



Sehr geehrte Damen und Herren,

wir danken für das Interesse an unserem Salon. Der Salon besteht aus zwei Räumen, diese können getrennt oder zusammen angemietet werden. Für den Salon gibt es folgende Konditionen und Buchungsmöglichkeiten. Für die Buchung verlangen wir keine Miete, nur eine Mindestkonsumation.

## Veranstaltungen im Salon

**Konsumation a la card** – Der Salon steht Ihnen exklusiv zur Verfügung, inbegriffen

- Beamer ( HDMI )
- Präsentationsflatscreen ( HDMI, Microsoft Split-Screen)
- Service
- Essen und Trinken je nach Bestellung
- abgetrennter Bereich
- Tischaufstellung nach Wunsch

mögliche Extras:

- Brötchenbuffet 3,20€ pro Brötchen – mind 50 Brötchen
- Mehlspeisvariation 3,20€ pro Stück – mind 50 Stück
- Sektempfang 4,90€ pro Person ( Primosecco – Weingut Hahn Mailberg )
- Dekoration nach Wunsch ab 50€
- Tonanlage inkl. Aufbau (Tischmikrofon, Verstärker, Lautsprecher) 100€

Mindestkonsumation:

Ganzer Salon 180€ pro Stunde / Wohnzimmer ( hinterer Bereich ) 90€ pro Stunde

---

### Konditionen

Bitte beachten Sie, dass das Rauchen in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet ist (ausgenommen Gastgarten). Aus Rücksicht auf Anrainerinnen und Anrainer wird der Gastgarten ausnahmslos um 21:30 Uhr geschlossen. Der Salon sowie der Sanitärbereich befinden sich im Obergeschoss, welches ausschließlich über eine Treppe erreichbar ist. Weiters behalten wir uns vor, den Veranstaltungsbereich im Obergeschoss auch bei geschlossenen Veranstaltungen zu betreten, um in unsere Büroräumlichkeiten gelangen zu können. In den Weihnachtmonaten gelten andere Mindestkonsumationen.

## Veranstaltungen im Gastgarten

Konsumation **a la card** – normale Reservierung im Gastgarten ab 10 bis 25 Personen.

- Wir bitten um Verständnis, dass wir keine Gruppenreservierungen unter 25 Personen, wochentags von 12:00 – 14:30 annehmen können.
- Bei Regen oder schlechtem Wetter, befindet sich der reservierte Tisch in unserem Salon im 1ten Stock

Konsumation **a la card** – ab 25 Personen

- Gruppenreservierungen mit vordefinierter Konsumation
- Jause ( Heißgetränk + Diglas Mehlspeise ) € 9,80
- Mittagessen ( 2 Suppen, 2 Hauptseisen + 1 af.Grundgetränk ) 15 -17€
- Abendessen ( 3 Suppen, 3 Hauptspeisen + 2 Nachspeisen ) 16 – 25€

Konsumation **Abgetrennte Veranstaltung** – Mindestkonsumation 800€

(Feiern, Stehveranstaltungen, Präsentationen... )

- 20 – 80 Personen
- Bei Schlechtwetter wird der Salon gestaltet
- abgetrennter Bereich im Gastgarten
- Brötchenbuffet 3,20€ pro Brötchen – mind 50 Brötchen
- Mehlspeisvariation 3,20€ pro Stück – mind 50 Stück
- Sektempfang 4,90€ pro Person ( Primosecco – Weingut Hahn Mailberg ), Orangensaft, hausgemachter Eistee, Mineralwasser..
- Dekoration der Tische nach Wunsch ab 50€
- Bestuhlung nach Wunsch
- Stehtische möglich

---

### Konditionen

Bitte beachten Sie, dass das Rauchen in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet ist (ausgenommen Gastgarten). Aus Rücksicht auf Anrainerinnen und Anrainer wird der Gastgarten ausnahmslos um 21:30 Uhr geschlossen. Der Salon sowie der Sanitärbereich befinden sich im Obergeschoss, welches ausschließlich über eine Treppe erreichbar ist. Weiters behalten wir uns vor, den Veranstaltungsbereich im Obergeschoss auch bei geschlossenen Veranstaltungen zu betreten, um in unsere Büroräumlichkeiten gelangen zu können. In den Weihnachtmonaten gelten andere Mindestkonsumationen.

## Menüs & Büfett

### **Brötchenbuffet** 3,20€ pro Brötchen – mind. 50 Brötchen

- Schinkenbrötchen mit Kren und Gurke
- Kräuteraufstrich mit Gemüse garniert
- Emmentaler Brot mit Nuss und Weintraube garniert
- Lachsbrötchen mit Zitronenfilet und Dill rahm

### **Frühstücksbuffet** 15€ p.P – mind. 25 Personen

- Heißgetränke ( Kaffee, Tee, Schokolade )
- Schinken, Käse
- Semmeln
- Kräuteraufstrich, Butter
- Eierspeise
- Orangensaft

### **Mittagsmenü ( Tagesteller )** 15€ p.P von 12:00 – 14:30

- 2 Suppen (Tages-, oder Frittatensuppe)
- 2-3 Hauptspeisen\* ( vegetarischer, mit Fleisch )
- 2 Dessert (Apfel-, Topfenstrudel)

\* unsere Mittagsteller werden je nach Jahreszeit uns Wetterbedingungen gekocht, somit können wir die genauen Gerichte erst eine Woche davor bekannt geben.

### **Klassisches Wiener Mittagsmenü** 18,50 € p.P von 12:00 – 14:30

- 2 Suppen ( Frittatensuppe oder Gulaschsuppe )
- 2-3 Hauptspeisen
  - Tafelspitz gekocht gekochter Tafelspitz | Wurzelgemüse | Kartoffelrösti  
Schnittlauchsauce | Apfelkren
  - Backhendlsalat | Hühnerfilet gebacken | Blattsalat mariniert Kartoffelsalat |  
Kernöl
  - Ziegenkäse gebraten | Blattsalat mariniert | Birne | karamellisierte Nüsse
- 2 Dessert (Apfel-, Topfenstrudel)

### **Kaffee-Jause ab 10 Personen**

- Heißgetränk ( Melange, Verlängerter, großer Brauner )
- Mehlspeise aus der Tortenvitrine

Für Gruppen über 12 Personen bestellen wir ganze Torten individuell für Sie.

### **Dinner - Menü ab 15 Personen**

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü, je nach Jahreszeit und Wunsch zusammen. Ob Weihnachtsfeier, Clubveranstaltungen oder Meetings können wir das passende Menü kreieren. ( 2-5 Gänge möglich ) – ab 14€

### **Buffet 32€ p.P – mind. 25 Personen**

- 4 Vorspeisen ( kalt, warm )
- 4 Hauptspeisen + Beilagen
- 3 Nachspeisen

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Büfett, je nach Jahreszeit und Wunsch zusammen. Ob Weihnachtsfeier, Clubveranstaltungen oder Meetings können wir das passende Büfett kreieren. ( 2-5 Gänge möglich ) – ab 32€

Für Reservierungen ab 10 Personen stellen wir bei Schlechtwetter oder

Weitere Informationen finden Sie unter

<http://cafeimschottenstift.at/veranstaltungen>

---

#### Konditionen

Bitte beachten Sie, dass das Rauchen in unseren Räumlichkeiten nicht gestattet ist (ausgenommen Gastgarten). Aus Rücksicht auf Anrainerinnen und Anrainer wird der Gastgarten ausnahmslos um 21:30 Uhr geschlossen. Der Salon sowie der Sanitärbereich befinden sich im Obergeschoss, welches ausschließlich über eine Treppe erreichbar ist. Weiters behalten wir uns vor, den Veranstaltungsbereich im Obergeschoss auch bei geschlossenen Veranstaltungen zu betreten, um in unsere Büroräumlichkeiten gelangen zu können. In den Weihnachtmonaten gelten andere Mindestkonsumationen.