

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:	
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 Cuvèe No 1 / Kattus Cuveè Rosè | € | 36,00 | pro Flasche |

Getränkepauschale:

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 für 4 Stunden (Mindestdauer)	€	21,00
Pauschale pro Person für jede weitere angefangene Stunde	€	4,90

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

3-GANG MENÜ

- ✓ **Vorspeisenduet** - Bitte wählen Sie 1 Vorspeisenduet – 2 von 3 Gerichten
(für alle Gäste gleich)
- Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Rucola-Avocadosalat, Balsamicozwiebeln, Pesto
 - Prosciutto mit Grana, Kapernbeeren
 - Lachsforellentartar mit Senf-Dill-Sauce & Baguette
-

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

Preis 1:

- Backhendlsalat in Kürbiskern-Wasabi Panade auf bunten Blattsalaten
- Tavernensalat mit Fetakäse, Oliven & roten Zwiebeln
- Cevapcici nach Art des Hauses mit Pommes Frites, Mais, Senf & Ajvar
- Gelbes Gemüsecurry mit Kokosmilch & Basmatireis (**vegan**)
- Gnocchi mit Cherry-Tomaten, Avocado, Oliven und frischem Rucola (**vegan**)

Preis 2:

- Wiener Schnitzel vom TIERWOHL-Strohschwein oder Huhn mit Erdäpfel-Vogersalat
 - Karreesteak vom TIERWOHL-Strohschwein mit Peperonata & Knoblauchsauce
 - Calamari gegrillt mit Lauch, Knoblauch & Baguette
 - Zanderfilet gegrillt mit Mangold-Erdäpfel & Limettenbutter
-

- ✓ **Dessert** - Bitte wählen Sie 1 Dessert
(für alle Gäste gleich)
- Hausgemachtes Tiramisu
 - Lauwarmer Schokokuchen mit Ananas-Minz Ragout
-

Der Menüpreis beträgt **mit Hauptspeise 1** € 28,50

mit Hauptspeise 2 € 32,50

Vertragsbedingungen:

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

Als Minimum-Personenanzahl werden vollzahlende 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.

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