speiseamt seestadt

BANKETTMAPPE

www.wienwork.at/de/speiseamt-seestadt
facebook.com/wienworkgmbh

speiseamt seestadt

Impressum:
Medieninhaber: Wien Work integrative Betriebe und AusbildungsgmbH,
Sonnenallee 31, 1220 Wien
Chefredaktion: Mag.ª Andrea Angermann, Wien Work
Text & Gestaltung: Mag.ª Andrea Angermann, Shirin Anisoldoleh, Sylvia Kuttes
Druck: Wien Work Digital Media
Fotocredits: Wien Work GmbH (wenn nichts angegeben), pixabay, unsplash
Satz- und Druckfehler vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

Herzlich willkommen! ___ ***5***

Geben Sie Ihrer Veranstaltung Raum ___ ***6***

Das ist der Plan ___ ***7***

KINO und Stehtische Var. 1 ___ 8

KINO und Stehtische Var. 2 ___ 9

KONFERENZ Var. 1: Tische, Stehtische, Buffet ___ 10

KONFERENZ Var. 2: Tische, Stehtische, Buffet ___ 11

PARTY Var. 1: Stehtische, Bühne, Tanzen ___ 12

PARTY Var. 2: Tische, Stehtische, Bühne, Tanzen ___ 13

TAFEL Var. 1: U-Form, Buffet, Bühne ___ 14

TAFEL Var. 2: L-Form, Buffet, Bühne ___ 15

TAFEL Var. 3: TT-Form, Buffet, Bühne ___ 16

CHOR- / ORCHESTERPROBE mit Buffet ___ 17

Konferieren & Tagen oder Feiern & Party ___ 19

Kulinarik vom Feinsten ___ ***21***

Kommen Sie auf den Geschmack mit unserem erlesenen ABENDMENÜ ___ 23

Buffetvorschlag „HEURIGER“ *** wenn es etwas zünftiger sein soll *** ___ 25

Buffetvorschlag „INTERNATIONAL“ *** eine kulinarische Reise *** ___ 27

Buffetvorschlag „MEDITERRAN“ *** holen Sie sich den Urlaub auf den Teller *** ___ 29

Buffetvorschlag „REGIONAL“ *** unsere österreichischen Klassiker *** ___ 31

Buffetvorschlag „SEESTADT“ *** das kulinarische „ETWAS“ im modernen Stadtteil *** ___ 33

Sagen Sie „JA“ bei uns im Speiseamt ___ ***35***

Buffetvorschlag „HOCHZEIT 1“ *** Bodenständiges trifft Orientalisches *** ___ 36

Buffetvorschlag „HOCHZEIT 2“ *** eine italienische Verführung *** ___ 37

Buffetvorschlag „HOCHZEIT 3“ *** eine kulinarische Wiener Melange *** ___ 38

Buffetvorschlag „HOCHZEIT 4“ *** Klassisches mit dem gewissen Etwas *** ___ 39

Buffetvorschlag „HOCHZEIT 5“ *** Köstliches für Ihren ganz besonderen Tag *** _____ 40

Fingerfood _____ ***43***

FINGERFOOD pikant – von klassisch bis ausgefallen _____ 44

FINGERFOOD pikant & elegant im Cocktailglas _____ 45

FINGERFOOD süß: Kuchen, Schnitten, Törtchen und Crèmes im Glas_____ 47

Unsere Auswahl an erlesenen Weinen _____ ***49***

Getränkekarte _____ ***50***

Unsere Getränkepauschalen _____ ***51***

Unsere Konferenzpauschalen: ein Preis, alles drin _____ ***53***

Ihre Konferenz mit dem kulinarischen Extra _____ 55

Machen Sie Pause – unser 3-gängiges-Mittags-Menü_____ 56

Für den Hunger und den (Kaffee-)Durst zwischendurch _____ 56

Im Preis dabei_____ ***57***

Seminarmanager*in _____ 57

Ausstattung _____ 57

Präsentationsunterlagen _____ 57

Unterlagen für Seminarteilnehmer*innen_____ 57

Audio, Video, Licht & Ton: Veranstaltungs-Technik nach Mass_____ ***58***

Zusatzleistungen _____ ***59***

HERZLICH WILLKOMMEN!

Das **speiseamt seestadt** ist **Teil des integrativen Betriebs Wien Work** mit insgesamt über 700 Mitarbeiter*innen und Lehrlingen. Wir beschäftigen Menschen mit Behinderungen sowie Menschen, die lange arbeitslos waren und bilden ca. 170 Lehrlinge in Form der verlängerten überbetrieblichen Lehre aus. Im Restaurant **speiseamt seestadt** werden derzeit 40 Lehrlinge zu Köchen/Köchinnen und Konditor*innen ausgebildet.

Unser Restaurant liegt nur **wenige Gehminuten von der U2-Endstation Seestadt entfernt** bzw. direkt bei der 84A-Busstation Maria-Trapp-Platz, mitten im 22. Bezirk.

Restaurantbesucher*innen, Businessgäste aber auch Individualgäste und Familien dürfen sich auf ein **ausgezeichnetes Service** und eine **hervorragende Küche** mit täglich frisch gekochten Speisen freuen. Wir verwenden ausschließlich frische Zutaten und keine Fertigprodukte.

Barrierefrei ist unser Standard: Das **speiseamt seestadt** zeichnet sich durch **klare Linien und eine moderne Architektur** aus. Die Glasfronten sorgen für helle und lichtdurchflutete Freundlichkeit. Auf **400m²** bieten wir Ihnen ein exklusives Raumgefühl ohne Barrieren für bis zu **250 Personen**.

Freuen Sie sich auf Ihr **maßgeschneidertes Event** und genießen Sie bei uns Speisen und Getränke vom Feinsten.

Bitte entnehmen Sie alle weiteren Details dieser Bankettmappe!
Wir Wien Worker*innen würden uns freuen, Sie demnächst als unsere Gäste bei uns bewirten und betreuen zu dürfen.

Ich bin gerne für Sie da:

Sylvia Kuttes
Marketing & Eventorganisation
speiseamt seestadt

Sonnenallee 31, 1220 Wien
Tel.: +43 1 288 80 DW 213
Mobil: +43 664 885 78 461
events.speiseamt@wienwork.at
www.wienwork.at/de/speiseamt-seestadt

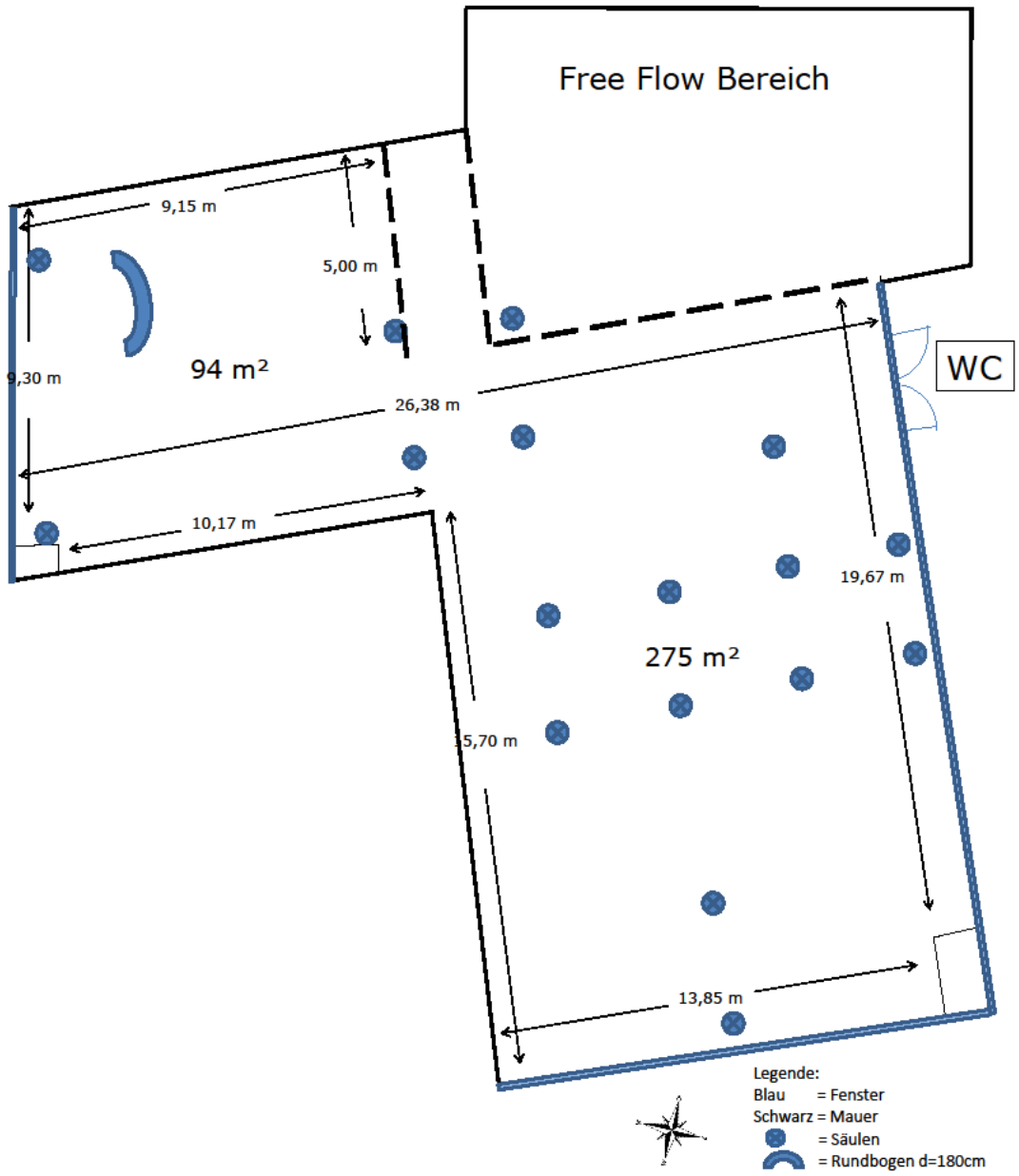
GEBEN SIE IHRER VERANSTALTUNG RAUM

Für Konferenzen, Tagungen oder Feiern
stehen Ihnen
400m² barrierefreie Räumlichkeiten
mit viel Tageslicht zur Verfügung.

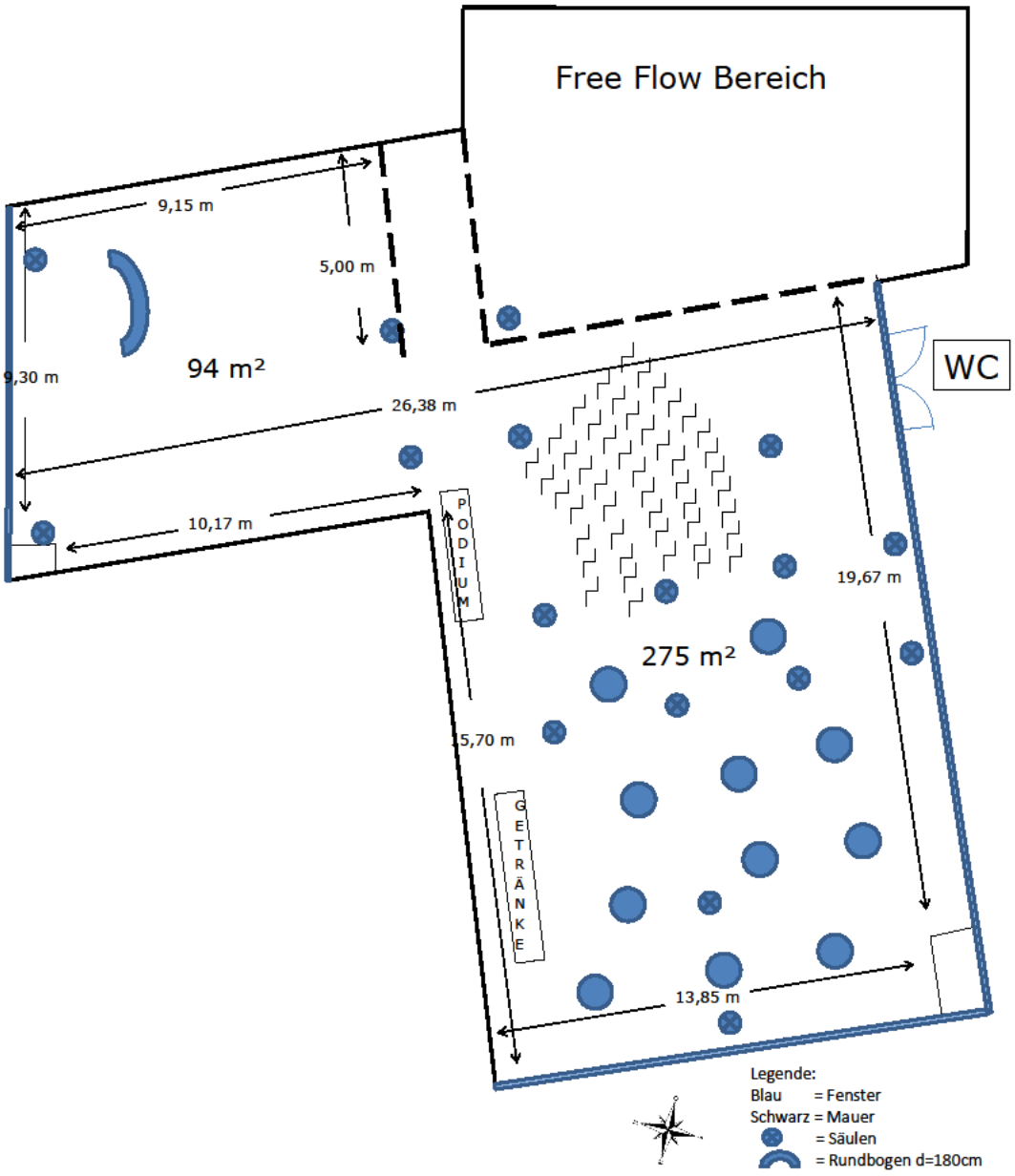
Der große Raum bietet **275m²,**
der Kleinere **94m²,**
insgesamt für bis zu 250 Personen.
Die beiden Räume sind bedingt abtrennbar.

DAS IST DER PLAN

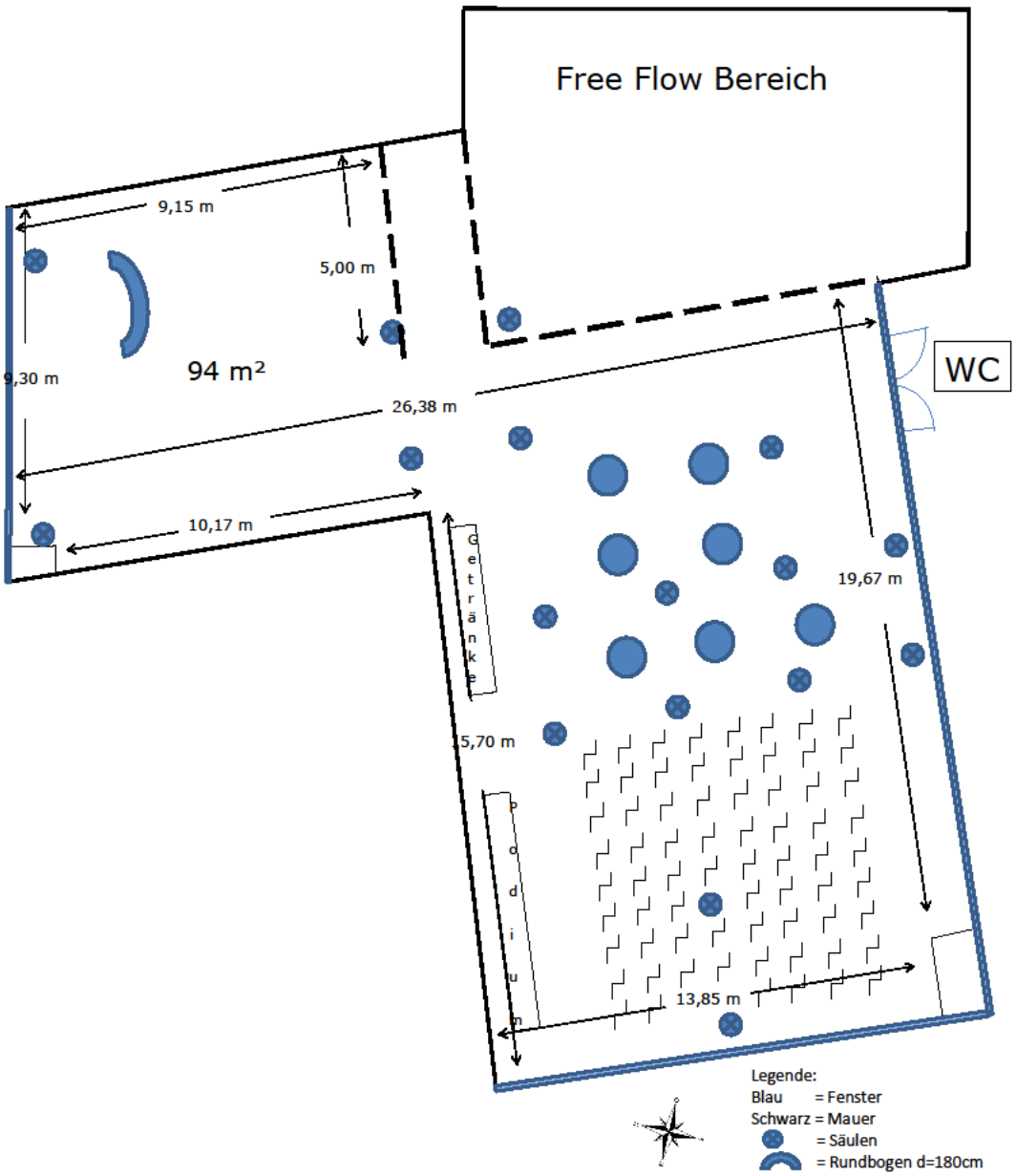
Grundmietpreis: € 500,-/Tag inkl. vorhandener Tische und Stühle
(Preis exkl. Mwst.)



KINO und Stehtische Var. 1

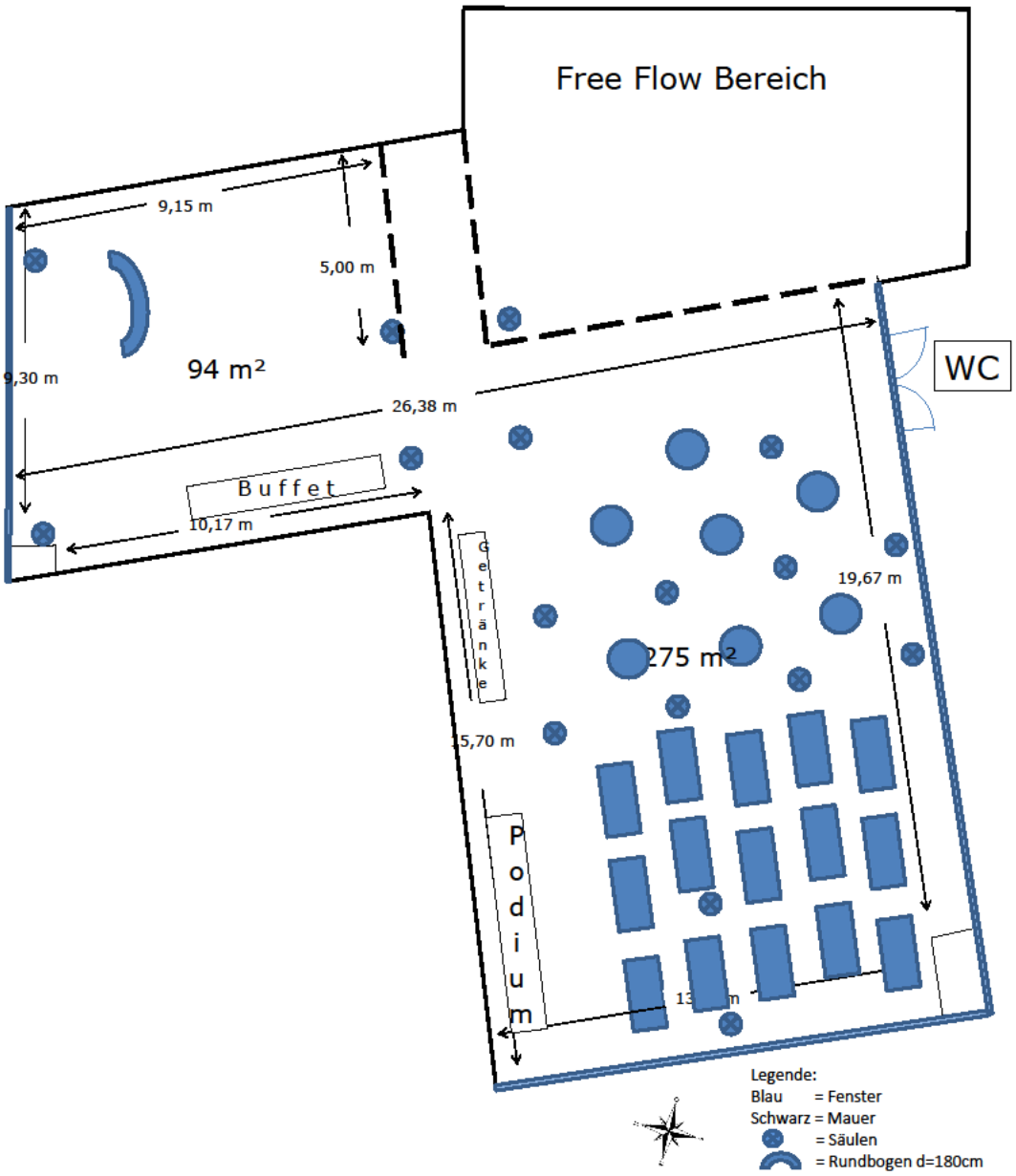


KINO und Stehtische Var. 2

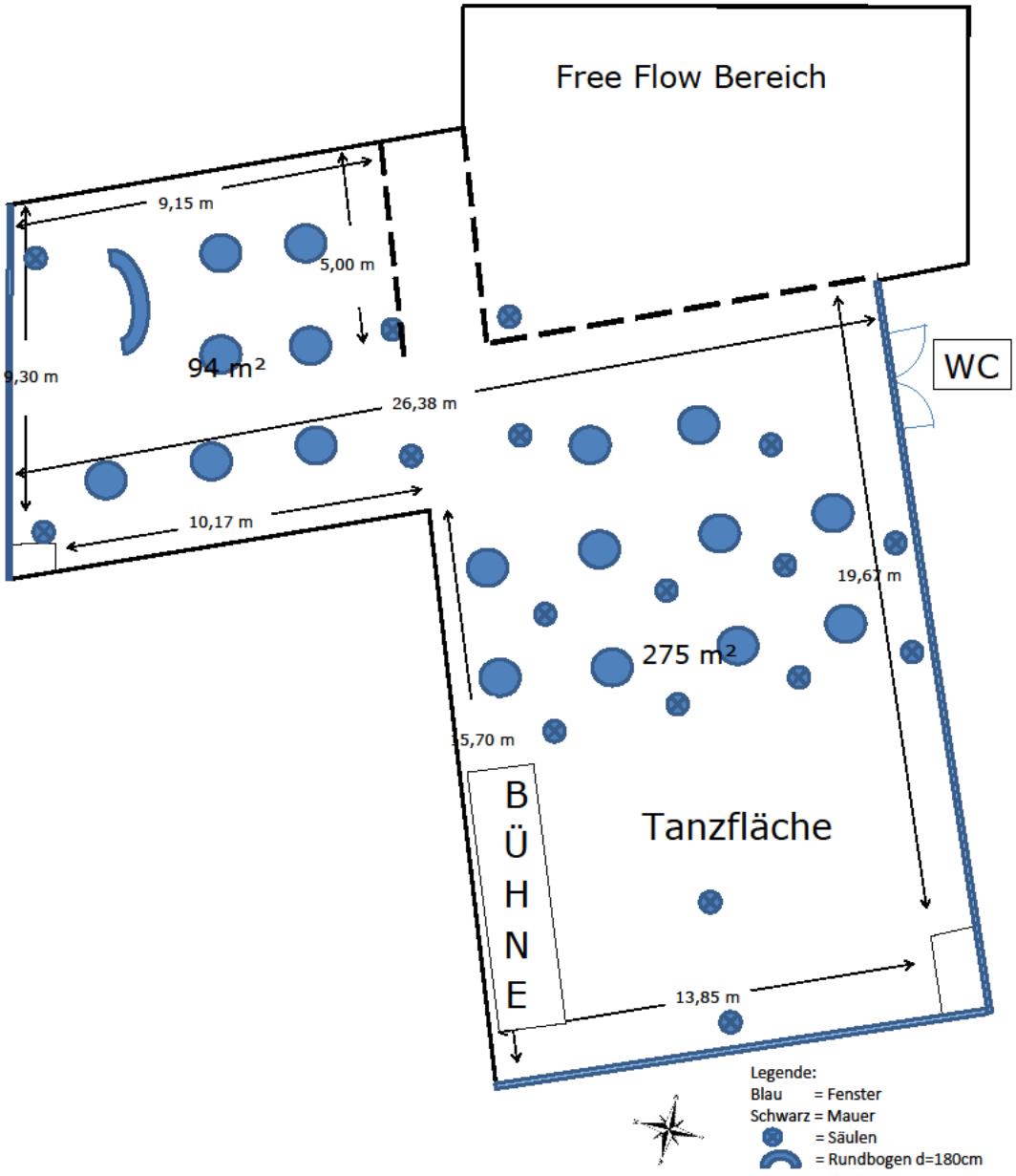


KONFERENZ Var. 1: Tische, Stehtische, Buffet

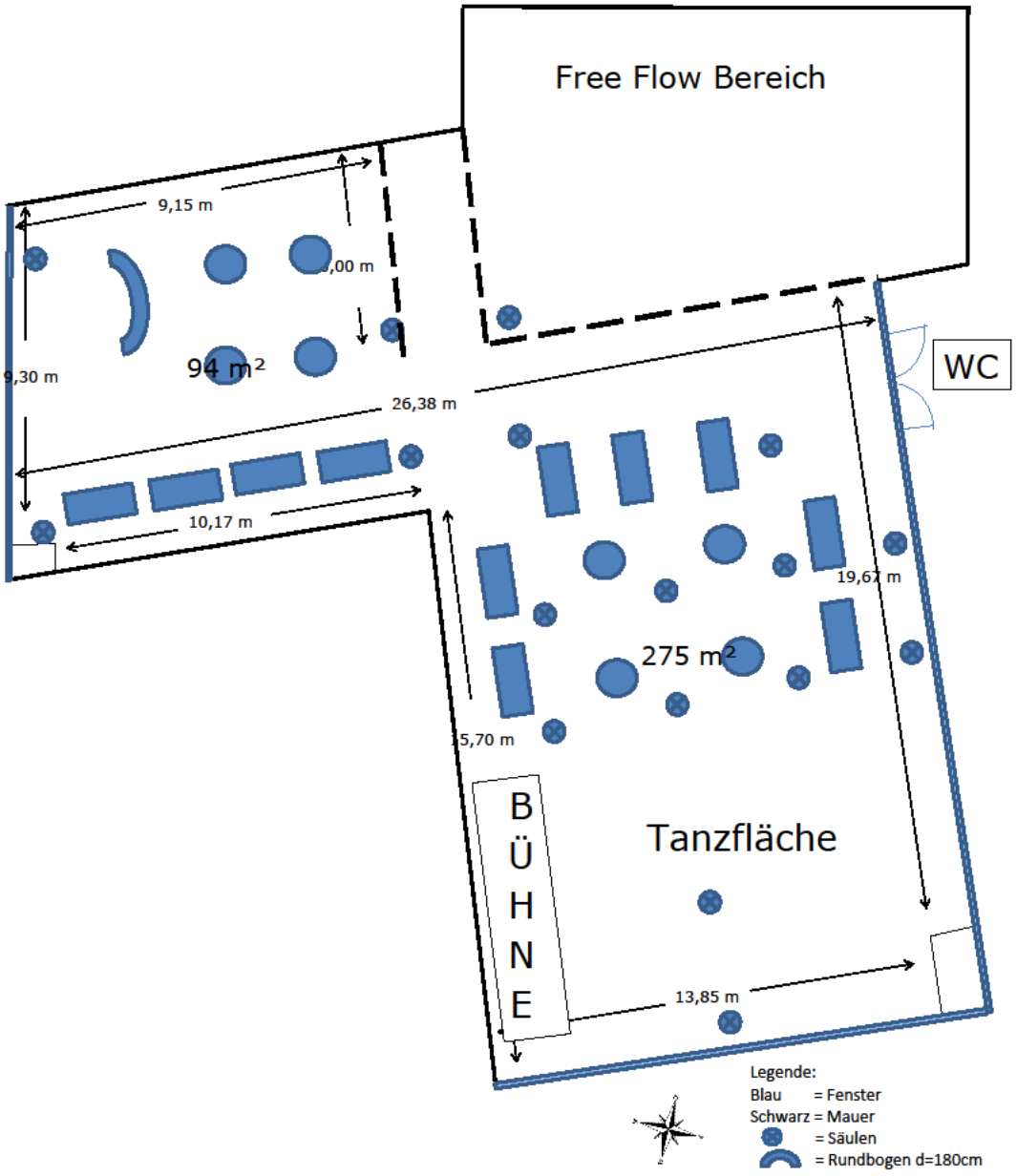
KONFERENZ Var. 2: Tische, Stehtische, Buffet



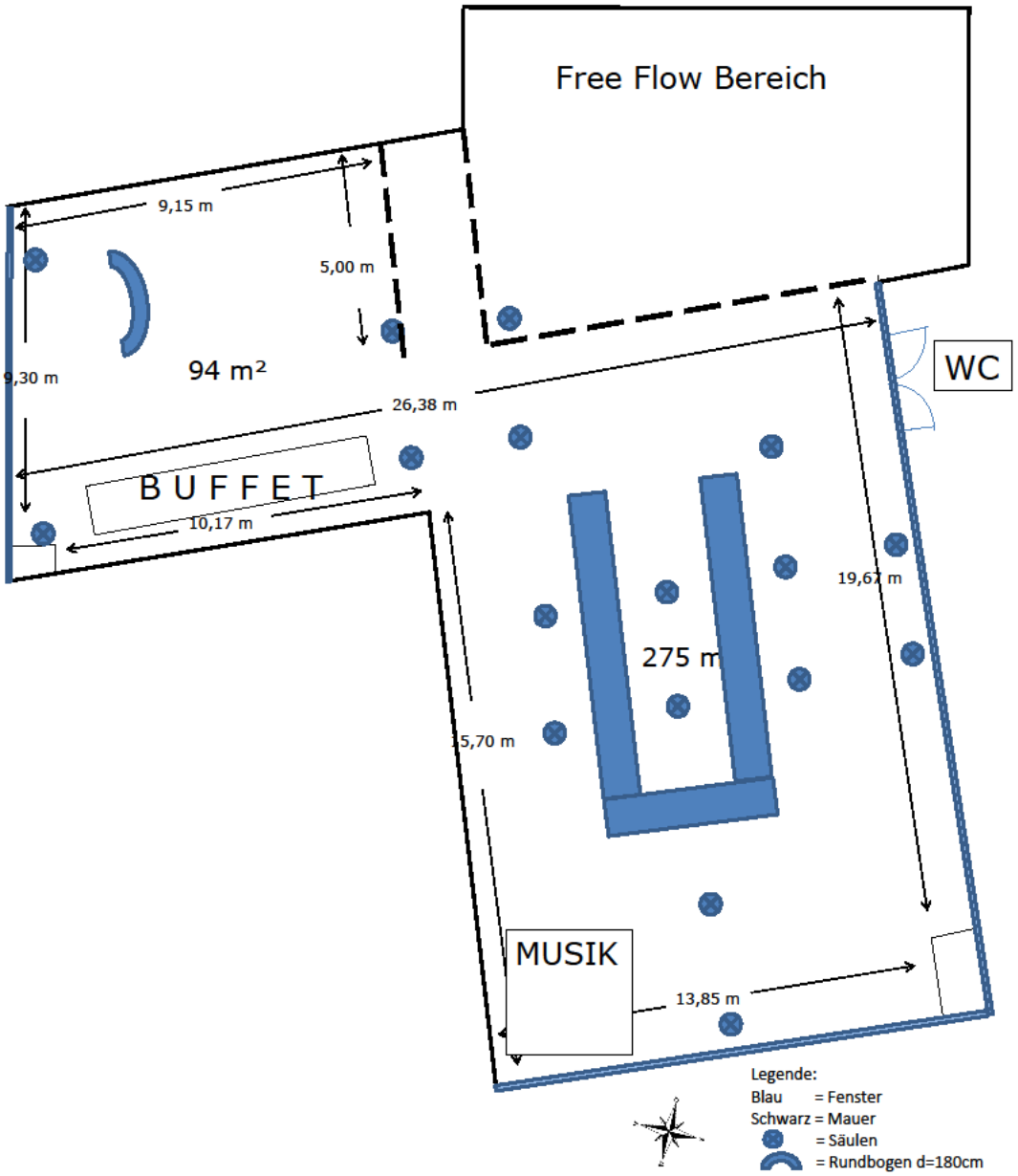
PARTY Var. 1: Stehtische, Bühne, Tanzen



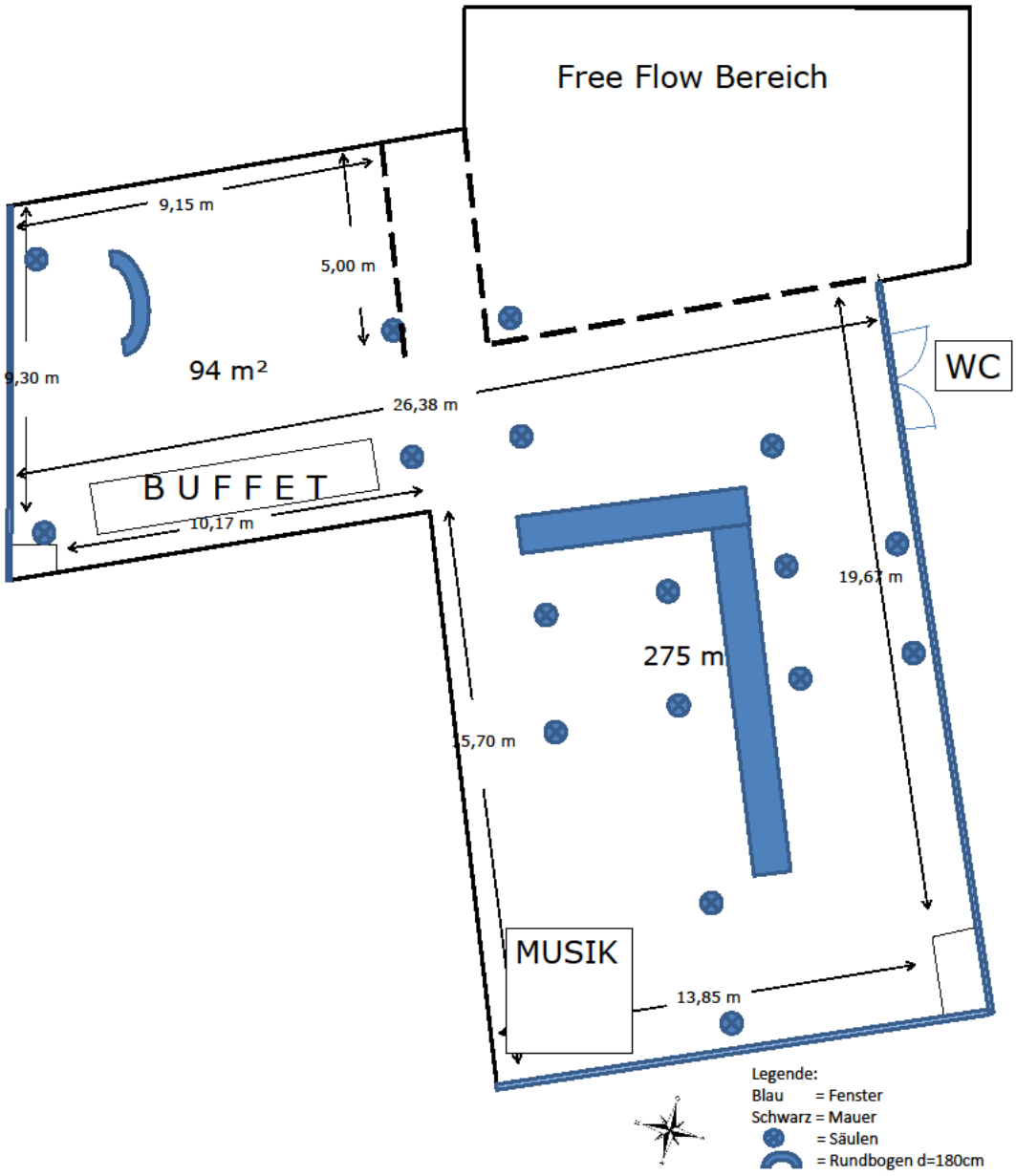
PARTY Var. 2: Tische, Stehtische, Bühne, Tanzen



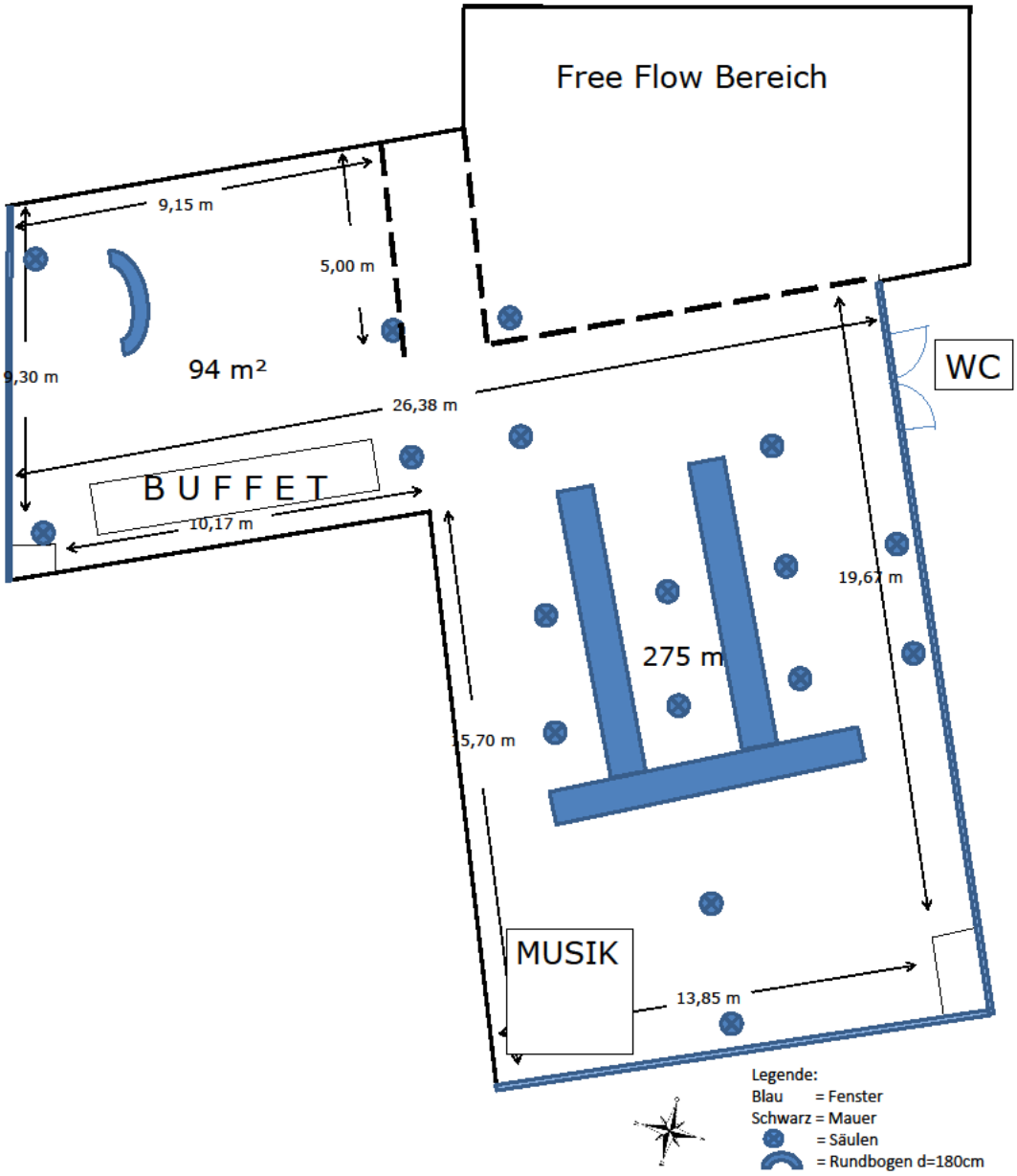
TAFEL Var. 1: U-Form, Buffet, Bühne



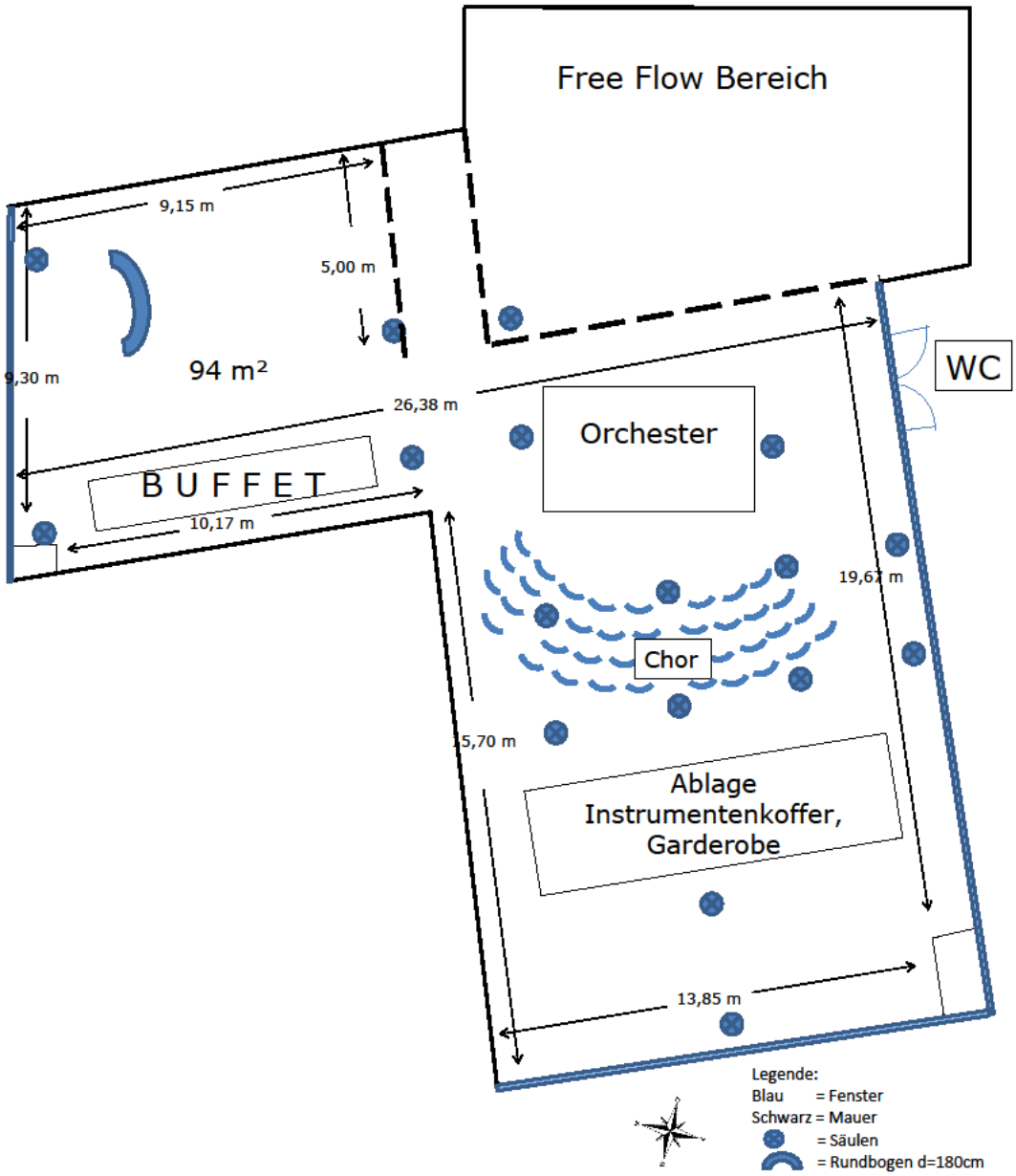
TAFEL Var. 2: L-Form, Buffet, Bühne

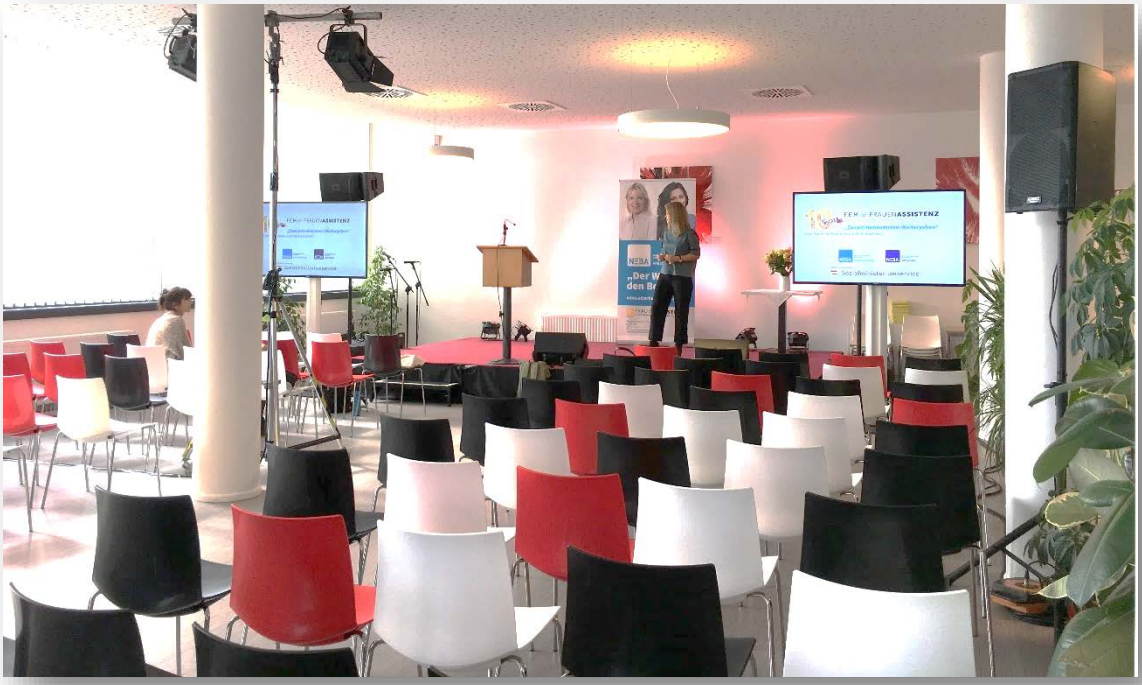


TAFEL Var. 3: TT-Form, Buffet, Bühne



CHOR- / ORCHESTERPROBE mit Buffet





Konferieren & Tagen oder Feiern & Party

Stets die **optimale Lösung** im **exklusiven Ambiente**: Die Räumlichkeiten im **speiseamt seestadt** lassen keine Wünsche offen.

Wir haben für Ihre Konferenz, Ihre Tagung, Ihr Meeting, Ihr Businessevent oder Ihre private Feier, Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, Ihr Konzert, Ihre Lesung, Ihre Vernissage usw. **einfach die beste Location**.

© UNSPLASH

KULINARIK VOM FEINSTEN

Wir verwöhnen Sie gerne.

Freuen Sie sich auf kulinarische Genüsse ohne Geschmacksverstärker oder Fertigprodukte:

Ob bodenständige Schmankerln, internationale Gerichte oder unser Service mit feinen **Brötchen** sowie **Kuchen, Petit Fours und Torten** aus der **hauseigenen Pâtisserie**:

Wir bieten unseren Gästen stets **frisch gekochte Speisen mit besten Zutaten.**

Unsere Buffetvorschläge für Sie:

persönlich zusammengestellt von unserem
Küchenchef und Küchenmeister
Thomas Kronlachner

Kommen Sie auf den Geschmack mit unserem erlesenen ABENDMENÜ

Waldpilzcremesuppe

* * *

Tafelspitzsülzchen in Kernölmarinade
und Kürbiskernen auf Blattsalat

Mediterranes Grillgemüse mit Ziegenkäse

Vitello Tonnato mit Kapern

Marinierter Mozzarella mit Rispentomaten und Basilikum

* * *

Ausgelöstes Backhenderl

Spinatknödel mit Parmesansplitter und Nussbutter

Burgunder Rindsbraten mit herbstlichem Gemüse und Serviettenknödel

Erdäpfel-Frischkäse-Strudel mit Kräuterdip

Zanderfilet oder Lachsfilet frisch
mit Sesamreis und Zitronensauce

* * *

Salatbuffet

* * *

Moussevariation im Glas

Frischer Obstsalat

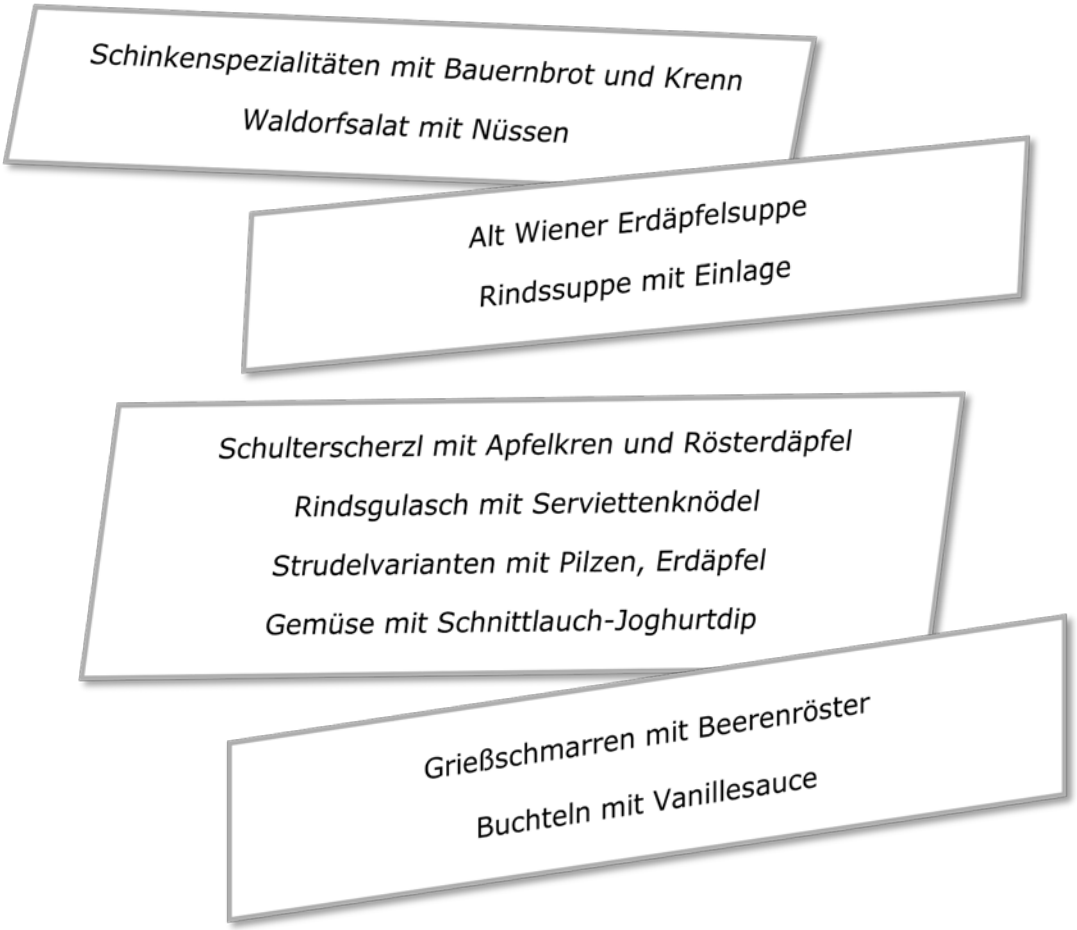
Nougatknödel mit Beerenröster

© UNSPLASH

€ 32,- pro Person
(Preis exkl. Mwst.)

Sie möchten einzelne Speisen aus unserem Menüvorschlag „HEURIGER“ tauschen?

Bitte wählen Sie aus:



Zusätzlich bieten wir Ihnen ein saisonales Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
mit hausgemachten Dressings, Essig und verschiedenen Ölsorten

€ 2,10 pro Person *(Preis exkl. Mwst.)*

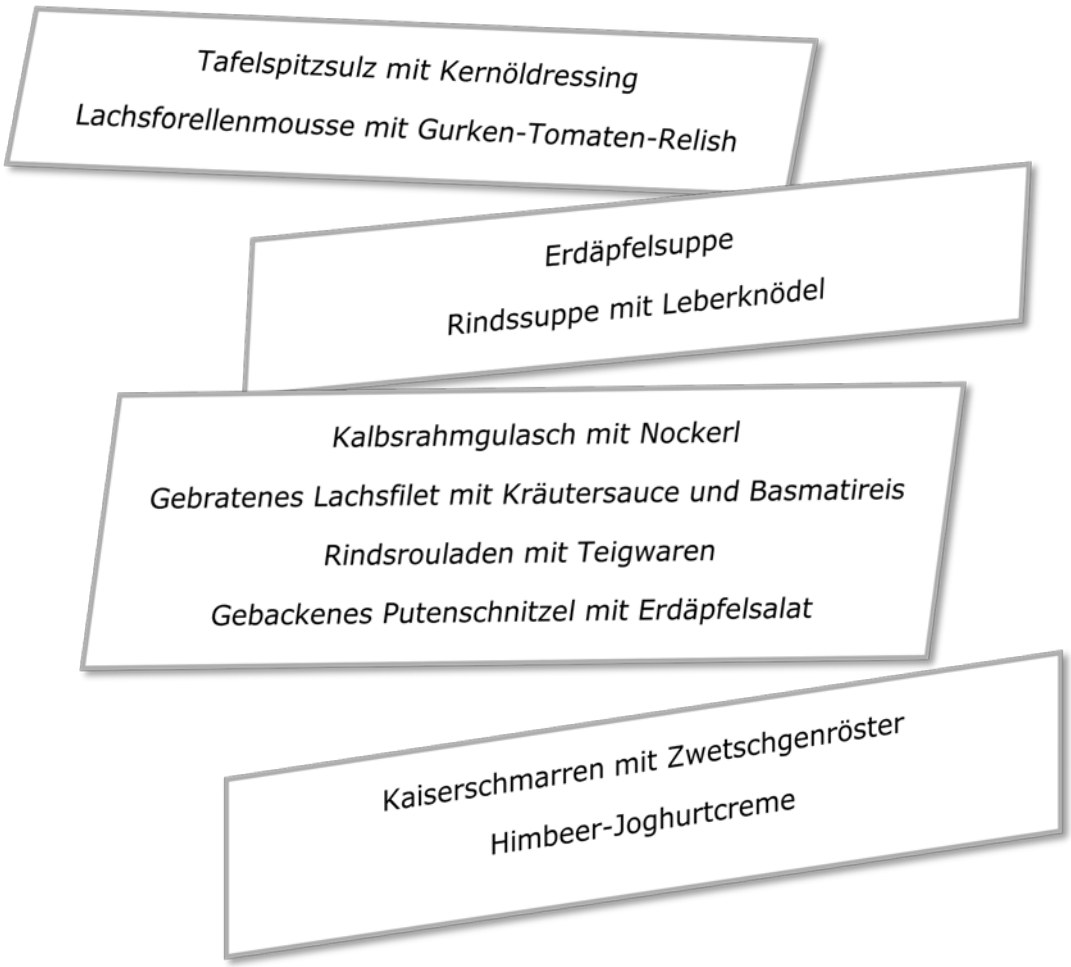
Buffetvorschlag „HEURIGER“

*** wenn es etwas zünftiger sein soll ***

© PIXABAY

Sie möchten einzelne Speisen aus unserem Menüvorschlag „INTERNATIONAL“ tauschen?

Bitte wählen Sie aus:



Zusätzlich bieten wir Ihnen ein saisonales Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
mit hausgemachten Dressings, Essig und verschiedenen Ölsorten

€ 2,10 pro Person *(Preis exkl. Mwst.)*

Buffetvorschlag „INTERNATIONAL“

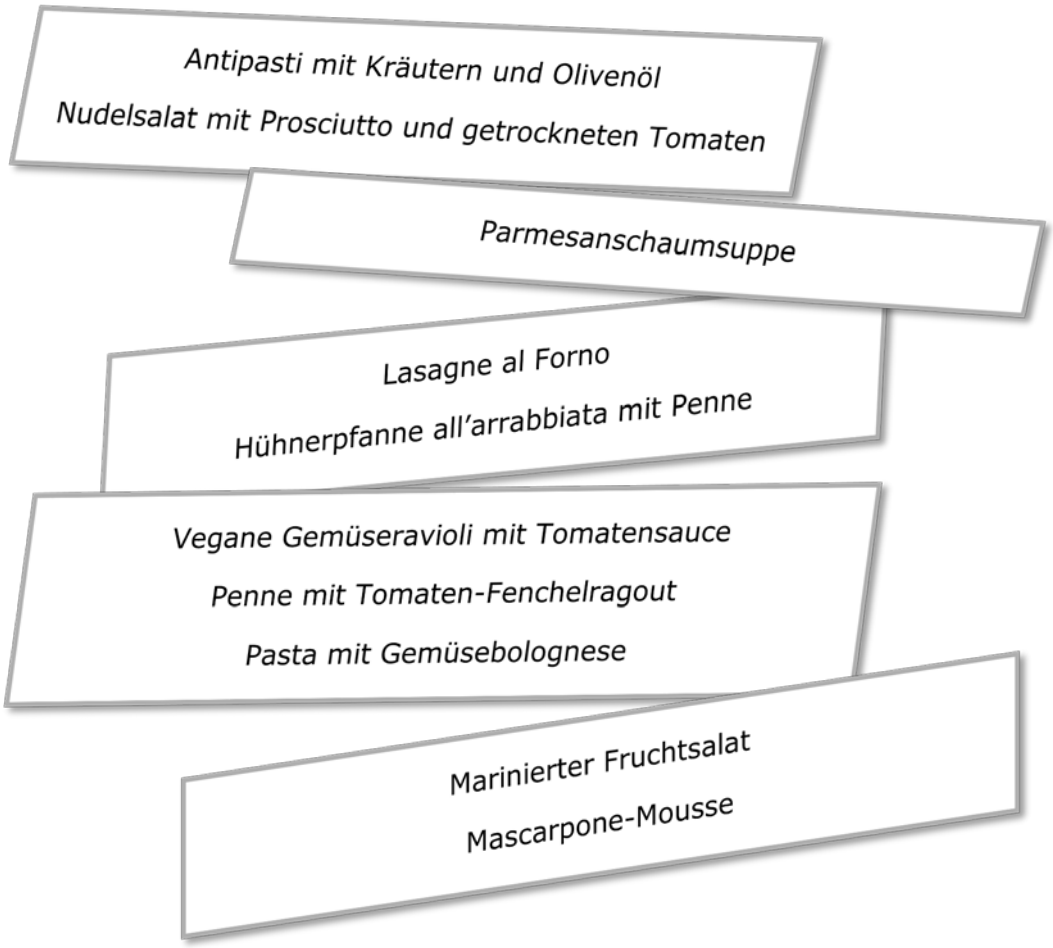
*** eine kulinarische Reise ***

© PIXABAY

Sie möchten einzelne Speisen aus unserem Menüvorschlag „MEDITERRAN“ tauschen?

Bitte wählen Sie aus:

.



Zusätzlich bieten wir Ihnen ein saisonales Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
mit hausgemachten Dressings, Essig und verschiedenen Ölsorten

€ 2,10 pro Person *(Preis exkl. Mwst.)*

Buffetvorschlag „MEDITERRAN“

*** holen Sie sich den Urlaub auf den Teller ***

Vitello Tonnato mit Parmesansauce und Kapernbeeren

Mozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum und Olivenöl

* * *

Minestrone alla Veneta

* * *

Hühner-Piccata mit Spaghetti und Tomatensauce

Doradenfilet mit Mandel-Blattspinat und Erdäpfeln

Saltimbocca a la Romana mit Polentataler

Gnocchi mit Gorgonzolasauce

* * *

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Tiramisu im Glas

€ 26,- pro Person
(Preis exkl. Mwst.)

© PIXABAY

Sie möchten einzelne Speisen aus unserem Menüvorschlag „REGIONAL“ tauschen?

Bitte wählen Sie aus:

Hausgemachte Gemüsesulz mit Ei-Vinaigrette
Wildschweinpastete mit Preiselbeeren
Pikant mariniertes Hühnerfleisch mit Äpfel und Trauben

Schweinsmedaillons mit Paprikaragout und Nudeln
Krautfleckerl „Alt Wiener Art“
Schweinsbraten mit Serviettenknödel und Sauerkraut

Gemüseauflauf auf Tomatenragout
Vegane Gemüselaibchen mit Petersilerdäpfel
Schwammerlgulasch mit Serviettenknödel

Wiener Topfenstrudel
Feine Biskuitroulade
Zartes Mousse von der dunklen Couverture

Zusätzlich bieten wir Ihnen ein saisonales Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
mit hausgemachten Dressings, Essig und verschiedenen Ölsorten

€ 2,10 pro Person *(Preis exkl. Mwst.)*

Buffetvorschlag „REGIONAL“

*** unsere österreichischen Klassiker ***

Tafelspitzsulz mit Kernöldressing

Räucherfischvariation mit Oberskren

Roher Schinken und Geselchtes vom Waldviertler Schwein

* * *

Rindssuppe wahlweise mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

* * *

Zartes gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat und Rösterdäpfeln

Kalbsgulasch mit Butternockerln

Hühnerfilet gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat

* * *

Wiener Apfelstrudel

Nusscremeroulade

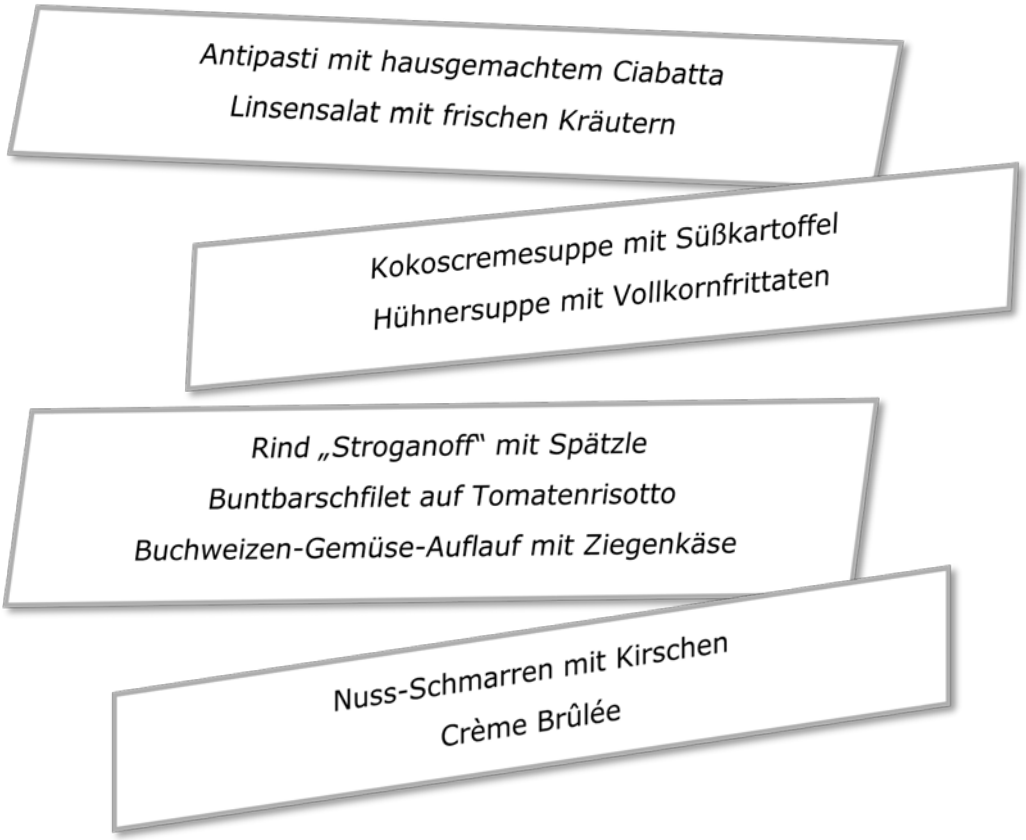
Topfen-Flammeri mit Marillenröster

€ 26,- pro Person
(Preis exkl. Mwst.)

© PIXABAY

Sie möchten einzelne Speisen aus unserem Menüvorschlag „SEESTADT“ tauschen?

Bitte wählen Sie aus:



Zusätzlich bieten wir Ihnen ein saisonales Salatbuffet

Verschiedene Blatt- und Gemüsesalate
mit hausgemachten Dressings, Essig und verschiedenen Ölsorten

€ 2,10 pro Person *(Preis exkl. Mwst.)*

Buffetvorschlag „SEESTADT“

*** das kulinarische „ETWAS“ im modernen Stadtteil ***

© PIXABAY

SAGEN SIE „JA“ BEI UNS IM SPEISEAMT

Wir machen Ihren besonderen Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Weil wir es mit Liebe tun!

© PIXABAY

Buffetvorschlag „HOCHZEIT 1“

*** Bodenständiges trifft Orientalisches ***

Pikant mariniertes Hühnerfleisch mit Äpfel und Trauben

Mürbteigschifferl mit Forellenmousse und Forellenkaviar

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pesto

* * *

Saftiges Rindsgulasch mit Serviettenknödel

Hühnercurry mit Gemüse und Basmatireis

Forellenfilet auf Lauchgemüse mit Petersilerdäpfeln

Mit Cous-Cous gefüllte Paprika mit Tomatensauce

* * *

Buchteln mit Vanillesauce

Zweierlei Schokomousse mit Erdbeermark

€ 29,50- pro Person
(Preis exkl. Mwst.)

Buffetvorschlag „HOCHZEIT 2“

*** eine italienische Verführung ***

Graved- und Räucherlachs mit Orangen-Dill-Sauce

Vitello Tonnato mit Parmesansauce und Kapernbeeren

Gemüsesulz mit Ei-Vinaigrette

Jourgebäck

* * *

Hühnerpiccata mit Spaghetti und Tomatensauce

Rindsragout im Rotweinsaftl mit Serviettenknödel

Zanderfilet auf weißem Paprikaragout mit Petersilerdäpfel

Spinattortellini mit Zucchini-Bolognese

* * *

Maroni-Tiramisu mit Amarena-Kirsch-Ragout

Nougatknödel mit Butterbrösel

€ 32,- pro Person

(Preis exkl. Mwst.)

© UNSPLASH

Buffetvorschlag „HOCHZEIT 3“

*** eine kulinarische Wiener Melange ***

Tafelspitzsulz mit Kernöldressing

Waldorfsalat mit Hühnerstücken

Ricottaterrine mit Tomatenvinaigrette

Jourgebäck

* * *

Hühnerfilet gebacken mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Wiener Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Röstzwiebel

Schollenfilet gebraten mit Petersilerdäpfel und Romanescoröschen

Kürbislasagne mit Kräutersauce

* * *

Topfenschmarren mit Marillenröster

Apfelstrudel mit Zimtcreme

€ 32,50 pro Person
(Preis exkl. Mwst.)

Buffetvorschlag „HOCHZEIT 4“

*** Klassisches mit dem gewissen Etwas ***

Tafelspitzsulz mit Kernöldressing

Krabbencocktail

Mozzarella-Paprika-Terrine mit Basilikumöl

Jourgebäck

* * *

Schweinsmedaillons mit Ratatouillegemüse und Tagliatelle

Schollenfilet gebraten mit Petersilerdäpfel und Romanescoröschen

Kürbislasagne mit Kräutersauce

* * *

Topfenschmarren mit Marillenröster

Apfelstrudel mit Zimtcreme

© UNSPLASH

Buffetvorschlag „HOCHZEIT 5“

*** Köstliches für Ihren ganz besonderen Tag ***

Hochzeitssuppe (kl. Leberknödel, Grießnockerl und Frittaten)

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

* * *

Graved- und Räucherlachs mit Preiselbeerobers

Vitello Tonnato mit Parmesansauce und Kapernbeeren

Gemüsesulz mit Ei-Vinaigrette

Jourgebäck

* * *

Wildragout mit Serviettenknödel

Zanderfilet auf weißem Paprikaragout mit Petersilerdäpfel

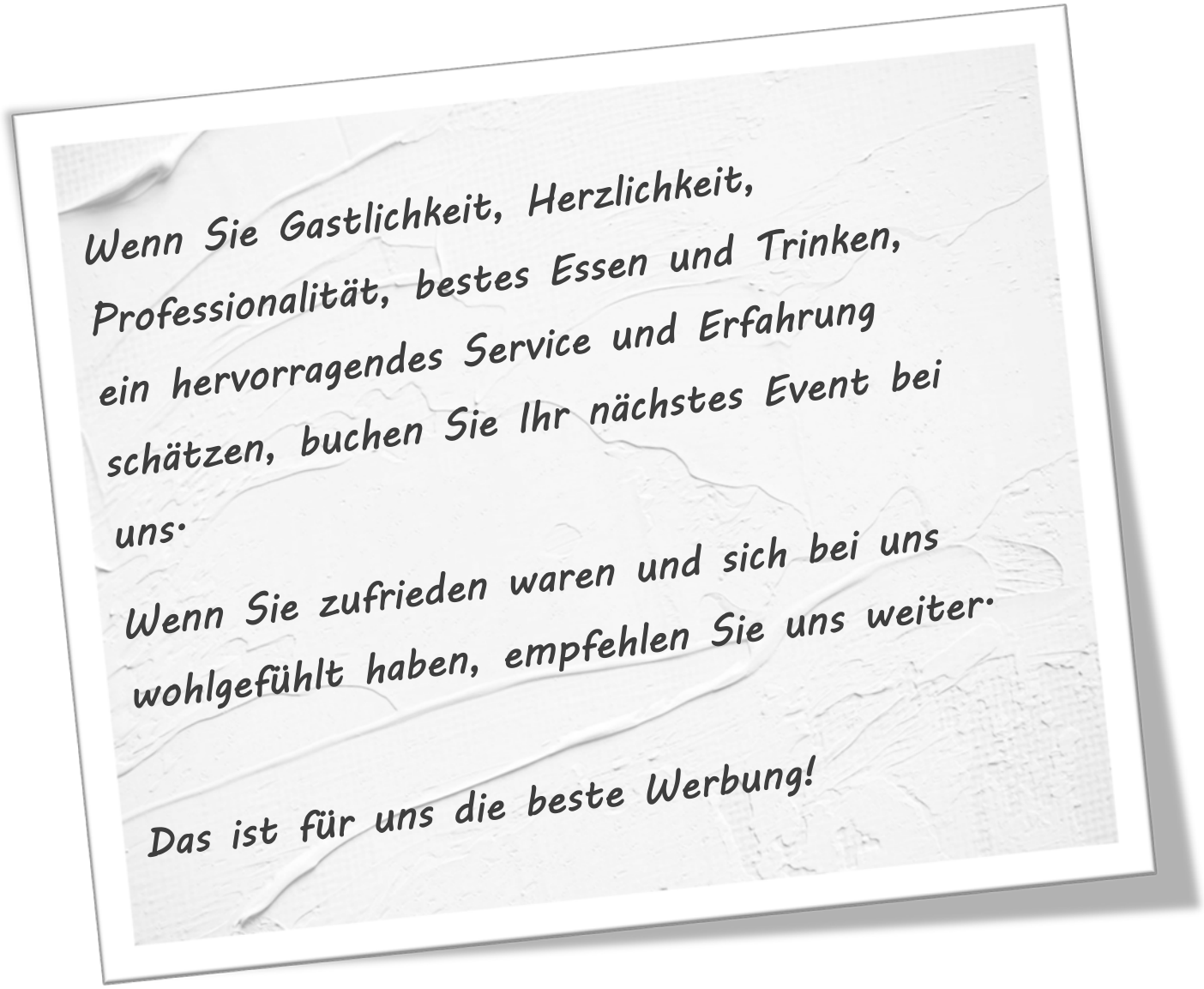
Spinattortellini mit Zucchini-Bolognese

* * *

Maroni-Tiramisu mit Amarena-Kirsch-Ragout

Nougatknödel mit Butterbrösel

€ 33,50 pro Person
(Preis exkl. Mwst.)


Wenn Sie Gastlichkeit, Herzlichkeit,
Professionalität, bestes Essen und Trinken,
ein hervorragendes Service und Erfahrung
schätzen, buchen Sie Ihr nächstes Event bei
uns.
Wenn Sie zufrieden waren und sich bei uns
wohlgefühlt haben, empfehlen Sie uns weiter.
Das ist für uns die beste Werbung!

© UNSPLASH

© PIXABAY

FINGERFOOD

Fingerfood von süß bis pikant – klassisch oder elegant im Glas

Wir garantieren für frische, regionale Zutaten und wir verzichten auf die Verwendung künstlicher Aromen.

Wählen Sie aus unseren Vorschlägen – zusammengestellt von unserem Küchenchef und Küchenmeister Thomas Kronlachner.

© PIXABAY

FINGERFOOD pikant – von klassisch bis ausgefallen

Minifleischlaibchen auf Gurkenscheibe
Minitartelettes mit Ei-Speck-Tartar
Minitartelettes mit Paradeiser und Mozzarella
Pikante Tramezziniwürfel mit Schinken, Käse und Pesto
Räucherschinken-Crêpes
Spießchen mit gefüllten Oliven
Spießchen mit Miniparadeiser, Mozzarella und Pesto
Zucchiniröllchen mit Frischkäse

€ 1,90 pro Stück
(Preis exkl. Mwst.)

Graved Lachs-Crêpes
Lachsröllchen mit Kresse und Dijon Senf im Tramezzinimantel
Minitartelettes mit Lachs
Roastbeef Röllchen mit Kräutergervais
Spießchen mit Antipasti und Schafkäse
Spießchen mit Bergkäse und Traube
Spießchen mit Fleischbällchen, Koriander und Chili
Spießchen mit Heumilch-Emmentaler und Traube
Spießchen mit Ziegenkäse im Rohschinkenmantel

© PIXABAY

€ 2,- pro Stück
(Preis exkl. Mwst.)

Blätterteigpasteten – feiner Teig mit schmackhaften Zutaten:

Forellenmousse, Gorgonzolacreme, Honig-Senf-Frischkäseaufstrich, Jalapenoaufstrich, Kalbslebermousse oder Original Obatzta

€ 2,- pro Stück
(Preis exkl. Mwst.)

FINGERFOOD pikant & elegant im Cocktailglas

Couscous-Salat mit Fetakäse

Fenchelsalat mit Kichererbsen

Griechischer Bauernsalat

Grüner Bohnensalat mit Cherryparadeiser

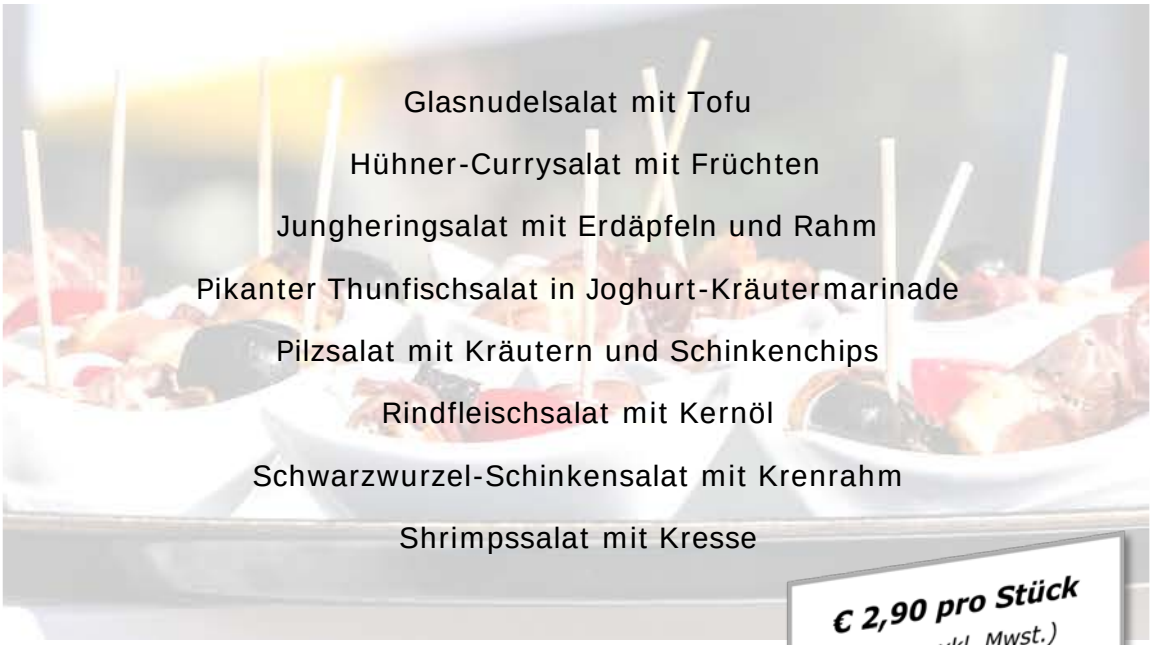
Hirsesalat mit Kichererbsen

Nudelsalat mit getrockneten Paradeisern und Rucola

Pikanter Wurstsalat mit Käse

Quinoasalat mit Mandarinenstücken

€ 2,80 pro Stück
(Preis exkl. Mwst.)



Glasnudelsalat mit Tofu

Hühner-Currysalat mit Früchten

Jungheringsalat mit Erdäpfeln und Rahm

Pikanter Thunfischsalat in Joghurt-Kräutermarinade

Pilzsalat mit Kräutern und Schinkenchips

Rindfleischsalat mit Kernöl

Schwarzwurzel-Schinkensalat mit Krenrahm

Shrimpssalat mit Kresse

€ 2,90 pro Stück
(Preis exkl. Mwst.)

© PIXABAY

© UNSPLASH

FINGERFOOD süß: Kuchen, Schnitten, Törtchen und Crèmes im Glas

Fingerfood süß

Apfel-Mandel-Schnitte
Apfel-Streusel-Kuchen
Apfelvollwertkuchen
Birnen-Nussschnitte
Joghurt-Zitronen-Röllchen
Orangen-Kaffee-Schnitte
Punschwürfel
Ribisel-Streusel-Kuchen
Sacherwürfel
Vollkorn-Mohnkuchen
Weichsel-Pistazien-Schnitte
Zwetschken-Streusel-Kuchen

€ 2,- pro Stück
(Preis exkl. Mwst.)

Fingerfood süß im Glasbecher

Brombeer-Mousse
Exotischer Fruchtsalat
Grüner Apfel
Himbeer-Joghurt-Creme
Kokos-Ananas-Creme
Mandarinencreme mit Fruchtstückchen
Mango-Schokoladen-Creme
Nougatmousse mit Amarena-Sauerkirschragout
Schokoladenmousse mit Waldbeerragout
Topfen-Joghurt-Creme mit Erdbeermark

€ 2,20 pro Stück
(Preis exkl. Mwst.)

© PIXABAY

UNSERE AUSWAHL AN ERLESENEN WEINEN

WEISSWEINE 0,75L

Grüner Veltliner Weingut Mayer am Pfarrplatz, Jg. 2017 Wien/Nussdorf	€ 14,90
Grüner Veltliner Pfeffer Weingut Cobenzl, Jg. 2018 Wien/Reisenberg	€ 15,90
Riesling Federspiel Terrassen Weingut Jurtschitsch, Jg. 2019 NÖ/Dürnstein/Wachau	€ 15,90
Gemischter Satz DAC Weingut Cobenzl, Jg. 2018 Wien/Reisenberg	€ 13,90
Gemischter Satz BIO Weingut Zahel, Jg. 2018 Wien/Mauer	€ 15,10
Chardonnay Classic Weingut Netzl, Jg. 2018 NÖ/Göttlesbrunn Carnuntum	€ 16,60
Guter Chardonnay BIO Weingut Heinrich, Jg. 2016 Burgenland/Gols	€ 24,90

ROTWEINE 0,75L

Zweigelt Weingut Jurtschitsch, Jg. 2017 NÖ/Langenlois/Wachau	€ 14,90
Zweigelt Bisamberg Weingut Cobenzl, Jg. 2017 Wien/Reisenberg	€ 15,10
Blaufränkisch Weingut Igler, Jg. 2017 Burgenland/Deutschkreuz	€ 17,20
Cuvée Komposition (Zweigelt, St. Laurent) BIO Weingut Zahel, Jg. 2017, Wien/Mauer	€ 15,50
Guter Zweigelt BIO Weingut Heinrich, Jg. 2017 Burgenland/Gols	€ 24,90

Preise inkl. Mwst.

© PIXABAY

GETRÄNKEKARTE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Vöslauer still oder prickelnd, 0,33l	€ 1,90
Rauch Fruchtsäfte, div. Sorten, 0,2l	€ 2,50
Hasenfit BIO-Saft, div. Sorten, 0,25l	€ 2,90
Pepsi Cola 0,33l	€ 2,20
Almdudler 0,35l	€ 2,20

BIER 0,33L FLASCHE

Ottakringer hell	€ 2,90
Ottakringer Citrus Radler	€ 2,90
Ottakringer Null Komma Josef	€ 2,90

HEIßGETRÄNKE

Kaffee Nespresso	€ 2,-
Heiße Schoko	€ 3,80
Tee	€ 2,90

(Preise inkl. Mwst.)

© PIXABAY

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALEN

APERITIF-PAUSCHALE

Sekt
Orangensaft
Mineralwasser

€ 4,90 pro Person
(Preis exkl. Mwst. – bis zu 1 Stunde)

PAUSCHALE FÜR STEHEMPFANG

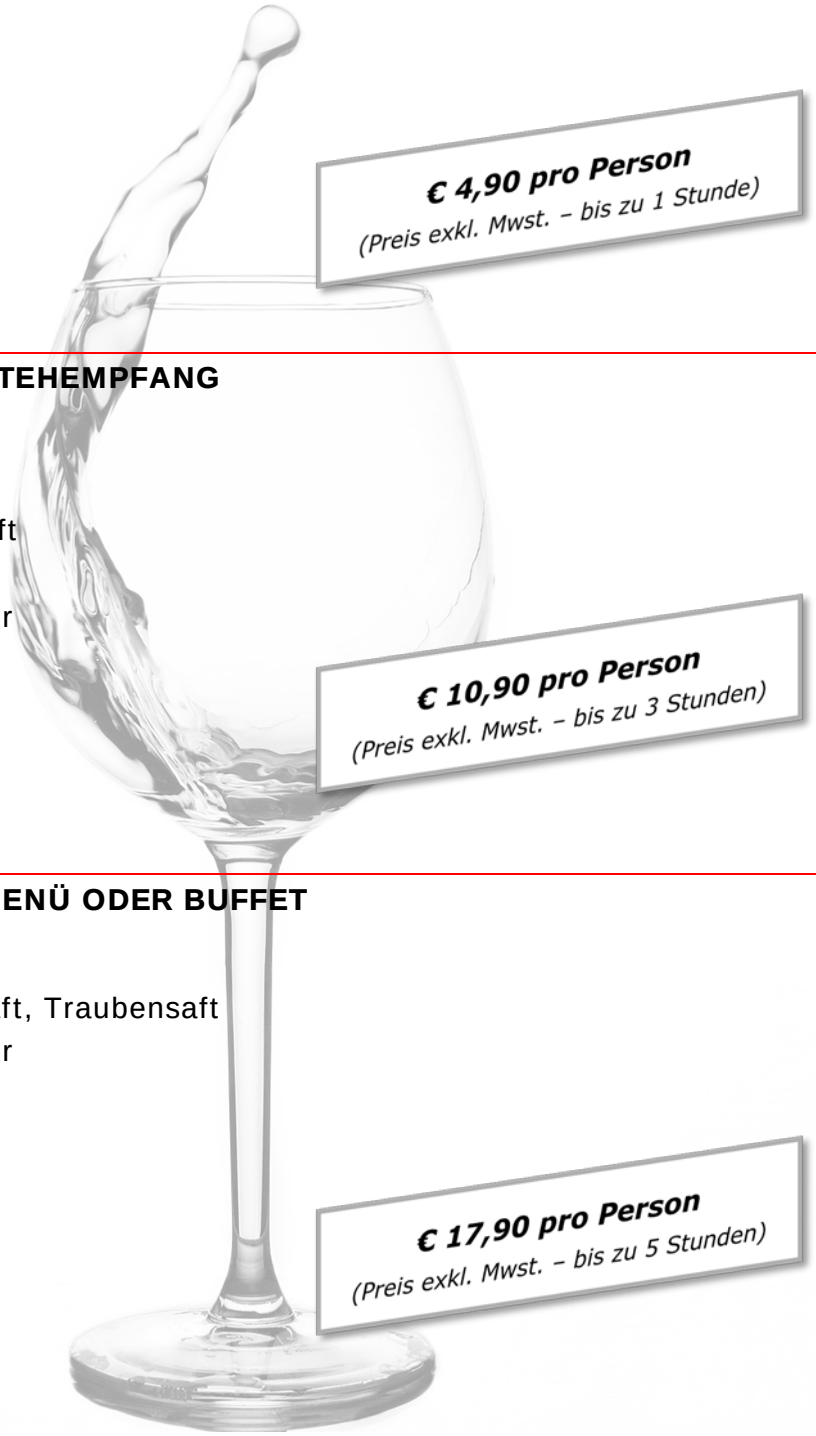
Sekt
Orangensaft
Apfelsaft, Traubensaft
Mineralwasser
Pepsi Cola, Almdudler
Bier
Wein

€ 10,90 pro Person
(Preis exkl. Mwst. – bis zu 3 Stunden)

PAUSCHALE FÜR MENÜ ODER BUFFET

Mineralwasser
Orangensaft, Apfelsaft, Traubensaft
Pepsi Cola, Almdudler
Bier
Wein
Kaffee

€ 17,90 pro Person
(Preis exkl. Mwst. – bis zu 5 Stunden)



© UNSPLASH

Wenn Sie gerne länger feiern möchten – kein Problem. Für € 3,90 pro Person und Stunde soll Ihrer Feierlaune nichts im Wege stehen.

UNSERE KONFERENZPAUSCHALEN: EIN PREIS, ALLES DRIN

Machen Sie Pause(n)

und buchen Sie unsere

All-inklusiv-Packages

für Verpflegung und Raummiete in einem.

Ihre Konferenz mit dem kulinarischen Extra

In den Konferenzpausen (Vormittag/Nachmittag) servieren wir Ihnen eine

Auswahl aus unserem Brötchen- & Tortenservice

(s. beigelegtem Folder).

Kaffee, Tee, Mineralwasser und Fruchtsäfte sind in den Pauschalen bereits enthalten.

GANZTAGSPAUSCHALE

- Begrüßungskaffee
- Pausenverpflegung am Vormittag und Nachmittag
- 3-gängiges Mittagsmenü nach Wahl des Küchenchefs inkl. einem alkoholfreien Getränk (Menüauswahl s. nächste Seite)

€ 55,- pro Person
(Preis exkl. Mwst. – ab 20 Personen)

HALBTAGSPAUSCHALE

- Begrüßungskaffee
- Pausenverpflegung am Vormittag oder Nachmittag
- 3-gängiges Mittags- oder Abendmenü nach Wahl des Küchenchefs inkl. einem alkoholfreien Getränk (Menüauswahl s. nächste Seite)

€ 43,- pro Person
(Preis exkl. Mwst. – ab 20 Personen)

Machen Sie Pause – unser 3-gängiges-Mittags-Menü

Klare Suppe mit Tageseinlage

* * *

3 verschiedene Hauptspeisen zur Auswahl

* * *

Dessert

€ 11,90 pro Person
(Preis exkl. Mwst.)

Unser Menüvorschlag wird 1 Woche vorher bekanntgegeben und persönlich zusammengestellt von unserem
Küchenchef und Küchenmeister Thomas Kronlachner.

Für den Hunger und den (Kaffee-)Durst zwischendurch

- Getränke (Kaffee, Tee, Wasser)

€ 4,90 pro Person
(Preis exkl. Mwst. – ab 20 Personen)

- Getränke (Kaffee, Tee, Wasser)
  Brötchen

€ 7,90 pro Person
(Preis exkl. Mwst. – ab 20 Personen)

- Getränke (Kaffee, Tee, Wasser)
  Plunder

€ 7,90 pro Person
(Preis exkl. Mwst. – ab 20 Personen)

- Getränke (Kaffee, Tee, Wasser)
  Brötchen und Plunder

€ 10,90 pro Person
(Preis exkl. Mwst. – ab 20 Personen)

IM PREIS DABEI

...was Sie für € 500,- dazubekommen:

Seminarmanager*in

Für eine individuelle Betreuung steht Ihnen vom Anfang bis zum Ende der Veranstaltung ein/e Seminarmanager*in zur Verfügung.

Ausstattung

Empfangstisch
1 TV-Screen
1 Beamer
1 Flipchart
1 Pinwand
WLAN
Garderobe

Präsentationsunterlagen

Flipchartpapier
Plakatschreiber
Moderationskoffer
Pinnadeln

Unterlagen für Seminarteilnehmer*innen

Seminarblock
Kugelschreiber

AUDIO, VIDEO, LICHT & TON: VERANSTALTUNGS-TECHNIK NACH MASS

Sagen Sie uns, was Sie für Ihre perfekte Veranstaltung bei uns im **speiseamt seestadt brauchen** und wir sorgen für die Erfüllung Ihrer Wünsche.
Möglich ist (fast) alles.

Wir arbeiten seit vielen Jahre mit externen Profis in der Veranstaltungstechnik zusammen – so können Sie sicher sein, **bestes Equipment und modernste Technik** für Ihr Geld zu bekommen.

VERFÜGBARE TECHNIK – UNSER STANDARD

• Tonanlage inkl. Lautsprecher	lt. Angebot
• TV-Screen	kostenlos
• Beamer	kostenlos
• Headset	lt. Angebot
• Funkmikrofon (2 Stück verfügbar)	1 kostenlos, weitere € 32,-/Stk.
• Tontechniker*in	lt. Angebot

Preise exkl. Mwst.

ZUSATZLEISTUNGEN

BLUMENSCHMUCK & RAUMDEKORATION

Wir arrangieren gerne für Sie den passenden Blumenschmuck und themenbezogene Dekoration. Den Kostenrahmen kalkulieren wir individuell.

NAMENSSCHILDER

Ob Patch, Einsteckschild oder das klassische Namenskärtchen am Tisch: Wir drucken für Sie nach Wunsch Namensschilder für Ihre Veranstaltung. Diese Leistung verrechnen wir extra.

MENÜKARTEN

Wir übernehmen gerne für Sie die Gestaltung und den Druck der Menükarten. Diese Leistung verrechnen wir extra und erstellen Ihnen gerne ein Angebot.

PARKPLÄTZE

In unmittelbarer Umgebung gibt es Kurzparkzonenplätze und mehrere kostenpflichtige Parkgaragen.

REINIGUNG

Die Grundreinigung ist in der Raummiete bereits inkludiert. Bei grober Verunreinigung wird Ihnen der zusätzliche Aufwand in Rechnung gestellt.

SERVICEPERSONAL

Unsere Servicemitarbeiter*innen verrechnen wir nach tatsächlichem Aufwand.

Catering-Leitung: € 31,50/h, **Servicekraft:** € 25,50/h *(Preise exkl. Mwst.)*