umfassenden Angebot vorstellen. Gerne stehen wir Ihnen auf Grund unserer Erfahrung mit Rat und Tat zur Seite und helfen Ihnen gerne weiter. Wir wünschen uns, dass Ihre Feier zu einem einmaligen Erlebnis wird, und Sie als Gastgeber von Ihren Gästen und Mitarbeitern für das besonders schöne Fest viel Lob erhalten.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen:



Thomas Hopfeld
Ihr Gastgeber
02266 62788 502
<mailto:thomas@hopfeld.at>



Nicola Hopfeld
Ihre Gastgeberin
02266 62788 501
<mailto:nicola@hopfeld.at>

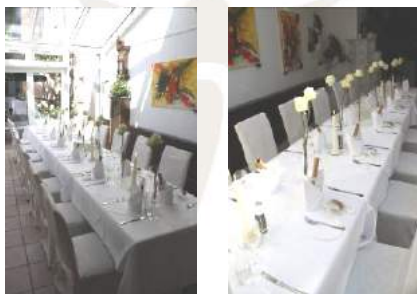
Locations

Restaurant DREIKÖNIGSHOF

2000 Stockerau

In unseren unterschiedlichen, abgeschlossenen Räumen bieten wir Platz für bis zu 75 Personen:

- ★ Wintergarten – max. 30 Personen
- ★ Restaurant (inkl. Wintergarten) – max. 60 Personen
- ★ Trichterstüberl – max. 30 Personen
- ★ Clubraum – max. 24 Personen
- ★ Drei Königssaal (2. Stock) – max. 75 Personen



Lenasaal im Veranstaltungszentrum Z2000

2000 Stockerau

Seit 2000 können wir Ihnen zusätzliche Räume im nur 100 m vom Hotel entfernten Veranstaltungszentrum Z2000 anbieten. Dazu gehört das neu restaurierte, barocke Bräuhaus sowie der neu errichtete Stadtsaal. Direkt an das Veranstaltungszentrum Z2000 ist das öffentliche Parkdeck mit über 300 Parkplätzen angeschlossen.

- ★ Lenasaal - max. 120 Personen - € 342,-- (Aufbautag + 50 %)
- ★ Stadtsaal - max. 500 Personen - € 2.220,--



Weingut Holzer in Leobendorf

2100 Leobendorf (ca. 10 Minuten von Stockerau) - € 2.500,-- (inkl. 90 Flaschen Wein mit eigenem Etikett)

Eine wunderschöne Location in den Weinbergen von Leobendorf - ideal ab 60 bis zu 120 Personen.



Grunerhof

2100 Leobendorf

Bei einem Platzangebot von mehr als 800 m² haben Sie die Möglichkeit mit bis zu 300 Personen ausgiebig zu feiern. Parkplätze sind ausreichend vorhanden. Speisen können frisch in der dort vorhandenen Küche zubereitet werden.

- ★ Millennium Saal (inkl. Bühne) Erdgeschoß - max. 150 Personen - ab € 570,--



Catering Service

Feiern an einem Ort Ihrer Träume. Unser Catering Service übernimmt gerne die Verantwortung und gestaltet für Sie und Ihre Gäste ein besonderes Fest.

- ★ Raiffeisensaal Stockerau - Preis auf Anfrage
- ★ Stadtsaal Korneuburg - Preis auf Anfrage
- ★ Schmiede am Ravelsbach - Preis auf Anfrage - www.schmiederavelsbach.at
- ★ Wolke 19 & 21 und Florida Lounge - über den Dächern Wiens - Preis auf Anfrage
- ★ Lorenz Eventraum - www.lorenz.at



Aperitifpauschale

vor dem Haus oder im „verschneiten“ Gastgarten in Verbindung mit einem Menü oder Buffet

Punsch oder Glühwein vom Weinviertel DAC

wird im, am Dreibein hängenden und mit Holz befeuerten, Kessel angeboten
dazu reichen wir ein BIO.Baguette vom Öfferl mit Kellergeheimnis und roten Rüben Aufstrich

pP € 8,90 / netto € 7,65

Punsch oder Glühwein vom Weinviertel DAC

wird im, am Dreibein hängenden und mit Holz befeuerten, Kessel angeboten
dazu reichen wir ein BIO.Brot Robert de Vino vom Öfferl und Wurzel.Speck vom Salzburger Bauernhof

pP € 9,90 / netto € 8,48

Punsch oder Glühwein vom Weinviertel DAC

wird im, am Dreibein hängenden und mit Holz befeuerten, Kessel angeboten
dazu reichen wir warme Maroni sowie Erdäpfelscheiben

pP € 9,90 / netto € 8,48

Sekt Haus Österreich & Fruchtmark (Holunder, Preiselbeere)

Orangensaft, Vöslauer Mineralwasser und Bier

pP € 7,90 / netto € 5,75



Getränkepauschale

Cola, Almdudler, Orangensaft, naturtrüber Apfelsaft und Traubensaft

Bier vom Faß sowie Bankettweine

Espresso von Julius Meinl und BIO.Tee von Sonnentor

für 5 Stunden (ab Beginn vom Menü/Buffet) pP € 32,90 / netto € 27,42

Festtagsmenü 1

Gedeck

~~~

Entenbrust

geräuchert | Gewürz.Apfel  
Sauce Cumberland

~~~

Cremesuppe vom Kren

BIO.Camelina.Öl von der Ölmühle Fandler
gebackene Blunz'n

~~~

Filetspitzen vom BIO.Rind aus dem Waldviertel Teriyaki

Maroni | Paprika | Ingwer | Kräuter.Gnocchi

oder

BIO.Gebirgssaibling von MICHI's frische FISCH

gebraten | Kren.Tagliolini | rote Rüben

~~~

Schokotürmchen

mit flüssigen Himbeeren gefüllt

~~~

Weihnachtsbäckerei

~~~

pP € 66,-- / netto € 60,--

Festtagsmenü 2

Gedeck

~~~

Matjesfilet

Äpfeln | Zwiebeln | Dill.Rahm

~~~

Tafelspitzbouillon | Fleischstrudel

~~~

Wildschweinbraten

Rotkraut | Erdäpfelknödeln

oder

Lachs.Filet

Kürbis.Kraut | Erbsenschoten

~~~

Lebkuchen.Soufflé

Vanille.Eis vom Eis.Greissler aus Krumbach

Glühweinsöße

~~~

Weihnachtsbäckerei

~~~

pP € 66,-- / netto € 60,--

Festtagsmenü 3

Gedeck

~~~

Carpaccio vom Reh  
Maroni | Feigen | Parmesan

~~~

Maroni.Cremesuppe
Birnen | Chili

~~~

Entenbrust von der Fleischmanufaktur AUMAERK  
Belugalinsen | Erdäpfelnudeln | Mohn | Speck

oder

Lachsforellen.Filet  
Topinambur | rote Rüben | Thymian

~~~

Mozart.Topfenknödel
Butter | Brösel | Vanillesoße

~~~

Weihnachtsbäckerei

~~~

pP € 66,-- / netto € 60,--

Festtagsmenü 4

Gedeck

~~~

Sellerie.Apfel.Carpaccio  
Pinienkerne | Ziegenkäse | Karpfen

~~~

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis
Kürbiskern.Chili.Croutons | Weinviertler Kürbiskernöl

~~~

Hirsch.Rücken aus der Steiermark  
Sellerie.Polenta | Portwein.Zwetschken

oder

Wolfsbarsch.Filet  
Grappa.Risotto | Rosinen | Weintrauben

~~~

Kugel von der Tonkabohne
Schokolade | Crumble | Früchtekaviar

~~~

Weihnachtsbäckerei

~~~

pP € 66,-- / netto € 60,--

Weinviertler Schmankerlbuffet

Roastbeef vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | Sauce Tartare
Rohschinken von der Vulcano Schinkenmanufaktur | Melone
Carpaccio vom Tafelspitz | Krensoße | geröstete Kürbiskerne
Datteln im Speckhemd
Forellen.Tartare | Sauerrahm | Forellenkaviar
Kürbis.Grapefruit.Salat

Jour.Gebäck von Resch & Frisch und BIO.Brote von der Dampfbäckerei Öfferl

~~~

Cremesuppe vom Kren | gebackene Blunz'n  
Tafelspitzbouillon | Kaspreßknödel

~~~

Schweinebauch KNUSPRIG | Krautsalat mit Speck | Serviettenknödel
Butterschnitzel vom Kremstler BIO.Milchkalb | gebraten | Erdäpfelpürree | Röstzwiebeln
Filetspitzen vom Steirerhuhn | Kräuterseitlinge | Maroni | Paprika | Reis
Gnocchi mit roten Rüben | Apfel | Kren | Rucola

Grill.Gemüse
Salate

~~~

Topfenknödel mit Nougatfülle | Vanillesoße  
Creme.Caramel  
Zimt.Mousse  
Maroni.Kirsch.Schnitte  
Käse aus Österreich  
Weihnachtsbäckerei



ab 40 Personen pP € 59,-- / netto € 53,64

## Weihnachtsbuffet

Carpaccio vom Reh | Maroni | Feigen | Parmesan  
Entenbrust geräuchert | Gewürze.Apfel | Sauce Cumberland  
Scheiben vom Milchkalb | Mango Chutney  
Gammelknödel | Balsamico.Apfel.Kraut  
Salat vom Steirerhuhn | Ananas | Paprika | Chili  
Matjesfilet | Äpfel | Zwiebel | Dill.Rahm

Jour.Gebäck von Resch & Frisch und BIO.Brote von der Dampfbäckerei Öfferl

~~~

Maroni.Cremesuppe | Birnen | Chili
Tafelspitzbouillon | Frittaten

~~~

BIO.Ente aus Oberösterreich von den Eiermachern | knusprig gebraten in Orangensoße | Apfel.Rotkraut | Erdäpfelknödel  
Hirschbraten | geschmort | Semmelterrinen | Preiselbeeren  
Kalbstafelspitz PREMIUM | Kohlgemüse | Maroni | Creme Polenta  
Lachsforellen.Filet | Kürbis.Risotto mit Blattspinat und Pinienkernen

Salate

~~~

Erdäpfelnudeln mit Waldviertler Graumohn | Zwetschenröster
Mousse au Chocolat
Maroni.Mousse
Winter.Kuchen – winterliche Gewürze | Äpfel | Mandeln
Käse aus Österreich
Weihnachtsbäckerei

ab 40 Personen pP € 64,-- / netto € 58,18



Heurigenbuffet

Beinschinken vom Ötscherblick Schwein | Melone | Preiselbeeren
Brat'lcarpaccio mit Krensoße | geröstete Kürbiskerne
Schinkenröllchen mit Gervais gefüllt
Weinviertler Wintersalat | gebratene Erdäpfelscheiben
Wurzel.Speck vom Salzburger Bauernhof
Aufstriche - Kellergeheimnis, rote Rüben, Ei

reichlich dekoriert mit Eier, Pfefferoni, Gurkerl, Kren und Senf
Jour.Gebäck von Resch & Frisch und BIO.Brote von der Dampfbäckerei Öfferl

~~~

Surschnitzerl vom Tullnerfelder Schwein  
Gulasch vom Kremstaler BIO.Milchkalb  
Grammelknöderl  
Krautfleckerl | karamellisiert | Weintrauben

Petersilienerdäpfel, Butter.Nockerl, Balsamico.Apfel.Kraut  
Erdäpfelsalat, Gurken.Rahm.Salat und bunter Blattsalat

~~~

Kaiserschmarren | Zwetschkenröster
Mohn.Butterstreusel.Kuchen
Punsch.Krapferl
Kardinalschnitte von Johanna
Käse aus Österreich
Weihnachtsbäckerei

ab 40 Personen pP € 46,-- / netto € 41,82



Ihr persönliches Festmahl

Bitte gewünschte Verpflegungsart und Speisen ankreuzen.

Gerne können Sie auch einzelne Speisen von den Menüs oder Buffets auswählen.

- Menü.SERVIERT
- Buffet

Gedeck

- Wurzel.Speck vom Salzburger Bauernhof & BIO.Butter aus Rohmilchbutter
 Natursalz aus dem Salzkammergut | Aufstriche
 Jourgebäck von Resch & Frisch | BIO.Brote von der Dampfbäckerei Öfferl

Vorspeisen

- Tartare vom BIO.Rind aus dem Waldviertel | vom Lungenbraten | Wasabi | Trüffel.Mayo
- Entenbrust | Gewürz.Apfel | Sauce Cumberland
- Carpaccio vom Reh | Maroni | Feigen | Parmesan
- BIO.Schafkäse vom Wolfgangsee & Kremstaler BIO.Milchkalb
 Kresse | Balsamico | Melone | Kürbiskern.Mayo
- Chioggia Rübe | Trauben | Feigen | Walnüsse | Limetten.Pfeffer.Mayo | Traubenkernöl
- Sellerie.Apfel.Carpaccio | Pinienkerne | Ziegenkäse | Karpern
- Lachsforelle x 2 | geräuchert & Tartare | Blunz'n | Erdäpfel | Kürbis | Honig.Dill.Senf
- Matjesfilet | Äpfel | Zwiebel | Dill.Rahm



Suppen

- Tafelspitzbouillon | Frittaten
- Tafelspitzbouillon | Fleischstrudel
- Tafelspitzbouillon | Kaspreßknödel
- Sherrysüppchen | Gemüsejulienne

- Cremesuppe von der gelben Rübe | Kurkuma | Walnüsse
- Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis | Kürbiskern.Chili.Croutons | Weinviertler Kürbiskernöl
- Maroni.Cremesuppe | Birnen und Chili
- Cremesuppe vom Kren | BIO.Camelina.Öl von der Ölmühle Fandler | gebackene Blunz'n
- Cremesuppe vom Rucola | Paradeiser.Pesto | Käsestangerl

Hauptspeisen

- Hirschrücken aus der Steiermark
Topinambur.Creme | Portwein.Zwetschken
- Wildschweinbraten
Rotkraut | Erdäpfelknödel
- Cordon Bleu vom Wildschwein
vom Rücken | Erdäpfelsalat | Preiselbeeren
- Entenbrust von der Fleischmanufaktur AUMAERK
Belugalinsen | Erdäpfelnudeln | Mohn | Speck
- BIO.Ente aus Österreich von den Eiermachern
knusprig gebraten | in Orangensoße | Apfel.Rotkraut | Erdäpfelknödel
- Ragout vom Reh
aus Edelteilen (Schlögell) | Maroni | Weichseln | Semmelterrinen
- Filetspitzen vom BIO.Rind aus dem Waldviertel Teriyaki
Maroni | Paprika | Ingwer | Kräuter.Gnocchi
- Tafelspitz vom BIO.Rind aus dem Waldviertel
mit Markknochen im Suppentopf serviert
Gemüse | Erdäpfelrösti | Schnittlauchsoße | Apfelkren
- Zwiebelrostbraten vom BIO.Rind aus dem Waldviertel
gedünstet | Braterdäpfel | Röstzwiebel
- Filet vom Tullnerfelder Schwein
Kohl.Gemüse mit Speck | gebackene Erdäpfelnudel
- Lammkrone
Speckfisolen | Rosmarin.Erdäpfel
- Brust vom Steirerhuhn
mit Kräuterbutter gefüllt und gebacken | Öster.Reis
- Gnocchi mit roten Rüben
Äpfel | Kren | Rucola
- Linsen.Gemüse.Curry
Sauerrahm | Koriander

- Nußrisotto
gebratener Kürbis | Kresse
- Schafkäse.Spinat.Knödel
Pilz.Soße | Lauch
- Wagram.Forelle von Familie Hengl
im Ganzen mit Kräutern gebraten | Petersilienerdäpfel
- BIO.Gebirgsaibling.Filet
gebraten | rote Rüben | Kren.Taglionini
- Lachsforellen.Filet
gebraten | Grappa.Risotto | Rosinen | Weintrauben
- Wolfsbarsch.Filet
gebraten | Kürbis.Kraut | Erbsenschoten
- Scampi
Paprika | Zitronengras | Koriander | Chili | Reis

Dessert

- Schokotürmchen mit flüssigen Himbeergen gefüllt
- Kugel von der Tonkabohne | Schokolade | Crumble | Früchtekaviar
- Lebkuchensoufflé | Glühweinssoße | Vanilleeis vom Eis.Greissler aus Krumbach
- Mozart.Topfenknödel | Butter | Brösel | Vanillesoße
- Erdäpfelnudeln mit Waldviertler Graumohn | Zwetschkenröster
- Mousse au Chocolat
- Tichy's Eismarillenknödel
- Käsevariationen

Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, damit Ihre Feier eine besondere wird!



Rückantwort

an (02266) 62788 6 oder thomas@hopfeld.at - zH Herrn Thomas Hopfeld

von

Firma & Kontaktperson

JA, folgendes Angebot interessiert mich:

Wir haben folgende Änderungswünsche:

Termin, Ort und Personenanzahl:

Räumlichkeiten:

- DREIKÖNIGSHOF - Drei Königssaal (2. Stock) - max. 75 Personen
 - DREIKÖNIGSHOF - Balthasar (2. Stock) - max. 30 Personen
 - DREIKÖNIGSHOF - Trichterstüberl - max. 30 Personen
 - DREIKÖNIGSHOF - Restaurant (inkl. Wintergarten) - max. 60 Personen
 - DREIKÖNIGSHOF - Clubraum - max. 20 Personen
 - Veranstaltungszentrum Z 2000 in Stockerau - Lenasaal - max. 120 Personen
 - Veranstaltungszentrum Z 2000 in Stockerau - Stadtsaal - max. 600 Personen
 - eigenes Fimengelände oder ...
-

Bitte kontaktieren Sie mich, um einen persönlichen Termin zu arrangieren!

Referenzen

Agrana AG
 Betriebsbau Schuster
 Boehringer Ingelheim RCV GmbH & Co KG
 Bristol Myers Squibb GmbH
 Compass Pool
 dialog one - Direct Marketing GmbH
 DIE Wirtschaftstreuhandler - Lehner, Baumgartner & Partner
 ERSTE Bank Stockerau
 Haas Food Equipment GmbH
 Hartlauer Handels GmbH
 isover - Saint Gobain Austria
 ITT Austria
 JAF Frischeis GmbH
 Jägerbau
 Landesfeuerwehrkommando Niederösterreich
 Liebherr Wien
 Löwe Kommunikationsfachfrau
 Media Contacta
 Mondi Packaging R&D Centre GmbH
 Niederösterreichische Landarbeiterkammer
 Österreichische Gesellschaft für Homöopathische Medizin
 Österreichische Notariatskammer
 Österreichische Wirtschaftskammer
 PSA Peugeot Citroen
 Raiffeisenbank Stockerau
 Reisswolf Austria
 Rotes Kreuz
 Seiko Flowcontrol
 Senft & Partner
 SMC Pneumatik GmbH
 Sparkasse Korneuburg
 Universität für Bodenkultur - Department IFA Tulln
 Valsky Wirtschaftsprüfung & Steuerberatung
 Velux Österreich
 Volksbank Donau Weinland
 Wagner Austria
 Hochzeiten & Geburtstagsfeier & private Feste

