

ANGEBOT - PLATTEN

da es sich um ein unverbindliches Angebot handelt, wurde noch keine Reservierung getätigt.

Veranstalter:
Adresse:
UID NR:

Ansprechperson : Tel: +43
Datum : mobile: +43
Wochentag: Eintreffen:
Personen: Aperitif:
E-Mail: Regatta:

Aperitif:

- Hugo € 5,70 pro Portion
Prosecco, Soda, Hollunder, Minze, Limetten
 - Lillet Fresh € 5,70 pro Portion
4cl Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Gurke, Minze
 - Waldbeerenbowle € 4,90 pro Portion
 - Prosecco Kattus Spumante € 31,50 pro Flasche
 - Kattus Cuvée No 1 € 33,50 pro Flasche
-

Getränkepauschale:

Sodawasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola/Light, Sprite
Grüner Veltliner, Zweigelt
Ottakringer vom Fass, Alkohol-freies Bier
Melange, Verlängerter und Tee (div. Sorten)

Pauschale pro Person für 5 Stunden € 21,00

Pauschale pro Person für jede weitere angefangene Stunde € 4,50

Ein vorzeitiges Ende einer Getränkepauschale ist nicht möglich –

Es werden die tatsächlich anwesenden Personen/Std. bis max. 24.00 Uhr verrechnet
(Letzte Runde um 23.30 Uhr)

Aperolspritzer und Kaiserspritzer (Orangen- und Zitronenscheibe wir von uns gestellt):

Aperol 0,75 L € 35,00

Hollunderbütensirup 0,75 L € 25,00

Platten am Tisch eingestellt:

Vorspeisenplatte

DIE Gastronomiegbh - UID Nr: ATU 42147306 - FN 132584b - office@ufertaverne.at
UFERTAVERNE - 1220 Wien - An der oberen Alten Donau 186 - + 43 1 204 3953
RAIKA - Kto.Nr.2028363 - BLZ 33000 - IBAN:AT453300000002028363 - BIC: RLBBAT2E

Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto - Prosciutto mit gehobeltem Grana und Kapernbeeren
Lachstartar mit Senf-Dill-Sauce – Kichererbsen-Quinoa Salat

Fischplatte:

Zanderfilet – Lachs – Miesmuscheln – Calamari – Garnelenspieß – Riesengarnelen
Grillgemüse – Rosmarinerdäpfel - Knoblauchöl – Knoblauchsauce - Limettenbutter

Grillfleischplatte

Schopfsteak – Hühnerspieße – Grillkotelette – Cevapcici – Grillwürstel - gegrillte Maiskolben
Pommes Frites – Reis – Grillgemüse – Ajvar – Knoblauchsauce

Salatvariation – Tzatziki – Baguette

Dessertplatte

Tiramisu – Eispalatschinke – Schokokuchen mit frischen Früchten – Eiscreme – Chia-Samen Pudding

Pauschale pro Person € 42,00

(ohne Vorspeise - € 6,00 /P – ohne Dessert - € 6,00 /P - nur Fisch-& Fleischplatten und Salate € 30,00 /P)

Vertragsbedingungen:

Sämtliche Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen Steuern.

Als Minimum-Personenanzahl werden vollzahlende Personen fixiert, darüber hinausgehend nach tatsächlich Anwesenden verrechnet.

Für Speisen und Getränke wird nur eine Sammelrechnung ausgestellt.

Der Gesamtbetrag (zzgl. aller Leistungen „nach Verbrauch“ sowie abzüglich getätigter Anzahlungen) ist prompt nach Erhalt unserer Endabrechnung fällig. Zahlungsmöglichkeiten direkt nach der Veranstaltung: Barzahlung, Bankomat, Visa, Mastercard .

Ein Trinkgeld als Ausdruck für Ihre Zufriedenheit ist in dem Gesamtbetrag nicht enthalten.

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 Reservierung enthalten sind!