

ANGEBOT - BUFFET (ab 25 bis maximal 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:	
Personen:	Aperitif:	
E-Mail:		

Aperitif: (Auswahl von max. 2 Getränken)

- | | | | |
|--|---|-------|-------------|
| • Hugo
Prosecco, Soda, Hollunder, Minze, Limetten | € | 6,20 | pro Portion |
| • Lillet Fresh
4cl Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Gurke, Minze | € | 6,20 | pro Portion |
| • Fruchtbowle | € | 5,20 | pro Portion |
| • Prosecco Kattus Spumante | € | 33,00 | pro Flasche |
| • Kattus Cuvée No 1 | € | 36,00 | pro Flasche |

Getränkepauschale: (bei Grillveranstaltungen verpflichtend)

Sodawasser, Orangensaft, Apfelsaft, Coca Cola/Light, Sprite
 Grüner Veltliner, Zweigelt
 Ottakringer vom Fass, Alkohol-freies Bier
 Melange, Verlängerter und Tee (div. Sorten)

Pauschale pro Person ab 16 Uhr	€	32,00
Pauschale pro Person ab 17 Uhr	€	29,00
Pauschale pro Person ab 18 Uhr	€	26,00
Pauschale pro Person ab 19 Uhr	€	23,00

Optional vor Ort bestellbar:

Aperolspritzer und Kaiserspritzer (Orangen- und Zitronenscheibe wir von uns gestellt):

Aperol 0,75 L	€	35,00
Hollunderbütensirup 0,75 L	€	25,00

Canapés: Bitte Stückzahl pro Sorte bekannt geben
(mind. 10 Stk/Sorte) => € 2,40/Stück

Prosciutto auf Rucola-Aufstrich mit Grana
Räucherlachstartar mit Wasabi-Aufstrich
Dillgervais mit marinierten Shrimps
Schweinskarree auf Krenaufstrich
Pikanter Curry-Eiaufstrich **(vegetarisch)**
Rucola, Frischkäse und sonnengetrockneten Tomaten **(vegetarisch)**
Hummus mit Avocado und Sprossen **(vegan)**

Grillbuffet I :

- Prosciutto mit Grana und Kapernbeeren
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
- Rosmarinerdäpfel, frisches Junggemüse
- Knoblauchsauce, Senf, Ketchup, Baguette
- Salatbowle, Tzatziki
- Cremiges Joghurt mit marinierten Kirschen, karibischer Fruchtsalat

Lavasteingrill:

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

Pauschale pro Person € 44,00

Grillbuffet II :

- Prosciutto mit Grana und Kapernbeeren
- Kichererbsen-Quinoasalat
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
- Rosmarinerdäpfel, frisches Junggemüse und gegrillte Maiskolben
- Knoblauchsauce,
- Senf, Ketchup, Baguette
- Salatbowle, Tzatziki, Tavernensalat mit Schafskäse und Oliven
- Cremiges Joghurt mit marinierten Kirschen, karibischer Fruchtsalat, Tiramisu

Lavasteingrill:

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

Pauschale pro Person € 49,00

Vertragsbedingungen:

Sämtliche Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen Steuern.

Als Minimum-Personenanzahl werden vollzählende Personen fixiert, darüber hinausgehend nach tatsächlich Anwesenden verrechnet.

Für Speisen und Getränke wird nur eine Sammelrechnung ausgestellt.

Der Gesamtbetrag (zzgl. aller Leistungen „nach Verbrauch“ sowie abzüglich getätigter Anzahlungen) ist prompt nach Erhalt unserer Endabrechnung fällig. Zahlungsmöglichkeiten direkt nach der Veranstaltung: Barzahlung, Bankomat, Visa, Mastercard.

Ein Trinkgeld als Ausdruck für Ihre Zufriedenheit ist in dem Gesamtbetrag nicht enthalten.

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.

Alle Nebenabreden sind ungültig, sofern Sie nicht schriftlich in der Reservierung enthalten sind!