

## Angebot

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

### Aperitif

- |                             |        |                  |
|-----------------------------|--------|------------------|
| ○ Prosecco Valmarone        | € 26,0 | pro Flasche      |
| ○ Hochriegl Sekt            | € 38,0 | pro Flasche      |
| ○ Waldbeerenbowle           | € 6,4  | pro Person / Std |
| ○ Prosecco / Prosecco Mango | € 6,8  | pro Person / Std |
- (Pauschale inkl. alkoholfreie Schankgetränke & Bier vom Fass )

### ○ Mediterranes Grillbuffet

- Prosciutto mit frisch gehobelten Grana
- Gamberoni in Tomaten-Salsa
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Sommersalat mit Senfdressing
- Tzatziki
- Baguette
- Vom Grill: Schweinsrückensteak, Hühnerkeulen, Grillwürstel, Cevapcici und Barschfilet
- Ofenkartoffeln mit Schnittlauchrahm, Mediterrane Gemüsepfanne
- Knoblauchsauce, Senf und Ketchup
- Mandarinen-Tiramisu im Glas
- Dunkles Schokomousse mit Beerenragout

Preis pro Person € 29,0

### ○ Internationales Grillbuffet

- Roastbeef zart Rosa mit Ruccola und Senfsauce
- Meeresfrühtecarpaccio mit Limetten-Vinaigrette
- Mozzarellabällchen mit Cocktailtomaten und Basilikumpesto
- Erdäpfel-Vogelersalat mit Kernöl
- Sommersalat
- Baguette
- Vom Grill: Rumpsteak, Schweinsrückensteak, Hühnerkeulen, Grillwürstel, Lachsfilet und Garnelenspieß
- Ofenkartoffel mit Schnittlauchrahm, Maiskolben, Wok-Gemüse und Jasmin reis
- Knoblauchsauce, Senf und Ketchup
- Nougatmousse mit Mangocreme
- Brownies mit Heidelbeeren auf Vanillesauce
- Karibischer Fruchtsalat (mit Alkohol)

Preis pro Person € 34,0

## ○ Klassisches Buffet

- Prosciutto mit Melone
- Geräucherter Lachs mit Wasabi-Schaum
- Mozzarellaabällchen mit Cockailtomaten und Basilikumpesto
- Sommersalat mit Senfdressing
- Spinat-Schafskäsestrudel mit Schnittlauchsauce
- Gebackene Hühnerbrust mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Kernöl
- Schweinsmedaillons im Speckmantel auf cremigen Kartoffel-Pilzragout
- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
- Zanderfilet auf Tomaten-Kritharaki
- Vanille-Topfenmousse mit Erdbeercreme
- Brownies mit Heidelbeeren und Vanillesauce

Preis pro Person € 32,0

Bei unseren Grillbuffets steht Ihnen Ihr eigener Grillkoch eine Stunde zur Verfügung.  
Speisen sind austauschbar – Gerne erstellen wir Ihnen ein Buffet nach Ihren Vorstellungen.

## Canapés (ab 10 Stk pro Sorte)

Preis pro Stück

|   |       |
|---|-------|
| ..... Prosciutto mit Grana                  | € 1,5 |
| ..... Räucherlachstartar mit Senf-Dillsauce | € 1,5 |
| ..... Schweinskarree mit Krenaufstrich      | € 1,1 |
| ..... Dillgervais mit Shrimps               | € 1,1 |
| ..... Pikanter Curry-Eiaufstrich            | € 1,1 |

## Fingerfood (ab 20 Stk pro Sorte)

|   |       |
|---|-------|
| ..... Gebackenes Fleischbällchen                    | € 1,3 |
| ..... Würstel im Blätterteig                        | € 1,3 |
| ..... Crispy Shrimp Balls mit Sweet-Chilli-Sauce    | € 1,5 |
| ..... Geräucherte Forelle auf Wasabi-Schaum         | € 1,5 |
| ..... Caprese-Spießchen                             | € 1,3 |
| ..... Käsesticker mit Trauben                       | € 1,3 |
| ..... Garnelenspieß in Tempura-Teig                 | € 3,0 |
| ..... Chicken Satay                                 | € 2,5 |
| ..... Cocktailwürstel mit Senf, Kren und Jourgebäck | € 2,5 |
| ..... Frischer Fruchtmix im Glas                    | € 2,5 |
| ..... Topfen-Vanillecreme auf Erdbeercreme          | € 2,5 |
| ..... Brownie auf Vanillecreme mit Heidelbeeren     | € 2,5 |
| ..... Mini-Muffin                                   | € 1,0 |
| ..... Früchte nach Saison im Schokomantel           | € 1,0 |

## Mitternachtsjause (zur Auswahl)

- Kleines Curry mit Hühnerfleisch und Kartoffeln
- Chilli con Carne mit Gebäck
- Gulaschsuppe mit Gebäck
- Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck

Pauschale für 20 Portionen € 84,0 (jede weitere Portion € 4,2)

## Getränkepauschale

(Unbegrenzte Konsumation) Beginnzeit \_\_\_\_\_ Uhr

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

Pauschale pro Person für:    o 5 Stunden - € 17,5            o 6 Stunden - € 21,0            o 7 Stunden - € 24,5  
Pauschale pro Person für jede angefangene Stunde ab 24.00 Uhr - € 3,5

- o Aperol 1 L Flasche € 35,0

---

## Cocktails (in Verbindung der Getränkepauschale)

- o Caipirinha, Caipirovska, Mojito

Preis pro Cocktail € 4,5 – Sammelrechnung oder Selbstzahler

---

## Service

- Indoorbereich:    o Raucher                            o Nichtraucher
- Buffet und Getränke auf eine Sammelrechnung
- Ab 24.00 Uhr wird eine Pauschale für anfallende Kosten wie zusätzliche Personalkosten von € 60,0 pro Stunde verrechnet.
- Voraussichtliches Ende der Veranstaltung \_\_\_\_\_ Uhr (spätestens 02.00 Uhr früh)

## Sonstiges

- Für ein festliches Gedeck mit Tischtuch und Vliesserviette verrechnen wir € 1,5 / Person  
Serviettenfarbe:    o weiß                                    o creme
- Für ein festliches Gedeck mit Stoffserviette verrechnen wir € 2,5 pro Person
- Im Falle dass der Veranstalter seine eigenen Torten bzw. Mehlspeisen mitbringt verrechnen wir für die Bereitstellung von Desserttellern und Besteck € 1,5 pro Person.
- Im Falle einer eigenen Musik verrechnen wir für die Bereitstellung einer Tonanlage inkl. Funkmikrofon eine Pauschale von € 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
- Unsere Tischdekoration mit Ihrer Farbe: \_\_\_\_\_  
Die Blumenarrangements beinhalten die Dekoration vom Buffet sowie den Stehtische beim Aperitif.  
Auf Anfrage können wir Ihnen eine Dekoration nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.
  - o Mediterran - € 25,0 pro Tisch (8-12 Pax)  
Stielkerzenbehälter, Röhrevase mit Calla, Muscheln, Dekosteine
  - o Elegant - € 32,0 pro Tisch (8-12 Pax)  
Stielkerzenbehälter, Glasvase mit Rosen & Gerbera, Perlen, Rosenblüten
  - o Exotisch - € 36,0 pro Tisch (8-12 Pax)  
Stielkerzenbehälter, Glasvase mit exotischen Schnittblumen, Palmenblätter, Muscheln, Dekosteine

## Vertragsbedingungen

### I.

#### EVENTBEREICH:

Eventraum & -terrasse: Indoorbereich 100 Sitzplätze (mit Tanzfläche und Buffetstation – max. 90 Sitzplätze)  
(Für die Exklusivität des Eventbereiches benötigen wir eine Mindestkonsumation von € 2.000,-)

#### EVENTBEREICH inkl. RESTAURANT:

Kompletter Indoorbereich: 180 Sitzplätze (mit Tanzfläche und Buffetstation)  
(Für die Exklusivität des kompletten Indoorbereiches benötigen wir eine Mindestkonsumation von € 6.000,-)

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

### II.

Sämtliche Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Steuern.

Kinder vom 3. bis zum vollendeten 11. Lebensjahr erhalten 50 % auf das Buffet und die Getränkepauschale.

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 folgendes Konto zu erfolgen: Raiffeisen Bank Neusiedl – Konto 202 83 63 – BLZ 33000

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

Zahlungsmöglichkeiten: Barzahlung, Bankomat, Visa, Mastercard (Firmenkunden: Überweisung nach Rechnungslegung möglich)

### III.

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.

### IV.

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.

### V.

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

DIE Gastronomie GmbH  
Sinja Machek

Unterschrift Veranstalter:

Wien, am