

Angebot

Firma	Datum
Name	Wochentag
Adresse	Uhrzeit
Tel	Pax
Fax	Aperitif
Mobil	Essensbeginn
E-Mail	Sonstiges
Anlass	Wo

Empfang (1/2 Stunde) auf der Terrasse

- | | | |
|---|--------|-------------|
| ○ Weihnachtspunsch und alkoholfreier Punsch | € 4,5 | pro Person |
| ○ Sekt / Sekt Orange | € 38,0 | pro Flasche |
| ○ Knusprige Bratkartoffeln | € 2,5 | pro Person |
| ○ Hausgemachte Weihnachtsbäckerei | € 3,5 | pro Person |

○ Buffet I

- Geräucherte Schinkenvariation mit Balsamico-Zwiebeln
- Schwammerlsulz auf bunten Wintersalaten und Kernöl
- Rahmgurkensalat mit Dille
- Kräftige Rindsuppe mit Frittaten
- Spinat-Schafskäsestrudel mit Schnittlauchsauce
- Gebackene Hühnerenteile mit Kartoffel-Vogelersalat und Kernöl
- Jungschweinebraten im Saftl mit Serviettenknödel und warmen Speckkrautsalat
- Gegrilltes Barschfilet auf cremigen Pilzen mit Petersielkartoffeln
- Orangen-Zimt-Tiramisu im Glas
- Topfenockerln mit Butterbrösel und Kirschragout

Preis pro Person € 28,0

○ Buffet II

- Schweinsbratencarpaccio mit frischen Kren und Senfsauce
- Geräuchertes Duett vom Fisch (Forelle & Lachs) mit Wasabi-Schaum
- Mozzarellabällchen mit Cocktailtomaten und Ruccola
- Rahmgurkensalat mit Dille
- Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel
- Dinkel-Nockerln mit Schafskäse und Blattspinat
- Schweinslungenbraten in der Cornflakespanade mit Kartoffel-Vogelersalat und Kernöl
- Gekochtes Schulterscherzel auf Rahmfisolen mit Röstkartoffeln
- Gegrillter Zander auf Paprikajus mit Petersielkartoffeln
- Schoko-Nussschnittchen auf Mangocreame
- Ofenfrischer Topfenschmarrn mit Beerenragout

Preis pro Person € 31,0

○ Buffet III

- Roastbeef zart rosa mit Vogerlsalat und Senfdressing
- Meeresfrüchtecarpaccio mit Limetten-Vinaigrette
- Schafskäse mit Oliven und roten Zwiebeln auf Tomaten-Gurkensalat
- Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl

- Kräftige Rindsuppe mit Frittaten
- Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

- Gebratenes Tofu-Zucchini-Gemüse
- Gebackene Hühnerbrust gefüllt mit Spinat und Mozzarella auf Kräuterreis
- Schweinslungenbraten im Speckmantel auf rahmigen Wirsing
- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel
- Lachsfilet auf cremigen Blattspinat mit Kartoffeln

- Vanille-Topfenmousse auf Erdbeercreme
- Nougatknödel mit Butterbrösel und Beerenragout
- Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Nüsse

Preis pro Person € 34,0

Getränkepauschale (Unbegrenzte Konsumation)

- Alkoholfreie Schankgetränke (Sodawasser, Orangensaft, Apfelsaft, Seven Up)
Coca Cola, Coca Cola light
- Schankwein Grüner Veltliner und Blauburger
- Stiegl Bier vom Fass
- Kaffee

Pauschale pro Person von 19.00 Uhr (Einlass) bis 24.00 Uhr (voraussichtliches Ende) € 20,0

Pauschale pro Person für jede angefangene Stunde ab 24.00 Uhr € 4,0

Service

- Für Gedeck mit Vliesserviette (bourdeaux, creme oder weiß) verrechnen wir € 1,5 pro Person.
- Für Gedeck mit Stoffserviette verrechnen wir € 2,5 pro Person
- Für Tischschmuck (Weihnachtsdeko) verrechnen wir € 1,5 pro Person.

- Ab 24.00 Uhr wird eine Pauschale für anfallende Kosten wie zusätzliche Personalkosten von € 60,0 pro Stunde verrechnet.
- Letztes Ende der Veranstaltung 02.00 Uhr früh.

Zusatzleistungen

- Im Falle einer eigenen Musik verrechnen wir für die Bereitstellung einer professionellen Tonanlage inkl. Funkmikrofon € 150,0
 - Einen Beamer stellen wir für max. eine halbe Stunde kostenlos zur Verfügung. Ab einer halben Stunde wird eine Pauschale von € 35,0 verrechnet.
 - Für eine LED-Säulenbeleuchtung auf der Tanzfläche, verschiedene Farben möglich, verrechnen wir € 45,0
 - Gerne können wir Ihnen eine individuelle Blumen- und Tischdekoration anbieten. (Preis auf Anfrage)
-

Vertragsbedingungen

I.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Steuern.

Für die Exklusivität des Veranstaltungsbereiches benötigen wir eine Mindestkonsumation von € 2.000,-

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

Bei Bestätigung der Reservierung wird eine Anzahlung in Höhe von € (20 % des vorläufigen Gesamtbetrages) benötigt. Die Zahlung hat binnen 14 Tagen auf das u.a. Konto zu erfolgen.

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

II.

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.

III.

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.

IV.

Bei Musikdarbietungen aller Art des Kunden, insbesondere dem Einsatz von Live-musik, sind sämtliche damit verbundenen Kosten und Gebühren, sowie Abgaben an Urheberrechtsverbände, vom Kunden zu übernehmen.

V.

Ausschließlicher Gerichtsstand ist Wien, Innere Stadt. Es ist österreichisches Recht anwendbar.

DIE Gastronomie GmbH
Sinja Haider

Für den Kunden:

Wien, am