

ANGEBOT HOCHZEIT 17

Da es sich um ein unverbindliches Angebot handelt, wurde noch keine Reservierung getätigt.

BRAUT

MOBIL

E-MAIL

BRÄUTIGAM

MOBIL

E-MAIL

ADRESSE

PLZ

ANLASS

WO

DATUM

WOCHENTAG

UHRZEIT

PAX

APERITIF

ESSENSGEGINN

DEKORATION

TRAUUNG

MUSIK

SONSTIGES

TRAUUNG oder ZEREMONIE

EV-TERRASSE

Trauungspauschale - € 150,-

- für max. 60 Personen
- SITZORDNUNG: Kinobestuhlung (ca. 30 Sitzplätze) / Stehtische mit Hocker
- Standesbeamter Tisch mit weißen Tischtuch und Kerzen
- Sonnen- und Regengeschützter Bereich

DECK70

inkl. EV-Terrasse / Trauungspauschale - € 450,-

- für max. 90 Personen
- SITZORDNUNG: Kinobestuhlung (ca. 40 Sitzplätze) / Stehtische mit Hocker
- Standesbeamter Tisch mit weißen Tischtuch und Kerzen
- die Trauung muss bis 18:30 Uhr durchgeführt werden. Spätestens um 19 Uhr wird der Bereich wieder freigegeben.

SONSTIGES

- Während der Trauung wird die jeweils untere Terrasse gesperrt und es wird ein Service-Stopp eingehalten.
- Bei Schlechtwetter findet die Trauung im Eventraum statt. Wenn die Trauung, nach Absprache, nicht auf der Terrasse hergerichtet wird, wird auch keine Trauungspauschale verrechnet.

APERITIF

PREIS PRO FLASCHE

- Prosecco Kattus Spumante	O	€ 28,0
- Kattus Sekt Cuvée No 1	O	€ 31,5
- Kattus Sekt Cuvée Rosé	O	€ 31,5

PAUSCHALE PRO STD / PERSON

(unbegrenzte Konsumation – inkl. Vitamin Wasser (Zitrone, Orange, Minze) / Wein / Bier

- Waldbeeren-Bowle	O	€ 7,8
- Prosecco Orange / Hollunder	O	€ 8,1
- Prosecco Aperol / Lychee	O	€ 8,5
- Prosecco / MALI Prosecco, Maracuja, Soda, Minze, Limette	O	€ 8,8

BRÖTCHEN

MIN. 10 STK / SORTE

BAGUETTE

..... Roastbeef mit Vogerlsalat und roten Zwiebeln	AG	€ 2,2
..... Räucherlachstartar mit Wasabi-Aufstrich	ADMG	€ 2,2
..... Thunfisch-Aufstrich mit roten Zwiebeln	ADG	€ 2,2
..... Avocado-Aufstrich mit Eischeiben	ACGM	€ 2,2

KÖRNDLBROT

..... Salami mit Ruccola-Aufstrich	AG	€ 1,9
..... Ei-Aufstrich mit Schnittlauch	ACGM	€ 1,9
..... Steirischer Kürbiskern-Aufstrich	AG	€ 1,9

PITA BROT

..... mit Hummus	A	€ 1,9
..... mit Tzatziki	AG	€ 1,9

FINGERFOOD

MIN. 20 STK / SORTE

..... Fleischbällchen mit Gurkerl	ACGMO	€ 1,5
..... Prosciutto-Röllchen mit Ruccolaufstrich	G	€ 1,5
..... Würstel im Blätterteig	ACG	€ 1,5
..... Crispy Shrimp Balls mit Sweet-Chilli-Sauce	ABCEGNO	€ 1,7
..... Geräucherte Forelle auf Wasabi-Schaum	DGMO	€ 1,7
..... Falafel mit Minzdip	EFN	€ 1,7
..... Caprese-Spießchen mit Basilikumpesto	GO	€ 1,5
..... Emmentalerwürfel mit Trauben	G	€ 1,5

SÜSSES IM GLAS

..... Frischer Fruchtmix		€ 2,2
..... Mousse trifft Frucht	ACEFGHO	€ 2,2
..... Brownie auf Mango-Mark	ACEGHP	€ 2,2
..... Cremige Bananenschnitte	ACG	€ 2,2

o BUFFET classic

▪ Rindfleischsuzl mit Vogerlsalat und Kernölvinaigrette	LMO
▪ Meeresfrühtecarpaccio mit Limetten-Kräutervinaigrette	BEFNOR
▪ Schafskäse mit roten Rüben und Ruccola	G
▪ Sommersalat mit Senfdressing	MO
▪ Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl	LMO
▪ Ofenfrisches Baguette	A
▪ Spinat-Schafskäsestrudel mit Schnittlauchsauce	ACGLMO
▪ Gebackene Hühnerbrust, gefüllt mit Käse, Speck, Jungzwiebel, auf Kräuterreis	ACEFGHLMO
▪ Schweinsbraten auf warmen Speckkrautsalat mit Serviettenknödel	ACGLMO
▪ Altwiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren	CEFGLMO
▪ Zanderfilet auf cremigen Paprika-Jus mit Petersielkartoffeln	ADEFGLM
▪ Panna-Cotta mit Mandelcroutons	ACFGHO
▪ Cremige Bananenschnitte im Glas	ACG

Preis pro Person € 33,0



strandbar · restaurant · wakeboardlift

o BUFFET exklusiv

- Roastbeef zart Rosa mit Vogersalat und Senfsauce CGMO
Duett vom Fisch (Lachs & Forelle) mit Wasabi-Schaum ADFGMN
Mozzarellabällchen mit Cocktailtomaten, Basilikumpesto und Ruccola GO
Sommersalat mit Senfdressing MO
Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing MO
Ofenfrisches Baguette AGO
Gemüselasagne mit cremiger Tomatensauce ACEFGL
Stifado (griechischer Eintopf) vom Huhn mit Kritharaki ACLMO
Crispy Cordon bleu, gefüllt mit Mozzarella, Pesto und Jungzwiebel, dazu Kartoffel-Vogersalat und Kernöl ACEFGHLMO
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln AELMO
Wolfsbarschfilet auf ZucchiniGemüse mit Kartoffelspießchen DEFO
Nougatmousse mit Mangocreame ACEFGH
Marillen-Grießflammerie FO
Käsevariation mit Apfel-Chutney, Weintrauben, Nüsse und Körndlbrot AGHO

Preis pro Person € 36,3

o BUFFET grill

- Prosciutto mit Melonen-Vogersalat O
Marinierte Shrimps mit Avocado, Cocktailtomaten und Vogersalat BEO
Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing MO
Bauernsalat mit Schafskäse G
Sommersalat mit Senfdressing MO
Tzatziki G
Ofenfrisches Baguette A
VOM GRILL:
Rumpsteak - Schweinsrückensteak - Hühnerspieß EF
Lachsfilet - Garnelenspieß - Tofu BDEF
Ofenkartoffeln mit Schnittlauchrahm G
Curry-Basmati Reis
Mediterrane Gemüsepfanne
Maiskolben mit Chilli-Butter G
Spicy Cocktail-Dip, Knoblauch-Dip, Ketchup CGMO
Vanille-Joghurtmousse mit Passionsfrucht im Glas G
Brownies auf Vanillecreme mit Heidelbeeren ACFGHP
Karibischer Fruchtsalat (mit Alkohol) O

Preis pro Person € 39,6

Unser Grillkoch steht Ihnen für einen Zeitraum von ca. 1-1,5 Std zur Verfügung. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Vorstellungen.

MITTERNACHTSJAUSE ZUR WAHL:

- Gulaschsuppe mit Gebäck AN
Chilli con Carne mit Gebäck AN
Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck AMNO
Kleines Hühnercurry mit Kartoffeln AGMN

Pauschale für 20 Portionen € 98,0 (jede weitere Portion € 4,9)

GETRÄNKEPAUSCHALE

UNBEGRENZTE KONSUMATION - START ____ UHR:

IN KARAFFEN EINGESTELLT:

- Sodawasser, Eiswasser
- Grüner Veltliner – Weingut Schuckert Poysdorf

AUF BESTELLUNG:

- Orangensaft, Apfelsaft, Sprite, Coca Cola, Cola light
- Zweigelt – Weingut Schuckert Poysdorf O
- Zipfer Bier vom Fass, Offener Radler, Edelweiss Alkoholfrei A
- Espresso, Melange, Verlängerter, Tee G

Pauschale pro Person für: o 5 Stunden - € 20,0 o 6 Stunden - € 24,0 o 7 Stunden - € 28,0

Pauschale pro Person für jede angefangene Stunde ab 24 Uhr - € 4,8

Ab 24 Uhr wird jede angefangene Stunde durchgezählt und es wird nur nach anwesenden Personen verrechnet. Gerne können wir Ihnen auch Flaschenweine aus unserem Sortiment anbieten. Eine halbe Stunde wird mit € 2 Aufpreis verrechnet.

SPIRITUOSEN

PREIS PRO FLASCHE:

- _ Aperol 1 L Flasche € 42,0
- _ Finlandia Wodka 0,75 l € 60,0
- _ Havanna Rum 0,75 l € 60,0
- _ Gibson Gin 0,75 l € 60,0

COCKTAIL AKTION:

- _ Caipirinha, Caipirovska, Pink Lime oder Cuba Libre € 6,0

SERVICE

- Eventraum - Nichtraucher / Eventterrasse - Raucher
- Ab 24 Uhr wird eine Überstundenpauschale von € 90,0 pro Stunde verrechnet.
- Ende der Veranstaltung: ____ Uhr (Sperrstunde ist 3 Uhr früh / Musik- & Service-Stopp ist 2:45 Uhr)
- Die angeführten Speisen und Getränke werden auf eine Sammelrechnung gebucht.
(Zahlung erfolgt direkt nach der Veranstaltung oder bei Abholung der Sachen)
- Sonstige Getränke / Tabak: o werden vom VA übernommen o Einzelzahler

ZUSATZLEISTUNGEN

- _ Für ein festliches Gedeck mit weißem Tischtuch und gläsernen Kerzenhalter verrechnen wir - pro Person:
 - o € 1,8 - Vliesserviette weiß
 - o € 1,8 - Vliesserviette creme
 - o € 2,8 - Stoffserviette weiß
- _ Im Falle von mitgebrachten Torten bzw. Mehlspeisen verrechnen wir ein Tortengedeck von € 1,5 pro Person.
- _ Für die Benutzung unserer Tonanlage inkl. Mikrofon verrechnen wir eine Pauschale von € 155,0.
Eine Darbietung von Live-Musik ist nur als Hintergrund- bzw. Begleitmusik gestattet.
- _ Für eine Säulenbeleuchtung, mit LED-Bodenspots, verschiedene Farben möglich, verrechnen wir € 55,0
- _ Einen Tageslicht-Beamer (5000 Lumen) stellen wir gerne für € 30 / Std zur Verfügung.
- _ Für sonstige Zusatzleistungen können wir Ihnen unsere Kooperationspartner (Blumendekoration / Hochzeitstorten / Musik & DJs) weiterempfehlen.
- _ Fotobox4rent – die Fotobox für Ihre Hochzeit – Anfragen unter office@fotobox4rent.at. Eine mitgebrachte Fotobox ist nicht gestattet.



VERTRAGSBEDINGUNGEN

I.

EVENTBEREICH

INDOOR:

Eventraum – max. 90 Sitzplätze mit Tanzfläche und mobile Buffetstation

OUTDOOR:

Eventterrasse (direkt angeschlossen und überdacht) – Hochtische mit Hochstühlen – Grillstation

Empfangsbereich (exklusiver Eingang) – Mobile Bar für den Aperitif und Stehtische

MINDESTKONSUMATION - € 3.500,-

Falls die Höhe der Gesamtrechnung unter der Mindestkonsumation liegt, wird die Differenz als Raummiete verrechnet.

ZUSÄTZLICHE TERRASSE:

DECK70 (eine Ebene unter dem Eventbereich) – max. 70 Sitzplätze

Mindestkonsumation gesamt - € 6.000,-

II. ZAHLUNG

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Steuern.

Trinkgeld zum Ausdruck Ihrer Zufriedenheit für unser Service- und Küchenpersonal ist hierbei nicht berücksichtigt.

Als Minimumanzahl werden **die Personen laut Tischplan** fixiert, darüber hinausgehend nach tatsächlich Anwesenden verrechnet.

Der Tischplan wird elektronisch spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung benötigt.

Kinder vom 4. bis zum vollendeten 11. Lebensjahr erhalten 50 % auf das Buffet und die Getränkepauschale.

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN: Direkt nach der Veranstaltung: Barzahlung, Bankomat, Visa, Mastercard

Bitte beachten Sie, dass bei Zahlung mit CC (Visa oder Mastercard) zusätzlich zum Gesamtpreis ein Entgelt in Höhe von 1,5% anfällt. Diese Gebühr kann nicht gesondert ausgewiesen werden.

III. ANZAHLUNG

Bei Bestätigung der Reservierung wird eine Anzahlung in Höhe von € _____ (20% des vorläufigen Gesamtbetrages) benötigt.

Die Anzahlung hat binnen 14 Tagen auf folgendes Konto zu erfolgen:

Raiffeisen Bank Neusiedl – IBAN: AT 453300000002028363 – BIC: RLBBAT2E

Der Gesamtbetrag (zzgl. aller Leistungen „nach Verbrauch“ sowie abzüglich getätigter Anzahlungen) ist prompt nach Erhalt unserer Endabrechnung fällig.

IV. RÜCKTRITT

Bei einem Rücktritt der Reservierungsbestätigung durch den Kunden gelten folgende Stornobedingungen:

Ab Vertragsabschluss bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn:

20 % der bestellten Leistungen

14 Tage bis 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn:

50 % der bestellten Leistungen

Am Veranstaltungstag:

100 % der bestellten Leistungen

Stornos müssen schriftlich erfolgen (E-Mail, eingeschriebener Brief). Als Datum des Inkrafttretens eines Rücktritts vom Veranstaltungsvertrag gilt als Datum des Eintreffens des Stornos bei der DIE Gastronomie GmbH.

V. HAFTUNG

Der Kunde übernimmt die volle Haftung für alle während des Veranstaltungszeitraumes an den Räumlichkeiten und deren Einrichtung durch Teilnehmer, Gäste oder den Kunden selbst hervorgerufene Schäden, soweit diese über die normale Abnutzung hinausgehen und leistet hierfür den entsprechenden Schadensersatz.

ÄNDERUNGEN DER RESERVIERUNGSBESTÄTIGUNG KÖNNEN BIS SPÄTESTENS 1 WOCHEN DAVOR VORGENOMMEN WERDEN.

Alle Nebenabreden sind ungültig, sofern Sie nicht schriftlich in der Reservierungsbestätigung enthalten sind.

Mit freundlichen Grüßen

Sinja Machek / Sabrina Weszelak

DIE Gastronomie GmbH

Wien, am _____

VERANSTALTER

Firmenmäßige Zeichnung bzw. Unterschrift