

DROI

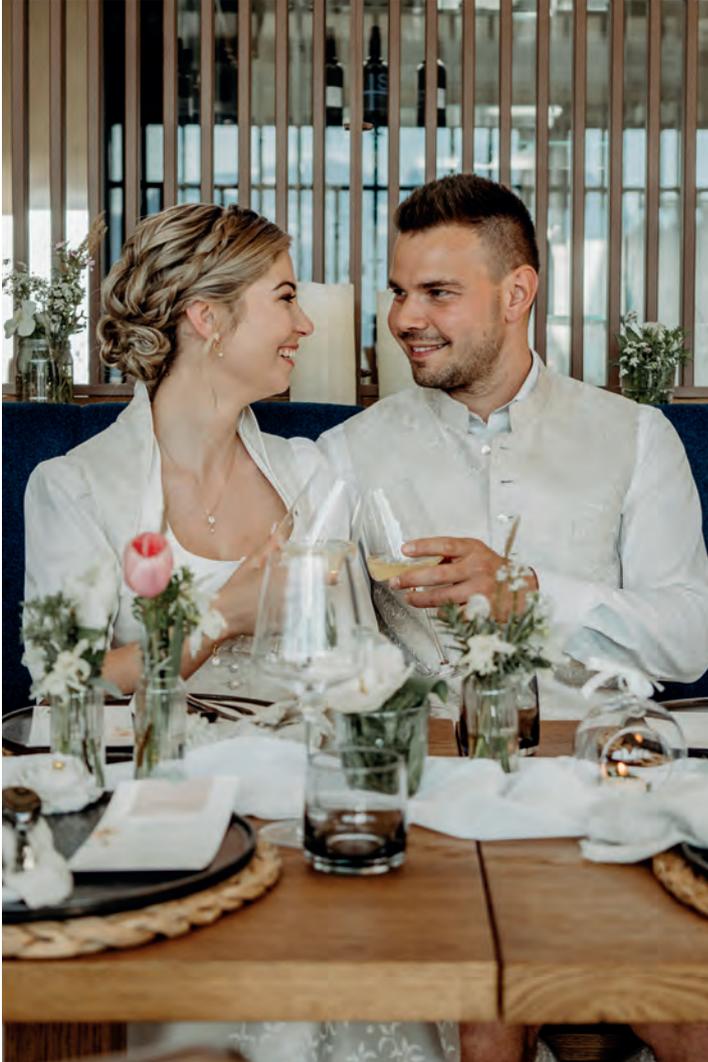
HOCHZEITSFEIER
AUF DREI EBENEN

RESTAURANT
BAR
BISTRO



DROI

RESTAURANT
BAR
DISTRO



**OB GANZ GROSS ODER NUR
MIT DEN ENGSTEN: WIR
LIEBEN ES ZU FEIERN. UND
SIE WERDEN DAS DROI FÜR
IHRE FEIER LIEBEN!**

IHRE HOCHZEIT IM DROI, UNVERGESSLICH UND EINZIGARTIG

Wie schön, dass Sie ein Hochzeitsfest planen! Gerne möchten wir Sie dazu an einen ganz besonderen Ort einladen: Das DROI in Werfenweng ist ein Familienbetrieb und stilvoller Platz vor der einmaligen Kulisse von Tennengebirge und Hochkönig. Alles andere als gewöhnlich und perfekt, um die Liebe gebührend zu feiern.

In ihrer ganzen Vielseitigkeit und so, wie Sie sich das vorstellen. Lassen Sie sich vom einzigartigen Flair dieses wundervollen Orts verzaubern und freuen Sie sich auf einen unvergesslichen Tag, an dem wir Ihnen all Ihre Wünsche erfüllen.

BESONDERS IN JEDER HINSICHT. DAS MACHT UNS AUS!



PERFEKTE LAGE

Perfekte Lage im Herzen von Werfenweng mit bester Erreichbarkeit auch durch öffentliche Verkehrsmittel. Wunderschöne Trauungsorte wie die Wallfahrtskirche, das DUADO und herrliche (Natur)Plätze in unmittelbarer Nähe.



FEIERN

Moderne, ansprechende Architektur und einzigartiges Ambiente. Platz für kleine, vertraute Zeremonien oder große Hochzeitsfeiern mit bis zu 120 Gästen. Völlig barrierefrei.





TRAVEL CHARME BERGRESORT WERFENWENG



Inmitten der Bergkulisse von Werfenweng und unweit des DROI stellt das 4-Stern-Superior Hotel Bergresort Werfenweng auf Wunsch eine wunderschöne Suite für Ihre erste Nacht als Frischvermählte. Auch Ihre Gäste können Sie dort wunderbar unterbringen.



DINNER

Leidenschaft für vielseitigen Genuss – vom klassischen Hochzeitsdinner zum besonderen Tasting-Menü. Große Weinauswahl mit professioneller Beratung durch erfahrene Sommeliers.



GUT ZU WISSEN

Zubuchbare Kutschenfahrt, passende Unterkünfte in der Nähe, keine zeitliche Einschränkung bei der Hochzeitsfeier.



**FÜR HOCHZEITSFEIERN
STELLEN WIR IM DROI
VERSCHIEDENSTE
RÄUMLICHKEITEN AUF
DREI EBENEN ZUR
VERFÜGUNG**



MEN
with
MICHAEL



IHR GROSSER TAG, PERFEKT UMRAHMT IM DROI

Drei Stockwerke, 180 Plätze, ganz viel Aussicht zu Ihrer freien feierlichen Verfügung. Das kleine, familiäre Fest findet im DROI genauso seinen Platz wie die ausgedehnte Feier. Auf drei Ebenen stellen wir verschiedenste Räumlichkeiten für unterschiedlichste Ansprüche und

Wünsche zur Verfügung. Eine Bar oder Terrasse für die stimmungsvolle Agape, ein Restaurant, um ein gebührendes Hochzeitsmenü zu genießen. Ganz viel Raum, um bis spät in die Nacht zu feiern.

BISTRO

20 PERSONEN

Das Bistro im Parterre des DROI – ein stilvoll eingerichteter, gemütlicher Raum – bietet Platz für kleine, persönliche Hochzeitsfeiern mit bis zu 20 Personen, fürs Brautstehlen oder die Geschenke-Übergabe.



TERRASSE

100 PERSONEN

Unsere Terrasse besticht durch ein atemberaubendes Alpenpanorama und bietet sich für den noblen Empfang und einen Aperitif unter freiem Himmel an.



RESTAURANT

120 PERSONEN

Unser Restaurant befindet sich auf der obersten Etage und eröffnet einen atemberaubenden Blick auf die Alpenskyline. Beste Voraussetzungen für ein rundum stimmungsvolles Hochzeitsdinner!



BAR

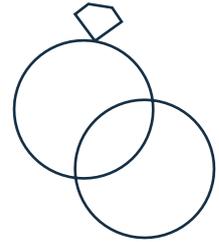
40 PERSONEN

Die großzügige DROI Bar im ersten Stock ist der ideale Ort zum Feiern mit bis zu 40 Personen, einem exklusiven Ambiente und guter Musik.





IHR HOCHZEITSTAG IM ÜBERBLICK – SO KÖNNTE ER ABLAUFEN



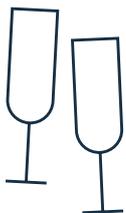
JA-SAGEN

Geben Sie sich das Ja-Wort in der stimmungsvollen Wallfahrtskirche in Werfenweng. Eine standesamtliche oder freie Trauung kann auch im wunderschön renovierten ehemaligen Mesnerhaus, dem DUADO, direkt neben der Kirche stattfinden.

ANKOMMEN

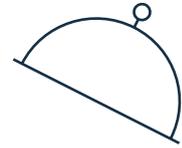


Von der Kirche oder dem DUADO zum DROI sind es nur etwa 100 Meter. Sie und Ihre Gäste können gemeinsam hinüber spazieren, sich ganz traditionell von einer Pferdekutsche oder stilecht von einer Limousine fahren lassen.



EMPFANGEN

Einmal im DROI angekommen, starten wir gerne mit dem stilechten Empfang samt erfrischenden Getränken und köstlichen Häppchen auf unserer sonnenverwöhnten Terrasse oder in unserer stimmungsvollen Bar.

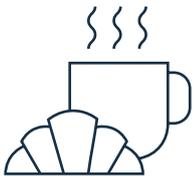


SCHLEMMEN

Nächster Punkt auf der Hochzeitsagenda: das köstliche, individuelle Menü mit all ihren Gästen in unserem aussichtsreichen Restaurant. Ob ganz klassisch oder in Form eines abwechslungsreichen Tasting-Menüs – in jedem Fall besonders.

ZELEBRIEREN

Im Anschluss an das feierliche Essen steht Ihnen die Bar für eine ausgiebige Feier bis in die Nacht zur Verfügung. Auf Wunsch organisieren wir eine Band und/oder einen DJ, der Ihnen und Ihren Gästen so richtig einheizt.



NACHSPÜREN

Der große Tag ist am Morgen danach vielleicht schon vorbei – Ihre Feierlichkeiten müssen es aber noch nicht sein. Wir beenden Ihr Fest mit einem ausgiebigen Brunch als gebührenden Abschluss für Ihre Hochzeit.





IHR GROSSER TAG IM DROI – DAS TRAGEN WIR DAZU BEI

DARAUF KÖNNEN SIE ZÄHLEN

- Drei- und Mehrgang-Hochzeitsmenü mit Wahlmöglichkeiten oder Tasting-Menü
- Mitternachtsjause (Raclettestation, Käsebuffet, ...)
- Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Tee, Weine, Biere, Spritzer, Sekt, Aperol, Hugo und sonstige Aperitifs
- Candy Bar
- Open-End Party
- Bereitstellung der Räumlichkeiten ohne Raummiete ab 60 Personen
- Platz zum Lagern aller Geschenke und Hochzeitsutensilien
- Standard-Tischdekoration (Platteller, Stoffserviette, Kerzen)
- Persönliche Beratung

AUF WUNSCH ZUBUCHBAR

- Individuelle Hochzeitstorte
- Dekoration nach Ihren Wünschen
- Tisch- und Blumengestecke
- Tischdecken und Stuhlhussen
- Fotobox
- DJ, Künstler, Bands
- Kutschenfahrt vom Trauungsort zur Hochzeitslocation

* Der tatsächliche Preis wird je nach gebuchten Leistungen berechnet.

KOSTEN & ANGEBOT

Jedes Hochzeitsfest ist anders. Auch, was den Aufwand und Umfang der benötigten Leistungen betrifft. Deshalb stellen wir für jede Feier ein individuelles Angebot – den Rahmen dafür legen wir gerne in einem Vorgespräch mit Ihnen gemeinsam fest.



DAS BESTE – FÜR IHRE HOCHZEIT GERADE GUT GENUG

Das Wichtigste für uns im DROI: Dass Ihr großer Tag genau so abläuft, wie Sie ihn sich vorstellen. Dazu gehört natürlich auch ein stimmiges Hochzeitsmenü. Wir gestalten es ganz nach Ihren Wünschen – als klassische Abfolge oder etwas moderner und ungezwungener, in Form eines Tasting-Menüs. Sie entscheiden!



GAUMENFREUDEN FÜR IHRE HOCHZEIT: UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

3-GANG-HOCHZEITSMENÜ

Stellen Sie einfach Ihr eigenes, individuelles Menü zusammen. Der Preis wird je nach gewählten Speisen kalkuliert. Dabei gehen wir natürlich auch gerne auf spezielle Wünsche oder Änderungen ein.

SUPPEN

PAPRIKA-KOKOS-SÜPPCHEN

mit Basilikumschaum

TAFELSPITZSUPPE

mit Frittaten/Kräuterpofesen

KASPRESSKNÖDELSUPPE

LEBERKNÖDELSUPPE

KNOBLAUCHSUPPE

mit Croutons

KÄSECREMESUPPE

mit Croutons

VORSPEISEN

MINI PONGAUER FLEISCHKRAPFEN

mit Sauerkraut

HAUSGEBEIZTER LACHS

mit Krenmousse & mariniertem Kräutersalat

RUMÄNISCHE KRAUTROULADE

mit Erdäpfelpüree & Paprikasauce

BEEF TATAR VOM WENANGUSTA

mit Senfmayo, Kapern & Grana

ROASTBEEF VOM PINZGAUER RIND

mit Marillen-Zwiebel-Röster, Rucola & Grana

LACHSTATAR

mit Avocado, Kaviar & Limettencreme

KNUSPRIGE RÄUCHERFORELLE

mit Fenchelsalat & Kräuter

JAKOBSMUSCHEL IM SPECKMANTEL

mit Parmesanschaum & gegrilltem, mariniertem Paprika

FORELLENSULZ

von der Fischzucht Rainer, Pfarrwerfen, Kernöl-Marinade & Wachtelei

FRISCHE RÄUCHER-FORELLE

von der Fischzucht Rainer, Pfarrwerfen, mit Erdäpfelrösti, Ei & Kren-Sauerrahmdip

HAUPTSPEISEN

„SURF & TURF“ RINDERFILET & SÜSSWASSERGARNELEN

mit Sauerkraut

SAIBLINGSFILET IN SESAM-NUSSKRUSTE

mit Linguine, Rahmsauce, Trüffelöl & Paprikaschaum

FORELLENFILET

von der Fischzucht Rainer, Pfarrwerfen, mit Tomaten-Risotto & Parmesanschaum

BEIRIED ESTERHAZY À LA DROI

mit Topfen-Serviettenknödel, Ofengemüse Erdäpfel-Espuma

GESCHMORTE RINDERBACKE VOM BIO PINZGAUER RIND

in Rotweinsauce, Erdäpfel-Eierschwammerlroulade, Kräutersauerrahm, Gemüse im Speckmantel

OFENFRISCHE KALBSBRUST

mit Semmel-Pilzfüllung, Chilikraut & Rosmarinsaftl

„ZWEIERLEI VOM RIND“ ROSA RINDERFILET & RINDERROULADE

mit Erdäpfel-Selleriepüree & gebratene Schwammerl

DAS BESTE VOM TENNENGEBIRGSLAMM

mit Erdäpfel-Grammel-Roulade, Chilikraut & Kräutersauerrahm

GEFÜLLTES HÜHNERBRÜSTCHEN

mit Madeirajus, Erdäpfelflan, Blattspinat & Broccoli

HIRSCHBRATEN

mit Semmelknödel, Apfel-Rotkraut & Powidl-Rotweinsauce

DROI BRIOCHE BURGER

mit Wagyu-Rindfleisch, Hausspeck, Cheddar-Käse, Zwiebel, Joghurt-Pfeffer-Dip, Salat, Pommes

ZWIEBELROSTBRATEN

mit Bratkartoffel & Fisolen im Speckmantel

DESSERTS

HAUSGEMACHTER SCHOKOKUCHEN

mit Schokosauce, Vanilleeis & Schlagobers

KÜRBISKERNPARFAIT

mit marinierten Beeren

APFELKUCHEN

mit Vanilleeis & Schlagobers

KAISERSCHMARRN

mit Apfelmus & Zwetschgenröster

KAFFEECREME &

CARTE D`OR CAFE MACCHIATO

im Glas

DROIERLEI ÜBERRASCHUNGSDESSERT

MITTERNACHTSJAUSE

RACLETTE

auf Schwarzbrot

WÜRSTELBÜFFET

mit Gebäck

GULASCHSUPPE

mit Gebäck

VORSPEISEN vegetarisch

GEMÜSETATAR

mit Vollkornbrot & Wachtelei

HAUSGEMACHTE ARANCINI

mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum gefüllt, dazu Chili-Tomatenragout

ERDÄPFEL-KAS IM KNUSPERTEIG

mit Dill-Gurkensalat

HAUPTSPEISEN vegetarisch

SAISONALES RISOTTO

mit Gemüse und Bergkäse

GEMÜSESCHNITZEL

mit Petersilienerdäpfel & Blattsalat

FALAFEL BOWL vegan

mit Couscous, Rotkraut & Karotten, Gurken, Blattsalat, Granatapfel, Avocado-Minz-Hummus, Weizen Tortilla

SPINATKNÖDEL

mit Röstgemüse, pikantes Tomatenragout & Bergkäse

STEINPILZRAVIOLI

mit Parmesanschaum & brauner Butter

FINGERFOOD FÜR EMPFÄNGE

MINI PONGAUER FLEISCHKRAPFEN

mit Sauerkraut

HAUSGEBEIZTER LACHS

mit Krenmousse & mariniertem Kräutersalat

RUMÄNISCHE KRAUTROULADE

mit Erdäpfelpüree & Paprikasauce

MINI-BEEF TATAR VOM WENANGUSTA

mit Senfmayo, Kapern & Grana

ROASTBEEF VOM PINZGAUER RIND

mit Marillen-Zwiebel-Röster, Rucola & Grana

LACHSTATAR

mit Avocado, Kaviar & Limettencreme

KNUSPRIGE RÄUCHERFORELLE

mit Fenchelsalat & Kräuter

BELEGTE BRÖTCHEN

GARNELE UND SALAT

im Glas

SPINAT-TOMATENSALAT

mit Ziegenkäse

MEDITERRANER NUDELSALAT

mit Gemüse

LEICHT MARINIERTES SÜLZCHEN

MINI-GEMÜSETATAR

mit Vollkornbrot & Wachtelei



VON ALLEM ETWAS: DAS DROI TASTING-MENÜ

Das etwas andere Hochzeitsdinner ist Ihnen mit unserem DROI Tasting-Menü sicher: Die gelungene Kombination aus Tasting-Menü und Flying Dinner erlaubt Ihren Gästen, sich einmal quer durch verschiedene von Ihnen ausgewählte Speisen zu probieren. Und sich immer jene Feinheiten von den Tablettis unserer Kellner zu schnappen, nach denen ihnen gerade der Sinn steht. Ein garantiert unvergessliches kulinarisches Hochzeitshighlight!

SUPPEN

PAPRIKA-KOKOSSÜPPCHEN IM GLAS

mit Basilikumschaum

TAFELSPITZSUPPE IM GLAS

mit Frittaten oder dreierlei Knödel

SALAT

GEMISCHTER SALAT DER SAISON

MEDITERRANER NUDELSALAT

STEIRISCHER BACKHENDELSALAT

VORSPEISEN

MINI-PONGAUER FLEISCHKRAPFEN

mit Sauerkraut, Beef Tatar, Lachstatar

HAUSGEBEIZTER LACHS

mit Krenmousse & mariniertem Kräutersalat

RUMÄNISCHE KRAUTROULADEN

mit Erdäpfelpüree & Paprikasauce

MINI-BEEF TATAR VOM WENANGUSTA

mit Senfmayo, Kapern & Grana

MINI-GEMÜSETATAR

mit Vollkornbrot & Wachtelei

ROASTBEEF VOM PINZGAUER RIND

mit Marillen-Zwiebel-Röster, Rucola & Grana

LACHSTATAR

mit Avocado, Kaviar & Limettencreme

KNUSPRIGE RÄUCHERFORELLE

auf Kräutersalat & Joghurtdressing

SCHMORTOMATEN

auf Ricotta Creme, Basilikum-Zitronen-Vinaigrette

KNUSPRIGE FRÜHLINGSROLLE

mit pikantem Krautsalat

KNUSPERTEIG-RÖLLCHEN

mit geräucherter Entenbrust, Fenchelsalat

FASCHIERTES LAIBCHEN VOM HIRSCH

mit Selleriecreme & Wildjus

HAUPTSPEISEN

STEAK VOM WENANGUSTA

mit Gemüse & Pommes

MEDITERRANES SCHMORGEMÜSE

DROI BRIOCHE BURGER MIT VAGIO-RINDFLEICH

Hausspeck, Cheddar-Käse, Zwiebel, Joghurt-Pfeffer-Dip, Salat, Pommes

ASIATISCHE NUDELPFANNE

mit & ohne Knusperchicken in Sesam

GESCHMORTE RINDERBACKE VOM BIO PINZGAUER RIND

in Rotweinsauce, Erdäpfel-Eierschwammerlroulade

GEGRILLTES FORELLENFILET

aus der Fischzucht Rainer, Pfarrwerfen, dazu mediterrane Spaghetti & Paprikaschaum

GEGRILLTE LAMMSPIESSCHEN

mit Tsatsiki

OFENFRISCHES BRATL

mit Semmelknödel & Speckweinkraut

TOMAHAWK-STEAK VOM WENANGUSTA

mit Röstgemüse, Pommes & Grillsauce

ROSAGEBRATENE BEIRIEDSCHNITTE

dazu Spaghetti mit Pistazien-Pesto & Pfeffersauce

CONFIERTE FORELLE

mit Mangold-Eierschwammerlrisotto & Paprikaschaum

SPANFERKEL-ROLLBRATEN

mit Sauerkraut & Semmelknödel

LAMMSPIESSCHEN

mit Eierschwammerlrisotto

DESSERT

ORANGEN-VANILLETRAUM

Orangencreme, Mandelkrokant, Schokoerde & Vanilleeis

MILLE-FEUILLE

mit Vanillecreme & Himbeeren

SCHOKOMUS-NOUGATSCHNITTE

SCHWARZWÄLDER KIRSCH TORTE

im Glas

HIMBEER-CHEESECAKE

im Glas

CANDY-BAR

mit Schokobrunnen und frischen Früchten Kuchen, Torten, Donuts, Cremeschnitten, Cakepops



AUSKLANG & GENUSS: DER DROI BRUNCH AM TAG DANACH

Beim Brunch am Tag danach findet Ihr Hochzeitsfest den perfekten Ausklang. Wir servieren saisonale Köstlichkeiten in Form von echten Frühstücksklassikern oder kreativen warmen Speisen – Sie lassen die vergangenen

Stunden mit Ihren Liebsten noch einmal in aller Ruhe revue passieren. So darf der schönste Tag des Lebens noch ein wenig länger dauern.



PARTNER

UNSERE HOCHZEITS- PARTNER

TRAVEL CHARME BERGRESORT

06466 391 0
travelcharme.com/hotels/bergresort-werfenweng

DUADO

0664 9234754
duado.eu

TVB WERFENWENG

06466 42 00
werfenweng.eu

PFARRVERBAND

Pfarrverband Werfen-Pfarrwerfen-Werfenweng
06468 54 61
pfarrverband-werfen.at

KUTSCHENFAHRT

Pferdehof Oberegg Steiger
0664 59 59 24 7
oberegg.at

MOBILITO

Mobilitätszentrale
06462 33 03 0
mobilito.at

KRANZLKRÄMEREI

0664 23 39 57 3
instagram.com/kranzerlkruemerei

HOCHZEITEREI

0680 20 23 93 5
hochzeiterei.at

AUSTRIA WEDDING

austriawedding.at/hochzeitslocations-oesterreich/droi

HOCHZEIT.CLICK

hochzeit.click/hochzeitslocation/droi

DER GENUSS
IST GANZ
UNSERERSEITS

WENG 217 / 5453 WERFENWEG
+43 676 3447898

RESERVIERUNG@DROI.AT
WWW.DROI.AT