

ANGEBOT winter 19

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

..... Fleischbällchen auf Salzgurke	ACGM	€ 1,55
..... Datteln im Speckmackmantel	GO	€ 1,55
..... Emmentalerwürfel mit Trauben	G	€ 1,55
..... Tafelspitzsülchen mit Kernöl und roten Zwiebeln	LMO	€ 2,00
..... Würstel im Blätterteig	ACGLM	€ 2,00
..... Crispy Shrimp Balls mit Sweet-Chilli-Sauce	ABCNO	€ 2,00
..... Geräucherte Forelle auf Wasabi-Schaum	ADG	€ 2,00
..... Faschiertes Laibchen auf Kartoffelpüree	ACGM	€ 3,18
..... Mini-Schweinsschnitzel auf Kartoffelsalat	ACGMO	€ 3,18
..... Garnelenspieß in Tempurateig	ABCGO	€ 3,18
..... Cocktailwürstel mit Jourgebäck	AG	€ 3,18
..... Mini-Orangen-Zimt-Tiramisu im Glas	ACGO	€ 2,00
..... Mini-Strudelvariaton (Topfen & Apfel)	ACGO	€ 2,73
..... Nougatknödel mit Butterbrösel und Beerenragout	ACGO	€ 2,73

○ BUFFET hausmannskost

VORSPEISENVARIATION SERVIERT	
▪ Roastbeef zart Rosa mit Kräuter-Dijonsensauce	M
▪ Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren	DGO
▪ Ziegenkäse mit Tomatenmarmelade und Spinatsalat	GMO
▪ Ofenfrisches Baguette	A
BUFFET	
▪ Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel	ACGL
▪ Cremiges Pilzragout mit Basilikumspätzle	ACGO
▪ Backhendl (ohne Knochen) mit Kartoffel-Gurkensalat	ACGLMO
▪ Kuspriger Schweinsbraten vom Schopf mit Serviettenknödel und warmen Speckkrautsalat	ACGO
▪ Esterhazyrostbraten mit Pastinaken-Kartoffelpüree	AGMO
▪ Gegrilltes Zanderfilet auf Mangold-Mascarponerahm mit Zitronengras-Limettenreis	ADG
▪ Mohncreme mit Punschkirschen im Glas	ACGO
▪ Variation aus Topfen- und Marillenknödel mit Erdbeer-Zimt-Püree	ACG

Preis pro Person € 31,82

○ BUFFET international

VORSPEISENVARIATION SERVIERT	
▪ Vitelo Tonnato mit Kapernbeeren	DG
▪ Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilet und Blattsalaten	
▪ Norwegischer Räucherlachs mit Limettenscheiben	D
▪ Ofenfrisches Baguette	A
BUFFET	
▪ Ingwer-Kürbis-Pastinakencremesuppe mit Schwarzbrotcroutons	AGO
▪ Kokos-Shrimps-Suppe mit Koriander	ABGO
▪ Tagliatelle getrüffelt mit Jungzwiebel und Kräuterseidlingen	ACG
▪ Gebackenes Schnitzel vom Huhn mit Kartoffel-Gurkensalat	ACGMO
▪ Knuspriger Surbraten im Natursaft mit Schupfnudeln	ACGMO
▪ Ofenfrische gebratene Ente vom Tranchierbrett mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel	ACGLO
▪ Zanderfilet vom Grill auf sautiertem Blattspinat mit Safranrisotto	ADGO
▪ Mandarinen-Zimt-Tiramisu im Glas	ACGO
▪ Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Fruchtcreme im Glas	CGO
▪ Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	ACGO

Preis pro Person € 34,82



strandbar · restaurant · wakeboardlift

o BUFFET exklusiv

VORSPEISEN-VARIATION SERVIERT

- Geräucherte Französische Barberieentenbrust auf Orangen-Mangosauce
- Bulgur mit Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten A
- Lachstartare mit Wachtelei und Kavier DG
- Gegrillte Riesengarnele auf Gemüsejulienne BG
- Offenfrisches Baguette A

BUFFET

- Klare Tomatenconsomme mit Griesnockerln ACG
- Orangen-Karotten-Ingwersuppe mit Schwarzbrotcroutons AGD

- Fenchel-Mangold-Polentastrudel auf Süßkartoffelsauce ACG
- Gebackenes Cordon Blue gefüllt mit Spinat, Speck, Mozzarella und Kartoffel-Gurkensalat ACGMO
- Zwiebelrostbraten mit gerösteten Zwiebeln und Bratkartoffeln ACGMO
- Gebratenes Lammkarree mit Kräuterbutter, Speckfisoln und Kartoffelgratin AGO
- Gegrilltes Lachsfilet auf Kummarapüree ADG

- Frische Waffeln wahlweise mit Beerenragout, Nougatcreme, warmer Vanillesauce oder Zimt ACGO
- Maronireis mit Amarenakirschen im Glas
- Käsevariation mit Weintrauben, Butter und Nüsse und verschiedenen Brotsorten GHO

Preis pro Person € 37,73

Gerne können wir Ihnen auch ein serviertes Menü oder Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen.

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 Moser

AUF BESTELLUNG:

- Orangensaft, Apfelsaft, Sprite, Coca Cola, Cola light
- Zweigelt – Weingut Moser 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:

- Vodka Lemon, Vodka Orange, Gin Tonic oder Cuba Libre	€ 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.
- Zu Weihnachten können wir Ihnen unser Weihnachtspaket anbieten (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.)

BEREICHE

Damit wir die folgenden Bereiche Exklusiv zur Verfügung stellen können, benötigen wir die angeführte Mindestkonsumation. Eine Raummiete wird nur verrechnet, wenn die Gesamtrechnung unter der Mindestkonsumation liegt. Dieser Differenzbetrag wird dann als Raummiete verbucht.

EVENTBEREICH

Eventraum mit 2 Aussenbereichen auf einer Ebene:

max. SITZPLÄTZE:

EMPFANGSBEREICH	<i>80 qm Outdoor - Exklusiver Eingang – Mobile Bar</i>	
	MOBILAR: Stehtische	
EVENTTERRASSE	<i>Sonnen- und Regengeschützte Terrasse – Buffet & Grillstation</i>	
	MOBILAR: Hochtische mit Hocker (Esstische)	50
EVENTRAUM	<i>Raum mit großen Glasfronten zum öffnen – Tanzfläche – DJ Platz</i>	
	MOBILAR: Esstische (6-12 Personen) (Stehtische)	120

ZUSÄTZLICHE BEREICHE

STRANDDECKS	<i>Eine Ebene unter dem Eventbereich - Holzterrasse & Strandabschnitt</i>	
	MOBILAR: Esstische mit Sonnenschirmen	60
	Lounge Möbel mit Sonnenschirmen im Sand	30
RESTAURANT	<i>Raum mit großer Glasfront – Barbereich – Kaminofen</i>	
	MOBILAR: Esstische (4-12 Personen) (Stehtische)	50
	<i>Hauptterrasse direkt angeschlossen – Sonnen- und Regengeschützt</i>	
	MOBILAR: Esstische (4-12 Personen)	80



MINDESTKONSUMATION	EVENTBEREICH	STRANDDECKS	RESTAURANT
JUN – AUG	€ 4.000,-	€ 3.000,-	€ 5.000,-
MAI + SEPT	€ 3.500,-	€ 2.500,-	€ 4.000,-
OKT – APR	€ 3.000,-	-	€ 2.500,-

*Die Mindestkonsumation ist in Brutto angegeben, da diese eine MwSt. von 10% und 20% enthält.
Wenn die Mindestkonsumation nicht erreicht wird, wird die Differenz als Raummiete verrechnet.*

VERTRAGSBEDINGUNGEN

I. ZAHLUNG

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

Als Minimum-Personenanzahl werden _____ fixiert, darüber hinausgehend nach tatsächlich Anwesenden verrechnet. *Wird 1 Woche davor benötigt.*

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN:

Überweisung nach Rechnungslegung.

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!

II. ANZAHLUNG

Es wird eine Anzahlung in Höhe von € _____ (20% von der Mindestkonsumation) 4 Wochen vor der Veranstaltung benötigt.

Die Zahlung hat auf folgendes Konto zu erfolgen:

Raiffeisen Bank Neusiedl _ IBAN: AT20 3300 0000 0206 6546 _ 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.)

III. 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.

IV. 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