

# Felmayer's

seit 1995

Persönlichkeit die man schmeckt!



## Buffet- & Veranstaltungsmappe



### **Wir können anbieten:**

Himmel bis 120 Personen, Scheune bis 120 Personen  
Restaurant bis 60 Personen, Künstlerstube bis 30 Personen  
Eingebettet in ca. 5 ha Grünflächen & Wiesen, Parkplätze  
& Kinderspielplätze!

**Tipp:** Wir empfehlen, bei fixen Hochzeitsdaten ca. 1 Jahr,  
bei Weihnachtsfeiern 4-6 Monate und bei anderen Veranstaltungen  
1-3 Monate im Voraus die Räumlichkeiten zu buchen.

### **Erfolg = Hausgemacht!**

Wir kochen Vieles frisch & **alles ohne** Zusätze  
von künstlichen Glutamaten, Saucenpulver, Suppenpulver  
oder jeglichen anderen Extrakten bzw. Geschmacksverstärkern!  
Darum schmeckt's auch natürlicher...

# Miet-Tarife der Stadtgemeinde Schwechat

## Vermietungszeitraum...

10.00 – 6.00 Uhr am nächsten Tag, komplett ausgeräumt, Besenrein

## **Felmayer's Scheune**

Standardtarif Sommer (1.4. – 30.9.) 300,-

Standardtarif Winter (1.10. – 31.3.) 330,-

Sondertarif Sommer (1.4. – 30.9.) 500,-

Sondertarif Winter (1.10. – 31.3.) 550,-

Der Sondertarif gilt für jene Veranstaltungen, bei denen Eintrittsgeld verlangt wird und die auf Gewinn ausgerichtet sind.

**TIPP:** Die Mietabwicklung mit der Stadtgemeinde übernehmen wir gerne bei Fixbeauftragung!

**Zusätzlich wird einmalig pro Vermietung in der Scheune eine einmalige Reinigungspauschale von 50,- verrechnet.**

## **Felmayer's Himmel**

Tarif Sommer (1.04. – 30.09.) 218,-

Tarif Winter (1.10. – 31.03.) 240,-

Im Himmel wird keine Reinigungspauschale verrechnet.

## **Felmayer's Restaurant & Künstlerstube**

keine Raummiete!

## **TIPP: Preisvorteil für die Scheune!**

Bei Buchung des kompletten Caterings (Speisen & Getränke)  
durch Felmayer's Gastwirtschaft  
beträgt der Sommer/Winter Tarifpreis minus 100,- einmalig  
(Mind. 60 Personen)

**Organisation, Besichtigungen, Reservierungen  
Terminstornierungen & Fragen**

**ausschließlich durch:**

**Eva Wimmer 0664 40 10 870**

**Mo-Sa 10.00 – 21.00 Uhr**

Die Scheune...Rustikal, elegant oder klassisch...

Info: Tischgröße Scheune 70x140cm

Oben Scheune mit Lichterkette...unten Himmel...

Info: Tischgröße Himmel 80x80cm & 70x140cm

Oben Himmel...Mitte Restaurant...unser Herzstück...



unten Künstlerstube...vielseitig...wie wir...







**Felmayer's Torten...**

Trauungen im Freien...bei uns ist (fast) alles möglich...



## Wichtiges

### Zur Agape, zum Feierlichen Empfang...

hausgemachte frische Brötchen als Appetithäppchen...dazu erfrischende Aperitifs wie z.B.: ein Glas Fass-Prosecco o, verschiedene Fassbiere A, Campari, Hugo o, Aperol, Lillet usw.

**Info:** Auch außer Haus möglich! Fragen Sie uns!

### Die „spätere“ Abendstund hat Gold im Mund...Snacks für den kleinen Hunger...

Mindestbestellung 10 Portionen...immer mit Ciabattavariation A-P	pro Portion...
<b>Schärdinger's Käse „Affineur“</b>	acht.achtzig
A-G-P	
oder <b>Gulaschsuppe „pikant“</b>	vier.achtzig
A-O	
oder <b>Saftgulasch „klassisch“</b>	fünf.sechzig
A-O	
oder <b>Chili con Carne „scharfer Felmayer“</b>	sechs.neunzig
A-L-O	
oder eine <b>Prosciuttoplatte „Francesco“</b>	acht.achtzig
A-C-G-O	
oder eine <b>kalte Heurigenplatte „Bauernbrett!“</b>	sieben.neunzig
A-C-L-M-O	
oder ein <b>paar Frankfurter.Senf.Kren.Ketchup</b>	vier.vierzig
L-M-O	

### Facts...

Equipmentpauschale = Tafel- Auf- & Abbau sowie Servicevorbereitung inkl. Tischtuch & Stoffserviette	fünf.null/Person
Stuhlhussen inkl. Schleife in div. Farben	drei.fünfzig/Stück
Ciabattavariation A-P & Aufstriche ?	zwei.zwanzig/Person
Crissini/Knabberzeug ? usw. zum Aperol	null.fünfzig/Person
Ihre „Trauung im Freien“ ...	
Auf- & Abbaupauschale im Garten/Raum	zwei.null/Sessel
Heurigenbank (4 Personen) inkl. Husse im Garten/Raum	sechs.null/Bank
Lichterkette in Scheune am Vorhang von uns fixiert	vierzig.null
Mitgebrachte Weine & andere Getränke (vorgekühlt)	zehn.null/Flasche
Gabergeld für mitgebrachte Torten	null.siebzig/Person
<b>Info:</b> Laut Lebensmittelinformationsverordnung dürfen keine mitgebrachten Torten & Mehlspeisen in unseren Kühlbereichen gelagert werden! Wir übernehmen keine Haftung für <b>mitgebrachte</b> Torten, Mehlspeisen & andere Lebensmittel!	
Zusätzliches Personal auf Wunsch	pro Stunde fünfundzwanzig.null

## Information

### Intoleranzen/Allergien – ein wichtiges Thema!

Bitte informieren Sie uns schon im **Vorhinein** über etwaige Lebensmittelintoleranzen/Allergien Ihrer Gäste, damit wir gemeinsam die richtige Auswahl treffen können!

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können!

### Brötchen.Schmiererei.Fingerfood.Werkstatt

Überraschen Sie Ihre Gäste mit kleinen Genusshäppchen...

Immer das Richtige zur Agape, Empfang, Seminare, Tagungen oder auch für Ihr Privatfest.

Mindestbestellung 30 Stück & pro Auswahl mind. 10 Stück!

**Tipp:** In der Regel rechnet man mit **drei** Häppchen pro Person.

### Tramezzini-Ecken

eins.neunzig/Stück

Mediterranes Gemüsetatare A-F

Bratenfleisch mit Senf u. Jungzwiebel A-F-M-O

Büffelmozzarella „Caprese“ A-F-G

Thunfisch.Kapern.roter Zwiebel A-C-D-F-G-M-O

### Brötchen 1

eins.fünfzig/Stück

Sandwich.Eiaufstrich.Schnittlauch A-C-G-M

Hausbrot.Rahmbrie.Trauben.Nüsse A-F-G

Hausbrot.Pikanter Liptauer A-F-G-M-O

Sandwich.Beinschinken.Krenraspeln.Eischeibe A-C-G-L-M-O

### Brötchen 2

eins.achtzig/Stück

Sandwich.Räucherlachsfilet.Oberskren A-D-G-O

Sandwich.Roastbeef.Tatarensauce.Eischeibe A-C-G-M-O

Ciabatta.Prosciutto.Melonenspalte A-G-O

Ciabatta.Schinkenröllchen.Krautergervais A-G-L-M-O



**Warme Finger „Klassik“** zwei.null/Stück

Schinkenkipferl A-C-F-G  
Gebackene Hühnerkeule A-C-G  
Leberkäse-Joursemmerl A-F-G-M  
Hünerschnitzerl.Salatblatt.Jourgebäck A-C-G-M

**Warme Finger „Modern“** zwei.zehn/Stück

Würstchen im Blätterteigmantel A-C-G-P  
Brokkoli-Schafkäsekuchen A-C-G  
Quiche Lorraine.Speck A-C-G-L

**Miniglaserl „G’sund“** zwei.null/Stück

Der Grieche.Schafkäse G-0  
Der Italiener.Mozzarella.Cherryparadeiser G  
Der Franzose.Shrimpscocktail B-C-G-M-0  
Der Schweizer.Wurstsalat.Emmentaler C-G-L-M-0

**Minischüsserl „Exklusiv“** drei.dreissig/Stück

Faschiertes Kalbsbutterlaberl.Erdäpfelstampf A-C-G  
Dukatenschnitzerl vom Huhn oder Schwein.Erdäpfelsalat A-C-G-L-M-0  
Kurz gebratenes Lachstatare.Risottosockel D-G-0  
Riesengarnele.mediterrane Kraeuterkruste A-B-C-G

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung	
Kurzbezeichnung/shortcut	Buchstabencode/letter code
glutenhaltiges Getreide/ Cereals gluten	A
Krebstiere/Crustaceans	B
Ei/Eggs	C
Fisch/fish	D
Erdnuss/peanuts	E
Soja/soybeans	F
Milch oder Laktose/ milk products	G
Schalenfrüchte/ nuts	H
Sellerie/celery	L
Senf/mustard	M
Sesam/Sesam seeds	N
Sulfite/Sulphur dioxide	O
Lupinen/Lupin	P
Weichtiere/Molluses	R

## Brötchen.Fingerfood.Werkstatt

### Süße Finger      zwei.null/Stück

Glasierter Schokowürfel „Sacher“ A-C-G-H

Punschwürfel A-C-G-H

Malakoffnockerl im Glaserl A-C-F-G-H

Saisonfruchtsalat im Glaserl 0

### Süße Finger      eins.achtzig/Stück

Topfenstrudel A-C-G-O

Tira mi su A-C-G

Griessflammerie.Fruchtspieß A-C-G

Esterhazyschnitte A-C-F-G-H

## Wir backen Ihre Torte für Sie & Ihre Gäste...

Unsere Konditormeisterin verwöhnt Sie mit kleinen oder großen Süßigkeiten nach Ihren Vorstellungen!

**Info:** Zu unseren Standard-Torten zählen:  
Sacher, Schwarzwälder, Esterhazy, Schoko-Obers,  
Schokomousse, Malakoff

**Info:** Weiters bereiten wir auf Wunsch vor...  
Oma's Apfelstrudl, Topfenstrudl, Mürbteig-Fruchtschnitten, Blechkuchen nach Saison

**Info:** Sehr gerne bereiten wir Ihnen auch Ihre Hochzeitstorte,  
Tauforte, Geburtstagstorte, Showtorte vor!  
Die Preise für diese Torten ergeben sich aus der Größe &  
dem Arbeitsaufwand!

**Bitte rechtzeitig vorbestellen  
ausschließlich bei:**

**Eva Wimmer 0664 40 10 870**

**Mo-Sa 10.00 - 21.00 Uhr**

**Tipp:** Unsere „Super.Wedding“ Pauschale...

...die beinhaltet nämlich auch Ihre Torte...

## Unsere Pauschalen...

### 8 Stunden Pauschalangebot

#### „Best.Of.All.In“

pro Person sechshundsechzig.null

beinhaltet Equipmentpauschale (excl. Trauungspauschale),  
Aperitif, Alkoholfreie Getränke, zwei Sorten Qualitätswein weiß & rot,  
Spritzerg'schichten, eine Sorte Fassbier aus unserem Angebot, Kaffee und  
Buffet.Baukasten „Felmayer's“  
Getränke werden serviert!

### 8 Stunden Pauschalangebot

#### „Super.Wedding“

pro Person dreiundsiebzig.null

beinhaltet Equipmentpauschale, Trauungspauschale,  
Aperitif, Alkoholfreie Getränke, zwei Sorten Qualitätswein weiß & rot,  
Spritzerg'schichten, eine Sorte Fassbier aus unserem Angebot, Kaffee und  
Buffet.Baukasten „Felmayer's“ & ihre Hochzeitstorte  
Getränke werden serviert!

### 8 Stunden Getränkepauschale

#### „Super.Saft“

pro Person fünfunddreissig.null

beinhaltet Aperitif, alkoholfreie Getränke, zwei Sorten Qualitätswein weiß & rot,  
Spritzerg'schichten, eine Sorte Fassbier aus unserem Angebot und Kaffee.  
Getränke werden serviert!

**Info:** Bei allen Pauschalen: Kinder 0-4 Jahre gratis, 5-10 Jahre -50%

**Info:** In den Pauschalen sind „harte“ Getränke wie Spirituosen, Longdrinks etc.,  
Red Bull & Tabakwaren **NICHT** inkludiert!

## Unsere Buffetvorschläge:

### **Achtung!**

Unsere Buffets stehen für Frische & Qualität.  
Wir bauen unsere warmen & kalten Buffets erst zur vereinbarten Zeit auf,  
um bestmögliche Qualität zu bieten!  
Deshalb kann es auch kurze Verzögerungen geben!

**Aufgrund der Lebensmittelverordnung müssen alle  
warmen/kalten Speisen  
spätestens nach drei Stunden abgebaut werden! Gerne stellen wir zum Mitnehmen  
Styropor Boxen zur Eigenbefüllung & Eigenverantwortung zur Verfügung!**

**Info:** Aufgrund der Marktsituation kann es zu Preisanpassungen kommen  
bzw. diverse Lebensmittel saisonbedingt nicht lieferbar sein!

**Info:** Für alle Buffets gilt eine Mindestanzahl von **25 Personen!**  
**Achtung:** Buffetreduktionen können bis max. 5 Tage vor Veranstaltung  
berücksichtigt werden!

## **Buffet.Baukasten „Felmayer's“**

pro Person achtundzwanzig.null

ohne Dessert minus zwei.null

Kinder 0-4 Jahre gratis, 5-10 Jahre -50%

4 Vorspeisen

4 Haupt.Mahl. Zeiten

2 Hhhmmm.Süsss

Salatbuffet & Beilagen immer passend dabei!

### **Tipp: „Buffet.Baukasten“**

Sie stellen Ihr Buffet individuell aus allen Buffets selbst zusammen!

## Buffet „Scheune“

pro Person dreiundzwanzig.null

ohne Dessert minus zwei.null

Kinder 0-4 Jahre gratis, 5-10 Jahre -50%

### 4 Vorspeisen zur Wahl:

Haussulz „Tafelspitz“ Salatstreifen.Eier.Kernöl

L-O

Hausgeräuchertes Norweger-Lachsfilet.Senfdip

C-G-D-M

Carpaccio vom Schweinsfilet.Balsamicobeize

C-G-O

Gegrillter Schafkäse im Zucchini mantel **oder** Speckmantel.Blattsalat

G-L

Kräftige Rindsuppe.Frittaten

A-C-G-L

Knoblauchcremesuppe.Brotcroutons

A-C-G-L

### Haupt.Mahl.Zeit:

Gemischtes Gebackenes „Schwein & Huhn“

A-C-G

Schweinsbraten „Tante.Mitzi“

A

Gebratener Seehecht.Grillgemüse

A-D

Hausgemachte Dinkel-Gnocchi „HOT-Asia-VEGGIE“ Knackgemüse.Asiasauce

A-C-F-L-N-R-O

Butterreis g.Serviettenknödl A-C-G-P.warmer Speckkrautsalat L. Petersilerdäpfel g.Ketchup o

Blatt-, Erdäpfel-, L-M-O, Paradeiser- o, Gurkensalat o.Dressings O-G.Croutons A-G.Ciabatta A-P

### Hhhmmm.Süsss:

Topfenpalatschinken „Opa´s Art“ Vanillesauce (ohne Rosinen)

A-C-G

Apfelstrudl „Oma´s Art“ (mit Rosinen)

A-C-G-H-O

**Die Legende zur EU-Lebensmittelinformationsverordnung finden Sie auf Seite 9**



## Buffet „Schwechata“

pro Person fünfundzwanzig.null

ohne Dessert minus zwei.null

Kinder 0-4 Jahre gratis, 5-10 Jahre -50%

### 4 Vorspeisen zur Wahl:

Tatаре vom Graved Lachs.Dijon-Honigdip

D-G-M

Kalte Heurigenplatte „Aufschnitt.Bratenfleisch.G'selchtes“ Senf.Kren

C-L-M-O

Schinkenröllchen.Gemüsemayonnaise

C-G-L-M-O

Nudelsalat „Der Italiener“ Balsamico.Mozzarella.Paradeiser

A-C-G-O

Kräftige Rindsuppe.Leberknödel

A-C-G-L

Altwiener Erdäpfelsuppe.Speck.Pilze

A-G-L-O

### Haupt.Mahl.Zeit:

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“

A-G-L-M-O

Gebackene Maishendlteile (größtenteils ausgelöst, mit Haut)

A-C-G

Zander „Serbisch“ Frischpaprika.Knoblauchbutter.Paradeiserragout

A-D-G

Gemüsetofu.Lasagne

A-C-F-G-L

Butternockerl A-C-G.Butterreis g.Petersilerdäpfel g.Ketchup o

Blatt-, Erdäpfel-, L-M-O, Paradeiser- o, Gurkensalat o.Dressings o-G.Croutons A-G.Ciabatta A-P

### Hhhmmm.Süsss:

Des „Kaisers“ Schmarrn.Hausröster (ohne Rosinen)

A-C-G-O

Malakoffnockerl im Glas.Schokosauce.Mandelsplitter.Schlagobers

A-C-F-G-H

**Wir freuen uns immer, Ihr Fest organisieren zu dürfen!**

## Buffet „Himmlisch“

pro Person siebenundzwanzig.null

ohne Dessert minus zwei.null

Kinder 0-4 Jahre gratis, 5-10 Jahre -50%

### 4 Vorspeisen zur Wahl:

Rosa Roastbeef.Tatarensoße

C-G-M-O

Räucher-Forellenfilets.Oberskren

D-G-O

Schinkenspeck.Melonenspalten

Büffelmozzarella-Basilikum-Paradeiser-Terrine

G-O

Klare Hühnersuppe.Grießnockerl

A-C-G-L

Ingwer-Orangencremesuppe.Hummerwolken

A-B-G-L

### Haupt.Mahl.Zeit:

Norwega-Lachsfilet.Kräuterfarce.Blätterteigmantel

A-C-D-G-O

Gekochte Rindfleischgustostückerl „Tafelspitz & Schulterscherzl“

L

Blattspinat-Mozzarellakuchen.Paradeiser-Olivenragout

A-C-G

Gebackene „Dukaten“ Kalbsschnitzl

A-C-G

Butterreis g.Rösterdäpfel g.Cremespinat A-G.Bratapfelkren A-O

Schnittlauchsauc A-C-G-M-O. Petersilerdäpfel g.Ketchup o

Blatt-, Erdäpfel-, L-M-O, Paradeiser- o, Gurkensalat o.Dressings o-G.Croutons A-G.Ciabatta A-P

### Hhhmmm.Süsss:

Topfenknödl.Butterbrösel.Hausröster

A-C-G-O

Schokomousse im Tumbler.Beerensragout

F-G-H

## Buffet „Francesco“

pro Person neunundzwanzig.null

ohne Dessert minus zwei.null

Kinder 0-4 Jahre gratis, 5-10 Jahre -50%

### 4 Vorspeisen zur Wahl:

Prosciutto „Francesco“ – Oliven.Grana Padano.Melone.Feigen

C-G

Vitello tonnato – Kalbfleisch.Thunfischcreme.Kapernbeeren

C-D-F-G-L-M-O

Cocktail di gamberetti con ananas – Shrimpsalat

B-C-G-M-O

Antipasti misto – mariniertes Gemüse.BIO-Olivenöl.Kräuter

Brodo di Verdure – klare Gemüsesuppe.hausgemachte Frischkäseravioli

A-C-G-L

Minestrone col pesto – Gemüsesuppe mit Pesto (TIPP: auch vegan möglich!)

G-L

### Haupt.Mahl.Zeit

Involtini – Kalbsröllchen mit Bratwürstchen.Salbei.Speck

A-L-O

Manzo con cipollone alla viennese – Zwiebelrostbraten “Alt Wien”

A-L-M-O

Pollo alla Saltimbocca – Maishendlkeule.Prosciutto.Basilikum.Ofenparadeiser

A-G-O

Branzino – Wolfsbarschfilet vom Grill.ZucchiniGemüse

A-D

Hausgemachte Pasta A-C.Kroketten A-C-G.Polentaschnitten C-G.Rosmarinerdäpfel

Blatt-, Erdäpfel-, L-M-O, Paradeiser- o, Gurkensalat o.Dressings O-G.Croutons A-G.Ciabatta A-P

### Hhhmmm.Süsss:

Tira mi su im Tumbler

A-C-G

Felarellomouse (Kokosnuss-Mandelmousse).Marillen-Gelee im Tumbler

A-C-F-G-H

## Die ½ Seite für das ganze Fest...

Notieren Sie z.B. Tafelform, Farbe der Tafel, Agape, Trauung im Freien, Auswahl des Buffets, Weine, Torte, Beginn des Buffets, Sonderwünsche, Musik, Raucher, Allergiker, Aufbau, Abbau, Deko, Spirituosen, wichtige Fragen an Eva usw.

### Helpline:

Unser Dj Musik TIPP: [www.djservice.at](http://www.djservice.at)



Unser DJ TIPP Roman Kuso: [www.djqso.at](http://www.djqso.at)

Unser Live Musik TIPP: [www.firstdance.at](http://www.firstdance.at)



Unser Taxidienst TIPP: 01/707 88 88



Unser Fotografen TIPP: [foto.redicom.at](http://foto.redicom.at)



Unser Blumen-Deko TIPP: <http://floristik-kopecky.at/>



### Unsere Kontaktadresse:

Täglich ab 09.00 Uhr, Neukettenhoferstrasse 2-8/1, 2320 Schwechat

M: [office@felmayer.at](mailto:office@felmayer.at)

W: [www.felmayer.at](http://www.felmayer.at)

Facebook Bilder & mehr: [www.facebook.com/FelmayersGastwirtschaft](https://www.facebook.com/FelmayersGastwirtschaft)

**Organisation, Besichtigungen, Terminstornierungen, Fragen**

**ausschließlich durch:**

**Eva Wimmer 0664 40 10 870**

**Mo-Sa 10 - 21 Uhr**

## Frühstücks.Tipp:

Der Morgen danach, wie wärs zum Abschluss Ihrer Veranstaltung mit einem stärkenden Frühstück für Sie und Ihre Helferlein...

## Buffet „Frühstück.best.morning“

pro Person sechzehn.null

Mindestens 15 Personen, inkl. 1 Eigericht c/Person auf Bestellung, Butter G,

Beinschinken L, Räucherlachs D, Emmentaler G, Gouda G,

Marmeladen, Honig, Müsli A-H, Fruchtsalat O, Nutella F-G-H, Rohkostgemüse,

ofenfrisches Gebäck A, Croissants A-G, frisch gepresster Orangensaft.

Alle anderen Getränke & Heißgetränke werden nach Verbrauch verrechnet!

## Zuhause.Tipp:

Sie wollen zu Hause feiern, auch kein Problem...

**Info:** Der „Radius15-Preis“ gilt ausschließlich zur Lieferung außer Haus.

## Buffet „Radius15“ Catering

pro Person fünfzehn.null

Ausschließlich Lieferung, im Umkreis von 0 bis max. 15 Kilometern.

inkl. Leihgeschirr, inkl. Leihwarmhaltebehälter, Auf- & Abbau,

ohne Vor-Ort-Personal, 25 Personen Mindestbestellmenge!

## Auf's Buffet kommt:

Dukatenschnitzerl vom Schwein **oder** Huhn

A-C-G

Schweinsbraten „Tante.Mitzi“

A

Seehecht natur.Grillgemüse

A-D

Butterreis G.Serviettenknödl A-C-G-P.warmer Speckkrautsalat L.Petersilerdäpfl G.Ketchup O

Blatt-, Erdäpfelsalat L-M-O, Dressings O-G.Croutons A-G



## Leihgeschirr/Equipment für Ihr privates Fest:

Benötigen Sie für Ihre Veranstaltung nur Leihgeschirr/Equipment?  
Vorzubestellen bis 5 Tage vorher.

### **pro Stück Verrechnung:**

Fleischteller 0,50

Salat- Dessertteller, Suppentasse & Unterteller 0,40

Löffel, Gabel, Messer, Kaffeelöffel oder Tortengabel 0,40

Buffetvorlegebesteck 1,60

Tischtuch ab 2,50 – Deckserviette 1,80 – Mundserviette 1,30

Salz-/Pfefferstreuer befüllt 1,50 – Aschenbecher 0,50

Chafing dish – Warmhaltegerät dazu 1 Brennpaste 8,-  
+ extra Paste 1,20  
Elektro Chafing dish 10,-

Stehtisch 15,-

Diverse Catering Gläser 0,50

Kühltruhe 15,-

**Info:** Für die obigen Angebote gelten:  
Verleih ist ab 50 Teilen gesamt möglich.  
Selbstabholpreise!

Die Reinigung des Geschirrs wird von uns durchgeführt.

**TIPP:** Zustellung/Abholung möglich  
Pauschal 30,- im Raum Schwechat/Umgebung

Kaputte, defekte & verlorene Teile werden zum Einkaufswert weiterverrechnet.

## Sehr wichtig!

Bei allen Veranstaltungen sind Mitarbeiter bis 02.00 Uhr  
in den Angeboten enthalten.

Ab diesem Zeitpunkt wird ein stündlicher Nachtzuschlag von  
hundert.null pauschal für alle Mitarbeiter weiterverrechnet.

## AGB's & Wichtiges:

1. Mündliche als auch schriftliche Reservierungen gelten als Vertrag &  
sind als solches auch rechtsgültig!
2. Buffetreduktionen können bis max. 5 Tage vor Veranstaltung  
berücksichtigt werden!
3. Wir behalten uns in den Bereichen Restaurant, Künstlerstube & Cafe.francesco  
immer das Recht vor, aufgrund minimierter Personenanzahl den Bereich zu ändern  
bzw. anderen Gästen Platz zu bieten!  
Sollten Sie dennoch den größeren Raum beanspruchen wollen,  
so wird ein Differenz-Aufpreis von fünfundzwanzig.null/Person  
nach maximal Sitzplätzen des Raumes eingehoben.
4. Beim Fall einer kompletten Stornierung der Veranstaltung wird  
bis zu einem Monat vor Veranstaltung keine Gebühr fällig,  
30 bis 15 Tage vor Veranstaltung 50% des vereinbarten Speisenpaketes,  
15 bis 5 Tage 70% & 5 bis Veranstaltungstag 100 % eingehoben.
5. Anzahlung = 50% des Speisenpaketes bis 7 Tage vor Veranstaltung.
6. Rechnung schicken, ist nur nach vorab schriftlicher Anfrage möglich!  
Diese Rechnungen sind sofort nach Erhalt, ohne Abzug auf das  
angegebene Konto zu überweisen!  
Wir schicken Rechnungen nur mehr per E-Mail!
7. Für mitgenommene Buffetspeisen übernehmen wir keinerlei Haftung!
8. Alle Preisangaben sind Europreise inkl. aller Abgaben & Steuern!
9. Aufgrund der Marktsituation kann es zu Preisanpassungen kommen  
bzw. Lebensmittel saisonbedingt nicht lieferbar sind!

Gerichtsstand ist Schwechat

Version 01112016