

Eventmanagement

100 Jahre Rieper – Rieper AG Niedervintl – 400 Gäste

Getränke

> Prosecco di Conegliano

- > Holunderblütensirup
- > Apfelsaft vom Zöhlhof
- > Mineralwasser

> Kerner
Köfererhof,
Neustift

> Blauburgunder
Klosterkellerei Neustift,
Brixen

Um ca. 11.00 Uhr bei Ankunft Ihrer Gäste:

Aperitif im Freien am Mühlenplatz...

Eine lange weiß abgedeckte Tafel mit 400 Sektgläsern. Nach und nach werden kleine besondere Köstlichkeiten Auf 1 Meter langen Holzbrettern aufgetragen.

Rosmarinfrischkäse und Bauernschinken auf selbstgemachtem Apfelbrot



Winzige Vollkornbrote mit Kressefrischkäse und Speck



Traditioneller Bauchspeck und schwarze Olivenpaste auf getoastetem Vinschgerle



Spiesschen von Mortadella, Artischocke und selbstgemachtem Olivenbrot



Röllchen von Rindsgeselchtem mit Topfen, Pinienkernen und Rukola



Hirschgeselchtes mit Ziegenfrischkäse, Äpfel, Wacholder und Schüttelbrot



Chips, Grissini, Rohschinken und Brezen für die Kinder

Um ca. 12.30 Uhr:

Dann werden die Gäste zum ersten Mal in das Zelt geführt

Lange Festtafeln, einfach und im ländlichen Stil eingedeckt.

Das in Zusammenarbeit mit dem Rieper Bäckermeister und uns gemachte Brot wird im großen Korb herumgereicht..

Die Kinder werden serviert. Es gibt einen Teller Nudel oder Pizza.

Eine erste und eine zweite Festrede...

Gemeinsames Brotsegnung (?)

Das Festessen wird serviert:

Hausgemachte Erdäpfeltaschen mit Steinpilze gefüllt,
reifer Bergkäse und Thymianbutter



Klassisches im Ganzen gebratenes Angus-Ochsenfilet mit Rosmarinkruste
in Sauce von bestem Rotwein, Selleriepüree und Serviettenknödel

Für Vegetarier: Gemüselasagne

Präsentation 100 Jahre Chronik

Die Dessertinszenierung im Kerzenlicht in der neuen Halle.

Das bayerische Bier wird angezapft. Die Bar ist offen. Die Musik spielt.

Und dann wenn alle glauben, das Fest sei schon fast zu Ende:

Ein Riesen Kuchen wird aufgetragen, Krapfen in großen Körben, Kaffee und Kuchen zum Ausklang

