



RESTAURANT

HOFMEISTEREI
HIRTZBERGER

Hofmeisterei Hirtzberger Veranstaltungsräume

Saalmieten

einmalige Gebühr je Saal	900,-
Mindestumsatz - Linker Saal (bemalte Wände)	3000,-
Mindestumsatz - Rechter Saal	3000,-
Foyer	nach Vereinbarung
Ganzes Haus (ab 90 Personen)	12.500,-

*Saalgebühren gelten für **EINE** Serviceperiode, also mittags oder abends*

ab 0 Uhr werden zusätzlich 200 € pro angefangene Stunde verrechnet *Sperrstunde 2 Uhr*

Menüpreise

4 Gänge	69,-
5 Gänge	79,-
6 Gänge	89,-
Gedeck	4,90

Aperitif-Happen

Während des Empfangs durchserviert (empfohlen 3-5Stk pro Pers) 5,50/Stück

Kapazitäten

Maximale Personenanzahl gesetzt an runden Tischen 8-10 Personen	50 pro Raum
Maximale Personenanzahl	150/ganzes Haus

Verfügbares Equipment

Musikbox (für einen Saal oder für das Foyer)	30,-
Beamer (keine Leinwand)	30,-
5-armige Kerzenständer Höhe 120cm (10 verfügbar)	10,-
zusätzliches Equipment kann angemietet werden	Preis n. Vereinbarung

Stornobedingungen

Die endgültige Personenanzahl muss 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt gegeben werden. Diese Menüanzahl wird am Tag der Veranstaltung verrechnet.

Sämtliche Stornierungen müssen schriftlich an die H & E Hofmeisterei OG gerichtet werden. Mündliche Stornierungen werden nicht akzeptiert.

1. Stornierungen bis 22 Tage vor Veranstaltungsbeginn sind kostenfrei.
2. Bei Stornierungen ab dem 21. Tag bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 50% des veranschlagten Menüpreises als Stornogebühren verrechnet.
3. Bei Stornierungen ab dem 6. Tag vor Veranstaltungsbeginn sind 100% der Saalgebühr, sowie 50% des Menüpreises als Stornogebühren zu bezahlen.

Verrechnung + Vertragspartner

Name: _____

Straße: _____

PLZ, Stadt: _____

Land: _____

Die Rechnungsadresse (bei Abweichungen zu obigen Angaben) lautet :

Firmenname: z.Hd.: _____

Straße: _____

PLZ, Stadt: Land: _____

Die Stornobedingungen sind innerhalb von 3 Tagen nach Fixierung der Veranstaltung unterschrieben per E-Mail oder per Post an die H & E Hofmeisterei OG zu übermitteln.

Datum und Unterschrift

Menüfolge:

gerne können Sie aus unseren Vorschlägen eine individuelle Speisenfolge zusammenstellen. Wichtig dabei ist, zu beachten, dass Sie für alle Gäste die gleiche Vorspeise und Suppe anbieten, um unangenehm lange Wartezeiten zu vermeiden.

Als alternative Variante besteht auch die Möglichkeit, eine Vorspeisenvariation auf einer großen Platte in die Mitte des Tisches einzustellen.

Die Hauptspeise kann gerne aus einem Angebot aus Fisch, Fleisch oder einem vegetarischen Gericht von jedem Gast nach Vorliebe ausgewählt werden.

Gerne senden wir Ihnen ebenfalls unsere jeweils aktuelle Speisekarte mit saisonalen Gerichten zu.

Beispiel:

Ceviche von der Buttermakrele, Paradeiser, Melone, Kombucha

Zellercremesuppe mit Apfel-Kren-Tascherl

Wolfsbarsch, Kerbelknolle, Knochenmark, schwarze Ribisel

und/oder

Wachauer Reh mit Schwarzwurzel, Eierschwammerl und Largo

Marinierte Erdbeere, weiße Schokolade und Rose

Getränkeangebot:

Sie können Ihr Menü entweder mit dem passenden Wein pro Gang begleiten lassen, oder Sie wählen selbst Weine aus unserem Angebot aus.

Weinbegleitung:

4-Gänge: 46,-

5-Gänge: 51,-

6-Gänge: 56,-

Weinangebot:

Wein-Hofmeisterei

2021 Grüner Veltliner Steinfeder Stab	27,-
2021 Grüner Veltliner Federspiel Treu	34,-
2019 Grüner Veltliner Smaragd Greif	47,-
2021 Riesling Federspiel Zier	34,-

Weingut Franz Hirtzberger

2021 Grüner Veltliner Rotes Tor	37,-
2018 Riesling Federspiel Steinterrassen	36,-
2018 Grüner Veltliner Smaragd Kirchweg	66,-
2019 Grüner Veltliner Smaragd Rotes Tor	66,-
2018 Grüner Veltliner Smaragd Honivogl	141,-
2017 Riesling Smaragd Setzberg	74,-
2018 Riesling Smaragd Singerriedel	151,-
2019 Grauburgunder Smaragd Pluris	53,-

Rotweine

Weingut Grassl

2018 Cuvée Neuberg (ZW,BF,ME)	44,-
-------------------------------	------

Prieler

2011 Blaufränkisch Leithaberg	75,-
-------------------------------	------

Aperitif

2021 Grüner Veltliner Steinfeder Stab Wein-Hofmeisterei	27,-
2021 Gelber Muskateller Weingut Markus Huber	31,-
Malat Sekt Rosé oder Weiß	59,-
Champagner Brocard Pierre Tradition	75,-
Zwettler Saphir 0,3 Flasche	3,40
Vöslauer Mineral 0,75	6,50

Unser aktuelles Kellerbuch finden Sie auf unserer Homepage www.hofmeisterei.at.