

ANGEBOT - PLATTEN (ab 10 bis maximal 50 Personen)

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:
Personenanzahl: E-Mail:

Aperitif:

- ☐ Hugo / ☐ Aperol Spritz / ☐ Select Spritz / ☐ Rosari Spritz € 6,50 pro Glas
- ☐ Fruchtbowle € 6,50 pro Glas
- ☐ Kattus Spumante Extra Secco € 35,00 pro Flasche
- ☐ Kattus Organic Sekt / ☐ Organic Sekt Rosé € 42,00 pro Flasche

Getränkepauschale: (nur buchbar bis Veranstaltungsende)

Sodawasser, Eiswasser, Soda-Himbeer / Holler / Zitrone
Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola/Cola Zero
Hausgemachter Rooibos-Eistee mit Limette
Grüner Veltliner und Zweigelt – Schuckert/Poysdorf/NÖ
Ottakringer Goldfassl Spezial, Radler, alkoholfreies Bier
Espresso, Melange, Verlängerter und Tee (div. Sorten)

Pauschale pro Person für 4 Stunden (Mindestdauer) € 25,00
Pauschale pro Person für jede weitere angefangene Stunde € 5,50

- ☐ Inklusive Hugo und Aperol Spritz: € 9,00 / Person zum Pauschalpreis

- ☐ Cocktails & Longdrinks: (In Verbindung mit der Getränkepauschale)

Maracuja Mojito / Cuba Libre / Gin Tonic / Vodka Wellness

Pro Drink € 7,50

À la carte Getränke:

Bei à la carte Getränkebestellungen werden Mineralwasserflaschen still und prickelnd 0,75 bereits auf den Tischen eingestellt!

Bitte um Bekanntgabe ob sie die Getränkepauschale buchen, oder à la carte handhaben möchten!

Platten am Tisch eingestellt:

Vorspeisenplatte

Serrano-Schinken mit Pimientos de Padron, mediterranen Oliven & Rucolasalat

Orientalischer Linsensalat ^{vegan} – Französisches Baguette ^{veggie}

Hauptspeisenplatte

Marinierte Schweinesteaks vom Schopf – zart gegrillte Hühnerkeulenfilets – Kleine Zanderfilets

Spicy Cocktail-Sauce – Knoblauchsauce

Italienische Blattsalate mit Senfdressing ^{veggie}

Vegane Beilagenplatte

Gemüselaibchen – geräucherter Tofu - frisches Junggemüse – Rosmarinerdäpfel

vegane Mayonnaise

Dessertplatte

Hausgemachtes Tiramisu ^{veggie}

Mousse au chocolat mit Beerenspiegel im Glas ^{veggie}

Pauschale pro Person € 46,00

(ohne Vorspeise - € 8,00 /P – ohne Dessert - € 7,00 /P - Hauptspeisenplatte € 31,00 /P)

ZUSATZ & ALTERNATIVEN

Vorspeisen und Salate:

Aufpreis pro Person:

- ☐ Rote Rüben – Carpaccio mit Zitronen-Vinaigrette
und gerösteten Walnüssen **vegan** – dazu Feta **veggie** € 1,80
- ☐ Gebratene Knoblauch- Garnelen mit geschmorten Cocktailltomaten in Olivenöl € 2,40
- ☐ Lachstartar mit Senf-Dill-Sauce & roten Zwiebeln € 2,40
- ☐ Sommerlicher Tavernensalat mit Oliven, roten Zwiebeln, Oregano & Rotweindressing
mit Schafskäse **veggie** oder Thunfisch € 1,80 / € 2,00
- ☐ Ceasar Salad – Romanasalat, Croutons & Parmesandressing **veggie** € 1,80
- ☐ American Cole Slaw **vegan** € 1,60
- ☐ Tzatziki **veggie** € 1,60

Mehr vom Grill:

- ☐ Pommes Frites **vegan** / ☐ Basmatireis **vegan** je € 1,60
- ☐ Kleine Maiskolben **vegan** / ☐ Knuspriger Grillkäse **veggie** je € 1,60
- ☐ Puten – Grillwürstel € 1,80
- ☐ Mini - Käsekrainer € 1,80
- ☐ Cevapcici mit Ajvar € 2,00
- ☐ Kleine Rumpsteaks € 3,30
- ☐ Lachsfilet € 2,80
- ☐ Garnelenspieße € 2,80
- ☐ Calamari € 2,80
- ☐ Miesmuscheln € 2,40

Extra Desserts:

- ☐ Mango – Kokos – Reis im Glas mit Datteln **vegan** € 2,00
- ☐ Bananenschnitte **veggie** € 2,00
- ☐ Apfelstrudel mit Vanillesauce **veggie** € 1,80

Vertragsbedingungen:

- Änderungen in der Reservierungsbestätigung können max. 1 Woche vor der Veranstaltung vorgenommen werden.
- Alle Nebenabreden sind ungültig, sofern Sie nicht schriftlich in der Reservierungsbestätigung enthalten sind.
- Die fixierte Personenanzahl benötigen wir, per Mail an reservierung@ufertaverne.at, spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung.

Zahlung:

- Sämtliche Preise verstehen sich **INKLUSIVE** der gesetzlichen Steuern.
- **Über ein entsprechendes Trinkgeld zum Ausdruck Ihrer Zufriedenheit würde sich das Ufertavernen-Team sehr freuen!**
- Als Minimumanzahl gilt die Personenanzahl die 1 Woche vor der Veranstaltung fixiert wurde. Die fixierte Personenanzahl gilt als Rechnungsgrundlage für die kompletten Leistungen, die in der Bestätigung angeführt sind. Über die Personenanzahl hinaus wird nach tatsächlich Anwesenden verrechnet.
- Die angeführten Speisen und Getränke werden auf eine Gesamtrechnung gebucht.
- Nach der Veranstaltung benötigen wir eine Unterschrift auf der Gesamtrechnung als Bestätigung.
- Die Gesamtrechnung wird vor Ort mit der gewünschten Rechnungsanschrift ausgestellt und mitgegeben. Um eine unverzügliche Überweisung des Gesamtbetrages wird gebeten.
- Gerne kann die Gesamtrechnung auch vor Ort in Bar, mit der Maestro-, Visa- oder Master Card beglichen werden.
- Kinder im Alter 0 bis 3 Jahre sind kostenlos, und Kinder im Alter von 4 bis 11 Jahren werden mit 50% vom Normalpreis verrechnet!

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.