



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

Spicy Tomatensuppe
mit Lemongrass-Ingwerschaum und Garnele am Spieß



Honighendl am Spieß
auf Wokgemüse, Basmatireis und süß-saurer Sauce



Marinierte ,Beeren
mit Sorbet

€ 30,00

MENÜ 2

Rindsuppe
mit Frittaten



Schweinemedallions im Speckmantel
auf Eierschwammerlsauce, „Airbag“ und Tagliatelle



Topfen-Marillenstrudel
mit Vanillesauce

€ 32,00



MENÜ 3

Broccolicremesuppe



Kalbstafelspitz
mit Risotto, Kalbsjus und Gemüse



Nougatterrine im Baumkuchenmantel
mit Himbeersauce

€ 36,00

MENÜ 4

Rindsuppe
mit Grießnockerl



Gemischte Filetspitzen
mit Pfeffersauce und Spätzle



Topfen-Nougatknödel
mit Fruchtsauce

€ 32,00



MENÜ 5

Mozzarella mit bunten Kirschtomaten,
Balsamico, Olivenöl und Basilikumpesto



Consommé Double
mit Brunoise und altem Sherry



Beiriedschnitte vom Asaredo Beef
mit Kartoffelflan und Steinpilzsauce



Weißes Schokomousetörtchen
mit Beerenragout

€ 43,00

MENÜ 6

Carpaccio vom Luxus Beef
mit Basilikumpesto und Ofentomaten



Schaumsuppe von Bergkräutern



Lachsforellenfilet
mit Knoblauchbutter, Risotto und Gemüse



Crème Brûlée von der Tonka Bohne

€ 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, Brot, 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.