



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
auf Puppinger Spargel und Rieslingrisotto



Tonkabohnen Crème Brûlée
mit Himbeercoulis
€ 31,00

MENÜ 2

Rindsuppe
mit Frittaten



Schweinemedallions im Speckmantel
auf Kartoffelpuffer
mit Jungzwiebel und Pfeffersauce



Weißer Schokolade
mit Erdbeeren

€ 33,00



MENÜ 3

Orangen-Spargelsuppe



Kalbstafelspitz
mit Morchelrahmsauce, Erdäpfelgratin und Spargelgemüse



Nougatterrine
mit Himbeersauce

€ 36,00

MENÜ 4

Rindsuppe
mit Grießnockerl



Ragout vom Maibock
mit grünem Spargel, Pfefferkirschen und Spätzle



Topfen-Nougatknödel
mit Fruchtsauce

€ 34,00



Menü 5 – vegetarisch!

Gelbes Paprikasüppchen



Bärlauchcappellacci
mit sautiertem Spargel



Dreierlei Sorbet

€ 27,00

MENÜ 6

Avocado-Räucherlachs-Tartare
mit Balsamicokaviar



Consommé Double
mit Sherry und Gemüsestreifen



Beiriedschnitte vom Asaredo Beef
mit Leondinger Spargel Grand Vert,
Sauce Hollandaise und Kartoffelflan



Himbeerparfait
mit Himbeercoulis

€ 43,00



MENÜ 7

Carpaccio vom Luxus Beef
mit Frühlingssalaten und gehobeltem Balsamico



Räucherforellen-Schaumsüppchen



Lachsschnitte
auf Puppinger Spargel
mit Proseccoschaum, Kapern und Basmatireis



Schokoladenmousse
auf Erdbeer-Himbeersalat

€ 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.