



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

Erdäpfel-Bärlauchsuppe – vegetarisch!



Landhendlbrust
mit Hendljus und glasierten Karotten



Tonkabohnen Crème Brûlée
mit Himbeercoulis
€ 31,00

MENÜ 2

Rindsuppe
mit Frittaten



Schweinemedallions
im Speckmantel am Spieß (Forest Flair)
auf Steinpilzrisotto



Trio von der Schokolade
€ 34,00



MENÜ 3

Curry-Linsensuppe
mit Speck



Kalbstafelspitz
mit Steinpilzrahmsauce, Erdäpfelgratin und Gemüse



Nougatterrine
mit Himbeersauce

€ 36,00

MENÜ 4

Rindsuppe
mit Grießnockerl



Rehragout
mit Kohlsprossen, Steinpilzknödel und Preiselbeerbirne



Topfen-Nougatknödel
mit Fruchtsauce

€ 34,00



Menü 5 – vegetarisch!

Karotten-Ingwersuppe
mit Kokosmilch



Steinpilzcappellacci
mit Pilzsauce



Topfen-Marillenstrudel
mit Vanillesauce und Vanilleeis

€ 27,00

MENÜ 6

Avocado-Räucherlachs-Tartare
mit Lachskaviar



Consommé Double
mit Sherry und Gemüsestreifen



Im Ganzen gebratene Beiriedschnitte
mit Cognac-Pfeffersauce, Mandelbällchen und Speckbohnen



Lavacake
mit Baileys und Karamellsauce

€ 43,00



MENÜ 7

Carpaccio vom Luxus Beef
mit Trauben und Heidelbeeressig



Apfel-Pastinakensuppe
mit Apfel-Speckkrusteln



Pre-Rigor Lachsschnitte
mit Agrodolce Dip und schwarzen Linguine



Grießflammerie mit altem Rum,
Zimt-Zwetschken und gebranntem Mandeleis

€ 44,00



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.