

ANGEBOT EVENTS 18

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			
-	Prosecco Kattus Spumante	O	€ 22,50
-	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)			
▪	Waldbeerenbowle-Bowle	O	€ 6,50
▪	Prosecco Orange / Hollunder	O	€ 6,75
▪	Prosecco Aperol / Lychee	O	€ 7,25
▪	Prosecco / MALI Prosecco, Maracuja, Soda, Minze, Limette	O	€ 7,34

BRÖTCHEN

MIN. 10 STK / SORTE

BAGUETTE

.....	Roastbeef mit Vogelssalat und roten Zwiebeln	€ 2,00
.....	Räucherlachstartar mit Wasabi-Aufstrich und Gurke	€ 2,00
.....	Thunfisch-Aufstrich mit roten Zwiebeln	€ 2,00
.....	Krenaufstrich mit Eischeiben und Schnittlauch	€ 2,00

KÖRNDLBROT

.....	Salami mit Kräuteraufstrich und Cocktailtomaten	€ 1,73
.....	Ei-Aufstrich mit Schnittlauch	€ 1,73
.....	Steirischer Kürbiskern-Aufstrich mit Kürbiskernen	€ 1,73

PITA BROT

.....	mit Hummus	€ 1,73
.....	mit Tzatziki	€ 1,73

FINGERFOOD

MIN. 20 STK / SORTE

.....	Caprese-Spießchen mit Basilikum-Pesto	GO	€ 1,37
.....	Emmentalerwürfel mit Trauben	G	€ 1,37
.....	Fleischbällchen mit Gurkerl	ACGM	€ 1,37
.....	Würstel im Blätterteig	ACGLM	€ 1,37
.....	Prosciutto-Melonen-Spießchen	O	€ 1,55
.....	Crispy Shrimp Balls mit Sweet-Chilli-Sauce	ABCEGNO	€ 1,55
.....	Grünes Lachstartar mit Brotchip im Glas	ADFGMO	€ 2,28
.....	Glasnudelsalat mit Rindfleisch im Glas	AFG	€ 2,28
.....	Garnelenspieß in Tempurateig	ABE	€ 2,28
.....	Cocktailwürstel mit Jourgebäck	AFG	€ 2,28



strandbar · restaurant · wakeboardlift

SÜSSES IM GLAS

..... Frischer Fruchtmix		€ 2,00
..... Creme Brulee	ACEFGHO	€ 2,00
.... Brownie auf Mango-Mark	ACEGHP	€ 2,00
.... Cremige Bananenschnitte		€ 2,00

○ MEDITTERANES GRILLBUFFET

- Prosciutto mit frisch gehobelten Grana und Ruccola GMO
- Shrimps in Mango-Tamarindendressing mit Blattsalaten BEO
- Bauernsalat mit Schafskäse und roten Zwiebeln GO
- Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing
- Sommersalat mit Senfdressing MO
- Tzatziki G
- Ofenfrisches Baguette AN

- VOM GRILL:
- Schweinsrückensteak - Hühnerspieß – Grillwürstel EFGM
- Zanderfilet – Haloumi DEF

- Maiskolben mit Chili-Kräuterbutter G
- Oliven-Kartoffeln CGMO
- Mediterrane Gemüsepfanne EF
- Knoblauch-Dip, Spicy-Cocktail-Dip, Blue Cheese-Dip CEFGMO

- Panna Cotta mit Mandelcroutons ACFGHO
- Schokomousse mit Krokant und Beerenragout FGHO
- Ananas-Carpaccio mit Minzpesto

Preis pro Person € 31,82

○ INTERNATIONALES GRILLBUFFET

- Roastbeef zart Rosa mit Ruccola und Senfsauce CGMO
- Duett vom Lachs auf Seegrassalat mit Wasabi-Schaum (Lachs & Lachstartar) ADFGMO
- Mozzarella Salat mit Cocktailtomaten und Basilikum-Pesto GO
- Italienische Blattsalate mit Himbeer-Dressing
- Sommersalat mit Senfdressing MO
- Humus mit Olivenöl
- Ofenfrisches Baguette AN

- VOM GRILL:
- Rumpsteak - Schweinsrückensteak - Hühnerspieß – Cevapcici ACFGHLMNOP
- Barschfilet – Garnelenspieß – Mariniertes Tofu BDE

- Maiskolben mit Chili-Kräuterbutter G
- Kartoffelgratin CGMO
- Wok-Gemüse mit Jasmin Reis AFHLNO
- Knoblauch-Dip, Spicy-Cocktail-Dip, Zwiebel-Senf CEFGMO

- Vanille-Creme brulee F
- Brownies auf Vanillecreme mit Heidelbeeren ACEGHO
- Karibischer Fruchtsalat (mit Alkohol) O

Preis pro Person € 35,00



strandbar · restaurant · wakeboardlift

○ FLY & GRILLBUFFET

FLYING SERVICE

- Prosciutto-Melone-Spießchen O
- Fleischbällchen mit Gurkerl ACGM
- Grünes Lachstartar mit Brotchip im Glas ADFGMO
- Caprese Spießchen mit Basilikum-Pesto GO
- Humus mit Pita Brot AGN

BUFFET

- Curry-Huhn-Salat mit Ananas ACEFGLMN
- Bunter Thunfischsalat mit roten Zwiebeln CMO
- Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven GO
- Sommersalat mit Senfdressing MO
- Tzatziki G
- Ofenfrisches Baguette AN

VOM GRILL:

- Rumpsteak - Schweinsrückensteak – Hühnerspieße - Grillwürstel ACFGHLMNOP
- Lachsfilet – Halloumi DF

- Maiskolben mit Chili-Kräuterbutter G
- Gegrillte Paprika-Kartoffel CGMO
- Curry Reis
- Mediterrane Gemüsepfanne EF
- Knoblauch-Dip, Spicy-Cocktail-Dip, Blue Cheese-Dip CEFGMO

- Erdbeer-Kiwi-Topfencreme im Glas G
- Nougatmousse mit Mangocreme ACEFGH
- Karibischer Fruchtsalat (mit Alkohol) O

Preis pro Person € 37,73

IHR EIGENER GRILLKOCH STEHT IHNEN CA. 1 STUNDE ZUR VERFÜGUNG.
GERNE ERSTELLEN WIR EIN BUFFET NACH IHREN VORSTELLUNGEN!

GETRÄNKEPAUSCHALE

UNBEGRENZTE KONSUMATION - START ____ UHR:

IN KARAFFEN EINGESTELLT:

- Sodawasser, Eiswasser
- Grüner Veltliner – Weingut Schuckert Poysdorf

AUF BESTELLUNG:

- Soda Zitrone, Soda Himbeer, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola, Cola light
- Zweigelt – Weingut Schuckert Poysdorf O
- Zipfer Bier vom Fass, Radler, alkoholfreies Bier A
- Espresso, Melange, Verlängerter, Tee G

Pauschale pro Person für: ○ 4 Stunden - € 14,00 ○ 5 Stunden - € 16,67 ○ 6 Stunden - € 20,0
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

COCKTAIL AKTION:

- Caipirinha, Caipirovska, Pink Lime oder Cuba Libre	€ 5,00
--	--------

SERVICE

- Eventraum - Nichtraucher / Eventterrasse - Raucher
- Ab 24 Uhr wird eine Überstundenpauschale von € 75,0 pro Stunde verrechnet.
- Ende der Veranstaltung: _____ Uhr (Sperrstunde ist 3 Uhr früh / Musik- & Service-Stop 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 Standardgedeck mit Tischläufer, Besteckbehälter und Kerzen ist kostenlos.
- Für die Benutzung der Tonanlage inkl. 1 Funkmikrofon, LED-Säulenbeleuchtung verrechnen eine Pauschale von € 175,-
- Einen Tageslicht-Beamer (5000 Lumen – HDMI Anschluss) stellen wir für eine Pauschale von € 125,- zur Verfügung.
- Fotobox4rent – die Fotobox für Ihr Event – Anfragen unter office@fotobox4rent.at – Eine mitgebrachte Fotobox ist nicht gestattet.

VERTRAGSBEDINGUNGEN

I.

EVENTBEREICH

Eventraum mit 2 Aussenbereichen auf einer Ebene:

EMPFANGSBEREICH

80 qm - exklusiver Eingang – mit Mobiler Bar

EVENTTERRASSE

120 qm – überdacht – mit Buffetstation

EVENTRAUM

ca. 120 Sitzplätze – mit Tanzfläche

MINDESTKONSUMATION - € 4.000,-

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

Die Mindestkonsumation ist in Brutto angegeben, da diese 10% und 20% Steuern enthält.

ZUSÄTZLICHE BEREICHE:

STRANDDECKS
Holzterrassen & Sandbereich im unteren Bereich (ca. 80 Sitzplätze) + € 3.000,-

RESTAURANTBEREICH
Indoor (max. 60 Sitzplätze) & Hauptterrasse (ca. 70 Sitzplätze) + € 5.000,-



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 Vollzahler 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% von der Mindestkonsumation) benötigt.

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

Raiffeisen Bank Neusiedl – IBAN: AT 45330000002028363 – 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.

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

DIE Gastronomie GmbH

Wien, am _____

VERANSTALTER