

## ANGEBOT - GRILLBUFFET (ab 25 bis max. 60 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: ..... Aperitif:  
 E-Mail: .....

### Aperitif: Bitte wählen Sie maximal 2 Getränke

- Hugo € 7,10 pro Portion  
Prosecco, Soda, Hollunder, Minze, Limetten
- Lillet Fresh € 7,10 pro Portion  
4cl Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Gurke, Minze
- Aperol Spriz € 8,10 pro Portion  
Prosecco, Soda, 4cl Aperol, Orangenscheibe
- Fruchtbowle € 6,90 pro Portion
- Prosecco Kattus Spumante € 35,00 pro Flasche
- Kattus Organic / Organic Rosé € 42,00 pro Flasche

### Getränkepauschale: (bei Grillveranstaltungen verpflichtend)

Sodawasser, Eiswasser, Orangensaft, Apfelsaft,  
 Coca Cola/Zero, Sprite  
 Schankwein Grüner Veltliner und Zweigelt – Schuckert/Poysdorf/NÖ  
 Ottakringer Goldfassl Spezial, Radler, alkoholfreies Bier  
 Espresso, Melange, Verlängerter und Tee (div. Sorten)

<b>Pauschale pro Person ab 16 Uhr</b>	€	<b>40,00</b>
<b>Pauschale pro Person ab 17 Uhr</b>	€	<b>35,00</b>
<b>Pauschale pro Person ab 18 Uhr</b>	€	<b>32,00</b>
<b>Pauschale pro Person ab 19 Uhr</b>	€	<b>28,00</b>

Die letzten Getränkebestellungen können um 23.00 Uhr getätigt werden  
Sperrstunde ist um 23.30 Uhr!

---

**BUFFET 1:** Vor- und Hauptspeisen stehen 1,5 Stunden für Sie zur Verfügung

Das Dessert wird danach auf dem Buffet für Sie vorbereitet

**AM BUFFET:**

- Serrano-Schinken mit Pimientos de Padron, mediterranen Oliven und Rucolasalat
- Rote Rüben – Carpaccio mit Zitronen-Vinaigrette  
und gerösteten Walnüssen **(vegan)** – dazu Feta (separat)
- Rosmarin-Erdäpfel, frisches Junggemüse und Baguette **(vegan)**
- Spicy Cocktail Sauce, Senf, Ketchup
- Grüner Blattsalat mit Senfdressing, Erdäpfelsalat, Tzatziki
- Mango-Kokos-Reis im Glas mit Datteln **(vegan)**
- Schokobrownie mit marinierten Heidelbeeren und Vanillesauce

**FRISCH ZUBEREITET VOM LAVASTEINGRILL:**

- Karreesteak vom TIERWOHL-Strohschwein, marinierte Hühnerkeulen,  
Grillwürstel, Cevapcici
- Zanderfilet, Grillkäse

**Pauschale pro Person**

**€ 53,00**

BUFFET 2 : Vor- und Hauptspeisen stehen 1,5 Stunden für Sie zur Verfügung  
Das Dessert wird danach auf dem Buffet für Sie vorbereitet

#### AM BUFFET:

- Serrano-Schinken mit Pimientos de Padron, mediterranen Oliven und Rucolasalat
- Rote Rüben – Carpaccio mit Zitronen-Vinaigrette  
und gerösteten Walnüssen (**vegan**) – dazu Feta (separat)
- Gebratene Knoblauch- Garnelen mit geschmorten Cocktailtomaten in Olivenöl
- Kichererbsen-Quinoasalat mit sonnengetrockneten Tomaten (**vegan**)
- Rosmarin-Erdäpfel, frisches Junggemüse und Baguette (**vegan**)
- Spicy Cocktail Sauce, Senf, Ketchup
- Grüner Blattsalat mit Senfdressing, Erdäpfelsalat, Tzatziki,
- Tavernensalat mit Schafskäse, Oliven und Rotweindressing, veganen Cole Slaw
- Mango-Kokos-Reis im Glas mit Datteln (**vegan**)
- Schokobrownie mit marinierten Heidelbeeren und Vanillesauce
- Himbeertiramisu im Glas

#### FRISCH ZUBEREITET VOM LAVASTEINGRILL:

- Karreesteak vom TIERWOHL-Strohschwein, marinierte Hühnerkeulen,  
Grillwürstel, Cevapcici, Rumpsteak
- Zanderfilet, Garnelenspieß, Grillkäse

Pauschale pro Person

€ 59,00

## 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](mailto:reservierung@ufertaverne.at), spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung.

## Zahlung:

- Sämtliche Preise verstehen sich **INKLUSIVE** der gesetzlichen Steuern.
- **Für unser Servicepersonal verrechnen wir eine Trinkgeldpauschale von 5% der Gesamtrechnung. Für eine Überzahlung des Trinkgeldes zum Ausdruck Ihrer Zufriedenheit sind wir sehr dankbar.**
- 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.

## 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.