



LIEBE GÄSTE – FESTE FEIERN, WIE SIE FALLEN!

APEROVORSCHLAG

Austrian Tapas	pro Person	€ 4.80
Käs mit Safran-Paprikahonig, Verhackert, Frischkäse mit Kürbiskernöl		
Schlumberger Secco 0,75 l	7.5lt	€ 35.80

TAVOLATA

Vorbestellung bis 24 Stunden vorher, für Gruppen ab 10 Personen

...ESSEN WIE ZU GROSSMUTTERS ZEITEN

Beim Tavolata wird in Schüsseln serviert und auf dem Tisch eingesetzt, damit sich jeder Gast selbst bedienen kann.

So kann man bei netter Unterhaltung das Essen familiär genießen

Bunt gemischte Salate mit Hausdressing Dressing oder	pro Person	€ 6.80
--	------------	--------

Saisonale Cremesuppe	pro Person	€ 6.80
----------------------	------------	--------

Hauptgang zur Wahl

Bratlpfandl	pro Person	€ 21.80
Knuspriger Schweinsbauch, Saftiger Schweinshalsbraten und Ripperl Bratsauce, Semmelknödel und Speckkraut		

Schnitzlpfandl	pro Person	€ 21.80
Wiener von Schweinskarre, oder/und Hendl mit Pommes oder Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren		



Spear Ribs, zweierlei Saucen
Knoblauchbrot & Pommes

pro Person € 23.80

Roastbeef am Stück
Rosa gebratene Beiried
mit Whiskyrahmsauce, Kartoffelgratin und Speckbohnen

pro Person € 32.80

Weitere Beilagen zur Auswahl

Pommes Frites, Reis, Bratkartoffeln, Nudeln oder Mischgemüse

NOCHSPEIS

Hausgemachter Apfelstrudel mit Pinienkernen und Schlag

pro Person € 5.80

Gedeckpreis für mitgebrachte Kuchen

pro Person € 2.80

VEGETARISCHE & KALTE ALTERNATIVEN

Kärntner Kasnudeln

pro Person € 16.80

Hausgemachte Käsespätzle

pro Person € 16.80

Saurer Tafelspitz

pro Person € 18.80

mit Zwiebeln, Essig und Kernöl

Salatteller mit Blatt & Gemüsesalaten

pro Person € 17.80

Balsamico Dressing, Früchten und Ei

BRÄUSTÜBERL VEGI MENÜ

pro Person € 30.80

Blattsalat mit Steirer Dressing

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse

Zwiebelringen & Hausgemachtem Apfelmus

Hausgemachter Apfelstrudel mit Pinienkernen und Schlag

WEINVORSCHLAG

BIO-WEINGUT ALLACHER, BURGENLAND

Heideboden Cuvée Weiss- oder Rot

7.5dl € 30.80

H-Histaminrestwert-unter 0,1 mg/l V-Vegan-ohne tierische Schönungsmittel

S-Schwefelarm-ca. 50% vom gesetzlichen Höchstwert (konv. Weine) F-Fructoserestwert-unter 1 g/l



Seminar & Sitzung - Festsaal und Seminarraum «Seinerzeit» 75 m²

max. 60 Personen Bankett
Kinobestuhlung bis 90 Personen
Musikanlage, Großbild TV

Tage Staffelpreis

Sitzung € 110.00

2 € 280.00

4 € 485.00

Tage Staffelpreis

1 € 155.00

3 € 390.00

5 € 625.00

Wochenende-Aufpreis (Festsaal Seinerzeit):

Samstag und Sonn- und Feiertag jeweils € 15/Tag.

Reinigungs- und Bereitstellung, Sitzung & Seminar € 150.00

Im Festsaal wird ein Reinigungs- und Instandhaltungsbeitrag in Höhe von € 220,00 bei gastronomischer Nutzung verrechnet, bzw. bei starker Verschmutzung zusätzlich eine Reinigungspauschale in Höhe von € 200,00.

Sperrstunde generell ab 24.00Uhr

Pausen Vorschlag Sitzung Seminar

Austrian Tapas pro Person € 4.80

Käse mit Safran-Paprikahonig, Verhackert, Frischkäse-Kernölaufstrich

Prosecco Cuvée Laura Frizzante IGT 7.5lt € 22.00

Schwarzacher Perle, mit & ohne Kohlensäure 7.5lt € 4.20

Pausenverpflegung Seminar 1

Kaffee, Mineral, Austrian Tapas pro Person € 12.80

Pausenverpflegung Seminar 2

Kaffee, Mineral, Kleine Süßigkeiten pro Person € 12.80



Wir rechnen in Euro ab, Rechnungen werden ausschließlich innerhalb Österreichs versandt, es gilt ausschließlich österreichisches Recht. Gerichtsstand ist St. Johann.

Es werden keine Skonti oder Rabatte gewährt.

Bei Konsumation von Speisen und Getränken im Saal entfällt ab 30 Personen Miete und Bereitstellung im Saal Seinerzeit

No-Show

Abweichungen von mehr als 5 % der bis 24 Stunden vor Anlassbeginn bestätigten Gästezahl werden, zu 100 % in Rechnung gestellt.

Annulation

Wir rechnen in Euro ab, Rechnungen werden ausschließlich innerhalb Österreichs versandt, es gilt ausschließlich österreichisches Recht. Gerichtsstand ist St. Johann.

Es werden keine Skonti oder Rabatte gewährt.

No-Show

Abweichungen von mehr als 5 % der bis 24 Stunden vor Anlassbeginn bestätigten Gästezahl werden, zu 100 % in Rechnung gestellt.

Annulation

Bei der Annulation eines definitiv bestätigten Bankettes bedarf es einer schriftlichen Mitteilung.

Folgende Kosten werden verrechnet:

bis 30 Tage vor dem Anlass	keine Kosten
29 bis 14 Tage vor dem Anlass	25 % des Arrangements
13 bis 7 Tage vor dem Anlass	50 % des Arrangements
6 bis 1 Tag vor dem Anlass	75 % des Arrangements
innerhalb 24 Stunden vor dem Anlass	95 % des Arrangements

Als Arrangement versteht sich der Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Gästezahl.

Wurde kein Menü festgelegt, wird dieses mit € 20.00 pro Gast verrechnet