

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

Gelbe Paprikaschaumsuppe
mit Ingwer



Landhendlbrüstchen
auf Steinpilzsauce, Spätzle und Broccoli



Schokomousse-Terrine
im Baumkuchenmantel
mit Kirscheis

€ 34,00

MENÜ 2

Rindsuppe
mit Frittaten



Schweinemedallions
mit Pfeffersauce und Fettuccine



Topfen-Marillenstrudel
mit Vanillesauce und Vanilleeis

€ 34,00



MENÜ 3

Apfel-Erbsenschaumsuppe
mit Tomaten-Crostini



Kalbstafelspitz
mit Risotto, Kalbsjus und Gemüse



Tonkabohnen Crème Brûlée
mit Kastanienreis und schwarzem Ribiselsorbet

€ 44,00

MENÜ 4

Rindsuppe
mit Grießnockerl



Gemischte Filetspitzen
(Rind & Schwein)
in Ginger-Kokossauce und Reis



Topfen-Nougatknödel
auf Zwetschkenröster und Zwetschkenröster-Sorbet

€ 35,00



MENÜ 5

Carpaccio vom Luxus Beef
mit marinierten Pilzen



Consommé Double
mit Brunoise und altem Sherry



Orangenlachs
mit Risotto, Gemüse und Weißweinsauce



Eierlikörtörtchen
mit Himbeersauce

€ 48,00



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