



# 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  
mit gerösteten Kürbiskernen



Landhendlbrüstchen  
mit Paprikarahmsauce, Spätzle und Broccoli



Lebkuchen-Nougatmousse-Terrine  
im Baumkuchenmantel  
auf Apfel-Crumbleeis

€ 36,00

## MENÜ 2

Rindsuppe  
mit Frittaten



Schweinemedallions  
mit Pfeffersauce und Fettuccine



Zweierlei Schokomousse  
mit Beerenragout

€ 39,00



## MENÜ 3

Maronischaumsuppe  
mit frischem Trüffel



Kalbstafelspitz  
mit Risotto, Kalbsjus und Gemüse



Kokos-Avocado Panna Cotta

€ 44,00

## MENÜ 4

Rindsuppe  
mit Grießnockerl



Gemischte Filetspitzen  
(Rind & Schwein  
in Waldpilzsauce mit Spätzle



Topfen-Nougatknödel  
mit Fruchtsauce

€ 38,00



## MENÜ 5

Räucherlachs  
auf Gurken-Melonensalat



Consommé Double  
mit Brunoise und altem Sherry



Beiriedschnitte vom Asaredo Beef  
mit Kartoffelflan, Broccoli und Rotweinjus



Vanillekipferlterrine

€ 52,00

## MENÜ 6

Carpaccio vom Luxus Beef  
mit marinierten Pilzen



Apfel-Pastinakensuppe  
mit Apfel-Speckwürfel



Orangenlachs  
mit Risotto, Gemüse und Weißweinsauce



Geeister Christstollen auf Beerensauce

€ 46,00



# 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. € 4,00

## 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.

Promenadenhof  
Seeber Gastro GmbH  
Promenade 39 4020 Linz  
0732-777661  
www.promenadenhof.at  
office@promenadenhof.at