


SPEISEKARTE FÜR GRUPPEN AB 15 GÄSTEN


Stellen Sie für Ihre Gruppe ein eigenes 3, 4 oder 5 Gang Menü zusammen.

- 3 Gang Menü bestehend aus Vorspeise oder Suppe, Hauptspeise, Dessert oder Käse
- 4 Gang Menü bestehend aus Vorspeise und/oder Suppe, Hauptspeise, Dessert und/oder Käse
- 5 Gang Menü bestehend aus Vorspeise und/oder Suppe, 1 oder 2 Hauptspeise(n), Dessert und/oder Käse


Vorspeisen

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Beef Tatar | Kapernmayonnaise Kräuterschwarzbrot A C D G M O |
| <input type="checkbox"/> Carpaccio vom Rind | Rucola Parmesan C G |
| <input type="checkbox"/> Rote Rüben Knödel | Bergkäse Kräutersalat A C G O  |
| <input type="checkbox"/> Geräucherte Forelle | Pastinakenpüree Salatgurke D G L O |

Suppen

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Rindfleischsuppe | Dreierlei Einlagen(Kaiser Schöberl Fleischstrudel Grießnockerl) A C G L |
| <input type="checkbox"/> Topinamburcremesuppe | C G O  |

Hauptspeisen

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Gebratener Goldbutt | Lardo Spinat C D G O |
| <input type="checkbox"/> Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilerdäpfel Zitrone A C G O |
| <input type="checkbox"/> Rinderfilet | Cremepolenta Schmorgemüse A G L M O |
| <input type="checkbox"/> Maishuhn | getrübtes Kraut Fleckerln Rahmsauce A C G O |
| <input type="checkbox"/> Hausgemachte Pasta | Ratatouille Oliven A C G O  |

Dessert

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Eisvogel Dessert Variation | A C G O |
| <input type="checkbox"/> Powidltascherln | Böhmische Powidltascherln Butterbrösel A C G O |
| <input type="checkbox"/> Sachertorte | A C G O |
| <input type="checkbox"/> Schokoladenmousse Kuppel | helles & dunkles Schokoladenmousse Preiselbeerkern C F G |
| <input type="checkbox"/> Marillen-Baumkuchen Törtchen | Marillentörtchen im Baumkuchenmantel A C G H |
| <input type="checkbox"/> Käseteller | A G M O |

15-20 Personen

drei Wahlmöglichkeiten pro Gang, bitte wählen Sie aus den oben angeführten Vorschlägen!

21-30 Personen

zwei Wahlmöglichkeiten pro Gang, bitte wählen Sie aus den oben angeführten Vorschlägen!

ab 31 Personen

eine Speise pro Gang aus den oben angeführten Vorschlägen!

Menü: 3 Gang € 45.-/4 Gang € 55.-/5 Gang € 65.-

Gedeck: € 3.50



Vegetarische Alternative



Getränkepackages

(für Gruppen ab 15 Gästen)

- **Getränkepackage „Klassik mit Aperitif“** pro Person € 19.-
 - 1 Glas Hochriegl Cuvée Sophie, extra trocken
 - 0.33l Vöslauer Mineralwasser
 - 1/8l Grüner Veltliner, Weingut Pitnauer
 - 1/8l Zweigelt, Weingut Pitnauer
 - Espresso

- **Getränkepackage „Eisvogel klein“** pro Person € 26.-
 - 1 Glas Hochriegl Cuvée Sophie, extra trocken
 - 0.33l Vöslauer Mineralwasser
 - 1/8l Gemischter Satz, Weingut Christ
 - 1/8l Wiener Trilogie, Weingut Wieninger
 - Espresso

- **Getränkepackage „Eisvogel groß“** pro Person € 31.50
 - 1 Glas Hochriegl Cuvée Sophie, extra trocken
 - 0.33l Vöslauer Mineralwasser
 - 1/8l Gemischter Satz, Weingut Christ
 - 1/8l Wiener Trilogie, Weingut Wieninger
 - Espresso
 - 2cl St. Veiter Edelbrände (Marille oder Williams)



Aperitifpackage im Wiener Riesenrad

Sektempfang im Waggon des Wiener Riesenrades

Waggonmiete ½ Stunde pro Waggon € 130.-

Mietdauer des Waggons _____

Manipulationsgebühr pro Waggon € 30.-

Anzahl der Waggons _____

- Glas Sekt € 5.50 pro Person
- Glas Sekt + Salzgebäck € 6.50 pro Person
- Glas Sekt + Käsegebäck € 7.50 pro Person
- Glas Sekt + 3 Brötchen € 13.- pro Person
- Glas Sekt + 5 Canapés € 20.- pro Person

Sektempfang im Salettl am Fuße des Wiener Riesenrad mit Fahrt im Wiener Riesenrad

Waggonmiete ½ Stunde pro Waggon € 130.-

Mietdauer des Waggons _____

Manipulationsgebühr pro Person € 2,-

Anzahl der Waggons _____

- Glas Sekt € 5.50 pro Person
- Glas Sekt + Salzgebäck € 6.50 pro Person
- Glas Sekt + Käsegebäck € 7.50 pro Person
- Glas Sekt + 3 Brötchen € 13.- pro Person
- Glas Sekt + 5 Canapés € 20.- pro Person



Getränkekarte zur persönlichen Getränkewahl

Sekt/Champagner

<input type="checkbox"/> Champagner Veuve Clicquot „Yellow Label“	€ 13.90
<input type="checkbox"/> Champagner Veuve Clicquot „Rose“	€ 14.90
<input type="checkbox"/> Hochriegl Cuvée Sophie, extra trocken	€ 5.50
<input type="checkbox"/> Schilcher Frizzante, Weingut Klug, St. Stefan, Stainz	€ 5.30
<input type="checkbox"/> Campari Soda, „Das Original“	€ 4.50

Alkoholfreie Getränke

<input type="checkbox"/> Vöslauer Ohne 0.33l	€ 3.30
<input type="checkbox"/> Vöslauer Ohne 0.75l	€ 6.00
<input type="checkbox"/> Vöslauer Prickelnd 0.33l	€ 3.30
<input type="checkbox"/> Vöslauer Prickelnd 0.75l	€ 6.00
<input type="checkbox"/> Sodawasser 0.25l	€ 1.60
<input type="checkbox"/> Soda Zitrone 0.25l	€ 2.20
<input type="checkbox"/> Himbeerkracherl 0.35l	€ 2.90
<input type="checkbox"/> Orangensaft 0.2l	€ 3.60
<input type="checkbox"/> Apfelsaft naturtrüb 0.25l	€ 3.60
<input type="checkbox"/> Pago Marille, Johannisbeere 0.2l	€ 3.60
<input type="checkbox"/> Organics Simply Cola by Red Bull  0.25l	€ 4.30
<input type="checkbox"/> Fanta, Sprite, Almdudler 0.33l	€ 3.30
<input type="checkbox"/> Organics Tonic Water by Red Bull 0.25l	€ 4.30
<input type="checkbox"/> Organics Bitter Lemon by Red Bull 0.25l	€ 4.30
<input type="checkbox"/> Red Bull, Sugarfree, Yellow, Red, Blue, Silver Edition 0.25l	€ 4.30

Bier

<input type="checkbox"/> Ottakringer Wiener Original 0.3l	€ 3.70
<input type="checkbox"/> Ottakringer Wiener Original 0.5l	€ 4.70
<input type="checkbox"/> Ottakringer Rotes Zwickl 0.3l	€ 3.70
<input type="checkbox"/> Ottakringer Rotes Zwickl 0.5l	€ 4.70
<input type="checkbox"/> Die Weisse 0.3l	€ 3.90
<input type="checkbox"/> Die Weisse 0.5l	€ 4.90
<input type="checkbox"/> Null Komma Josef 0.3l	€ 3.50
<input type="checkbox"/> Natur Radler 0.3l	€ 3.70
<input type="checkbox"/> Natur Radler 0.5l	€ 4.70

Kaffee/Tee

<input type="checkbox"/> Espresso	€ 2.80
<input type="checkbox"/> Gr. Espresso	€ 4.00
<input type="checkbox"/> Verlängerter	€ 3.80
<input type="checkbox"/> Melange	€ 3.80
<input type="checkbox"/> Cappuccino	€ 3.80
<input type="checkbox"/> Cafe Latte	€ 4.30
<input type="checkbox"/> Tee	€ 4.70

Weinkarte auf Anfrage



Auftragsbestätigung

Gruppenname

Kontakt

Bereich

Anzahl der Gäste

Datum

Uhrzeit

Menü

Getränke/Preise

Vorspeise

Getränkepackage

Suppe

Apero

Zwischengericht

Weißwein

Hauptspeise

Rotwein

Dessert

Kaffee

Käse

Tee

Allergien

Mineralwasser

Vegetarisch

Menüpreis

Trinkgeld (7% des Rechnungsbetrages)

Bezahlung

Rechnungsinfos

Menükarten

Sprache

Logo

Ansprechperson

Sonstiges

Reservierungsbedingungen & AGBs erhalten, gelesen und einverstanden

Stempel

Unterschrift



M.P.S. Gastro GmbH & Nfg KG, A-1020 Wien, Riesenradplatz 5, Telefon: +43 1 908 11 87,

E-Mail: reservierung@stadtgasthaus-eisvogel.at

Mail an/to: reservierung@stadtgasthaus-eisvogel.at

Kreditkartenautorisierung / Creditcard authorisation form

Dieses Formular autorisiert das Stadtgasthaus Eisvogel / M.P.S. Gastro GmbH & Nfg KG, A-1020 Wien, Riesenradplatz 5, von der in diesem Formular angegebenen Kreditkarte folgenden Wert abzubuchen bzw. zur Zahlung einzufordern:

This form authorises Eisvogel / M.P.S. Gastro GmbH & Nfg KG, A-1020 Wien, Riesenradplatz 5, to deduct the following amount from the creditcard noted below and to use it as means of payment:

Kreditkarte / Creditcard _____

Kreditkartennummer / credit card number _____

Ablaufdatum / expiration date _____

CVC _____

EUR _____

In Worten / in words _____

Name des Karteninhabers / name of Cardholder _____

Grund / Reason _____

Datum / Date _____

Unterschrift / Signature _____



Allgemeine Reservierungs- und Zahlungsbedingungen

(für Gruppen ab 15 Gästen)

Volksbank Wien lautend auf M.P.S. Gastro GmbH Nfg KG

Kontonummer.: 33617710000

BLZ 43000

IBAN: AT59 4300 0336 1771 0000

BIC: VBOEATWWXXX

Zahlungsziel wie auf der Rechnung angegeben. Prompt nach Rechnungserhalt.

Alle Menüs zuzüglich € 3.50 Couvert/Person. Couvert inkludiert gesalzene Butter und verschiedene frisch aufgebackene Brotsorten. Bezahlungsmöglichkeiten ausschließlich für die gesamte Gruppe in bar, mit Maestrocad oder Kreditkarte. Tischweise kann nur auf Anfrage abgerechnet und nur bar bezahlt werden.

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

Um eine faire Verteilung des Trinkgelds zwischen Küche und Service zu gewährleisten, erlauben wir uns, im Namen und auf Rechnung unseres Teams 7% der Rechnungssumme als Trinkgeld zu verrechnen.

Preis- und Menüänderungen vorbehalten der Marktlage.

Für Reservierungen gelten folgende Stornobedingungen:

Stornogebühr

30 bis 14 Tage vorher

25% des Menüpreises

13 bis 3 Tage vorher

85% des Menüpreises

ab 2 Tage vorher

100% des Menüpreises

Die tatsächliche Teilnehmerzahl muss bis 11.00 Uhr bekanntgegeben werden, ansonsten werden die gebuchten Menüs verrechnet. Reservierungen, Änderungen und Stornos müssen schriftlich (E-Mail) getätigt werden und gelten nur dann, wenn Sie vom Restaurant rückbestätigt wurden.

Menükarten:

Auf Wunsch ist eine Karte pro Gast im Menüpreis enthalten. Gerne drucken wir Ihnen auch Menükarten in weiteren Sprachen (Englisch, Italienisch,...), wenn Sie uns die Übersetzung zukommen lassen.