

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: E-Mail:

Aperitif: Bitte um Auswahl von max. 2 Getränken

• 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

Zusätzlich bestellbar: (nur in Verbindung mit der Getränkepauschale)

- Hugo € 5,50 pro Portion
(Prosecco, Soda, Hollunder, Minze, Limetten)
- Lillet Fresh € 5,50 pro Portion
(4cl Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Gurke, Minze)
- Aperol Spritz € 5,50 pro Portion
(4cl Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe)
- **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!

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

Platten am Tisch eingestellt:

Vorspeisenplatte

Mozzarella mit Cocktail-Tomaten und Basilikumpesto
Serrano Schinken mit gehobeltem Grana
Tartare vom Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce
Pimientos de Padron und marinierten Oliven (vegan)
Orientalischer Linsensalat (vegan)
Baguette

Fischplatte

Zanderfilet – Lachsfilet – Miesmuscheln – Calamari – Garnelen

Grillfleischplatte

Marinierter Schweinesteaks vom Schopf – Hühnerkeulen – Cevapcici – Grillwürstel

Vegane Beilagenplatte

Grillkäse - Gemüselaiabchen – “No-Chicken” Nuggets
frisches Junggemüse – Rosmarinerdäpfel – Basmatireis – Pommes Frites

Extras

Salatvariation – Tzatziki – Baguette
Ajvar – spicy Cocktail Sauce – Knoblauchöl – Mayonnaise (vegan)

Dessertplatte

Hausgemachtes Tiramisu
Schoko-Brownie auf Heidebeer-Vanille-Spiegel
Mango-Kokos-Reis mit Datteln (vegan)
Eiscreme-Variation

Pauschale pro Person € 59,00

(ohne Vorspeise - € 8,00 /P – ohne Dessert - € 8,00 /P - nur Fisch-& Fleischplatten + Extras € 43,00 /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, 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.