

GASTHAUS
GAMSHÖHE

Ihre
FEIER
im Herzen des Waldes

Eventmappe

September 2025 - August 2026

Liebe Festgemeinschaft,

Hinter unserem Gasthaus steht eine Familie, die Gastfreundschaft lebt und liebt. Für uns ist es wichtig, dass Ihre Feier nicht nur ein besonderes Event wird, sondern ein herzliches Zusammenkommen. Unser Serviceteam sorgt sich um jeden Gast, als wäre er Teil unserer eigenen Familie, und schafft damit eine warme, einladende Atmosphäre. Auch in unserer Küche steht die Liebe zum Detail im Mittelpunkt: Wir bereiten jedes Gericht mit Sorgfalt und Hingabe zu, um Ihnen und Ihren Gästen einen kulinarischen Höhepunkt zu bereiten.

Wir freuen uns, Sie im Gasthaus Gamshöhe willkommen zu heißen, wo familiäre Werte und herzliches Miteinander im Vordergrund stehen!

Familie Kilinc

FESTSAAL

Unser gemütlich-rustikaler Festsaal bietet Platz für bis zu 80 Gäste und schafft eine einladende Atmosphäre für Ihre Feier. Das Veranstaltungsende setzen wir – je nach Größe der Gesellschaft – auf 20:00 Uhr oder 22:00 Uhr an, wobei eine Verlängerung nach Absprache jederzeit möglich ist. Hier können Sie in geselliger Runde feiern und den Abend in vollen Zügen genießen.



GASTHAUS
GAMSHÖHE

Das
WICHTIGSTE
auf einen Blick

	20 - 30 PAX	31 - 40 PAX	41 - 50 PAX	51 - 70 PAX
<i>SETUP PAUSCHALE</i> (Weiße Tischtücher, Umbau des Festsaals, Gedeck, Raummiete)	150,00€	200,00€	250,00€	300,00€
<i>SPEISENANGEBOT</i>	A la carte Kleine Karte	Buffet 3 HS	Buffet 4 HS	Buffet 5 HS
<i>ÖFFNUNGSZEITEN</i>	10:00 - 20:00	10:00 - 20:00	10:00 - 22:00	10:00 - 22:00
<i>PERSONALPAUSCHALE</i> <i>außerhalb der</i> <i>Öffnungszeiten bis 23:00</i>	50 EUR pro Stunde	50 EUR pro Stunde	50 EUR pro Stunde	50 EUR pro Stunde
<i>PERSONALPAUSCHALE</i> <i>außerhalb der</i> <i>Öffnungszeiten 23:00 -</i> <i>02:00</i>	100 EUR pro Stunde	100 EUR pro Stunde	100 EUR pro Stunde	100 EUR pro Stunde
<i>PAUSCHAL</i> <i>8 Stunden</i>	-	-	möglich	möglich

ALA CARTE

Für Gruppen von **20 bis 30 Personen** bieten wir ein zusammengestelltes Menü an. Dieses umfasst 3 Gänge, die wir im Vorfeld gemeinsam mit Ihnen abstimmen. So können Sie Ihren Gästen ein einheitliches kulinarisches Erlebnis bieten und zugleich einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feier genießen.

Menüvorschlag

Bouillon vom Tafelspitz mit Frittaten
Süßkartoffel-Kokos-Suppe

Schnitzel vom Schwein
mit Erdäpfelsalat

Zitronen-Rosmarin Hühnerbrust
mit Rosmarinerdäpfel

Zander gegrillt
mit Petersilerdäpfel

Cremige Toskana Ravioli

Apfel- oder Topfenstrudel
mit Vanillesauce

BUFFET

Mit unserem „Buffet-Baukasten“-System können Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget gestalten.

Wählen Sie aus einer Vielzahl an Speisen und stellen Sie **ab 10 Portionen** Ihr individuelles Buffet zusammen.

Beilagen zu den Hauptgerichten sind flexibel austauschbar, sodass Sie das Buffet perfekt an die Vorlieben Ihrer Gäste anpassen können.

Gerne passen wir das Buffet auch Ihren speziellen Vorstellungen an, um Ihre Feier einzigartig zu machen.



Suppen

Preis pro Portion

Bouillon vom Tafelspitz (Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl)	5,90 €
Tomaten-Basilikum-Suppe	5,90 €
Knoblauchcremesuppe	5,90 €
Champignoncremesuppe	5,90 €
Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe	6,90 €
Kürbiscremesuppe (Saison)	6,90 €
Steinpilzcremesuppe (Saison)	6,90 €
Bärlauchcremesuppe (Saison)	6,90 €

Vorspeisen

Preis pro Platte

Mini-Caprese	28,00 €
Greek Style Loaded Hummus	28,00 €
Bresaola mit Burrata	38,00 €

Unsere Vorspeisen werden als Platten "Family Style" serviert.
Der Preis versteht sich pro Platte (entspricht 4 Portionen). Jede
Vorspeise wird mit frischem Gebäck gereicht.

Hauptspeisen

Preis pro Portion

Zitronen-Rosmarin Hühnerbrust mit Parmesan-Knoblauch-Pasta	18,50 €
Spinat-Feta gefüllte Hühnerbrust mit Reis und Ofentomaten	19,50 €
Paprikahendl mit Butternockerl	18,00 €
Honig-Knoblauch-Medaillons mit Rosmarinerdäpfel	18,50 €
Schweinefilet im Speckmantel mit Champignons und Kroketten	19,50 €
Orangen-Honigbraten mit Semmelknödel	18,00 €
Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln	24,50 €
Bœuf Stroganoff mit Tagliatelle	19,50 €
Lachs auf Ofengemüse mit Reis	24,50 €
Cremige Toskana Ravioli mit getrockneten Tomaten	15,50 €
Veganes Gulasch mit Pilzen und Semmelknödeln	13,50 €

Salate

Preis pro Portion

Grüner Salat	3,90 €
Tomaten - Zwiebel - Salat	4,90 €
Gurken-Rahm-Salat	4,90 €
Erdäpfelsalat	4,90 €
Tsatsiki	5,90 €
Bunter Sommersalat	5,90 €
Schwarzwurzelsalat	7,90 €

Beilagen

Preis pro Portion

Reis / Jasmin-Reis	4,50 €
Parmesan-Knoblauch-Pasta	6,50 €
Rosmarinerdäpfel	6,50 €
Grillgemüse	7,50 €
Polentaschnitten	7,50 €

Nachspeisen

Preis pro Portion

Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,50 €
Topfenstrudel mit Vanillesauce	7,50 €
Topfenknödel mit Marillenröster	10,50 €
Nougatknödel mit Fruchtsauce	10,50 €
Kaiserschmarren mit Röster	10,50 €

Mitternachtsnack

Preis pro Portion

Leberkässemmel	6,50 €
Parmesan-Trüffel-Pommes	6,50 €
Mini-Cheeseburger	8,50 €

GASTHAUS
GAMSHÖHE

Unsere
PAUSCHALEN
für unvergessliche Momente

Pauschale "Rustikal"

Dauer der Veranstaltung: 5 Stunden

€ 55,-

BUFFET

Bouillon vom Tafelspitz
mit Frittaten

Paprikahendl
mit Butternockerl

Orangen-Honigbraten
mit Semmelknödel

Veganes Gulasch
mit Pilzen und Serviettenknödeln

Grüner Salat, Bunter Sommersalat

INKLUDIERTE GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee
Wein, Bier

Pauschale "Festlich"

Dauer der Veranstaltung: 8 Stunden

€ 75,-

BUFFET

Bouillon vom Tafelspitz mit Frittaten
Tomaten-Basilikum-Suppe

Zitronen-Rosmarin Hühnerbrust
mit Parmesan-Knoblauch-Pasta

Honig-Knoblauch-Medaillons
mit Rosmarinerdäpfel

Cremige Toskana Ravioli
mit getrockneten Tomaten

Grüner Salat, Bunter Sommersalat

Apfelstrudel mit Vanillesauce

INKLUDIERTER GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee
Wein, Aperol / Hugo Spritz, Bier

Pauschale "Genussvoll"

Dauer der Veranstaltung: 8 Stunden

€ 95,-

BUFFET

Bouillon vom Tafelspitz mit Frittaten
Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe

Zitronen-Rosmarin Hühnerbrust
mit Parmesan-Knoblauch-Pasta
Schweinefilet im Speckmantel
mit Champignons und Kroketten
Cremige Toskana Ravioli
mit getrockneten Tomaten

Bunter Sommersalat, Schwarzwurzelsalat

Nougatknödel mit Fruchtsauce

INKLUDIERTER GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Wein,
Aperol / Hugo Spritz, Bier, Longdrinks*

* Im Paket sind zwei Longdrinks Ihrer Wahl auf All-You-Can-Drink Basis enthalten.
Die Gesamtdauer der Longdrink-Bar beträgt 4 Stunden.

GASTHAUS
GAMSHÖHE

GETRÄNKE

Karte

MINERALWASSER Gasteiner prickelnd / still	0,75L	€ 6,00
LIMONADEN Coca Cola / Cola Zero / Almdudler / Frucade / Mezzo Mix	0,33L	€ 4,20
SÄFTE Apfel- / Orangen- / Traubensaft in der Karaffe	1L	€ 10,50
FASSBIER Stiegl Hell vom Fass	0,5L	€ 5,30
FLASCHENBIER Radler Zitrone/Grapefruit, Stiegl 0,0%, Stiegl Weiss Hirter Privat Pils, König Ludwig Dunkel	0,5L	€ 5,20
FRIZZANTE Muskateller / Rose Weingut Friedberger, Bisamberg	0,7L	€ 21
WEIN DAC Grüner Veltliner, Gelber Muskateller, Gemischter Satz, Zweigelt Weingut Friedberger, Bisamberg	0,7L	€ 21
APERITIF Aperol / Lillet / Ramazzotti / Hugo		€ 6,00
LONGDRINKS (4CL) Gin Tonic, Gin Fizz, Vodka Wellness, Cuba Libre, Bacardi Razz Berry		€ 8,00

Gerne personalisieren wir Ihre Weinflaschen kostenlos!
Mindestabnahme: 12 Flaschen

Rahmenbedingungen

- **Gültigkeit:** Unsere Pauschalangebote sind ab 41 Personen (ab 12 Jahren) buchbar und gelten für Termine bis 31.08.2026.
- **Dauer:** Bei einer Feier über 5 bzw. 8 Stunden wird pro angefangener Stunde eine zusätzliche Personalpauschale zur Konsumation verrechnet.
- **Preise:** Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person, inklusive sämtlicher Steuern und Abgaben.
- **Kinderregelung Pauschale:** Kinder bis 4 Jahre feiern kostenlos, Kinder von 4 bis 12 Jahren erhalten 50 % Nachlass auf den Pauschalpreis.
- **Menüanpassung:** In den Pauschalen „Festlich“ und „Genussvoll“ ist eine individuelle Menüanpassung möglich.
- **Anzahlung:** Eine Anzahlung in Höhe von 20 % ist bis spätestens 2 Monate vor der Veranstaltung zu leisten. Im Falle einer Stornierung wird die geleistete Anzahlung nicht rückerstattet.
- **Leistungen inkludiert:** In der Pauschale enthalten sind die Setup-Pauschale, das Buffet, alle im Paket vorgesehenen Getränke sowie die Personalkosten während der Pauschalendauer.
- **Teilnehmerzahl:** Die Gesamtanzahl der Gäste muss spätestens 2 Wochen vor der Veranstaltung schriftlich per E-Mail bekanntgegeben werden.
- **Musik & Sperrstunde:** Musik im Garten darf bis 22:00 Uhr gespielt werden. Ab diesem Zeitpunkt findet die Feier ausnahmslos im Festsaal bei geschlossenen Fenstern und Türen statt (Natura 2000). Die Sperrstunde ist 02:00 Uhr.

GASTHAUS GAMSHÖHE



Gamshöhe 1
2102 Bisamberg



info@gamshoehe.at



+43 664 114 8118



Anastasiya Kilinc, MSc



LG