



RESTAURANT

HOFMEISTEREI
HIRTZBERGER

Hofmeisterei Hirtzberger Veranstaltungsräume

Saalmieten

einmalige Gebühr je Saal	600,-
Mindestumsatz - Linker Saal (bemalte Wände)	2.500,-
Mindestumsatz - Rechter Saal	2.500,-
Foyer	nach Vereinbarung
Ganzes Haus (ab 90 Personen)	10.000,-

Saalgebühren gelten für EINE Serviceperiode, also mittags oder abends

ab 0 Uhr werden zusätzlich 200 € pro angefangene Stunde verrechnet *Sperrstunde 2 Uhr*

Menüpreise

4 Gänge	69,-
5 Gänge	79,-
6 Gänge	89,-
Gedeck	4,90

Flying Buffet

bei unserem Flying Buffet entsprechen 6-10 Gänge einem 3-5 Gang Menü

wird nur im Stehen angeboten 7,50/Portion

Aperitif-Happen

Während des Empfangs durchserviert (empfohlen 3-5Stk pro Pers) 5,50/Stück

Kapazitäten

Maximale Personenanzahl gesetzt 50 pro Raum

an runden Tischen 8-10 Personen

Maximale Personenanzahl 150/ganzes Haus

Verfügbares Equipment

Musikbox (für einen Saal oder für das Foyer) 30,-

Beamer (keine Leinwand) 30,-

5-armige Kerzenständer Höhe 120cm (10 verfügbar) 10,-

zusätzliches Equipment kann angemietet werden Preis n. Vereinbarung

Stornobedingungen

Die endgültige Personenanzahl muss 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden. Diese Menüanzahl wird am Tag der Veranstaltung verrechnet.

Sämtliche Stornierungen müssen schriftlich an die H & E Hofmeisterei OG gerichtet werden. Mündliche Stornierungen werden nicht akzeptiert.

1. Stornierungen bis 22 Tage vor Veranstaltungsbeginn sind kostenfrei.
2. Bei Stornierungen ab dem 21. Tag bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 50% des veranschlagten Menüpreises als Stornogebühren verrechnet.
3. Bei Stornierungen ab dem 6. Tag vor Veranstaltungsbeginn sind 100% der Saalgebühr, sowie 50% des Menüpreises als Stornogebühren zu bezahlen.

Verrechnung + Vertragspartner

Name: _____

Straße: _____

PLZ, Stadt: _____

Land: _____

Die Rechnungsadresse (bei Abweichungen zu obigen Angaben) lautet :

Firmenname: z.Hd.: _____

Straße: _____

PLZ, Stadt: Land: _____

Die Stornobedingungen sind innerhalb von 3 Tagen nach Fixierung der Veranstaltung unterschrieben per E-Mail oder per Post an die H & E Hofmeisterei OG zu übermitteln.

Datum und Unterschrift

Menüfolge:

gerne können Sie aus unseren Vorschlägen eine individuelle Speisenfolge zusammenstellen. Wichtig dabei ist, zu beachten, dass Sie für alle Gäste die gleiche Vorspeise und Suppe anbieten, um unangenehm lange Wartezeiten zu vermeiden.

Als alternative Variante besteht auch die Möglichkeit, eine Vorspeisenvariation auf einer großen Platte in die Mitte des Tisches einzustellen.

Die Hauptspeise kann gerne aus einem Angebot aus Fisch, Fleisch oder einem vegetarischen Gericht von jedem Gast nach Vorliebe ausgewählt werden.

Gerne senden wir Ihnen ebenfalls unsere jeweils aktuelle Speisekarte mit saisonalen Gerichten zu.

Beispiel:

Ceviche von der Buttermakrele, Paradeiser, Melone, Kombucha

Zellercremesuppe mit Apfel-Kren-Tascherl

Wolfsbarsch, Kerbelknolle, Knochenmark, schwarze Ribisel

und/oder

Wachauer Reh mit Schwarzwurzel, Eierschwammerl und Largo

Marinierte Erdbeere, weiße Schokolade und Rose

Getränkeangebot:

Sie können Ihr Menü entweder mit dem passenden Wein pro Gang begleiten lassen, oder Sie wählen selbst Weine aus unserem Angebot aus.

Weinbegleitung:

4-Gänge: 46,-

5-Gänge: 51,-

6-Gänge: 56,-

Weinangebot:

Wein-Hofmeisterei

2020 Grüner Veltliner Steinfeder Stab	25,-
2019 Grüner Veltliner Federspiel Treu	31,-
2019 Grüner Veltliner Smaragd Greif	37,-
2019 Riesling Federspiel Zier	31,-

Weingut Franz Hirtzberger

2020 Grüner Veltliner Rotes Tor	34,-
2019 Riesling Federspiel Steinterrassen	33,-
2018 Grüner Veltliner Smaragd Kirchweg	61,-
2019 Grüner Veltliner Smaragd Rotes Tor	56,-
2018 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl	101,-
2017 Riesling Smaragd Setzberg	69,-
2018 Riesling Smaragd Singerriedel	106,-
2019 Grauburgunder Smaragd Pluris	48,-

Rotweine

Weingut Grassl

2018 Cuvée Neuberg (ZW,BF,ME)	44,-
-------------------------------	------

Prieler

2011 Blaufränkisch Leithaberg	75,-
-------------------------------	------

Aperitif

2020 Grüner Veltliner Steinfeder Stab Wein-Hofmeisterei	25,-
2020 Gelber Muskateller Weingut Sax	31,-
Malat Sekt Rosé oder Weiß	59,-
Champagner Brocard Pierre Tradition	75,-
Zwettler Saphir 0,3 Flasche	3,40
Vöslauer Mineral 0,75	6,50

***Bei Bedarf senden wir Ihnen jederzeit auch Weinkarte und Kellerbuch zu.
Großflaschen auf Anfrage.***