



Lieber Gast!

Kompetente Gastgeber bieten Ihnen persönliche Betreuung. In unserem Unternehmen 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, Christian Dattinger
sowie das Team des Promenadenhofes**

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



Rustikales Buffet

Suppe je nach Saison
aus dem Suppentopf

Bauerschinken mit Kren
Mini Quiche mit Lauch
Vegetarischer Schwammerlsalat
Rindfleisch in Essig und Öl

Knackige Blattsalate
Tomaten, Gurken, Kraut, Erdäpfel, Karotten mit hausgemachten Dressings
Wurstsalat

Reichhaltige Brot & Gebäcksauswahl vom Korb
Butter

Gebackene Hühnerbrüstchen
Schopfbratl mit Natursaftl und Knödel
Gebackene Speckknödel mit warmem Speckkrautsalat
Gemüse-Topfenlaibchen mit Paprikaschaum

Topfen – Marillenstrudel
Apfelstrudel
Hausgemachte Mehlspeisen

€ 35,00



Feines Regionales Buffet

Roastbeef vom Mühlviertler Mastochsen mit Sauce Tartare

Räucherlachs mit Oberskren

Gebackenes Bauernhendl mit Erdäpfelsalat

Mühlviertler Schinkenspeck mit Melone

Knackige Blattsalate

Tomaten, Gurken, Kraut, Erdäpfel, Karotten mit hausgemachten Dressings

Mühlviertler Bauernsalat mit Schafskäse

Reichhaltige Brot & Gebäcksauswahl vom Korb

Butter

Rahmsuppe

Ausgelöste gebratene Hühnerkeulen

Schweinemedallions mit Pfeffersauce und Broccoli

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle

Blunzengröstl mit Sauerkraut

Spinat-Käseknödel auf Blattspinat an Paprikaschaum

Österreichische Käseauswahl vom Brett

Schokomousse

Topfen – Marillenstrudel

Bauernjoghurt mit Früchten

Hausgemachte Mehlspeisen

€ 39,00



Italienisches Buffet

Vitello Tonnato

(fein geschnittenes Kalbfleisch auf Thunfisch-Kapern-Creme)

Frisch geschnittener San Daniele mit Melone

Antipasti misti

(verschiedene Vorspeisen nach Saison)

Insalata Caprese

(Mozzarella mit Tomaten und Basilikum)

Affettato misto

(Mailänder Salami, Prosciutto cotto, Oliven
marinierte Tomaten, Balsamicozwiebel, etc.)

Piccata Milanese

(vom Hendl mit Spaghetti und Tomatensauce)

Scaloppina al limone

(Kleines Limettenkalbsschnitzerl mit Reis)

Salmone con salsa

(Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat mit Basilikumschaum und Kartoffeln)

Marktfrische Salate vom Buffet

Brot & Gebäckauswahl (Ciabatta, Grissini, Weißbrot)

Tiramisu

Panna Cotta

Macedonia

(Fruchtsalat mit Grand Marnier)

Gebrannte Vanillecreme

Mascarponecreme

Ital. Käseauswahl

€ 41.00



Gourmet Buffet

Hausgebeizter Lachs mit Dillsenfauce

Räucherlachs mit Oberskren

Frisch geschnittener Prosciutto mit Melonenauswahl

Roastbeef

Marinierter Kalbstafelspitz auf Gurken-Melonensalat

Pasteten & Terrinen

Marinierte Zucchini und Melanzani

Marinierte getrocknete Tomaten

Meeresfrüchtesalat, Knoblauchgarnelen

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan Olivenöl/Balsamicoessig

Großes Buffet mit marktfrischen Salaten

Reichhaltige Brot & Gebäcksauswahl vom Korb

Butter

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Kartoffelgratin und Gemüse

Schweinsmedaillons auf Pfeffermelange mit Spätzle

Rotbarbenfilet auf Babyspinat und Weißweinschaum

Topfen-Gemüselabchen auf Wokgemüse und Paprikaschaum

Österreichische Käseauswahl vom Brett

Tonkabohnen Crème Brûlée

Tiramisu

Schokoladenmousse

Nougatknödel

Hausgemachte Mehlspeisen

Früchte vom Korb

€ 45.00



Galabuffet

Hirschmedaillons

Roastbeef mit Essiggemüse

Kalbsrücken & Schweinemedaillons im Speckmantel

Hausgemachte Pasteten

Lachsfilet im Blätterteig

Thunfisch, Meeresfrüchte und Garnelen

Fischterrinen

Marktfrische Salate vom Buffet

Reichhaltige Brot- & Gebäckauswahl mit Butter

Gebratene Riesenscampi mit Tomatenreis

Warmes Roastbeef im Ganzen gebraten mit Kartoffelwürfel

Maispoulardenbrüstchen mit Marktgemüse

Kräutermilchferkel mit Speckkrautsalat und Knödel

Schokoterrine

Petit Fours

Schokoladenmousse

Fruchtsalat mit Grand Marnier

Nougatknödel

Hausgemachte Mehlspeisen

Pralinen

Internationale Käseauswahl

€ 59,00



Spezialitäten des Hauses

Unsere hausgemachten Mehlspeisen vom Blech

Zucchinischnitte

Ribiselschaumschnitte

Bananenschnitte

Marillen – Mandelkuchen

Linzerschnitte

Apfelstrudel

Pro Stück € 4,20

Topfen – Marillenstrudel

Pro Stück € 4,50

Kleine hausgemachte Mehlspeisen € 2,80

Unsere hausgemachten Torten

Topfen – Himbeertorte

Karottentorte

Mohntorte

Malakofftorte

Schwarzwälder Kirschtorte

Nusstorte

Sachertorte

Preis auf Anfrage



FINGERFOOD Kalt & Warm

Kleine Happen Kalt

Weißbrot & Schwarzbrot

gebuttert, belegt und reich garniert

Liptauer	€ 3,00	Kräutertopfen	€ 3,00
Kürbisaufstrich	€ 3,00	Schinken	€ 3,40
Salami	€ 3,40	Räucherlachs	€ 4,80
Beef Tartar	€ 4,80	Roastbeef	€ 4,80
San Daniele Schinken	€ 4,80	Käse	€ 3,40

Kleine Happen Warm

Geb. Hühnerkeulen mit Dip	€ 5,50	kleine Wiener vom Schwein mit Kartoffelsalat	€ 5,50
Vegetarische Frühlingsrolle	€ 4,00	Riesenscampi im Backteig	€ 5,50
Kleine Fleischlaibchen mit Kartoffelsalat	€ 5,50	Jourweckerl mit kleine Hühnerschnitzlerl	€ 5,50
Jourweckerl mit Bratl	€ 5,50	Jourweckerl mit hausgemachtem Leberkäse	€ 5,50

Für Cocktailempfang rechnet man 3 – 5 Häppchen, und für Büffet 5 – 8 Häppchen pro Person.



Geschäftsbedingungen

Bewirtung

Für Bewirtungen jeder Art in den Räumlichkeiten der Redoutensäle sind ausschließlich die Dienstleistungen des Exklusiv-Caterers, Promenadenhof SEEBER Gastro GmbH, heranzuziehen.

Reservierung

Für die Reservierung der Redoutensäle sowie Raummiete, Bestuhlung und anmietbare Technik ist das Amt der OÖ Landesregierung Tel: 0732/7720-12315 zuständig.

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.

Personal

Da sich unser Gastronomiebetrieb im selben Haus befindet sind die Kosten für das Personal in den Preisen inkludiert und es fallen keine weiteren Kosten an. (Redoutensäle)

Gedeck „Gedeck“ auf den Tischen (Stoffserviette, Jourgebäck, Aufstriche) € 4,00 / Person

Menü

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur 1 Menü (2 Hauptspeisen zur Wahl sind möglich) für Ihre Feier auszuwählen.

Buffet Bestellungen für Buffets werden ab 40 Personen entgegengenommen.

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

Die Büffetdekoration ist im Preis inkludiert. Spezielle Tischdekorationen, Blumenschmuck sowie zusätzliche Arrangements können gerne von uns gegen Verrechnung durchgeführt werden.

Tischwäsche

Bei Kaffeepausen und Seminaren werden pro Tischtuch € 2,00 Waschkosten verrechnet. (Redoutensäle)

Zahlungsbedingungen

Nach ausgefolgter Endabrechnung wird der Saldo binnen 14 Tagen fällig.

Zahlungsverzug

Bei jeglichem Zahlungsverzug hat der Veranstalter dem Promenaden Hof 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.