

FESTE · FEIERN 2023



Cityhotel D&C

3100 ST. PÖLTEN
VÖLKLPLATZ 1

TEL.: 0043 (0)2742 75577-0
OFFICE@CITYHOTEL-DC.AT
WWW.CITYHOTEL-DC.AT

Hotel Metropol

**** Garni

3100 ST. PÖLTEN
SCHILLERPLATZ 1

TEL.: 0043 (0)2742 70700-132
OFFICE@HOTEL-METROPOL.AT
WWW.HOTEL-METROPOL.AT

Sehr geehrte Damen und Herren!

Dieses Angebot gibt einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten für Feiern, Feste und alle Arten von Veranstaltungen, die Ihnen im Cityhotel D&C und im Hotel Metropol geboten werden.

Wir verfügen über eine attraktive Kombination aus bestens ausgestatteten, eleganten, großzügigen und ruhigen Veranstaltungsräumen mit gepflegtem Ambiente, Tradition und Geschichte in den denkmalgeschützten, ehemaligen Stadtsälen, kombiniert mit modernster Technik und Dienstleistung, leichter Erreichbarkeit, zentraler und verkehrsgünstiger Lage, gepflegter und der österreichischen Küche verpflichteter Gastronomie sowie charmantem Service.

Wir bieten Ihnen für Ihre für Ihre Feier und Ihre Veranstaltung den kompletten Bogen von professioneller Planung über effiziente Organisation bis zur aufmerksamsten Ausführung und Betreuung durch unsere geschulten Mitarbeiter. Zusätzlich stehen alle Dienstleistungen und Annehmlichkeiten eines modernen 4Stern-Hotels zu Ihrer Verfügung.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihr Garant für eine erfolgreiche Feier.

Die angeführten Menüs, Buffets und Arrangements sind selbstverständlich nur ein kleiner Teil der möglichen Variationen. Gerne passen wir unser Angebot im Rahmen eines persönlichen Gespräches Ihren ganz speziellen Wünschen an. Flexibilität und individuelles Service sind unsere Stärke.

Von Familienfest bis zur Firmenfeier für 10 bis 300 Personen - bei uns werden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung finden und ein unvergessliches Event erleben.

Alles aus einer Hand! Planung, Organisation und Umsetzung - bei uns haben Sie nur einen Ansprechpartner. Von den Räumen, der Technik, der kompletten Kulinarik, der Nächtigung der Teilnehmer bis hin zum Abendprogramm und Shuttle Service - vom Erstkontakt bis zur Rechnungslegung begleitet Sie ein Ansprechpartner, einfach, effizient und kompetent!

Wir freuen uns schon sehr, Sie und Ihre Gäste bei uns im Cityhotel D&C und im Hotel Metropol empfangen zu dürfen.

Mit besten Grüßen

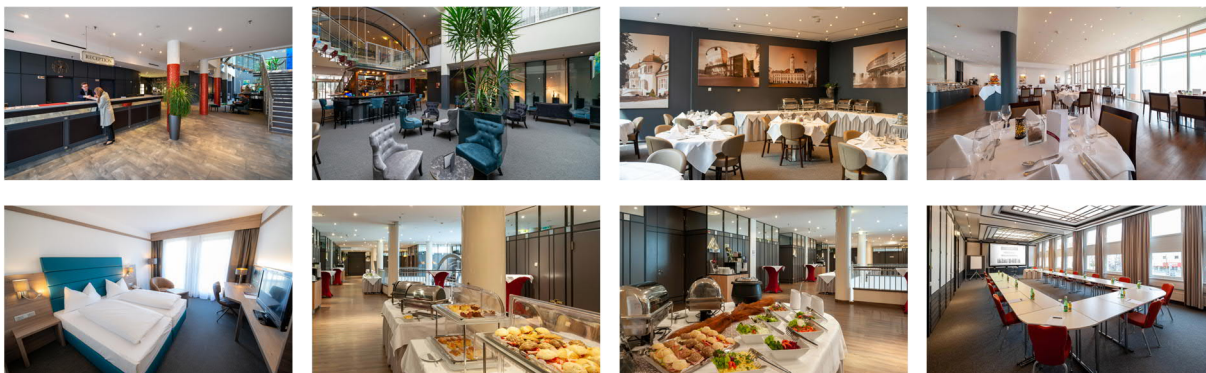


Walter Jahn / Direktor
Cityhotel D&C . Hotel Metropol . Motel 267
walter.jahn@cityhotel-dc.at
Tel.: 0043 (0)2742 75577-605



HOTEL METROPOL

„AUF EINEN BLICK“



ADRESSE:	Schillerplatz 1, 3100 St. Pölten
TELEFON:	+43 (0)2742 70 700-0
TELEFAX:	+43 (0)2742 70 700-133
EMAIL:	office@hotel-metropol.at
HOMEPAGE:	www.hotel-metropol.at
HOTEL:	4-Sterne Garni 88 generalsanierte „Business“-Zimmer , 2 Suiten mit Bad / Badewanne oder Dusche, WC, Kabel-TV, Minibar, Telefon, WLAN, Zimmersafe kostenpflichtige Tiefgaragen-Parkplätze
LAGE:	800 Meter / 10 Gehminuten zum Hauptbahnhof St. Pölten 100 Meter / 1 Gehminute zur Innenstadt und Fußgängerzone St. Pölten 5 Minuten mit dem Auto zum Veranstaltungszentrum St. Pölten 2 Minuten mit dem Auto zum Regierungsviertel / NÖ-Kulturbezirk 5 Gehminuten zum Regierungsviertel / NÖ-Kulturbezirk 35 Minuten mit dem Auto nach Wien-Auhof 35 Minuten mit dem Auto nach Krems / Wachau 75 Minuten mit dem Auto nach Mariazell
BAR / LOBBY LOUNGE:	Großzügiger, heller Loungebereich im Herzen des Hotels. Internationale Getränke und Spirituosen, Wein, Kaffee, Bier vom Fass Rum- und Whiskyspezialitäten sowie entspannte Musik sorgen für Stimmung.
„AMBIENTE“:	Heller, freundlicher und abgeschlossener Raum im Erdgeschoß, der für das Frühstück der Hausgäste Verwendung findet, aber auch für die kulinarische Verköstigung unserer Veranstaltungs- und Gruppengäste eingesetzt wird.
„GOURMET-CORNER“	Bereich der Hotelhalle, welcher Platz für ein eigenes Buffet bietet, und ebenfalls für die Verköstigung zur Verfügung steht.

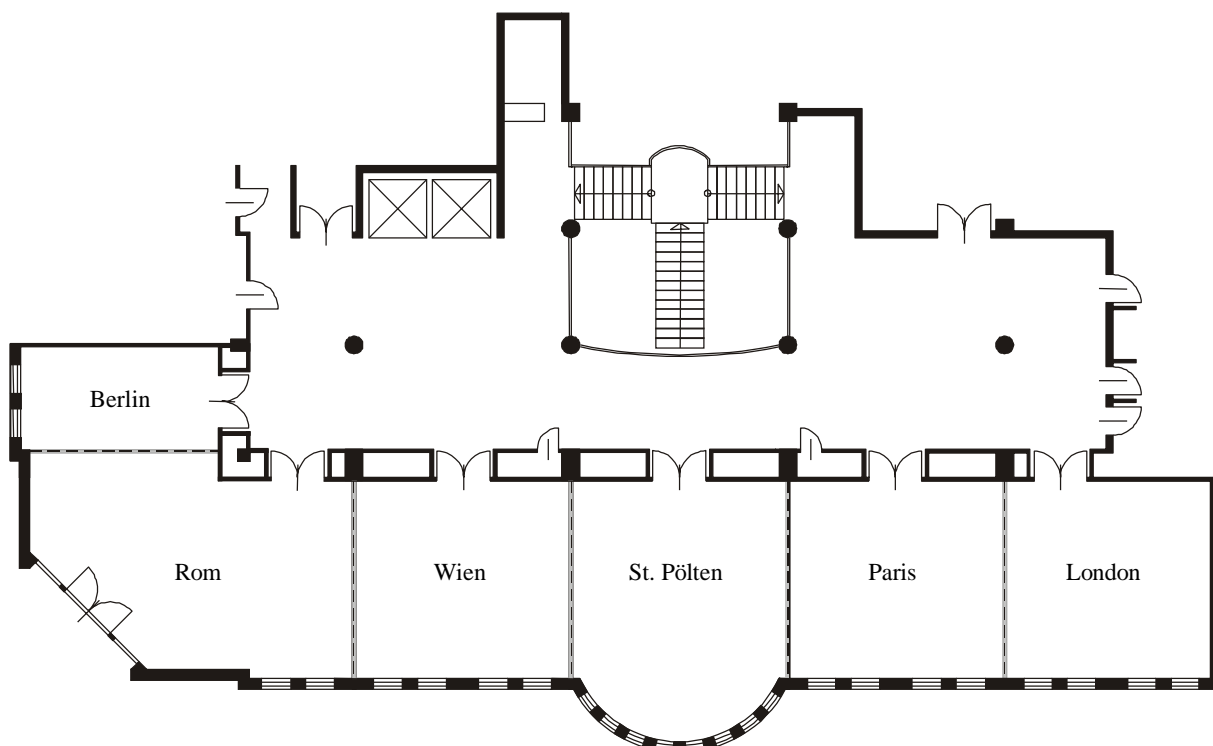
SEMINARRÄUME

	LÄNGE in Meter	BREITE in Meter	FLÄCHE in m ²	HÖHE in Meter	TAGES- LICHT	MIETE pro Tag
Seminarraum „Rom“	10,00	6,30	65,0	3,40	ja	€ 320,00
Seminarraum „Wien“	7,00	6,30	44,0	3,40	ja	€ 260,00
Seminarraum „St. Pölten“	8,00	7,00	56,0	3,40	ja	€ 320,00
Seminarraum „Paris“ / „London“	7,00	6,30	44,0	3,40	ja	€ 260,00
Gesamter Seminarbereich			253,0			€ 2.400,00
„Ambiente“ im Erdgeschoß						€ 750,00

Die Raummiete bildet die Berechnungsgrundlage von eventuellen Stornogeühren. Alle Konsumationen von Speisen & Getränken auf Gesamtrechnung werden der Raummiete gegengerechnet und verringern die Raummiete um bis zu maximal 75% der zu verrechnenden Miete.

RAUMSTELLUNGEN

	U-TAFEL außen & innen	BLOCKTAFEL	COCKTAIL Stehische	BANKETT Einzelische
Seminarraum „Rom“	26	20	40	30
Seminarraum „Wien“	20	14	25	18
Seminarraum „St. Pölten“	26	20	40	30
Seminarraum „Paris“ / „London“	20	14	25	18
gesamter Seminarbereich	/	/	160	120
„Ambiente“ im Erdgeschoß	/	/	/	70



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Veranstaltungen an das Hotel. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter akzeptiert und unterwirft sich den Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften und übernimmt durch seine Auftragserteilung die Haftung für deren Einhaltung, entstehende Kosten und Stornogebühren.

STORNOBEDINGUNGEN

Von 8- 4 Wochen vor der Veranstaltung	35% der Raummiete
Stornierung 27-14 Tage vor der Veranstaltung	50% der Raummiete
Stornierung 13-07 Tage vor der Veranstaltung	75% der Raummiete
Stornierung 06-03 Tage vor der Veranstaltung	100% der Raummiete
Stornierung innerhalb von 2 Tagen vor der Veranstaltung	100% der Raummiete +50% des gebuchten F&B-Umsatzes

GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe der Speisenauswahl / des gewählten Arrangements sowie die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter in jedem Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen (als bestellt) teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Personenanzahl verrechnet. Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird, im Fall einer reduzierten Teilnehmerzahl, ab dem zweiten Tag nur mehr die aktuelle Personenanzahl verrechnet.

PREISE & RECHNUNGSLEGUNG & RICHTSSTAND

Alle angebotenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf. Sämtliche Wechsel- oder Überweisungsspesen gehen zu Kosten des Veranstalters/Auftraggebers. Rechnungen sind ohne Abzüge zahlbar innerhalb 14 Tagen ab Rechnungsdatum. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen verrechnet. Gerichtsstand ist Innsbruck.

GETRÄNKEABRECHNUNG

Falls keine andere, schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, werden alle Getränke und sonstigen Konsumationen nach dem tatsächlichen Verbrauch in Rechnung gestellt.

MITGEBRACHTE SPEISEN & GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung der Geschäftsführung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel und angeschlossene Räumlichkeiten gebracht werden. Das Cityhotel D&C / Hotel Metropol behält sich vor, für genehmigte mitgebrachte Speisen und Getränke ein entsprechendes Entgelt zu verrechnen.

RAUMSTELLUNG & DEKORATION

Die laut letztgültiger Bestätigung des Cityhotel D&C / Hotel Metropol vom Veranstalter bestellte Raumstellung / Bestuhlung wird vorbereitet. Sollte kurzfristig eine andere Raumstellung / Bestuhlung gewünscht werden, behält sich das Hotel vor ein dem Aufwand angemessenes Entgelt zu verrechnen.

Der Veranstalter ist verpflichtet das Anbringen von Dekorationsmaterial durch das Hotel bewilligen zu lassen. Anbringung nur durch Fachpersonal unter Einhaltung feuerpolizeilicher Bestimmungen. Sämtliche durch die Herstellung / den Abbau von Dekorationsmaterial entstehenden Kosten gehen zulasten des Veranstalters.

HAFTUNG

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Hotel haftet für Schäden an eingebrachten Gegenständen oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten.

MUSIK

Sollte eine öffentliche Veranstaltung mit Musik- oder anderen Darbietungen geplant sein, ist der Veranstalter verpflichtet die notwendige Anmeldung bei AKM und Veranstaltungsbehörde (spätestens 4 Woche vorher) rechtzeitig einzubringen und die Bestätigungen 1 Woche vor der Veranstaltung vorzulegen. Wir bitten um Verständnis, dass bei übermäßiger Lärmbelästigung der Hotelgäste die Musikvorführung durch den verantwortlichen Hotelmitarbeiter abgebrochen werden kann. Musik kann grundsätzlich bis 24.00 Uhr gespielt werden.

KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel kann das Vertragsverhältnis beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes gefährdet, der Veranstalter gesetzliche Auflagen verletzt, der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, grundlegende Bestandteile der Vereinbarung zum Nachteil des Cityhotel D&D / Hotel Metropol verändert werden, vereinbarte Akonto-Zahlungen nicht rechtzeitig eintreffen, sowie im Fall höherer Gewalt. Der Veranstalter ist in einem solchen Fall keinesfalls zur Geltendmachung von Ersatzansprüchen berechtigt.

MITARBEITER

Die für Ihre Veranstaltung eingesetzten Mitarbeiter des Hotels sind im Preis der gebuchten Kulinarik inkludiert.

Externe Mitarbeiter und Aushilfen, welche für Ihre Veranstaltung benötigt sind, werden zum Selbstkostenpreis von € 30,00 (Stand 2022) pro angefangener Stunde weiterverrechnet.

Der Stundensatz versteht sich inklusive aller Steuern. In den Stundensätzen sind die Spesen für die An- und Heimfahrt der Mitarbeiter bereits inkludiert.

Bitte beachten Sie, dass die tatsächlich geleisteten Stunden der externen Mitarbeiter, ab Veranstaltungsbeginn bis zum Verlassen des Veranstaltungsortes als Verrechnungsgrundlage dienen. Der tatsächliche Bedarf an externen Mitarbeitern ergibt sich aus Art und Umfang Ihrer Veranstaltung.

Der Ordnung halber weisen wir darauf hin, dass alle Ihnen zur Verfügung gestellten Mitarbeiter des Hotel sowohl sozialversicherungstechnisch wie auch arbeitsrechtlich angemeldet sind. Es fallen daher keine zusätzlichen Kosten für Sie an!

GEDECK & DEKORATION

In unseren Buffets und Menüs ist das Gedeck (mit Stoffserviette, Besteck und Gläsern), eine Standard-Menükarte sowie die attraktive Präsentation & Dekoration des Buffets inkludiert.

Wünschen Sie eine erweiterte Dekoration von Tischen, Stehtischen und Räumlichkeiten, erstellen wir nach Detailabsprache Ihrer Vorstellungen gerne ein entsprechendes Angebot in Zusammenarbeit mit einer bewährten Gärtnerei und Dekorationsfirma. Wir verrechnen die jeweils anfallenden Kosten ohne Aufschläge an Sie weiter.

GARDEROBE

Als Garderobe stellen wir gerne mobile Garderobenständer kostenlos zur Verfügung. Bitte beachten Sie, dass wir für die eingebrachten Gegenstände keine Haftung übernehmen können.

Wenn Sie eine betreute Garderobe wünschen, können wir das gegen Gebühr gerne organisieren.

PARKEN

Hotel Metropol: Parkmöglichkeit bietet die öffentliche Parkgarage „Metropol“, von der man direkt ins Hotel und den Seminarbereich kommen kann. Aktuell beträgt der Satz € 1,20 pro Stunde. Für unsere Hausgäste bieten wir eine 24 Stunden-Pauschale von € 10,00.

Cityhotel D&C: 112 hauseigene Parkplätze stehen Hotelgästen um € 1,80 pro Stunde / 24 Stunden-Pauschale von € 12,00 zur Verfügung. Mehrere kostenpflichtige Parkgaragen finden sich in Fußdistanz um das Hotel.

TECHNIK & DIVERSES

Wir versuchen alle Ihre Vorstellungen und Wünsche zu erfüllen um aus Ihrer Veranstaltung ein unvergessliches Event zu machen.

Sollte das dafür benötigte Mobiliar oder die gewünschte Ausstattung nicht im Hotel Metropol verfügbar sein, werden wir diese gerne nach Verfügbarkeit für Sie organisieren und mieten.

Wir arbeiten im Bereich Mietmöbel & Technik mit mehreren renommierten Unternehmen zusammen, und verrechnen die entstehenden Kosten ohne Aufschläge an Sie weiter.

Kosten für zusätzlich benötigte Ausstattung können erst nach Detailabsprache und Bedarfsklärung eingeholt werden. Gerne lassen wir ein Angebot für Sie erstellen.

D&C MENÜS „3-GÄNGIG“

CLASSIC 3/A

Carpaccio vom Rindsfilet
Tomaten-Basilikumterrine,
knuspriger Rucola



Filet von der Forelle
Parmesan Risoni,
junger Lauch, Mandelbutter



Schokoladeküchlein
weißes Schokolademus, Frucht,
hausgemachtes Pistazieneis

CLASSIC 3/B

Geräuchertes Lachsfilet
Rote Rübe,
würziges Krenmus



Geschmortes Ochsenbackerl
getrüffeltes Erdapfelpüree,
Wurzelgemüse



Karamellisierter Mohnschmarren
Ragout vom Bratapfel,
Sauerrahmeis

DESIGN 3/A

Schaumsuppe vom Rucola
Frühlingsrolle



Gebratener Rinderrücken
Spitzmorchelsoße,
Erdapfelgratin mit Bergkäse,
Rüben & Kukuruz



Orangen-Walnussküchlein
Joghurtknockerl,
Schokoladeneis

DESIGN 3/B

Beef Tartar vom Rinderfilet
Chili Aioli, Edelpilze,
Brioche



Medaillons vom Jungschwein
Spitzkraut, Bierjus,
Karotte



Topfensoufflé
Heidelbeeren, Minzpesto,
weißes Schokoladeneis

MENÜ 3/VEGETARISCH

Crème brûlée vom Waldviertler Schafkäse
Paradeiser-Chutney,
Kernpesto



Risotto vom Kräuterseitling
Gemüse der Saison,
geschmorte Tomaten



Dessert nach Wahl
aus obigen Menüvorschlägen

3-gängig pro Person € 36,00 inkl. Gedeck
mit Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptgerichten € 42,00 inkl. Gedeck

Pro Veranstaltung kann nur ein Menü gewählt werden, da diese Gerichte speziell für Ihre
Feier zubereitet werden!

D&C MENÜS „4-GÄNGIG“

CLASSIC 4/A

Gebratener Ziegenkäse
marinierte Flusskrebse, Orangen-Aioli



Schaumsuppe vom Sellerie
Frischkäse & Pesto-Povese



Geschmortes Kalbsschulterscherz
Petersilienstampf,
Karotte & Romanesco



Duett von der Schokolade
Weichselragout, Milcheis

CLASSIC 4/B

Rosa gebratener Rinderrücken
Tafelspitzsülzchen, hausgemachtes Krenreis



Cremesuppe von Erdapfel
Erdapfel-Speckstrudel



Gefüllte Maishuhnbrust
Paradeiser-Risotto,
junger Spinat



Gezogener Apfelstrudel
Vanillesoße, Zimt-Obers

DESIGN 4/A

Carpaccio vom Weiderind
eingelegte schwarze Nüsse,
geröstete Pinienkerne



Cremesuppe vom Paprika
Tartar vom Lachs



Schweinsfilet unter Blunzenkruste
Püree von violetten Erdäpfeln,
gebratenes Kraut, Kümmeljus



Schokolade & Cognac-Kuchen
Kaffeemus, Vanilleeis

DESIGN 4/B

Rosa gebratene Entenbrust
Traubengelee, Zwiebelconfit,
Feigen-Brioche



Kräftige Ochschleppsuppe
Bröselknödel, Wurzelgemüse



Knuspriges Zanderfilet
Chorizo-Erdäpfel, Rübe,
Zitronengrasschaum



Limetten-Vanilletarte
Kumquat, weißes Nougat-Parfait

MENÜ 4/VEGETARISCH

Rote Rübe
Mandel-Schafkäsemus, Kräuterwürfel



Schaumsuppe vom Paprika
Erdapfelstroh



Sesam-Tofu mit frischen Kräutern
saisonales Gemüse, Rosmarin-Braterdäpfel



Dessert nach Wahl
aus obigen Menüvorschlägen

4-gängig pro Person € 48,00 inkl. Gedeck
mit Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptgerichten € 56,00 inkl. Gedeck

Pro Veranstaltung kann nur ein Menü gewählt werden, da diese Gerichte speziell für Ihre Feier zubereitet werden!

BUFFET „LANDESHAUPTSTADT“

Auswahl an frischen, saisonalen Salaten
mit hausgemachten Marinaden



Liptauer, Schmalz, Obatzter



„Brettljause“ vom Buffet
kalter Schweins- und Surbraten, Geselchtes, Wurzelspeck,
Hauswurst, Blunze, Sulz,
Pfefferoni, Gurkerl, Senf, frischer Kren



Saures Rindfleisch
Paprika, Kernöl



Variation vom Schafkäse
marinierter Kürbis

Bauernbrot und resches Gebäck

Klare Suppe vom Tafelspitz
klassische Einlagen, Wurzelgemüse

„Aus dem Ofen“

Karree, Schopf, Stelze und knuspriger Kümmelbraten
warmes Gabelkraut, gebratene Serviettenknödel



Wiener Schnitzel vom Schwein
Ofengemüse, Butterreis



Gebratenes Lachsforellenfilet
Wildreis, Wurzelgemüse, Mandelbutter



G'schmackiges Speck-Gemüsegröstl
mit Bergkäse



Würzige Eiernockerl

Marillen-Buchteln
Vanillesoße



Creme vom grünen Apfel
Sesamhippe

€ 36,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „WIENERWALD IM FRÜHLING“

Rosa gebratener Rücken vom Weiderind
als Röllchen, Bärlauchterrine, Kräutersoße



Duett vom Strohschwein
Honigschinken & Tiroler Rohschinken
Melone, Radieschen



Geräucherte Edelfische aus heimischen Gewässern
Wasabi-Terrine, Chili-Gurke, Senf-Dillsoße



Mostviertler Schafkäse
Frühlingszwiebel, Rote Rüben, Kren, Kernöl



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden
Resches Brot & Gebäck mit Butter

Schaumsuppe vom Bärlauch
Käsestangerl

Geschmortes Schulterscherz
Pappardelle, Frühlingsgemüse



Wiener Backhendl & Cordon Bleu
Kräuter-Braterdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone



Rollbraten vom Spanferkel
Kümmelsaft, Brezenknödel, Traubenkraut



Gebratenes Zanderfilet
Fenchel-Orangengemüse, cremiger Risoni-Risotto



Kleine Spinatlaibchen
Paradiserragout, Joghurdip

Scheiterhaufen mit Trauben
Schlagobers, Vanillesoße



Erdbeere & Rhabarber-Creme



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 46,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „WIENERWALD IM HERBST“

Rosa gebratener Rücken vom Wildschwein
marinierte Edelpilze, Preiselbeer-Terrine



Rosa geräucherte Entenbrust
Schinken-Kürbisröllchen, Safranbirne,
Sülzchen vom Herbstgemüse



Lachs & Thunfisch
Lachsterrine, Paradeiserbiskuit, Seegras, Dill-Aioli



Panna Cotta vom Kürbis
Ziegenkäse im Kürbiskernmantel
Gegrilltes Herbstgemüse



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden
Resches Brot & Gebäck mit Butter

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
Garnelenpraline

Rosa Medaillons vom Hirschrücken
Apfel-Rotkraut, Kräuter-Schupfnudeln



Geschmorter Kalbstafelspitz
Kürbisstrudel, Kraut & Rüben



Kleine Kalbsschnitzel
Kräuterreis, Preiselbbereren, Zitrone



Gebratenes Lachsfilet
Ingwer-Kürbisrisotto, Herbstgemüse



Piccata von der Zucchini
Paradeiserragout

Karamellisierter Maronischmarren
hausgemachter Zwetschkenröster



Tonkabohnen-Tiramisu mit frischen Früchten



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 46,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „WIENERWALD IM SOMMER“

Vitello Tonnato

rosa gebratener Kalbsrücken, Thunfischcreme, frittierte Kapernbeeren



Geräucherte Bachforelle & Tartar vom Lachs

Terrine von Rucola & Kirschtomaten, Dill-Aioli



Prosciutto mit Zucker- und Honigmelone

Schafkäse-Oliventerrine, Paradeiser-Chutney



Büffelmozzarella & Schafmischkäse

mariniertes Gemüse mit Olivenöl und Knoblauch



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden

Resches Brot & Gebäck mit Butter

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel

Edelpilzstrudel

Rosa gebratener Kalbsrücken

Spargelragout, kleine Braterdäpfel, Sommergemüse



Cordon Bleu vom Strohschwein

gefüllt mit Bergkäse & Speck, Basmatireis, Kräuter-Aioli



Involtini vom Maishuhn

Basilikum-Paradeiser-Tagliolini



Gebratenes Forellenfilet

Kren-Wurzelgemüse



Weißer & grüner Spargel

Butterbrösel, Vinaigrette, braune Butter

Weißer Schokoladekuchen

Marillensoße



Topfenknödel mit Erdbeerragout

Creme vom Rhabarber mit Crumble



Ausgesuchter österreichischer Käse

mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 46,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „WIENERWALD IM WINTER“

Rosa gebratener Hirschrücken
Dörrobst-Terrine, gefüllte Birne, Johannisbeersoße



Rinderschinken & Paradeiserterrine
gefüllte Eier, Frischkäsemus



Geräucherte Edelfische
Zitronenroulade, Wasabi-Obers



Variation vom Waldviertler Schafkäse
süß-saurer Kürbis, Kürbiskern-Pesto



Saisonale Salate mit hausgemachten Marinaden
Resches Brot & Gebäck mit Butter

Schaumsuppe vom Kürbis
Rohschinken-Povese

Ragout vom Edelmilch
Serviettenknödel, Rotkraut, Kohlsprossen



Jungschwein im Speckmantel
Pappardelle mit Edelpilzen, Wintergemüse, Pfeffersoße



Brust vom Maishuhn im Kürbismantel gebacken
Petersilienerdäpfel, Preiselbeeren, Orangen-Cocktailsoße



Knusprig gebratenes Zanderfilet
Maisschnitte, Romanesco, Zitronensoße



Ravioli von Spinat, Kürbis und Schafkäse
feines Gemüseragout, braune Butter, geröstete Mandeln

Hausgemachter Milchrahmstrudel
Rumrosinen, Vanillesoße, Schlagobers



Mousse von der Pistazie
Orangeragout, Minze



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Nüssen und Apfel

€ 46,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „DASGOLD'S“

Tartar & Carpaccio vom Rindsfilet
Kürbis, süß-saure Edelpilze, Knoblauch-Aioli

Variation vom Lachs & Flusskrebs
geräuchert, gebeizt und als Terrine
gefüllte Eier, Lachskaviar, Honig-Senfsoße



Rosa gebratener Wildschweinrücken
Apfel mit Waldorfsalat, Frischkäseterrine



Prosciutto und Schinkenspeck
Melone, Rucola-Schnitte, Pesto



Crème Brûlée vom Schafkäse und Büffelmozzarella
Kräuter, Gemüse in Olivenöl

Saisonale Salate mit hausgemachten Marinaden
Gebäck und Butter

Consommé vom Tafelspitz
kleine Markknödel, Perlen vom Wurzelgemüse

Rosa gebratener Rinderrücken
Rosmarinkruste, Erdapfel-Bergkäsegratin, Rotweinschalotten



Geschmorte Kalbsbackerl
Erbsen-Erdapfelpüree, Rüben



Brust vom Maishuhn
mit Schafkäse & Spinat gefüllt, pikante Topfengnocchi, Paprikagemüse



Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
Risotto, Röschen, Rieslingsoße



Tarte von Melanzani & Parmesan
Paradeiserragout, knuspriger Rucola

Topfenkuchen, Marille, Buttercrumble



Hausgemachter Haselnussschmarren, Vanillesoße, Rahm



Crème Brûlée vom Nougat, Sauerkirsche



Ausgesuchter österreichischer Käse
Dirndl-Chutney, Trauben

€ 58,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

GETRÄNKE

ALCOHOLFREIE GETRÄNKE	Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	€ 3,60
	Mineralwasser prickelnd/still	0,75l	€ 6,60
	Rauch Fruchtsäfte	0,20l	€ 3,80
	Coca Cola, CC Light / Zero	0,33l	€ 3,80
	Almdudler / Eistee Zitrone	0,35l	€ 3,80
	Orangensaft / Apfelsaft	0,25l	€ 3,40
	Orangensaft / Apfelsaft	1,00l	€ 7,60
	Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20l	€ 3,60
			
			
	Obst- und Weinkultur Preiß, Traisental		
	Jonagold Apfelsaft	0,25l	€ 4,80
	Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar	0,25l	€ 5,00
	Jonagold Apfelsaft / Apfel-Karotte / Traube	1,00l	€ 16,00
BIER	Egger Premium vom Fass	0,30l	€ 3,80
		0,50l	€ 4,60
	Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50l	€ 5,00
	Naturradler Zitrone	0,50l	€ 4,20
	Egger Zisch alkoholfrei	0,50l	€ 3,80
SEKT & CHAMPAGNER	Sekt / Sekt Orange (Grüner Veltliner Sekt)	0,10l	€ 5,00
	Frizzante „Trocken“ / Frizzante „Rosé“	0,75l	€ 30,00
	Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland	0,10l	€ 4,40
	Grüner Veltliner Sekt dry	0,75l	€ 34,00
	Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland		
	Veuve Cliquot Brut / Lanson Rosé Brut	0,75l	€ 98,00
Moët & Chandon	0,20l	€ 39,00	
WEIN	Wir verfügen in unserer Weinkarte über eine repräsentative Auswahl österreichischer Weine und beraten Sie gerne.		
	Empfehlen können wir unsere Hausweine:		
	Grüner Veltliner & Zweigelt	0,75l	€ 23,00
	Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental		
Grüner Veltliner „Franciscus“	0,75l	€ 26,00	
Weingut Salomon-Undhof, Stein an der Donau, Kremstal			
KAFFEE & TEE	Espresso klein		€ 2,90
	Espresso groß		€ 4,00
	Espresso verlängert		€ 3,50
	Melange mit Milchschaum / Cappuccino		€ 4,00
	Portion Tee mit Zitrone oder Milch		€ 3,20
	Earl Grey Bio, Darjeeling, Grüner Tee, Hibiskus & Himbeer, Pfefferminz Bio, Kamille Bio		
	Heiße Trinkschokolade		€ 4,00
SPIRITUOSEN	Martini Vermouth dry/bianco/rosso/rosato	5 cl	€ 3,90
	Campari Orange	4 cl	€ 5,90
	Sherry dry / medium	5 cl	€ 3,90
	Obstbrände Lustenau-Freihof	2 cl	€ 3,80
	Remy Martin VSOP	4 cl	€ 9,80
	Gordon's Dry Gin	4 cl	€ 3,90
	Stolichnaya Vodka	2 cl	€ 3,50
	Havana Club Anejo 3 anos	4 cl	€ 6,60
	Ramazotti / Jägermeister / Averna	4 cl	€ 5,60