



## *Nicht träumen, sondern feiern!*

Jedes Fest beginnt mit einer Idee oder einer Vision, sei es der Wunsch nach einer besonderen Location oder ein Motto, das zu Leben erweckt werden will. Diese Vorstellungen wollen wir nicht nur umsetzen, sondern noch übertreffen.

Gerne stehen **wir Ihnen auf Grund unserer Erfahrung mit Rat und Tat zur Seite und helfen Ihnen, ein gelungenes Fest** für Sie und Ihre Gäste zu arrangieren.

- Full-Service von der Planungsphase bis zum Abschluss für private Anlässe
- Jede Größenordnung und jeder Anlass – vom Candle-Light Dinner für zwei Personen bis zur Veranstaltung mit 1.000 Gästen!
- Kreation individueller Köstlichkeiten



## *Ihre Ansprechpartner*

Wir freuen uns, uns um Ihre Gäste bemühen zu dürfen:

### **HOTEL DONAUHOF**

Eveline Pichler

A-3644 Emmersdorf 40

+43(0)2752/71 777 | [hotel@donauhof.com](mailto:hotel@donauhof.com)



### **LANDHOTEL WACHAU**

Eveline Pichler

Luberegg 20 | A-3644 Emmersdorf

+43(0)2752/72 572 | [info@landhotel-wachau.at](mailto:info@landhotel-wachau.at)



**HEURIGER HAFERKAST'N**

Eveline Pichler  
Luberegg 18 | A-3644 Emmersdorf  
+43(0)2752/71 777 | [hotel@donauhof.com](mailto:hotel@donauhof.com)



**WACHAU RING**

Franz-Josef Pichler  
Wachauring 2 | A-3390 Melk  
+43(0)2752/71 777 |  
[franz-josef.pichler@donauhof.com](mailto:franz-josef.pichler@donauhof.com)



**Restaurant DIE GÄRTNEREI**

Simon Raboczki  
Am Wasserpark 1 | A-3430 Tulln  
+43(0)2272/823 81 | [restaurant@diegaertneri.at](mailto:restaurant@diegaertneri.at)



**SCHLOSS LUBEREGG**

Franz-Josef Pichler  
Luberegg 18 | A-3644 Emmersdorf  
+43(0)2752/71 777 |  
[franz-josef.pichler@donauhof.com](mailto:franz-josef.pichler@donauhof.com)





## *Das Festessen*

### *Pouvertgedeck*

Wir decken die Tische in weiss ein, Stoffserviette, Grundgedeck (Teller, Gläser, Besteck)  
Butter & Kräuteraufstrich der Saison, frisches Gebäck und diverse Brotsorten.

Preis pro Person € 3,30

### *Menükarten & Dekoration*

Blumenschmuck, Dekoration und Namensschilder ersuchen wir selbst mitzubringen.  
Menükarten können gerne von uns zur Verfügung gestellt werden.

## *Fingerfood*

### *Suppen & Kaltschalen*

#### *Preis pro Stück*

- Rucolaschaumsuppe € 1,90
- Waldviertler Erdäpfelsuppe € 1,90
- Tafelspitzconsommé mit Milzschnitte € 1,90
- geeiste Tomatensuppe € 1,90
- geeiste gelbe Paprikasuppe € 1,90

### *Mini Wachauer Laberl gefüllt*

- Weinkäse und Marillenchutney € 2,50
- Fleischlaberl mit Senf-Zwiebeln € 2,50
- Karree-Schnitzerl mit Vogerlsalat € 2,50
- Sur-Brat`l und frischer Kren € 2,50

### *Fingerfood kalt*

- Tafelspitzzülzchen auf Paprikavinaigrette € 2,40
- Flugentenbrust auf Waldorfsalat € 2,40
- Knoblauchgarnele auf Seealgensalat € 2,40
- Mini Mozzarella & Basilikum € 2,40

*Fingerfood warm*

- Strudelstangerl mit Bauern-Blunz`n € 2,40
- Mini Fleischlaberl mit Stampf-Erdäpfel € 2,40
- Backhender`l Salat im Glas € 2,40
- Kalbs-Rieslingbeuscherl € 2,40
- Geschmorte Rinderroulade auf Püree € 2,60
- Kümmelbraten mit Veltlinerkraut € 2,60
- Gebratene Lachswürfel € 2,60
- Zandermedaillons auf Erbsencreme € 2,60
- Hirschragout mit Mini-Waldviertler € 2,60
- Gebackene Schinkenkipferl € 2,40

*Fingerfood Vegetarisch*

- Karamellierte Krautfleckerl € 2,10
- Karotten-Zucchinilaibchen € 2,10
- Bruschetta mit Spinat € 2,10

*Süßes*

*Preis pro Stück*

- Wachauer Marillen-Schmarrn € 2,20
- Dreierlei Schokomousse € 2,20
- Mango-Nougattörtchen € 2,20
- Mini Apfelstrudel € 1,90
- Mini Topfenstrudel € 1,90
- Joghurt-Mousse mit frischen Früchten € 2,20
- Wachauer Schichtstrudel € 2,10
- Topfen-Marillenschnitte € 2,10
- Zitronensorbet mit Lössecco € 2,50



## *Buffetvorschläge*

### *Schlemmerbuffet 1*

#### *Vorspeisen*

Wachauer Rohschinken mit Oberskren  
Tafelspitzsülzchen mit Paprikavinaigrette  
Entenlebermousse mit Auslesegelée, Liptauer, Kräuterkäse

\*\*\*

#### *Suppe*

Tomatencremesuppe

\*\*\*

#### *Hauptgerichte*

Roastbeef  
Wildragout  
Zanderfilet  
Krautfleckerl  
Gemüsestrudel

\*\*\*

#### *Beilagen*

Semmelknödel, Petersilienkartoffel, Reis, Gemüse  
diverse Saucen

\*\*\*

#### *Dessert*

Topfenknödel mit Marillentröster, Schokomousse mit Beerenragout,  
Malakoffnockerl mit Eierlikör, Joghurtcreme mit Beeren

Couvertgedeck € 3,30 pro Person  
(Stoffserviette, Butter & Kräuteraufstrich der Saison, frisches Gebäck und Brotsorten)

Preis pro Person € 36,00



## *Schlemmerbuffet 2*

### *Vorspeisen*

Frischkäse-Zucchinirollchen mit Limettenglace  
Kalbsrücken mit Thunfischsauce & Kapern  
Graved Lachs mit Dill-Senfsauce & Ketakaviar  
Prosciutto San Danielle mit Olivenöl & Parmesansplitter  
Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

### *Suppe*

Karotten-Orangencremesuppe

\*\*\*

### *Hauptgerichte*

Zandermedaillons mit Kräuterkruste, Kerbelschaum & Basmatireis  
Schweinsschnitzel „Wienerart“ mit Petersilienkartoffel  
Saltimbocca von der Pute mit Pilzrisotto & Mandelbroccoli  
Gratinierte Gemüseparpadelle mit Tomaten-Basilikumragout, Pesto & Parmesan

\*\*\*

### *Dessert*

Kaiserschmarrn mit Marillenröster  
Dreierlei Schokomousse mit Beerenragout  
Malakoffnockerl mit Eierlikör  
Joghurtcreme mit Beeren

Couvertgedeck € 3,30 pro Person  
(Stoffserviette, Butter & Kräuteraufstrich der Saison, frisches Gebäck und Brotsorten)

Preis pro Person € 36,00



## *Fischbuffet*

### *Vorspeisen*

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce  
Matjesfilet "Hausfrauenart" mit Äpfel, Zwiebel und Sauerrahm  
Diverse Salate vom Fisch und Meeresfrüchten, Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet

\*\*\*

### *Suppe*

Rustikale Fischsuppe mit Shrimps und Knoblauchbrot

\*\*\*

### *Hauptgerichte*

Gebratenes Zanderfilet  
Saiblings und Forellenfilet  
Gebratene Lachsschnitte, Wels, Thunfischsteak  
Gebratene Riesengarnelen  
Donauschill in Veltlinsauce

\*\*\*

### *Beilagen*

Gemüse, Reis, Kartoffeln, Rahmkraut, Salatbuffet

\*\*\*

### *Dessert*

Topfenknödel mit Zwetschkenröster,  
Nussnudeln, Parfait und Eisbuffet

Couvertgedeck € 3,30 pro Person  
(Stoffserviette, Butter & Kräuteraufstrich der Saison, frisches Gebäck und Brotsorten)

Preis pro Person € 45,00



## *Standardbuffet*

### *Vorspeisen*

Tiroler Schinken, Landschinken, Rindszunge, diverse Aufstriche, reichlich pikante Garnitur

\*\*\*

### *Suppenbuffet*

Knoblauchrahmsuppe, Frittatensuppe

\*\*\*

### *Hauptspeisen*

Gebackenes Allerlei (Schnitzerl, Wiener Backhendl, Gemüse usw.)  
Rindsgulasch, Krenfleisch mit Gemüsejulienne

\*\*\*

### *Beilagen*

Reis, Kartoffeln, Nockerl, verschiedene Salate

\*\*\*

### *Dessert*

Palatschinken- und Strudelbuffet

Couvertgedeck € 3,30 pro Person  
(Stoffserviette, Butter & Kräuteraufstrich der Saison, frisches Gebäck und Brotsorten)

Preis pro Person € 29,00



## *Rustikales Buffet*

### *Kalte Vorspeisen*

Roastbeef, Speck, Schinkenröllchen, Schinkenplatte,  
Kalter Braten

\*\*\*

### *Salate*

Krautsalat, Erdäpfelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat

\*\*\*

### *Suppe*

Waldviertler Erdäpfelsuppe mit Pilzen

\*\*\*

### *Warme Speisen*

Surstelze, Blunzenstrudel, Jungschweinrücken,  
Gebackene Schnitzerl, Tiroler Gröstl, Wachauer Saumeise, Grammelknödel, Fleischknödel

\*\*\*

### *Beilagen*

Krautsalat, Sauerkraut, Waldviertler Knödel

\*\*\*

### *Desserts*

Milchrahmstrudel, Mohnnudeln, Käse vom Brett

Couvertgedeck € 3,30 pro Person  
(Stoffserviette, Butter & Kräuteraufstrich der Saison, frisches Gebäck und Brotsorten)

Preis pro Person € 31,00



## *Menüvorschläge*

### *Menü 1*

Tatar vom Wildlachs

\*\*\*

Kräftige Rindssuppe mit Rucolaschöberl

\*\*\*

Rosa gebratener Milchkalbsrücken  
im Thymiansaft'l mit Kartoffeln & Broccoli

\*\*\*

Dreierlei Schokoladenmousse im Glas

Preis pro Person € 41,00

### *Menü 2*

Carpaccio vom Angusrind

Parmesanhippen

\*\*\*

Klare Tomatensuppe

\*\*\*

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Senfkruste  
Duchessekartoffeln & Gemüse

\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse  
im Blätterstock

Preis pro Person € 39,00

### *Menü 3*

Roastbeef mit Sauce Cumberland

\*\*\*

Schaumsuppe von Kartoffel- Selleriepüree

\*\*\*

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz  
Schmorgemüse & Broccolipüree

\*\*\*

Cassisparfait mit Rumpflaumen

Preis pro Person € 39,00



### *Menü 4*

Geräucherte Flugentenbrust  
warmer Linsensalat

\*\*\*

Wachauer Hochzeitssuppe  
(Kräftige Tafelspitzbouillon mit Butter- und Lebernockel)

\*\*\*

Gebratenes Waldviertler Saiblingsfilet  
auf Kräuterrisotto

\*\*\*

Himbeeren mit Joghurtschaum  
& Vanille-Kürbiskernkrokant

Preis pro Person € 38,00

### *Menü 5*

Rucola im Rohschinkenmantel

\*\*\*

Rieslingschaumsuppe mit Zimthippen

\*\*\*

Trilogie von Fischen  
auf Wachauer - Risotto

\*\*\*

Zimtauflauf auf Amarettoschaum

Preis pro Person € 38,00

### *Menü 6*

Salat von Bohnengemüse mit Senfsauce  
und gebratenem Jungschweinefilet

\*\*\*

Kräftige Rindssuppe mit Speckknödel & Lauchgemüse

\*\*\*

Hühnerfilet Suprême auf Wurzelgemüse mit Thymianjus und gerührtem Polenta

\*\*\*

Kokosauflauf, Ananas & Karamelparfait

Preis pro Person € 36,00



### *Menü 7*

Tafelspitzsuzl mit Walnußvinaigrette, Kresse & Kernöl

\*\*\*

Cremesuppe von Schwarzwurzeln mit Kresseobers

\*\*\*

Schweinslende am Stück gebraten  
auf Morchelrahmnudeln

\*\*\*

Nougatterrine auf Beerenröster

Preis pro Person € 34,00

### *Menü 8*

Kräftige Rindssuppe mit Kräuterfritatten

\*\*\*

Beiriedschnitte vom Waldviertler Angusrind  
auf Paprika-Hollandaise mit Erdäpfelgebäck

\*\*\*

Crème Brûlée

Preis pro Person € 31,00

### *Menü 9*

Cremesuppe vom weißen Rettich mit Karottenobers

\*\*\*

Lachsforellenfilet in Butter gebraten  
auf Safransauce mit Erbsenschoten & Basmatireis

\*\*\*

Vanille-Topfensoufflé auf Kirschragout

Preis pro Person € 31,00

### *Vegetarisches Menü*

Dreierlei Gemüseterrine

\*\*\*

Rucolaschaumsuppe

\*\*\*

Gefüllte Teigtaschen mit Pesto, frischer Parmesan und Pilzen  
oder

Gefüllte Teigtaschen mit Pesto und Gemüse der Saison

\*\*\*

Auflauf & Eis vom Sauerrahm

Preis pro Person € 29,00



## *Unsere Mitarbeiter*

Zur perfekten Betreuung Ihres Festes bieten wir Ihnen sehr gerne unser bestens eingespieltes & geschultes Team an.

Chef de Rang, Barkeeper, Sommelier, Servicemitarbeiter, Chef de Cuisine, Chef de Partie, Commis de Cuisine, Logistiker,...

Wir berechnen Ihnen, den der Gästezahl entsprechenden Personalaufwand und bieten Ihnen gerne folgendes an:

Preise pro Stunde ab 23.00 Uhr: € 38,00 pro Mitarbeiter inkl. MwSt.

## *Der Equipment Verleih*

Nicht genug Geschirr für Ihr privates Event?

Wir vermieten es Ihnen gerne, transportieren es an jede gewünschte Adresse und holen es auch ungewaschen wieder ab. Entsprechende Kautionszahlung ist bei Lieferung zu leisten.

Bruch und/oder Fehlmengen werden zum Neuwert in Rechnung gestellt.

## *Möbel*

- Bankettstuhl gepolstert € 4,20
- Banketttisch rechteckig (80x160) € 7,80
- Banketttisch rund (180cm ø) € 15,00
- Steh Tisch rund (70cm ø) € 9,60
- Heurigen garnitur (2 Bänke + 1 Tisch) € 9,60

## *Tischwäsche / Dekoration*

- Stretch Husse für Tisch (rot/weiß/schwarz) € 9,00
- Husse weiß für Bankettstuhl € 3,60
- Weißer Tischdecke rund (ø 280 cm) € 9,00
- Weißer Stoffservietten gefaltet € 2,00
- Kerzenleuchter 5-armig, Höhe 98 cm € 18,00



## *Geschäftsbedingungen*

### *Preise*

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer.

ooo

### *Garantie der teilnehmenden Personen*

Das Haus benötigt bei jeder Veranstaltung, bei denen Speisen serviert werden, eine Garantiezahl. Diese ist bis spätestens 5 Arbeitstage vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl für die unser Haus alle Vorbereitungen trifft. Diese Mindestzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Eine darüber hinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

ooo

### *Stornogebühren*

Folgende Stornogebühren werden verrechnet:

Zwischen 30 - 15 Tagen vor Veranstaltungsbeginn: 20% des Gesamtbetrages

Zwischen 14 - 8 Tagen vor Veranstaltungsbeginn: 30% des Gesamtbetrages

Zwischen 7 - 3 Tagen vor Veranstaltungsbeginn: 50% des Gesamtbetrages

Ab 2 Tagen vor Veranstaltungsbeginn: 80% des Gesamtbetrages

ooo

### *Zahlungskonditionen*

€ 1.500,-- Anzahlung bei Fixierung der Buchung bis 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn in Bar oder per spesenfreier Banküberweisung. Restzahlung laut Rechnungslegung bis 10 Tage nach der Veranstaltung.

ooo

### *Rechnung*

Die Rechnung wird zum Tag der Veranstaltung ausgestellt. Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum. Bei Überschreitung des Zahlungszieles berechnen wir 14% Verzugszinsen sowie all Mahn- und Inkassospesen.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mwst. gültig bis auf Widerruf.