

FESTE · FEIERN 2022



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.

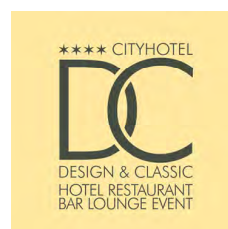
Alles aus einer Hand! Planung, Organisation und Umsetzung - bei uns haben Sie nur einen Ansprechpartner. Von den Räumen, der Technik, der kompletten Kulinarik, der Nächtigung der Teilnehmer bis hin zum Abendprogramm und Shuttle Service - vom Erstkontakt bis zur Rechnungslegung begleitet Sie ein Ansprechpartner, 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 190 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.

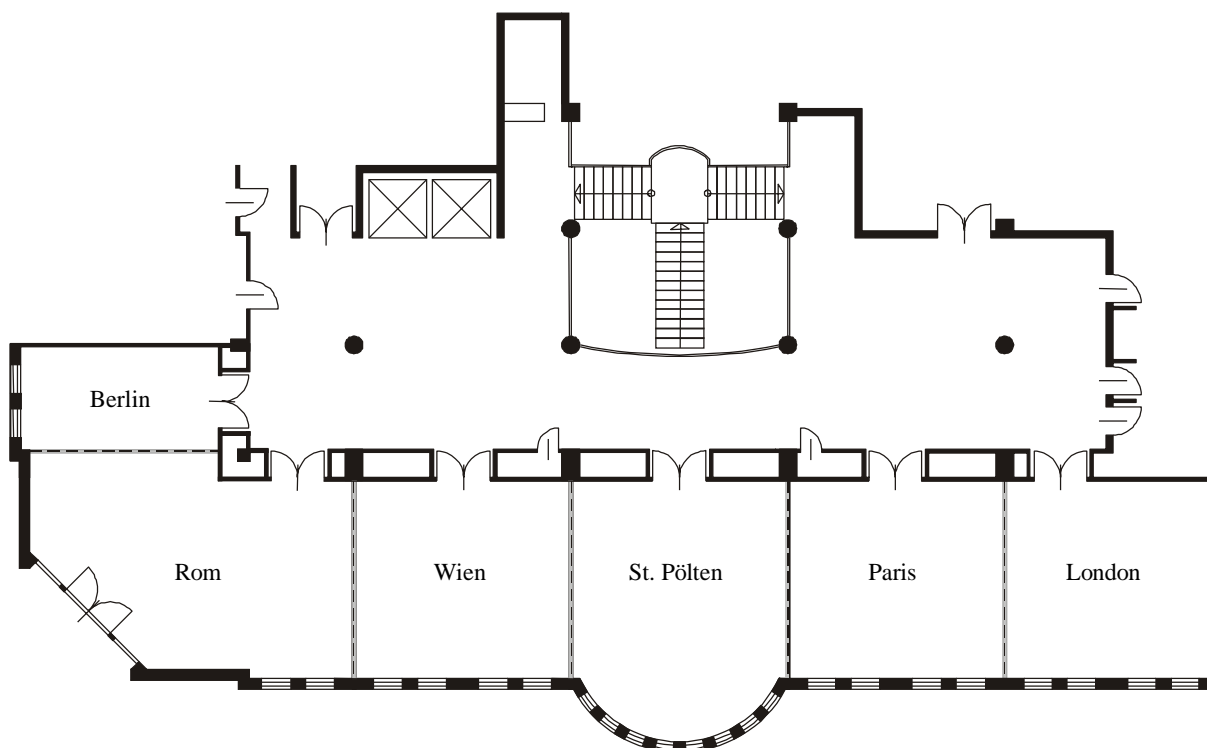
SEMINARRÄUME

	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	€ 290,00
Seminarraum „Wien“	7,00	6,30	44,0	3,40	ja	€ 240,00
Seminarraum „St. Pölten“	8,00	7,00	56,0	3,40	ja	€ 290,00
Seminarraum „Paris“ / „London“	7,00	6,30	44,0	3,40	ja	€ 240,00
Gesamter Seminarbereich			253,0			€ 2.000,00
„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 Einzeltische
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 € 28,00 (Stand 2021) 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 € 0,60 pro halber 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

Tartar vom Rindsfilet
Orangen-Aioli, Rucolaterrine,
Chili, Milchbrötchen



Filet vom Zander
Pilzkruste, Rote Rüben-Risotto,
Romanesko, Safranfond, Kerbel



Sauerrahm-Schmarren
karamellierte Nüsse, Apfelragout
hausgemachtes Milcheis

CLASSIC 3/B

Hausgeräucherte Lachsforelle
Wurzelgemüse-Ravioli, Wildkräuter,
Kren-Pofese, Limettenschaum



Geschmortes Kalbsschulterscherzl
Kräuter-Fingernudeln,
saisonales Gemüse, Schalotten



Hausgemachter Apfelstrudel
Süßwein-Sabayon,
Vanille

DESIGN 3/A

Consommé vom Ochsenfleisch
Speck-Spinatroulade, Garnelen-Ravioli



Gebratener Kalbsrücken
Spitzmorchelsoße,
Pappardelle,
Sellerie & Kukuruz



Topfensoufflé mit Heidelbeeren
Schokoladenockerl,
hausgemachtes Minzeis

DESIGN 3/B

Tartar von der geräucherten Forelle
pochiertes Ei, Senfterrine,
Honig, Kresse



Rosa gebratenes Schweinefilet
getrübtes Erdapfelpüree, Oliven-Tapenade,
geschmorte Karotten & Spinat



Terrine von dreierlei Schokolade
Passionsfrucht, Zwergorange,
Vanilleparfait im Pistazienmantel

MENÜ 3/VEGETARISCH

Crème brûlée vom Schafkäse
Nuss-Pumpnickel,
Rote Rübe, Pilzstrudel



Hausgemachte Spinatravioli
Wildkräuter, Nussbutter,
Paradeiser-Chutney,
violette Erdapfelchips



Dessert nach Wahl
aus obigen Menüvorschlägen

3-gängig pro Person € 34,00 inkl. Gedeck
mit Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptgerichten € 39,00 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

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz
gebackener Thunfisch, Thunfischcreme



Creemesuppe vom Erdapfel
Lauch & Speck-Pofese, Frischkäse, Schalotte



Gebratene Maishuhnbrust
Erdnusspüree, Rotweinzwiebel,
junge Karotten, Zuckerschoten



Gebackene Topfenpalatschinke
Nougatsoße, Pistazienockerl

CLASSIC 4/B

Gebratener Ziegenkäse
im Speckmantel



Schaumsuppe von Edelfischen
Paprika-Flusskrebsspraline, rote Paprikaessenz



Alt-Wiener Tafelspitz
Cremespinat, Rösterdäpfel,
Apfelkren, Schnittlauchsoße



Mohn-Vanilletörtchen
Gewürzorange, Rotweineis

DESIGN 4/A

Carpaccio vom geräucherten Rinderfilet
Rucola, Balsamico,
geröstete Pinienkerne



Creemesuppe von Edelpilzen
Blunzenstrudel, Wurzelgemüseperlen



Gebrautes Filet von der Goldbrasse
Spinatravioli, Karottencreme,
Paradeiser-Hollandaise



Schnitte von Schokolade & grünem Apfel
Sauerrahmmousse, blaues Traubeneis

DESIGN 4/B

Gänseleberterrine
Wasabi-Mousse, Apfelgelee,
Feigen-Chutney



Schaumsuppe vom Rucola
Zandertasche, Wurzelgemüse



Rosa gebratener Rinderrücken
Kräuterkruste, Chorizo-Risotto,
Sellerie, Rüben



Schokoladesoufflé
marinierte Beeren, Mangomousse & -eis

MENÜ 4/VEGETARISCH

Panna Cotta von Karotte und Ziegenkäse
Paradeisercreme, Knoblauch-Aioli, Wildkräuter



Schaumsuppe vom Rucola
Pilzravioli, Schwarzbrot



Kleine Erdapfel-Karfiollaibchen
gefülltes Melanzaniröllchen, Schmorgemüse, Kressedip



Dessert nach Wahl
aus obigen Menüvorschlägen

4-gängig pro Person € 46,00 inkl. Gedeck
mit Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptgerichten € 49,00 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



„Brettljause“ vom Buffet
Schweinsbraten, Geselchtes, Hauswürste,
Liptauer, Kräutertopfen, eingelegtes Gemüse



Rindfleischsalat
mit Käferbohnen und Kernöl



Geräuchertes Forellenfilet
Krenmousse, Apfel-Selleriesalat, Bergkäse-Kuchen, Petersilien-Pesto



Schafmischkäse
mit roter Zwiebel und Schnittlauch
Bauernbrot und resches Gebäck mit Butter

Erdapfelcremesuppe
kleiner Speckstrudel, junger Lauch

Spanferkelrücken
würziges Speck-Sauerkraut, Briocheknödel



Gekochte Edelstücke vom Rind
Rösterdäpfel, Dillbohnen, Schnittlauchsoße, Apfelkren



Gebratenes Forellenfilet
Wildreis, Wurzelgemüse, Mandelbutter



Karamellierte Krautfleckerl



Kleine Edelpilzpralinen
Kresse-Dip

Waldviertler Mohnnudeln
Apfelkompott



Topfencreme
saisonales Fruchtragout

€ 34,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „WIENERWALD IM FRÜHLING“

Roastbeef vom Jungrind
Kräutermayonnaise, Bärlauch-Terrine, eingelegte Pilze



Kärntner Rohschinken
Melone, knackig-frische Radieschen



Geräucherte Edelfische
Wasabi-Canneloni, Soja-Forellensülzchen,
mariniertes Gurkentartar



Schafkäsemousse mit Kernöl-Pesto
Kürbiskern-Ziegenkäse auf Rote Rüben-Relish



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden
Resches Brot & Gebäck mit Butter

Cremesuppe vom Bärlauch
Frischkäse-Nockerl, gebackene Erbsen

Geschmortes Schulterscherz vom Kalb
Sellerie-Erdapfelpüree, Frühlingsgemüse



Gebackenes vom Maishuhn
kleine Braterdäpfel, hausgemachte Cocktailsoße



Medaillons vom Jungschwein
Bärlauchkruste, gebackene Maisknödel, leichte Pommery Senfsoße



Gebratenes Zanderfilet
Risotto mit Bauchspeck, Blattspinat, Mandelbutter



Erdapfel-Bärlauchstrudel
Romanesco, Kräutersoße

Hausgemachter Topfenschmarren
Rumrosinen, Vanillesoße



Erdbeere & Rhabarber-Tiramisu



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 44,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „WIENERWALD IM HERBST“

Rosa gebratener Rücken vom Milchkalb
cremige Thunfischsoße, Pilzterrine, Kerbelbiskuit



Rosa gebratene Orangen-Entenbrust
Sauce Cumberland, Preiselbeer-Safranbirne,
Haselnuss-Quinoa, süß-saure Sojabohne



Lachs geräuchert & gebeizt
Honig-Senfmasse, Salat von See gras, Lachs-Wurzelgemüsesulz



Panna Cotta vom Paradeiser
Gebratener Ziegenkäse im Zucchinimantel
Gegrillter Kürbis



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden
Resches Brot & Gebäck mit Butter

Schaumsuppe vom Kürbis
Garnelenpraline, hausgemachtes Kürbisbrot

Roastbeef unter der Röstzwiebelkruste
Pilz-Erdapfelstrudel, Speckbohnen, Rotweinschalotten



Geschmorter Tafelspitz
Topfen-Spinatnockerl, Mangold & Kraut & Rüben, Natursaft



Kleine Kalbsschnitzel
Erdapfel-Vogerlsalat, Sauce Tartar



Gebratenes Wolfsbarschfilet
Pinienkerne, Rote Rüben-Risotto, Zwiebelgemüse



Gebackene Zucchini
gefüllt mit pikantem Zartweizen, Kürbisragout

Rahm-Scheiterhaufen unter der Schneehaube
Birnensoße, Schlagobers



Duett von Schokolade & Passionsfrucht



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 44,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „WIENERWALD IM SOMMER“

Rosa gebratenes Schweinsfilet
Terrine von weißem Spargel, grüner Spargelsalat, Schinkenröllchen



Räuchermakrele & Tartar vom Lachs
Oliventerrine, Dill-Schmarren, gefüllte Ofenzucchini



Prosciutto mit Zucker- und Honigmelone
Parmesanmousse mit Rucola, Traubengelee



Büffelmozzarella mit Oliven und gegrilltem Gemüse



Gartenfrische Salate mit hausgemachten Marinaden
Resches Brot & Gebäck mit Butter

Schaumsuppe vom Marchfelder Spargel
gebackener Lachs, Spargelbrot

Rosa gebratener Kalbsrücken
Salzerdäpfel in der Schale, kleines Spargelragout, gebackene Pilze



Cordon Bleu vom Strohschwein
Gemüsereis, Sauce Remoulade, Preiselbeeren



Brust vom Maishuhn im Speckmantel
Erbsenstampf, Ragout von Kirschtomaten, Junggemüse



Gebratenes Forellenfilet
Erdapfelgnocchi, Rüben & Wurzelgemüse, Dill-Pesto



Weißer & grüner Spargel
Butterbrösel, Vinaigrette, braune Butter

Schokoladekuchen
glasierte Marillen, Rum-Vanillesoße, Schlagobers



Erdbeercreme mit Schokoladencrumble
Panna Cotta von der Marille



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl-Chutney und Trauben

€ 44,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „WIENERWALD IM WINTER“

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Orangenterrine, Thunfisch-Pofese, Kapern-Aioli, Paradeisermarmelade



Rinderschinken & Winterschinken
gefüllt mit pikantem Topfen, Paradeiser-Tarte, gefüllte Eier



Hausgeräucherter Gewürzlachs
kleine Blinis, Avocadomousse, Forellenkaviar, Honig-Senf



Variation vom Ziegenkäse
gebraten & gebacken, Honig, Feigen-Chutney, gegrillter Kürbis



Saisonale Salate mit hausgemachten Marinaden
Resches Brot & Gebäck mit Butter

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel
Rohschinken-Roulade, Perlen vom Wurzelgemüse

Ragout vom Reh
kleine Maroni-Erdapfelknödel, Dirndl-Rotkraut, Kohlsprossen



Medaillons vom Schwein
Pappardelle mit Edelpilzen, gebratenes Spitzkraut, Pfeffersoße



Maishuhn im Kürbis gebacken
Petersilienerdäpfel, Vogerlsalat mit Kernöl, Orangen-Cocktailsoße



Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet
Maisschnitte, glasierte Schwarzwurzeln, Korbsoße



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

Gebackene Apfel-Topfenknödel
warme Zwetschken, Traubenragout, Schlagobers



Mousse von Marzipan & Nougat
Mandelcrumble



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Nüssen und Apfel

€ 44,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

BUFFET „DASGOLD'S“

Tartar vom Rindsfilet
Rote Rübe, Chili, Knoblauch-Aioli, süß-saure Edelpilze
Geräucherter Lachs & hausgebeizte Lachsforelle
gefüllte Eier mit Lachskaviar, Lachs-Spinaterrine, Flusskrebs-Salat,
Dillkuchen, Honig-Senf, Oberskren



Pastete vom Rotwild und rosa gebratene Entenbrust
Brioche, pochierte Safranbirne, Sauce Cumberland



Prosciutto und Serano
mediterrane Antipasti, Salsiccia-Schnitte



Panna Cotta vom Schafkäse mit Kürbiskern-Pesto
Büffelmozzarella mit marinierten Kirschtomaten & Olivenöl
Saisonale Salate mit hausgemachten Marinaden
Gebäck und Butter



Kalbscremesuppe
kleine Markknödel, Perlen vom Wurzelgemüse



Rosa gebratenes Rinderfilet
getrüffeltes Erdapfelpüree, Romanesco, Morchel-Rahmsoße



Geschmorte Kalbsbackerl
Spinatgnocchi, buntes Rübengemüse, Rotweinschalotten



Brust vom Maishuhn
mit Kräutern und Käse gefüllt, pikante Topfenknödel, Kohl, Ratatouille



Seeteufel & Garnele
Risotto mit Bauchspeck, Selleriegemüse



Quiche vom Wintergemüse
geschmolzene Paradeiser, Petersilienöl, Kräutersoße



Waldviertler Mohnküchlein
pochierte Rotweinbirne, Vanillesoße, süßer Rahm



Hausgemachter Topfenschmarren
Rumrosinen, eingelegte Heidelbeeren



Crème Brûlée von Marzipan & Pistazie



Ausgesuchter österreichischer Käse
Dirndl-Chutney, Trauben

€ 55,00 pro Person

Buffets können wir ab 30 Personen anbieten!

GETRÄNKE

ALCOHOLFREIE GETRÄNKE	Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	€ 3,50
	Mineralwasser prickelnd/still	0,75l	€ 6,40
	Rauch Fruchtsäfte	0,20l	€ 3,60
	Coca Cola, CC Light / Zero	0,33l	€ 3,60
	Almdudler / Eistee Zitrone	0,35l	€ 3,60
	Orangensaft / Apfelsaft	0,25l	€ 3,20
	Orangensaft / Apfelsaft	1,00l	€ 7,40
	Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20l	€ 3,60
			
			
	Obst- und Weinkultur Preiß, Traisental		
	Jonagold Apfelsaft	0,25l	€ 4,60
	Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar	0,25l	€ 4,90
	Jonagold Apfelsaft / Apfel-Karotte / Traube	1,00l	€ 14,00
BIER	Egger Premium vom Fass	0,30l	€ 3,60
		0,50l	€ 4,40
	Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50l	€ 4,90
	Naturradler Zitrone	0,50l	€ 4,20
	Egger Zisch alkoholfrei	0,50l	€ 3,60
SEKT & CHAMPAGNER	Sekt / Sekt Orange (Grüner Veltliner Sekt)	0,10l	€ 4,80
	Frizzante „Trocken“ / Frizzante „Rosé“	0,75l	€ 28,00
	Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland	0,10l	€ 4,20
	Grüner Veltliner Sekt dry	0,75l	€ 32,00
	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	€ 22,00
	Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental		
	Grüner Veltliner „Franciscus“	0,75l	€ 26,00
	Riesling „David“	0,75l	€ 28,00
	Kremstal DAC, Weingut Salomon-Undhof		
KAFFEE & TEE	Espresso klein		€ 2,80
	Espresso groß		€ 3,80
	Espresso verlängert		€ 3,30
	Melange mit Milchschaum / Cappuccino		€ 3,80
	Portion Tee mit Zitrone oder Milch		€ 3,20
	Earl Grey Bio, Darjeeling, Grüner Tee, Hibiskus & Himbeer, Pfefferminz Bio, Kamille Bio		
	Heiße Schokolade		€ 3,80
SPIRITUOSEN	Martini Vermouth dry/bianco/rosso/rosato	5 cl	€ 3,60
	Campari Orange	4 cl	€ 5,50
	Sherry dry / medium	5 cl	€ 3,80
	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
	Bacardi Havana Club Anejo 3 anos	4 cl	€ 6,40
	Ramazotti / Jägermeister / Averna	4 cl	€ 5,60