

## 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: .....  
 Personen: ..... Aperitif: .....  
 E-Mail: .....

### Aperitif: (Auswahl von max. 2 Getränken)

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

### Getränkepauschale: (Optional buchbar)

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 (Minstdauer)	€	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

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

## Platten am Tisch eingestellt:

### Vorspeisenplatte

Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto - Prosciutto mit gehobeltem Grana und Kapernbeeren  
Lachsforellentatar mit Senf-Dill-Sauce – Kichererbsen-Quinoa Salat

### Fischplatte:

Zanderfilet – Lachsforellenfilet – Miesmuscheln – Calamari – Garnelen  
Frisches Junggemüse – Rosmarinerdäpfel - Knoblauchöl – Knoblauchsauce - Limettenbutter

### Grillfleischplatte

Karreesteak vom TIERWOHL-Strohschwein – Hühnerkeulen – Cevapcici – Grillwürstel - gegrillte Maiskolben  
Pommes Frites - Reis – Ajvar – Knoblauchsauce

### Salatvariation – Tzatziki – Baguette

### Dessertplatte

Tiramisu –Griechisches\_Joghurt mit Honig\_Walnüssen und Früchten – Schokokuchen mit Ananas-Minz Ragout –  
Eiscreme – Mango\_Kokos\_Reis mit Datteln

Pauschale pro Person € 49,00

(ohne Vorspeise - € 7,00 /P – ohne Dessert - € 7,00 /P - nur Fisch-& Fleischplatten und Salate € 35,00 /P)

---

## 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.**

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!