

PROMENADEN
HOF

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 wohlfühlen und haben
daher bereits ein fair kalkuliertes Preis/Leistungs-Angebot
für Sie vorbereitet, aus dem Sie wählen können.
Persönliche Betreuung bei der Organisation Ihrer
Veranstaltung ist uns ein besonderes Anliegen!

Das garantieren Ihnen
das Team des Promenadenhofes

Rustikales Buffet

Suppe je nach Saison
aus dem Suppentopf



Bauernschinken 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 &
Gebäckauswahl 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

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 & Gebäckauswahl vom Korb

Butter



Suppe je nach Saison
aus dem Suppentopf



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, Balsamicozwieberl und mehr

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

Italienische 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

Rucola mit gehobeltem Parmesan und Olivenöl-Balsamicoessig

Großes Buffet mit marktfrischen Salaten

Reichhaltige Brot & Gebäckauswahl vom Korb

Butter

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Kartoffelgratin und Gemüse

Schweinsmedaillons auf Pfeffermelange mit Spätzle

Rotbarbenfilet auf Babypinacat 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

Gala Buffet

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 | Nougatknödel

Fruchtsalat mit Grand Marnier

Hausgemachte Mehlspeisen | Pralinen



Internationale Käseauswahl

€ 59,00

Spezialitäten des Hauses

HAUSGEMACHTE 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

HAUSGEMACHTE TORTEN

Topfen-Himbeertorte

Karottentorte

Mohntorte

Malakofftorte

Schwarzwälder Kirschtorte

Nusstorte

Sachertorte

Preis auf Anfrage

Fingerfood kalt und warm

FINGERFOOD 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

FINGERFOOD 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	Jour-Weckerl mit kleinem Hühnerschnitzerl	€ 5,50
Jour-Weckerl mit Bratl	€ 5,50	Jour-Weckerl mit hausgemachtem Leberkäse	€ 5,50

Für einen Cocktailempfang empfehlen wir 3-5 Häppchen pro Person
und für ein Buffet 5-8 Häppchen pro Person.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Bewirtung

Für Bewirtungen jeder Art in den Räumlichkeiten der Redoutensäle sind ausschließlich die Dienstleistungen des Exklusiv-Caterers, Promenadenhof DoNs Catering Linz 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) 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 ist Linz. Es gilt österreichisches Recht als vereinbart.