dt wieder zu doppelt lauschigen Grillabenden â€“ BILD/ VIDEO

ID: LCG23358 | 11.09.2023 | Kunde: FEUERDORF | Ressort: Chronik Ã-sterreich | Medieninformation

Ab 11. Oktober 2023 startet das Feuerdorf am Wiener Donaukanal in die Wintersaison. Das Feuerdorf im Wiener Prater steht weiter für winterliche Feierlichkeiten aller Art parat. Ab sofort vom Frühbucherbonus profitieren.

Bilder zur Meldung in der Mediendatenbank

Video zur Meldung auf Youtube

Wien (LCG) – Ab 11. Oktober 2023 ist das Feuerdorf am Wiener Donaukanal wieder Feuer und Flamme für begeisterte Grillmeister. Bereits zum achten Mal locken die gemütlichen Mini-Chalets grillaffine Gäste ins Herzen der Wiener Innenstadt. Auch das ganzjährig geöffnete Feuerdorf im Wiener Prater steht für Firmenevents und Privatfeste zur Verfügung. Ab sofort auf feuerdorf.at bei Buchung einer Hütte mit dem Code „FDFIRE0905" von heißen Promo-Specials profitieren.

> „Aufgrund der hohen Nachfrage haben wir uns auch diesen Winter entschlossen, trotz hoher Kosten für den Aufbau, wieder beide Feuerdorf-Standorte zu betreiben. Ab Oktober 2023 ist das Feuerdorf am Wiener Donaukanal mit seinen urigen Grillhütten, mit Platz für acht bis zwölf Freunde oder Kollegen, wieder Feuer und Flamme für seine Gäste. Das Feuerdorf im Wiener Prater rüstet sich für winterliche Events mit bis zu 150 Personen", kündigt Feuerdorf-Geschäftsführer **Patrick Nebois** an.

In unmittelbarer Nähe des Riesenrads erwarten Grillfans nicht nur die beliebten Grillhütten, sondern auch die angesagte

Schlumberger-Salettl-Bar mit Platz für bis zu 50 Personen. Auf den einladenden Sky Decks können Gäste den Blick über den nächtlichen Prater genießen. Zahlreiche adaptierbare Freiflächen wie zwei Outdoor-Grill-Lounges machen das Feuerdorf im Prater zur idealen, stimmungsvollen Eventlocation.

Zum Grillmeister in der eigenen Grillhütte werden

In den gemütlichen Mini-Chalets stehen die beliebten Grill-Menüs mit bunten Vorspeisenvariationen und erlesenen Beilagen zur Auswahl: Vom Einstiegsangebot „Vindobona" mit einer Variation aus Würsteln und Schopfsteak der Fleischerei Höllerschmid (um 25 Euro pro Person) über den Bestseller „Pannonien" mit Kalbstafelspitz, Schweinskotelett und Steckerlfisch (um 49 Euro pro Person) bis hin zum Gourmet-Menü „New York" mit Dry aged T-Bone Steak, „Surf & Turf", Hochrippe und Sous-Vide-Bavette (um 89 Euro pro Person). Fisch-und Meeresfrüchte-Liebhaber werden sich über das Menü „Triest" mit Thunfisch-Steak, Saltimbocca vom Kabeljau und Garnelen-Spieß (um 75 Euro pro Person) freuen.

Für Vegetarier gibt es diese Saison ein überarbeitetes und liebevoll zusammengestelltes Menü mit Veggie-Hühnerbrust und Veggie-Bratwurst sowie Chili sin Carne und vielen weiteren fleischlosen Köstlichkeiten (um 40 Euro pro Person). Für Veganer kann das neue „Veggie"-Menü auf Anfrage auch rein vegan zubereitet werden.

Reichhaltiges BBQ-Buffet im Schlumberger-Salettl genießen

Das beliebte Schlumberger-Salettl lädt nicht nur zum Ein-und Ausklingen lauschiger Grillabende ein, sondern bietet auch Raum für bis zu 50 Personen für private Feiern und Veranstaltungen. Genussfans können aus drei unterschiedlichen Buffetvariationen wählen: Von „Vindobona" mit Mini-Käsekrainern, Mini-Rostbratwürsten oder Schopfsteak sowie zahlreichen Beilagen und Vorspeisen (ab 25 Euro pro Person) über „Südstaaten" mit Schweinerippchen, Hüftsteak vom Rind (sous vide) und Pastrami-Röllchen (ab 35 Euro pro Person) bis hin zu „Pannonien" mit

Schweinekotelett, Kalbstafelspitz (sous vide), Hühner-Paprika-Spießen und Mini-Käsekrainern (ab 49 Euro pro Person). Selbstverständlich steht auch eine Veggie-Variante (ab 34 Euro pro Person) zur Auswahl.

Wer Lust auf mehr hat, bestellt zusätzlich Spezialitäten vom Grill wie Steckerlfisch, Riesengarnelen, T-Bone Steak, Tomahawk Steak oder Thunfisch-Steak. Für die Fleisch-Spezialitäten setzt das Feuerdorf auf regionale Produzenten wie das Familienunternehmen Höllerschmid aus dem Kamptal.

Sportlichen Teamgeist beim Eisstockschießen beweisen

Schon vor dem kulinarischen Erlebnis rund um den Grill oder das gemeinsame Essen im Schlumberger-Salettl können sich Teams oder Freundesrunden beim Eisstockschießen aufwärmen und gemeinsam Jagd auf die Daube machen. Zwei Kunstbahnen, die wetterunabhängig bespielt werden können, bieten genug Platz, um sportlichen Ehrgeiz zu beweisen, der umgehend mit hausgemachtem Punsch belohnt wird und auch für innerliche Wärme sorgt. Das sportliche Vergnügen kann sowohl im Prater als auch am Donaukanal unabhängig von Veranstaltungen gebucht werden.

Schnell buchen und Frühbucherbonus im Feuerdorf voll auskosten

Buchungen für Firmenveranstaltung und Privatfeste im Feuerdorf im Prater und am Donaukanal sind online auf feuerdorf.at möglich. Aktuelle Informationen und Impressionen finden Grillfans auch auf Facebook undInstagram. Wer schnellentschlossen ist, profitiert vom Frühbucherbonus und bekommt bei Buchung einer Grillhütte mit dem Code „FDFIRE0905“ die Hüttenmiete und eine Flasche Schlumberger-Sekt (Gesamtwert circa 160 Euro) geschenkt.

+ + + BILDMATERIAL + + +
Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Veröffentlichung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild-und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at (Schluss)