

Lieber Gast!

Kompetente Gastgeber bieten Ihnen persönliche Betreuung. In unserem unvergleichlichen Restaurant sind alle organisatorischen Arbeiten in besten Händen.

**Wir garantieren „FAIRE-PREISE“
und herzliche Gastfreundschaft!**

Wir möchten, dass Sie sich bei uns **„wohl fühlen“**
und haben daher schon ein **„fair kalkuliertes“**
Preis/Leistungs-Angebot für Sie vorbereitet,
aus dem Sie nur auswählen brauchen.
Persönliche Betreuung bei der Organisation Ihrer
Veranstaltung ist uns ein **besonderes Anliegen!**

Das garantieren Ihnen

Elfriede & Robert Seeber sowie Christian Dattinger



Menü 1

Orangen-Schwarzwurzel-schaumsuppe – vegetarisch!
mit Gemüsechips



Landhendlbrust
mit Granatapfeljus und glasierten Karotten



Ingwer-Crème Brûlée
mit Cassisorbet

€ 29,00

MENÜ 2

Rindsuppe
mit Frittaten



Schweinemedallions
im Speckmantel
mit Speckfisolen, Pfeffersauce und Spätzle



Nougatmousse
im Baumkuchenmantel mit pochiertes Birne

€ 30,00



MENÜ 3

Apfel-Rübenschaumsuppe – vegetarisch!
mit Gemüsechips



Kalbstafelspitz
mit Steinpilzrahmsauce, Erdäpfelgratin und Gemüse



Marmorierte Schokoterrine
mit Himbeer-Mangosauce

€ 32,00

MENÜ 4

Rindsuppe
mit Grießnockerl



Zwiebelrostbraten
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln



Topfen-Nougatknödel
mit Fruchtsauce

€ 30,00



Menü 5 – vegetarisch!

Krenschaumsuppe



Gemüseravioli
mit Tomatensauce und Romanesco



Joghurt-Hagebuttenmousse im Glas
mit Schokoplätzchen

€ 32,00

MENÜ 6

Carpaccio vom Luxus Beef
mit Avocados und Trauben



Consommé Double
mit Sherry und Gemüse



Orangenlachs
auf jungem Spinat und Kartoffelwürfel



Grießflammerie mit altem Rum,
Zimt-Zwetschken und gebranntem Mandeleis

€ 42,00



Geschäftsbedingungen

Allergeninformation

Unser Servicepersonal informiert gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen.

Garantie der Teilnehmerzahl

Die endgültige Anzahl der Teilnehmer muss bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenzahl als Garantiezahl angenommen. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei allfälligen Preiserhöhungen verlieren früher angegebene Preise Ihre Gültigkeit. Alle angebrochenen Flaschen müssen voll verrechnet werden.

Couvert bestehend aus Stoffserviette, Jourgebäck, Aufstriche - pro Pers. € 3,00

Menü

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur 1 Menü (2 Hauptspeisen zur Wahl sind möglich) für Ihre Feier auszuwählen.

Sortiment

Sollten einzelne Artikel und Bouteillenweine saisonal vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware bzw. bei Bouteillenweinen einen Tausch hinsichtlich eines anderen Jahrganges vor.

Dekoration

Zusätzliche Tischdekorationen, zusätzlicher Blumenschmuck sowie spezielle Arrangements können gerne von uns gegen Verrechnung durchgeführt werden.

Zahlungsbedingungen

Nach ausgefolgter Endabrechnung wird der Saldo binnen 14 Tagen fällig.

Zahlungsverzug

Bei jeglichem Zahlungsverzug hat der Veranstalter dem Promenadenhof Verzugszinsen in der Höhe von jeweils 6 % über dem gültigen Nationalbank- Diskontsatz zuzgl. MWSt. zu entrichten.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Linz. Es gilt österreichisches Recht als vereinbart.