

ANGEBOT - 3 Gang Menü (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: E-Mail:

Aperitif:

- | | | | |
|---------------------------------|---|-------|-------------|
| • Campari Soda/Orange | € | 5,50 | pro Portion |
| • Select Spritz/Rosari Spritz | € | 5,50 | pro Portion |
| • Fruchtbowle | € | 5,50 | pro Portion |
| • Kattus Spumante Extra Secco | € | 35,00 | pro Flasche |
| • Kattus Organic / Organic 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

Optional buchbar: (nur in Verbindung mit der Getränkepauschale)

- | | | | |
|---|---|------|-------------|
| • Hugo
(Prosecco, Soda, Hollunder, Minze, Limetten) | € | 5,50 | pro Portion |
| • Lillet Fresh
(4cl Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Gurke, Minze) | € | 5,50 | pro Portion |
| • Aperol Spritz
(4cl Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe) | € | 5,50 | pro Portion |
| • Zusätzliche Flaschenweine werden mit 50% vom Normalpreis verrechnet! | | | |

À la carte Getränke:

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

3-GANG MENÜ

- ✓ **VORSPEISE** - Bitte wählen Sie **1 Vorspeisenduo mit Baguette** – 2 von 4 Gerichten (für alle Gäste gleich)

- Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Rucola-Avocadosalat, Balsamicozwiebeln, Pesto
 - Serrano Schinken mit Pimientos de Padron und marinierten Oliven
 - Tartare vom Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce
 - Orientalischer Linsensalat (**vegan**)
-

- ✓ **HAUPTSPEISE** - Bitte wählen Sie **insgesamt 3 Gerichte** von Hauptspeise 1 und 2 aus (zur Auswahl vor Ort)

Preis 1:

- Gebackenes Hühnerfilet in Kürbiskern-Wasabi Panade auf bunten Blattsalaten
- Mariniertes Schweinesteak vom Schopf mit Pommes Frites, Mais, & spicy Cocktailsauce
- Wiener Schnitzel vom TIERWOHL-Strohschwein oder Huhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat
- Cevapcici nach Art des Hauses mit Pommes Frites, Mais, Senf & Ajvar
- Tavernensalat mit Fetakäse, Oliven & roten Zwiebeln
- Gelbes Gemüsecurry mit Kokosmilch & Basmatireis (**vegan**)
- Gnocchi mit Cherry-Tomaten, Avocado, Oliven und frischem Rucola (**vegan**)

Preis 2:

- Gegrillte Maishendlbrust auf bunter Quinoa mit Avocado & Rucola
 - Calamari gegrillt mit Lauch, Knoblauch & Baguette
 - Zanderfilet gegrillt mit Mangold-Erdäpfel
 - Butterfly-Garnelenspieße auf Rucola mit Knoblauch-Olivenöl & Baguette
-

- ✓ **DESSERT** - Bitte wählen Sie **1 Dessertduo** – 2 von 3 Gerichten (für alle Gäste gleich)

- Hausgemachtes Tiramisu
- Schoko-Brownie auf Heidelbeer-Vanille-Spiegel
- Mango-Kokos-Reis mit Datteln (**vegan**)

Der Menüpreis beträgt mit Hauptspeise 1	€ 34,00
mit Hauptspeise 2	€ 41,00

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, 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.