

Unser
Angebot:
*Ausblick
auf Gutes.*



Dem Himmel so nah

Himmlich schön, wird zwischen Dreimarkstein und Wiener Skyline gefeiert und getagt, denn auf 454m Höhe entspannt es sich besonders lässig. Dabei verzichten wir auf viel Pipapo und Tamtam - am Berg ticken die Uhren anders. Seit 1900 wird hier oben gemeinsames Genießen groß geschrieben, unsere Vision:

„Vom Einfachen das Beste. Eine richtige gute Basis ist grundlegend für richtig gutes Essen. Aber Genuss hört heute nicht auf dem Gaumen auf. Unsere Gäste schätzen unsere konsequente Regionalität und die ehrlich nachhaltige Landwirtschaft, aus der wir unsere Rohstoffe beziehen. Wir lieben die Produkte unserer NachbarInnen und größten, gemeinsamen Genuss des Guten.“

Sophie + Franz



Unsere Räumlichkeiten

Glashütte

In der Glashütte finden zwischen 75 und 130 Personen Platz. Hier sitzt man in Mitten des Wienerwalds.

Mindestumsatz: 4.000,00

Salettl

Wer's lieber kuschelig mag, wird unser Salettl lieben. Hier finden bis zu 75 Personen gemütlich Platz.

Mindestumsatz: 1700,00

Gesamte Location

Workshops und Präsentationen in der Glashütte, danach Lunch und Dinner im exklusiven Restaurantbereich.

Mindestumsatz: 10.000,00

09.00 Tagung

74,00

Kosten Tagungspauschale ganztags bis 17
Uhr, pro Person und Teilnehmer.

Die Nutzung unserer Räumlichkeiten
beinhaltet folgendes Techniquequipment:

4K-Beamer
Flipchart
Sonos-Boxen
Workshop-Zubehör
Direktausgang aus allen
Räumlichkeiten ins Freie

Während des ganzen Tages ist Folgendes
für die Teilnehmer verfügbar:

Kaffee nach Wahl aus der Sieb-
trägermaschine von Süßmund Wien,
Bunte Bio-Tees von Sonnentor,
Prickelndes und stilles Mineralwasser,
Naturtrüber Apfel und roter Traubensaft,
knackiges, saisonales Obst,
ofenwarme Croissants,
Schwarzbrot und bunte Aufstriche
Mittagessen nach Wahl

12.30 Lunch

Das Mittagessen servieren wir als Buffet oder Family Style in die Tischmitte.

STARTER

OCHSENSCHLEPP | RINDSUPPE
Frittaten | Wurzelwerk | Estragon

HAUPTGANG

BIO-BUTTERMILCH-BACKHUHN
Ausgelöst, im Heubett mit Sesam-
Gurken- und Erdäpfelsalat

oder

HAUSGEMACHTE RAVIOLI
saisonal wechselnd | Asmonte

dazu

SALAT-SCHÜSSERL
kleiner grüner Wildsalat

DESSERT

KUCHEN DES TAGES
je nach Saison

17.30 Dinner Family Style

GROSSES GEDECK

aufgeschlagene Butter | zarter
Wurzelspeck | Eingelegtes |
Käferbohnenhummus | doppelt
gebackenes Sauerteigbrot

STARTER

WILDSCHWEIN-FRÜHLINGSROLLEN

aus Wienerwald + Semmering |
Wiener Gurken-Kimchi

BIO BEEF TARTAR

Whiskey | Sardellen |
Ras el Hanout | Sauerteig

ROTE RÜBEN TARTAR *

Kapern | rote Beete |
Koriander | Sauerteig

GESCHMORTER FENCHEL *

Dill | Sauerrahm |
geröstete Oliven

GEBACKENER BABY-KARFIOL *

mit Zitronen-Aioli | Petersilie

* vegan

Bitte 3-4 Vorspeisen auswählen.

HAUPTGANG

SAIBLING IM GANZEN
Spinaterdäpfel | Nuss-Butter

TRÜFFEL-LINGUINE
saisonale Kräuter aus dem
Wienerwald | braune Butter

STEINPILZ-RISOTTO *
Edelpilze | Grüner Veltliner

FASCHIERTES KALBSBUTTERSCHNITZEL
Erdäpfelpüree | Jus | gebackene Zwiebel

STEAK FRITES VOM BIO-RIND
Sauce Bernaise | Pommes Frites

ÜBERFAHRENE LINSEN-LASAGNE*
Bio Berglinsen | Tomate | Burrata

* vegan

Bitte 3-4 Hauptspeisen auswählen.

DESSERT

Fluffige Topfenknödel mit heißem Beerenragout

Dunkle, saftige Schokoladentarte (gluteinfrei)

Zitronen-Tarte mit Flambée

Crème Brûlée von der Ziege

Bitte 2-3 Desserts auswählen.

Menüpreis pro Person **54,00**

Getränkepauschale

Variante 1

4 Stunden, 34,0 pro Gast, jede weitere Stunde 7,5 pro Person

Offene Biere

Ottakringer Helles | Rotes Zwickl

Wein Weiß

Bio Gemischter Satz, Ubl-Doschek, Kritzendorf

Wein Rot

Zweigelt KG, Markowitsch, Göttlesbrunn

Limo | Wasser

Bio-Limonaden | Naturtrüber Apfelsaft und rote Traube,
Vöslauer still + prickelnd

Kaffee | Tee

Verlängerter | Espresso | Cappuccino | Tee

Variante 3

Verrechnung nach Verbrauch

Variante 2

4 Stunden, 39,0 pro Gast, jede weitere Stunde 7,5 pro Person

Offene Biere

Ottakringer Helles | Rotes Zwickl | Null Komma Josef | Weizen

Aperitif

Prosecco vom Fass | Aperol | Hugo | Campari

Wein Weiß

Wieninger, Gemischter Satz, Wien

Wein Rot

the Legends, Scheiblhofer, Andau

Limo | Wasser

Bio-Limonaden | Naturtrüber Apfelsaft und rote Traube,
Vöslauer still + prickelnd

Kaffee | Tee

Verlängerter | Espresso | Cappuccino | Tee

Am Tisch

Standard-Deo

Unsere Tische sind in unserer
Standard-Tisch-Deko eingedeckt, inkl.
Teelichter und Menükarten.

Für einen besonders festlichen Look:

Tischwäsche

Tischdecke Leinen beige 150 x 250
pro Person 3,3

Stoffservietten weiß

pro Stück 2,5

Kostenübersicht

Seminarpauschale		Netto	Brutto
Lunch, Seminarverpflegung (09.00 bis 17.00)	20%	61,67	74,00
Dinner	10%	49,09	54,00
Getränkepauschale	20%	28,33	34,00
<hr/>			
Summe		139,09	162,00
35 Gäste gesamt brutto			5.670,00

A close-up photograph of a triangular slice of baked cheesecake. The slice is dusted with powdered sugar and sits on a light-colored ceramic plate. The plate is placed on a dark wooden surface. The text 'auch noch wichtig' is written in a white, cursive font across the center of the slice.

auch noch
wichtig

Heim weg

Taxi + Uber:

Die Taxi- und Uber-Preis von uns in die Innenstadt variieren je nach Fahrer zwischen 20.00 und 30.00.

Nachteulen

1 Stunde über die Öffnungszeit hinaus ist kostenfrei, danach verrechnen wir eine Pauschale von 200,- pro angefangener Stunde. Maximal können wir bis 02.00 für euch da sein.

Park platz

Kostenfrei, vor unserer Haustür.

Gerne können bei Bedarf hier die Autos der Gäste auch die Nacht verbringen und am nächsten Tag abgeholt werden.

Please *don't*

- Rauchen ist ausschließlich im Außenbereich gestattet.
- Sollten Verschmutzungen (wie z.B. Konfetti, Helium-Luftballone etc.) in der Natur oder auch Innen zurückbleiben und von uns entfernt werden müssen, entstehen Zusatzkosten.
- Sollte es zu extremen Glasbruch oder sonstigen (mutwillig angerichteten) Schäden kommen, fallen ebenso Zusatzkosten an.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise

Alle Preise verstehen sich bei Speisen pro Person, bei Getränken pro Einheit (Flasche, Glas etc.) inkl. MwSt und Service und sind ohne Abzug an die Frida's Freunde GmbH zahlbar, sofern nichts Gegenteiliges schriftlich vereinbart wird.

Verrechnung

Bestellte Menüs und Buffets werden entsprechend der bestellten Menge (7 Tage vor der Veranstaltung) verrechnet. Getränke werden nach Verbrauch verrechnet oder falls eine Getränkepauschale vereinbart wurde entsprechend der vereinbarten Pauschale. Verlängerung der Getränkepauschale ist nur in der gebuchten und vereinbarten Gäste-Anzahl möglich.

Rechnung

Bitte vor der Veranstaltung die korrekte Firmenanschrift und Rechnungslaut per Mail zusenden, die Begleichung der Rechnung muss nach der Veranstaltung direkt vor Ort erfolgen.

Warenangebot

Unser Sortiment ist immer saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Zahlungsbedingungen

Zahlung der Rechnung hat nach Rechnungserhalt innerhalb 14 Tage ohne Abzug zu erfolgen.

Gerichtsstand

Für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag wird die ausschließliche Zuständigkeit des sachlich zuständigen Gerichtes des Bezirksgerichts Wien vereinbart.

Stornobedingungen

Bei Vertragsrücktritt, Abbestellung (Storno) gilt Folgendes als vereinbart, da uns bereits im Vorfeld Ihrer Reservierung Anlaufkosten entstehen bzw. wir einen anderen Kunden absagen mussten.

Bis 1 Monat vor dem Veranstaltungstag ist die Stornierung kostenfrei.

Bei einer Stornierung von 1 Monat bis 2 Wochen zuvor werden 20% des Menüpreises mal Anzahl der bestätigten Gäste verrechnet.

Bei Stornierung innerhalb von 2 Wochen bis 1 Woche vor dem Veranstaltungstag werden 40% des Menüpreises mal Anzahl der bestätigten Gäste verrechnet.

Bei Stornierung innerhalb von 1 Woche bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstag werden 80% des Menüpreises mal Anzahl der bestätigten Gäste verrechnet.

Bei Stornierungen ab den 3 Tag vor der Veranstaltung werden 100% des Menüpreises mal Anzahl der bestätigten Gäste verrechnet.

Garantierte Teilnehmerzahl

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen schriftlich bekannt gegeben werden muss - diese Angabe wird verrechnet. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

AM DREIMARKSTEIN | 1190 WIEN | HALLO@AM-ROAN.AT | WWW.AM-ROAN.AT