

## ANGEBOT - PLATTEN (15 bis maximal 40 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: (Auswahl von max. 2 Getränken)

- 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 Spritz € 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: (Optional buchbar – kein vorzeitiges Ende möglich)

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)

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

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

## **Platten am Tisch eingestellt:**

### **Vorspeisenplatte**

Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto  
Serrano Schinken mit Pimientos de Padron und marinierten Oliven  
Tartare vom Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce  
Kichererbsen-Quinoa Salat (**vegan**)  
Baguette

---

### **Fischplatte:**

Zanderfilet – Lachsforellenfilet – Miesmuscheln – Calamari – Garnelen -  
frisches Junggemüse – Rosmarinerdäpfel – Knoblauchöl – spicy Cocktail Sauce

### **Grillfleischplatte:**

Karreesteak vom TIERWOHL-Stroschwein – Hühnerkeulen – Cevapcici – Grillwürstel -  
gegrillte Maiskolben - Pommes Frites - Reis – Ajvar – Senf

### **Auf Anfrage zusätzlich erhältlich: Vegane Platte**

Halloumi – Gemüselaibchen – “No-Chicken” Nuggets –  
frisches Junggemüse – Rosmarinerdäpfel – Basmatireis – vegane Mayonnaise

Salatvariation – Tzatziki – Baguette

---

### **Dessertplatte**

Hausgemachtes Tiramisu  
Griechisches\_Joghurt mit Honig\_Walnüssen und Früchten  
Schoko-Brownie auf Heidebeer-Vanille-Spiegel  
Mango\_Kokos\_Reis mit Datteln im Glas (**vegan**)  
Eiscreme

Pauschale pro Person € 56,00

(ohne Vorspeise - € 8,00 /P – ohne Dessert - € 8,00 /P - nur Fisch-& Fleischplatten und Salate € 40,00 /P)

## 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.