

Checkliste - Bestellung für Ihre Feier

Um Missverständnisse zu vermeiden, bitten wir Sie, die folgende Liste in BLOCKBUCHSTABEN auszufüllen und Betreffendes anzukreuzen!

Allgemeines

Name

Telefon

E-mail

Datum und Uhrzeit Ihrer Feier

Anlass

- | | | | |
|----------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|---|
| <input type="radio"/> Taufe | <input type="radio"/> Kommunion | <input type="radio"/> Firmung | <input type="radio"/> Mädchen oder <input type="radio"/> Bub? |
| <input type="radio"/> Geburtstag | <input type="radio"/> Sponson | <input type="radio"/> Jubiläum | <input type="radio"/> weiblich oder <input type="radio"/> männlich? |

Personenanzahl (Anzahl der Gedecke)

Stüberl

(wird nach Einlangen der Reservierung und unter Berücksichtigung der Personenanzahl reserviert.)

- Grünes Stüberl für bis zu 20 Personen
- Oberes Stüberl für bis zu 40 Personen
- Galerie für bis zu 60 Personen

Bei Schönwetter sind die Terrassen 1 und 2 für je bis zu 50 Personen geeignet.
Der Bereich „Unterm Dach“ neben der 2. Terrasse für 20 Personen ist regengeschützt und sowohl mit dem Oberen Stüberl als auch mit Terrasse 2 kombinierbar.

Anordnung der Tische

- Einzeln (evtl. schräg) für 4 – 8 Personen
- Tafeln für je 20 Personen
- U-Form (empfohlen bei Hochzeiten)

Verschieben der Tische ist nur innerhalb des jeweiligen Raumes möglich.
Am Boden verursachte Schäden werden in Rechnung gestellt.

Getränke

- Flaschen im Weinkühler – Bitte wählen Sie zwei Weiß- und eine Rotweinsorte aus unserer Weinkarte. (Wir decken Stielgläser und ein separates Glas für Soda, Wasser und Traubensaft.)
- Soda
- Traubensaft

APERITIF

- Rosecco Zweigelt Frizzante Rosé mit hausgemachtem Traubensaft rosé (€ 2,50 p. P.)
- Nussbrot oder
- Aufstrichhappen (€ 2,00 p.P.)

Vorspeisen & Suppen

VORSPEISEN (€ 4,80 p.P.)

- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Antipasti
- Schinken mit Melone
- Griechischer Salat
- Wurstsalat

SUPPEN (€ 3,20 p.P.)

- Rindssuppe mit Frittaten
 - Gemüsesuppe nach Saison
 - Zucchinisuppe
 - Hühnersuppe mit Einmachknödel
-

Hauptspeisen

Uhrzeit

Erwachsene

Kinder bis 14 Jahre (1/2 Preis)

Heurigenbuffet - traditionell (€ 15,- p.P.)

Braten mit Knödel und Sauerkraut
Spinatstrudel mit Schnittlauchsauce

- | | |
|---|-------------------------------------|
| <input type="radio"/> Wiener Schnitzel oder | <input type="radio"/> Surschnitzerl |
| <input type="radio"/> Brathendl oder | <input type="radio"/> Backhendl |
| <input type="radio"/> SALATE: Kartoffel, Gurken- und Schwarzwurzelsalat | |
| <input type="radio"/> Brot und Gebäck | |

Heurigenbuffet – Variante vegetarisch

Streichen Sie ein oder zwei Speisen vom traditionellen Buffet und nehmen Sie zusätzlich:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| <input type="radio"/> Schinkenfleckerl | <input type="radio"/> Gemüselaiabchen |
| <input type="radio"/> Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare | <input type="radio"/> Aufstriche |
| <input type="radio"/> Griechischer Salat | |

Buffet – Exclusiv (€ 17,80 p.P. – inkl. EINE der nachfolgenden Speisen)

Zusätzlich zu den angeführten Speisen (siehe traditionelles Heurigenbuffet) empfehlen wir **je nach Saison**:

- | | |
|----------------|---|
| FRÜHLING: | <input type="radio"/> Gebackener Spargel |
| | <input type="radio"/> Hühnerschnitzel (natur oder gebacken) mit Spargel |
| SOMMER: | <input type="radio"/> Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel |
| | <input type="radio"/> Schweins- o. Hühnerfilet mit Eierschwammerl |
| HERBST/WINTER: | <input type="radio"/> Zander natur mit Röstgemüse |
| | <input type="radio"/> Ente mit Rotkraut und Knödel |

Gemischte Platten, die am Tisch eingestellt werden, empfehlen wir für Gruppen unter 20 Personen.

Nachspeisen (€ 3,- p.P.)

- Hausgemachte Strudel
- Schaumrollen
- Malakofftorte
- Punschkräpferl
- Sachertorte

Wir bestellen auch Torten bei unserem Konditor Fa. Rikal – Tel. 01/292 41 71 – diese werden dann direkt zu uns geliefert.

Gerne können Sie auch Ihre hausgemachten Torten oder spezielle Hochzeits-, Tauforten mitbringen (Anlieferung ab 8 Uhr früh oder auch am Vortag möglich).

Als Alternative zur Torte empfehlen wir unser Strudelbuffet für die Hälfte der Personen (€ 1,50 p.P.)

Bitte das Mitbringen von Speisen oder Getränken im Vorfeld abklären, andernfalls sehen wir uns gezwungen, „Stoppelgeld“ zu verrechnen!

Dekoration

- Tischtücher – nur für Taufen (€ 3,00 p.P.)
- Blumenschmuck (€ 1,50 p.P.)
je nach Saison. Ihre eigene, mitgebrachte Deko bereiten Sie bitte selbst vor.
- Servietten in beige
- Servietten in dunkelgrün
Falls Sie Servietten in anderen Farben wünschen, bringen Sie diese bitte mit.
- Beige Tischläufer oder
- grüne Mitteldecken auf unseren Holztischen
- Teelichter im Innenbereich bzw. Windlichter im Außenbereich

Wenn Sie Ihren Blumenschmuck selbst bestellen und anliefern lassen möchten:
Blumen Weingartshofer Tel. 02262/72410

Musik

- Band (Aufstellung ca. 2-3 Stunden vorher sowie Abbau am nächsten Morgen möglich)
- Anlage (bitte mitbringen, Strom und Kabel vorhanden)
- Diaprojektor (bitte mitbringen, weiße Wand im Galerie Stüberl vorhanden)

Ab 1 Uhr nachts werden pro anwesendem Mitarbeiter sowie pro angefangener Stunde € 50,- verrechnet. Aufgrund des Ruhegesetzes müssen ab 23 Uhr alle Türen geschlossen und somit die Musik nur im Innenbereich hörbar sein.

Heimfahrt / Übernachtung

Bitte kontaktieren Sie eines der folgenden Unternehmen für Ihre Heimfahrt, bzw. Übernachtung:

Taxi Gerasdorf – Tel. 02246/2296 oder 0650/202 90 60

ISTmobil – Anruf-Sammel-Taxi – www.istmobil.at/inhalt/privatkunden/

Ökotel, Korneuburg – Tel. 02262/75002 – www.oekotel.com/de/standorte-2/korneuburg-wien-nord-i

Hotel zur Sonne, Korneuburg – Tel. 0650/401 06 98 – www.hotelzursonne.at

Ullmann, Klein-Engersdorf – Tel. 0664/787 92 54

Sonstiges / Anmerkungen
