



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

Kürbisschaumsuppe – vegetarisch!
mit Kürbiskernen



Mediterrane Landhendlbrust
mit Kürbisteigtascherl und Kürbis-Chutney



Nougat Pannacotta
mit Früchten, schwarzen Johannisbeeren
und Himbeersorbet

€ 31,00

MENÜ 2

Rindsuppe
mit Frittaten



Schweinemedallions im Speckmantel
mit Erdäpfelstrudel und Eierschwammerlsauce



Weißes Schokolademousse
mit schwarzen Ribiseln und gerösteten Pekannüssen

€ 33,00



MENÜ 3

Erdäpfel-Steinpilzsuppe – vegetarisch!
mit Blätterteiggebäck



Kalbstafelspitz
mit Risotto, Kalbsjus und Gemüse



Nougatterrine
mit Himbeersauce

€ 36,00

MENÜ 4

Rindsuppe
mit Grießnockerl



Gemischte Filetspitzen
in Pfeffersauce mit Spätzle



Topfen-Nougatknödel
mit Fruchtsauce

€ 34,00



MENÜ 5

Thunfisch-Sashimi
mit Mano-Tomatensalsa und Orangen-Trüffelölsud



Consommé Double
mit Brunoise und altem Sherry



Beiriedschnitte vom Asaredo Beef
mit Flan, Broccoli, Schwammerlsauce und Rotweinjus



Beerenragout mit Vanilleeis und Crumbles

€ 43,00

MENÜ 6

Carpaccio vom Luxus Beef
mit marinierten Steinpilzen



Selleriecremesuppe mit Apfel-Speckwürfel



Lachsschnitte
mit Knoblauchbutter, Risotto und Gemüse



Eierlikörparfait in der Beerensauce

€ 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.