

ANGEBOT HOCHZEIT 18

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

EVENTTERRASSE

Trauungspauschale - € 220,-

- für max. 90 Personen
- SITZORDNUNG: Kinobestuhlung (ca. 40 Sitzplätze) / Stehtische mit Hocker
- Standesbeamter Tisch mit weißen Tischtuch und Kerzen
- Sonnen- und Regengeschützter Bereich

SONSTIGES

- Die Trauung muss Freitags, bis 17:30 Uhr, und Samstags, bis 14:30 Uhr, durchgeführt werden.
- Vor der Trauung werden die Getränke nach Verbrauch verrechnet. Während der Trauung 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 | <input type="radio"/> | € 31,5 |
| - Kattus Sekt Cuvée No 1 | <input type="radio"/> | € 33,5 |
| - Kattus Sekt Cuvée Rosé | <input type="radio"/> | € 33,5 |

PAUSCHALE PRO STD / PERSON

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

| | | |
|--|-----------------------|-------|
| - Waldbeeren-Bowle | <input type="radio"/> | € 7,8 |
| - Prosecco Orange / Hollunder | <input type="radio"/> | € 8,1 |
| - Prosecco Aperol / Lychee | <input type="radio"/> | € 8,5 |
| - Prosecco / MALI Prosecco, Maracuja, Soda, Minze, Limette | <input type="radio"/> | € 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 |
| Kren-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-Melonen-Spießchen | O | € 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 |
| Caprese-Spießchen mit Basilikumpesto | GO | € 1,5 |
| Emmentalerwürfel mit Trauben | G | € 1,5 |

SÜSSES IM GLAS

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

o BUFFET classic

VORSPEISENARIATION SERVIERT:

| | |
|---|--------|
| ▪ Rindfleischsuzl mit Eierschwammerlvinaigrette | LMO |
| ▪ Meeresfrüchtecocktail mit Avocado und Feigen | BEFNOR |
| ▪ Cremiger Schafskäse auf Babyspinat | G |
| ▪ Ofenfrisches Baguette | A |

BUFFET

| | |
|--|---------|
| ▪ Sommersalat mit Senfdressing | MO |
| ▪ Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing | MO |
| ▪ Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl | LMO |
| ▪ Quinoa-Karottenauflauf mit Parmesansauce | ACEFGL |
| ▪ Crispy Cordon bleu, gefüllt mit Mozzarella, Pesto und Jungzwiebel | ACEFGHL |
| ▪ Gebratener Schopfbraten mit hausgemachten Kroketten | ACGLMO |
| ▪ Altwiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfelkren | CEFLMO |
| ▪ Barschfilet auf Tomaten-Risotto mit Chilli-Basilikumbutter | ADEFLM |
| ▪ Panna-Cotta mit Mandelcroutons im Glas | ACFGHO |
| ▪ Cremige Bananenschnitte im Glas | ACG |

Preis pro Person € 34,2



strandbar · restaurant · wakeboardlift

○ BUFFET exklusiv

VORSPEISENVARIATION SERVIERT:

- Roastbeef zart Rosa mit Senfsauce CGMO
- Grünes Lachstartar mit roten Zwiebeln und Kresse ADFGMN
- Caprese Spießchen mit Basilikumpesto GO
- Ofenfrisches Baguette AGO

BUFFET

- Sommersalat mit Senfdressing MO
- Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing MO
- Kartoffel-Vogersalat mit Kernöl LMO
- Spinat-Schafskäsestrudel mit Kürbisrahm ACGLMO
- Hühnerbrust mit Avocado überbacken dazu Knoblauch-Kräuternudeln ACGO
- Im Ofen gebratener Schweinslungenbraten mit Wasabi-Kartoffelpüree ACGO
- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln AELMO
- Zanderfilet auf ZucchiniGemüse mit Chiasamen-Schmarrn DEFO
- Nougatmousse mit Mangocreame im Glas ACEFGH
- Marillen-Grießflammerie im Glas FO
- Käsevariation mit Apfel-Chutney, Weintrauben, Nüsse und Körndlbrot AGHO

Preis pro Person € 37,4

○ BUFFET grill

VORSPEISENVARIATION SERVIERT

- Prosciutto-Melonen-Spießchen mit Basilikumpesto O
- Marinierte Shrimps in Mirin-Ingwersauce BEO
- Humus mit Olivenöl und Pita Dreieck G
- Ofenfrisches Baguette A

VOM GRILL

- Rumpsteak - Schweinsrückensteak EF
- Lachsfilet – Garnelenspieß - Haloumi BDEF
- Spicy Cocktail-Dip, Knoblauch-Dip, Ketchup CGMO

BUFFET

- Tzatziki G
- Sommersalat mit Senfdressing MO
- Kartoffel-Vogersalat und Kernöl ACEGLMO
- Italienische Blattsalate mit Balsamico-Dressing MO
- Gegrillte Paprika-Kartoffel CGMO
- Wok Gemüse mit Basmati Reis AFHLNOR
- Knusprig gebackene Hühnerbrust
- Mohn-Joghurtmousse mit Passionsfrucht im Glas G
- Brownies auf Vanillecreme mit Heidelbeeren ACFGHP
- Karibischer Fruchtsalat (mit Alkohol) O

Preis pro Person € 40,6

Unser Grillkoch steht Ihnen für einen Zeitraum von ca. 1-1,5 Std zur Verfügung.

Speisen können ausgetauscht werden - Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Vorstellungen.

MITTERNACHTSJAUSE

MIN. 20 PORTIONEN / SORTE:

| | | |
|--|------|-------|
| Käsevariation mit Apfel-Chutney, Weintrauben, Nüsse und Körndlbrot | AGHO | € 4,4 |
| Gulaschsuppe mit Gebäck | AN | € 4,9 |
| Chilli con Carne mit Gebäck | AN | € 4,9 |
| Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck | AMNO | € 5,2 |
| Kleines Hühnercurry mit Kartoffeln | AGMN | € 5,2 |

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
- Zipfer Bier vom Fass, Radler, alkoholfreies Bier
- Espresso, Melange, Verlängerter, Tee

O
A
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:

| | |
|-------------------------------|--------|
| - Hollunder Sirup 1 L Flasche | € 24,0 |
| - 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 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.
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. Mikrophon verrechnen wir eine Pauschale von € 155,0.
- Für eine Säulenbeleuchtung, mit LED-Bodenspots, verschiedene Farben möglich, verrechnen wir € 55,0
- Einen Tageslicht-Beamer (5000 Lumen – HDMI Anschluss) stellen wir gerne für € 30 / Std zur Verfügung.

SONSTIGES

- Die Dekoration kann nur am Tag der Veranstaltung erfolgen (Uhrzeit nach Absprache). Wir stellen ausgenommen Tischkarten (wie Menükarten und Namenskarten) auf. Bitte um Information, ob ein Tischläufer gebracht wird, bezüglich eindecken.
- 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.
- Es ist eine max. 2-Mann Band als Livemusik im Eventbereich möglich.
- Trinkgeld zum Ausdruck Ihrer Zufriedenheit für unser Service- und Küchenpersonal ist noch nicht berücksichtigt.

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

Hochzeitsaufstellung mit Brauttafel und Tanzfläche – max. 90 Sitzplätze

MINDESTKONSUMATION - € 4.000,-

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

II. ZAHLUNG

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Steuern.

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:

Barzahlung direkt nach der Veranstaltung oder bei Abholung der Sachen.

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.



strandbar · restaurant · wakeboardlift

III. ANZAHLUNG

Bei Bestätigung der Reservierung wird eine Anzahlung in Höhe von € 800,- (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