

Optional buchbar 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!**

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:

- Marinierte Schweinesteaks vom Schopf, 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
- Orientalischer Linsensalat (**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:

- Marinierte Schweinesteaks vom Schopf, 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, 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.