

ANGEBOT winter 17

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

FIRMA	DATUM
ANSPRECHPERSON	WOCHENTAG
ADRESSE	EINLASS
PLZ	PAX
TEL	APERTIF
MOBIL	ANSPRACHE
E-MAIL	ESSENSBEGINN
RECHNUNGSADRESSE	AUFBAU
PLZ	MUSIK
UID NR	SONSTIGES
ANLASS	WO

APERITIF

PREIS PRO FLASCHE			
-	Kattus Sekt Cuvée No 1	O	€ 26,25
-	Kattus Sekt Cuvée Rosé	O	€ 26,25
PAUSCHALE PRO STD / PERSON			
(unbegrenzte Konsumation inkl. Wein / Bier / Alkoholfrei)			
-	Aperol Spritz / Mirtillo Spritz (Heidelbeerlikör)	O	€ 7,25
-	Hausgemachter Punsch / Alkoholfreier Punsch	O	€ 4,60
-	Ofenfrische Maroni und knusprige Bratkartoffeln	O	€ 3,20

BRÖTCHEN

MIN. 10 STK / SORTE

BAGUETTE

.....	Roastbeef mit Vogerlsalat und roten Zwiebeln	€ 2,00
.....	Schwarzwälder Schinken und Essiggurken	€ 2,00
.....	Räucherlachstartar mit Wasabi-Aufstrich	€ 2,00
.....	Kräuteraufstich mit Rohkost	€ 2,00

KÖRNDLBROT

.....	Salami mit Paprikaaufstrich	€ 1,73
.....	Ei-Aufstrich mit Schnittlauch	€ 1,73
.....	Steirischer Kürbiskern-Aufstrich mit Kürbiskernen	€ 1,73

FINGERFOOD

MIN. 20 STK / SORTE

.....	Tafelspitzsülchen mit Kernöl und roten Zwiebeln	LMO	€ 1,37
.....	Fleischbällchen mit Gurkerl	ACGM	€ 1,37
.....	Würstel im Blätterteig	ACGLM	€ 1,37
.....	Crispy Shrimp Balls mit Sweet-Chilli-Sauce	ABCEGNO	€ 1,55
.....	Geräucherte Forelle auf Wasabi-Schaum	ADFGMO	€ 1,55
.....	Falafel mit Minzdip	EFN	€ 1,55
.....	Datteln im Speckmackmantel	GO	€ 1,37
.....	Emmentalerwürfel mit Trauben	G	€ 1,37
.....	Faschirtes Laibchen auf Kartoffelpüree	AFG	€ 2,55
.....	Mini-Schweinsschnitzel mit Essiggurkerl	AFG	€ 2,55
.....	Garnelen in Curry-Kokos	ABE	€ 2,55
.....	Cocktailwürstel mit Jourgebäck	AFG	€ 2,55
.....	Mini-Strudelvariaton (Topfen & Apfel)	AFGO	€ 2,73
.....	Mini-Orangen-Zimt-Tiramisu im Glas	AFGO	€ 2,00
.....	Nougatknödel mit Butterbrösel und Beerenragout	AFGO	€ 2,00

○ BUFFET hausmannskost

- | | |
|---|---------|
| ▪ Rindfleisch- und Wurzelgemüsesulz mit roten Zwiebeln und Kernöl | LMO |
| ▪ Meeresfrüchtecarpaccio mit Limetten-Vinaigrette | BOR |
| ▪ Wintersalat mit zweierlei Dressing | MO |
| ▪ Ofenfrisches Baguette | AGO |
| ▪ Kräftige Rindsuppe wahlweise mit Frittaten oder Leberknödel | ACEFGLM |
| ▪ Pastinakentorte auf Kürbisragout | EFG |
| ▪ Backhendl (ohne Knochen) mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl | ACEFLMO |
| ▪ Jungschweinebraten im Saftl mit Serviettenknödel und warmen Speckkrautsalat | ACEFGO |
| ▪ Girardirostbraten mit selbstgemachten Krokette | AEFMO |
| ▪ Gegrilltes Barschfilet auf Kräuterrahmsauce mit Petersielkartoffeln | ADEFGO |
| ▪ Orangen-Zimt-Tiramisu im Glas | ACGO |
| ▪ Topfnockerln mit Butterbrösel und Kirschragout | ACGO |

Preis pro Person € 31,82

○ BUFFET traditionell

- | | |
|---|----------|
| ▪ Spanferkelsulz mit Feldsalat und Krenvinaigrette | CGMO |
| ▪ Geräuchertes Duett vom Fisch (Forelle & Lachs) mit Wasabi-Schaum | ACFGMO |
| ▪ Schafskäse auf Kürbis-Ruccola | EFGO |
| ▪ Wintersalat mit zweierlei Dressing | EFMO |
| ▪ Altwiener Suppentopf mit Rindfleisch, Gemüse und Frittaten | ACEFGLM |
| ▪ Spinat-Schafskäsestrudel mit Schnittlauchsauce | ACEFGLMO |
| ▪ Gebackenes Schnitzel vom Huhn mit Kartoffel-Vogerlsalat und Kernöl | ACEFG |
| ▪ Wildschweinsbraten mit Speck und Zwiebeln, dazu gebackene Apfeltaler | ACEFGO |
| ▪ Altwiener Tafelspitz mit Kartoffelrösti, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren | ACEFGMNO |
| ▪ Gegrillter Zander auf Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln | ADEFGO |
| ▪ Schoko-Nusschnittchen auf Vanillesauce mit Heidelbeeren | ACEGHP |
| ▪ Ofenfrischer Topfenschmarrn mit Beerenragout | ACGO |

Preis pro Person € 34,82

o BUFFET rund um den globus

- | | |
|---|--------|
| ▪ Roastbeef zart rosa mit Vogerlsalat und Senfdressing | CGMO |
| ▪ Zanderterrine im Ruccolabeet | BEFO |
| ▪ Couscous mit Schafskäse und getrockneten Tomaten | EFGO |
| ▪ Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl | LMO |
| ▪ Wintersalat mit zweierlei Dressing | EFMO |
| ▪ Kräftige Rindsuppe mit Frittaten | ACGLM |
| ▪ Ingwer-Kürbissuppe mit Schwarzbrotcroutons | AGLM |
| ▪ Dinkel-Nockerln mit Schafskäse und Blattspinat | ACEFG |
| ▪ Gebackene Hühnerbrust gefüllt mit Speck, Käse und Jungzwiebel auf Kräuterreis | ACEG |
| ▪ Schweinsmedaillons auf cremigen Pilzen mit Bratkartoffeln | AEFGO |
| ▪ Gedünstete Kalbsroulade mit gerösteten Topinamburpüree und Dattelchutney | AEFGLO |
| ▪ Gegrilltes Lachsfilet auf Sellerierisotto mit Rettich und Sojasauce | ACEFGO |
| ▪ Vanille-Topfenmousse auf Erdbeercreme | G |
| ▪ Nougatknödel mit Butterbrösel und Beerenragout | ACGO |
| ▪ Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Nüsse | GHO |

Preis pro Person € 37,73

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 € 89,10 (jede weitere Portion € 4,46)

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 4 Stunden - € 13,00 o 5 Stunden - € 16,25 o 6 Stunden - € 19,50

Pauschale pro Person für jede angefangene Stunde ab 24 Uhr - € 4,00

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.

SPIRITUOSEN

PREIS PRO FLASCHE:

- Aperol 1 L Flasche	€ 35,00
- Finlandia Wodka 0,75 l	€ 50,00
- Havanna Rum 0,75 l	€ 50,00
- Gibson Gin 0,75 l	€ 50,00

LONGDRINK AKTION:

- Rum Cola, Gin Tonic, Vodka Lemon oder Vodka Wild Berry	€ 5,00
--	--------

SERVICE

- Indoor - Nichtraucher / Terrasse - Raucher
- Ab 24 Uhr wird eine Überstundenpauschale von € 75,0 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.
Sonstige Getränke / Tabak: o werden vom VA übernommen o Einzelzahler

ZUSATZLEISTUNGEN

- Im Indoor-Bereich können wir Ihnen auch ein festliches Gedeck mit Tischtuch, Kerzenhalter und Vliesserviette für € 1,50 / Person anbieten.
- Unser Weihnachtspaket beinhaltet: (Preis pro Person € 3,5)
Festliches Gedeck mit Vliesserviette und weihnachtlicher Tischdekoration (rot / weiß / silber)
- Für die Benutzung der Tonanlage inkl. 1 Funkmikrofon, LED-Säulenbeleuchtung verrechnen eine Pauschale von € 175,-
- Einen Tageslicht-Beamer (5000 Lumen) stellen wir für eine Pauschale von € 125,- zur Verfügung.
- Die Fotobox für Ihren Event – Anfragen an office@fotobox4rent.at (Wir bitten um Verständnis, dass eine Fotobox von anderen Bewerbern bei uns nicht aufgestellt werden kann.)

VERTRAGSBEDINGUNGEN

I.

In den Monaten November bis März haben wir für Veranstaltungen geöffnet.

Gerne können wir Ihnen folgende Bereiche, für eine Mindestkonsumation, Exklusiv zur Verfügung stellen:

RESTAURANT - € 3.000,- inkl. Mwst / EVENTBEREICH - € 3.500,- inkl. Mwst

LOCATION EXKLUSIV - 6.000,- inkl. Mwst (beide Bereiche)

Im Falle, dass dieser Betrag nicht erreicht wird, wird die Differenz als Raummiete verrechnet.

II. ZAHLUNG

Sämtliche Preise verstehen sich **EXKLUSIVE** der gesetzlichen Steuern. Trinkgeld zum Ausdruck Ihrer Zufriedenheit für unser Service- und Küchenpersonal ist hierbei nicht berücksichtigt.

Als Minimum-Personenanzahl werden fixiert, darüber hinausgehend nach tatsächlich Anwesenden verrechnet.

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

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

Firmenkunden: Überweisung nach Rechnungslegung möglich.

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 Zahlung 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. (Firmenkunden: Bitte um Bekanntgabe ob eine Anzahlungsrechnung benötigt wird.)

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.

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

Mit freundlichen Grüßen
Sinja Machek

VERANSTALTER

Wien, am