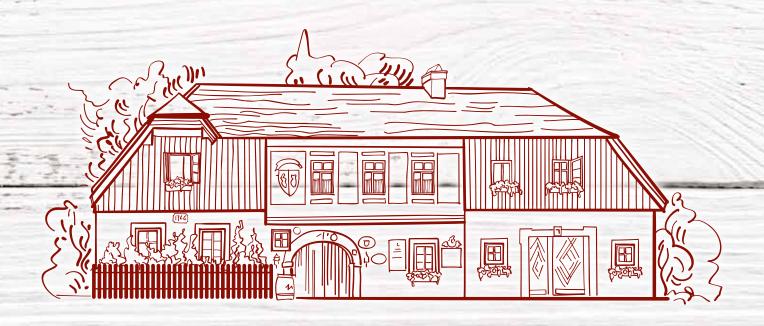
CATERING









DER GENUSSHEURIGE

Herzlich Willkommen beim Schreiberhaus-Catering



Beseelen Sie Ihre Veranstaltung mit einer Portion Wiener Charme!

Das Schreiberhaus-Catering macht aus Ihrem Event ein Fest Wiener Gastlichkeit. Freuen Sie sich auf herzhafte Schmankerl, österreichische Hausmannskost oder auch Wiener Küche auf höchstem Niveau, Fingerfood- und Häppchen-Vielfalt.

Ob Firmen-Event oder private Feier – das Schreiberhaus-Catering kann ab 20 bis 800 Personen gebucht werden und bietet für jeden Anlass das passende kulinarische Verwöhnprogramm.

ÜBRIGENS: beim Schreiberhaus-Catering stellen wir Ihnen vieles an Equipment für Ihre Veranstaltung KOSTENFREI zur Verfügung!

Kaufen Sie also nicht die Katze im Sack! Viele Catering-Anbieter stellen jedes Messer und jede Gabel separat in Rechnung. So mancher Kunde hat hierbei preislich schon die ein oder andere Überraschung erlebt.

Stephanie Huber-Jordan und Leopold Alexander Huber kümmern sich persönlich um Ihre Wünsche und stimmen diese mit der Veranstaltungs-Location ab.

Wir freuen uns auf Ihre Mitteilung und Anfrage!





DER GENUSSHEURIGE

Die Brötchen – klassisch / beliebt



Mindestbestellmenge 10 Stk./Sorte (glutenfrei möglich)

3 € 20 / Stück

- Roastbeef mit Senfgervais, Paprikawürfel
- Beef Tartare mit rotem Zwiebel und Kapern
- Trüffelschinken mit Preiselbeer-Creme
- Beinschinken mit Kren und Gurkerl
- Schweinsbraten mit Zwiebelsenf und Gurkerl
- Salami mit Pfefferoni
- Steinfelder Rohschinken auf Frühlingszwiebel-Creme
- Eiaufstrich mit Speck und Schnittlauch
- Blutwurst mit Kren und Weißkraut
- Österkron mit Sellerie und Birne (
- Gegrilltes Gemüse mit Pesto und Frischkäse 🔊
- Rahmbrie mit Traube und Nuss (
- Frühlingsaufstrich mit Schnittlauch 🔊
- Liptauer mit Paprika 🔊
- Eiaufstrich mit Schnittlauch ()
- Frischkäse mit Rohgemüse 🔊
- Gurke, Salat, Ei 🔊
- Brie mit Gurke 🔊
- Brie mit Sellerie und Birne 🔊
- Rote Rübe mit Kren 🔊
- Grillgemüse mit Kräutern 🐿
- Salat, Gurke, Karotte 🐿
- Basilikum Paradeiser 🔊
- Melanzani Tartare 🐿





DER GENUSSHEURIGE

SCHWARZBROTSTREIFEN KLASSISCH

2 € 50 / Stück

Mindestbestellmenge 8 Stk./Sorte (glutenfrei möglich)

- Apfelschmalz mit Zwiebel
- Liptauer mit Paprika und Pfefferoni 🔊
- Frühlingszwiebelaufstrich **\(\)**
- Eiaufstrich mit Schnittlauch ()

SCHWARZBROTSTREIFEN HEURIGEN

3 € 00 / Stück

Mindestbestellmenge 8 Stk./Sorte (glutenfrei mit Aufpreis möglich)

- Kümmelbraten mit Senf und Kren
- Selchschopf mit Senf, Kren, Senfgurke
- Blutwurst mit Senf und Kren
- Saftiger Beinschinken mit Kren und Pfefferoni
- Frühlingszwiebelcreme mit gegrilltem Gemüse 🔊
- Käse mit Trauben 🔊

Die Häppchen und Snacks

SPIEBCHEN 3 € 00 / Stück

Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte

- Melone und Ziegenkäse 🔊
- Brie und Traube (
- Käse und Erdbeere 🔊
- Käse und Salami 🔊
- Ananas und Brie (

MÜRBTEIGHÄPPCHEN BEFÜLLT

2 € 80 / Stück

Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte

- Beef Tartare mit Zwiebelchen und Kapern
- Blattspinat mit Frischkäse und Pinienkernen 🔊
- Huhn mit Orange

GURKENHAPPEN - Gurkenringe befüllt (ohne Brot)

2 € 90 / Stück

Mindestbestellmenge 15 Stk./Sorte

- Frischkäse mit Kresse ()
- Preiselbeer-Kren (
- Liptauer mit Paprika 🔊
- Jungzwiebel mit Karotte **\(\)**
- Hummus mit Erbsen 🐿
- Paradeiser mit Kresse 👀

Heurigen-Restaurant & Catering "Das Schreiberhaus", Rathstraße 54, 1190 Wien, Neustift am Walde Telefon: 01 440-38-44 (ab 12 Uhr), E-Mail: office@dasschreiberhaus.at, www.schreiberhaus.at Alle Preise inkl. USt. • exkl. Transportkosten • exkl. Aufbau

DER GENUSSHEURIGE

GEROLLTE PANCAKES

2 € 80 / Stück

Bestellmenge – jeweils 8 Stk/Sorte (Staffelung in 8er-Schritten)

- Huhn mit Paprika und Crème Fraîche
- Pikantes vom Rind mit Salatblatt
- Ceasar's Fülle (Salat, Joghurtdip, Parmesan und Hühnerfilet)
- Frischkäse und Kraut 🔊
- Frischkäse mit Grillgemüse 🔊
- Brie, Feigensenf, Frischkäse 🔊

JOURGEBÄCK PIKANT GEFÜLLT

3 € 60 / Stück

Mindestbestellmenge 10 Stk./Sorte

- Beinschinken mit Kren und Senfgurke
- Schweinsschnitzerl mit Salatblatt
- Hühnerschnitzerl mit Salatblatt
- Faschiertes Laibchen mit Zwiebelsenf
- Schweinsbraten mit Kren und Senf
- Brie mit Paprika 🔊
- Gemüselaibchen 🔊 👀

KALTE SPEISEN ALS VORSPEISE ODER FÜR ZWISCHENDURCH

Auf Platte mit ca. 1 kg belegt (1 Platte für ca. 10 Personen)

• Käsevariation mit Walnüssen, Trauben ง	95 € 00
Heurigen-Platte mit Speck, Beinschinken, Wurstvariation, Hart- und	85 € 00
Weichkäse, Aufstriche	
Gebäck und Brot für 10 Personen	35 € 00



Mindestbestellmenge 10 Stk./Sorte

- Saftiger Beinschinken mit Krengervais
- Steinfelder Rohschinken mit Melone
- Beef Tartare mit rotem Zwiebel und Kapern
- Ziegenkäse im Speckmantel
- Frischkäse mit schwarzem Pfeffer und Tomate 🔊
- Ziegenkäsebällchen mit Tomate und Pesto 🔊
- Brie mit Traube und Nuss (
- Bergkäse mit Traube (
- Blätterteigstrudel mit Gemüse-Rahmfülle 🔊
- Weinblatt gefüllt mit Reis 🐿
- Buchweizen mit Wurzelgemüse 🐿
- Hirsebällchen 🐠
- Scharfer Tofu mit Frühlingszwiebel 🚳

3 € 20 / Stück Kunststoff 3 € 50 / Stück Weck-Glas

DER GENUSSHEURIGE

FINGERFOOD KALT - SALATVARIATION

Mindestbestellmenge 15 Stk./Sorte

3 € 50 / Stück *Kunststoff* **3 € 80 / Stück** *Weck-Glas*

- Backhenderlsalat (Erdäpfel-Vogerlsalat mit gebackenem Hühnerfiletstückchen)
- Schreiberhaus-Wurstsalat
- Würziger Speckkrautsalat
- Ziegenkäse mit Tomate und Pesto 🔊
- Bauernsalat (Gurke, Zwiebel, Paprika, Tomate) 🐿
- Fisole mit getrockneten Tomaten 🐠
- Sortenreine Salate (Erdäpfel, Kraut, Paradeiser, etc.) 🔊

BECHER-SNACKS 5 € 80 / Stück

Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte

Mehrere Köstlichkeiten in einem Becherchen zum snacken.

Veggy / Vegan / Fleischig

Das Fingerfood warm

Unsere warmen Fingerfood-Variationen werden in Buffetform angeboten – Ihre Gäste haben so die Möglichkeit beliebig oft von den ausgewählten Speisen zu wählen. Diese Variante ist besonders bei Steh-Cocktails/Steh-Parties beliebt – Sie benötigen kein Messer und können die Speisen einfach im Stehen genießen.

Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte

3 € 80 / Stück

- · Fleischbällchen mit Zwiebelsenf
- Schnitzerl vom Tullnerfelder Schweinderl
- Schnitzerl vom Huhn
- Schweinsmedaillons gegrillt in Pilzrahmsauce
- Gegrilltes vom Hühnerfilet auf Baguette mit Paprika und Gurkencreme
- Mini-Fleischknödel mit Sauerkraut
- Mini-Cordonbleu vom Tullnerfelder Schweinderl
- Hühnerflügerl mit Sweet-Chili-Sauce
- Blätterteigstrudel mit Gemüse-Rahmfülle 🔊
- Spinatknöderl mit Käse 🔊

DER GENUSSHEURIGE

Das Süsse

SÜSSE GLÄSCHEN

Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte

- Duett vom Mousse au Chocolat
- Himbeercreme mit Schokohäubchen
- Fruchtsalat mit frischen Früchten 👀

SÜSSE MINIS

Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte

- Punschwürfel
- Sacherwürfel
- Gugelhupf
- Florentiner
- Schaumröllchen
- Blechkuchen saisonal
- Topfenschnitte
- Weichsel-Schnitte 👀
- Apfelstrudel
- Topfenstrudel

3 € 20 / Stück

3 € 20 / Stück Kunststoff

3 € 70 / Stück Weck-Glas

JOURPLUNDER - GEMISCHT • Topfengolatsche, Mohnkrone, Ribisel-Polster, Früchteplunder

3 € 40 / Stück

DER GENUSSHEURIGE

Die Kaffee-, Seminarpausen & Frühstück

Wir bieten Pausen ganz nach Wiener Tradition. Wählen Sie aus unseren verschiedenen Varianten – natürlich können wir auch eine individuelle Pause nach Wunsch für Sie zusammenstellen.

BEGRÜßUNGSPAUSE

6 € 20 / Person

• Kaffee, Tee, Mineral, Orangensaft

KLEINE PAUSE SÜSS / PIKANT

7 € 90 / Person

Mindestbestellung für 20 Personen

- Kaffee, Tee, Mineral, Orangensaft
- 1 Stk. Jourplunder / 1 Stk. Schwarzbrotstreifen pro Person

KLASSISCHE PAUSE

11 € 50 / Person

Mindestbestellung für 20 Personen

- Kaffee und Tee
- · Mineralwasser, Orangensaft
- 1 Süsser-Strudel-Happen pro Person
- 1 Brötchen pro Person

KLEINES FÜR ZWISCHENDURCH

20 € 00 / Korb

Obstkorb mit Früchten (12 Stk.)

DER GENUSSHEURIGE

Die Buffetvariationen a la Schreiberhaus

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit Ihrem Wunschbuffet á la Schreiberhaus – selbstverständlich können alle Varianten auch kombiniert und ergänzt werden. Wir beraten Sie auf Wunsch auch gerne.

Vegetarische, vegane, glutenfreie, saisonale Köstlichkeiten können Sie bei jedem Buffet noch ergänzen oder mit anderen Speisen tauschen.

Haben Sie besondere Wünsche? Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.

VEGGY & VEGAN

VEGGY (b)	VEGAN 👀	GLUTENFREI
Karamelisierter Fenchel mit Ziegenkäse Broccoliauflauf gratiniert Gemüseauflauf gratiniert Erdäpfelauflauf gratiniert Spinatstrudel Gegrillter Karfiol Karfiol-Auflauf	Kalt: Karamelisierter Fenchel Buchweizen mit Wurzelgemüse & Pesto Warm: Zucchini-Curry Sellerieschnitzel Schreiberhaus-Vegan-Gröstl Gegrillter Karfiol Scharfer Tofu mit Frühlingszwiebel	Viele unserer Speisen können oder werden bereits von unserem Küchenteam glutenfrei zubereitet. Fragen Sie bitte nach den Möglichkeiten.

DER GENUSSHEURIGE

Unsere Buffetvorschläge

Das Schreiberhaus Buffet

37 € 50 pro Person ab 30 Personen

Vorspeisen

- Speckkrautsalat mit knusprigem Schwarzbrot
- Original Sacher Trüffelschinken mit Kren und Senfgurken
- Frischkäse mit gegrillten Trauben und Vinaigrette 🔊
- Roastbeef mit Sauce Tartare oder Beef Tartare
- Ofenfrisches Gebäck und Brot aus der Ortsbäckerei

Hauptspeisen

- Schweinsbraterl im Safterl, dazu Speckkraut und Semmelknödel
- · Gebackene kleine Schnitzerl vom Tullnerfelder Schweinderl mit Kräutererdäpfel
- Fleischlaberl nach Hausrezept
- Cremige Schinkenfleckerl, überbacken
- Spinatknöderl mit Butter und Bergkäse
- Krautfleckerl einmal anders (Nussige Krautfleckerl)
- Ratatouillegemüse 👀
- Senf, Kren
- Salatvariation

Spanferkel Buffet

660 € 00 pro Person für 20 Personen

- Spanferkel im Ganzen mit Bier übergossen, knusprig gebraten, flambiert serviert.
- Speckkraut und Knöderl

Dazu: Senf, Kren, Brot aus der Ortsbäckerei

Salatbuffet: Erdäpfel, Gurke, Paradeis (Aufpreis für 20 Personen € 50)

TIPP: Dieses Buffet kann auch mit anderen Buffets kombiniert werden

DER GENUSSHEURIGE

Wünsch-Dir-was-Buffet

28 € 00 pro Person 30 € 00 pro Person inkl. Salatbuffet ab 20 Personen

Bitte wählen Sie 4 Hauptspeisen und 3 Beilagen

- Schweinsbraterl im Safterl
- Gebackene kleine Schnitzerl vom Tullnerfelder Schweinderl *
- Paprikahendl
- Kasnockerl 🔊
- Fleischlaberl
- Zitronen-Henderl frisch vom Grill
- Backhenderl
- Gebackene kleine Hühnerschnitzerl *
- Blunzengröstel
- Cremige Schinkenfleckerl, überbacken
- Krautfleckerl einmal anders (Nussige Krautfleckerl) 🐿
- Sellerieschnitzel 👀
- Erdäpfelauflauf mit Kräutern aus unserem Kräuter-Gart'l 🔊
- Spinatstrudel 🐧
- saisonales Ofengemüse 👀

Beilagen

- Kräutererdäpfel 🔊
- Petersilerdäpfel (n)
- Braterdäpfel 👀
- Semmelknödel 🔊
- Omas Erdäpfelknöderl 🔊
- Gemüsereis 👀
- Speckkraut 🔊
- Sauerkraut 🔊
- Butternockerl **®**

"Zum Scnitzerl g'hört a Erdäpfelsalat"

Gerne können Sie auch nur Erdäpfelsalat zu der jeweiligen Schnitzerlanzahl bestellen.

^{*} Bitte bei Bestellung zu beachten:

DER GENUSSHEURIGE

Das Hochzeitsbuffet

Meist haben Sie die Wahl zwischen Menü und Buffet. Während das Menü immer am Tisch serviert wird, kommen Ihre Gäste bei einem Buffet auch unabhängig von der Tischordnung ins Gespräch - dies lockert die Stimmung und verspricht eine reichhaltige Speisenauswahl je nach Geschmack und Portionsgröße.

Wir bieten servierte Menüs bis max. 15 Personen an. Buffets können gerne für bis zu 500 Personen bestellt werden.

HOCHZEITSBUFFET "CLASSIC"

ab 30 Personen, € 51,00 / Person

- Beef Tartare vom österreichischen Jungrind mit Bauernbrot
- Steinfelder Rohschinken mit Melone & gegrillten Weintrauben in Marinade
- Räucherlachs mit eingelegter Gingurke
- Schafmischkäsegupferl mit Paradeiser, Kräuter aus unserem Kräuter-Gart'l
- Auswahl an ofenfrischem Gebäck und Brot von der Ortsbäckerei
- Fischfilet auf Grillgemüse
- Dukatenschnitzerl vom Tullnerfelder Schwein (Genussregion Österreich)
- Zitronenhenderl im Natursafterl mit Petersilkartoffeln
- Erdäpfel-Gemüse-Gratin 🕟
- Krautfleckerl einmal anders (nussige Art) 🔊
- Spinatstrudel mit Kräuterdip 🐚
- Frischer Fruchtsalat im Schälchen angerichtet
- Österreichische Käsevariationen vom Brett mit Trauben und Nüssen

DER GENUSSHEURIGE

Süßer Abschluss

Käsebrett vom heimischen Käse mit Trauben, Nüssen,
Gebäck, Butter und Feigensenf

Süße Strudelvariation

Süße Strudelvariation mit Vanillesauce

Süße Mischung – Variation aus unserem Tagesangebot

Kaiserschmarren

300 € 00 für 20 Personen

5 € 40 pro Person

6 € 00 pro Person

250 € 00 für 20 Personen



54 € 00 pro Person ab 40 Personen

Freuen Sie sich auf festlich dekorierte Delikatessen und weihnachtliche Schmankerl, wie z.B. knusprigem Gansl.

Vorspeisen

- Matjesfilet in Dillrahmsauce
- Schweinsfilet Wellington, Sauce Tartare
- marinierter Frischkäse auf Gemüse Julienne ()
- Räucherlachs mit Oberskren

Suppen

• getrüffelte Kartoffelsuppe (s)

Hauptgerichte

- Ganslgröstl mit Rotkraut und Semmelknödel
- Wildragout in Wacholderrahm, Speckfisolen, Nockerl
- Lachsfilet in Weißweinsauce mit Grillgemüse
- Spanferkel mit Kraut und Knödel
- Schweinsschnitzerl mit Kartoffeln
- Medaillons vom Rinderfilet auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin
- Spezialgulasch (vom Rind)
- Pinzgauer Käsespätzle mit oder ohne Speck

Desserts

- gefüllte Bratäpfel mit Vanillesauce
- Früchte in weißer & dunkler Schokolade getunkt
- Alt Wiener Apfelstrudel
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster

DER GENUSSHEURIGE



45 € 00 pro Person ab 30 Personen

vom Holzkohlengrill im Garten:

- marinierte Grill-Koteletts
- Schweinsmedaillons mit oder ohne Speckmantel
- Stücke vom Rindslungenbraten, mariniert
- verschiedene Würste (Käsekrainer, Grillwurst, Debreziner)
- Lachsfilet in Kräuter-Öl
- Gemüse für Grillgemüse (Zucchini, Paprika, Melanzani) 🔊
- · Hühnerflügerl, mariniert
- Spareribs
- Folienkartoffel
- Baquette
- Maiskolben
- diverse Saucen

oder stellen Sie sich die Auswahl Ihrer Grillspezialitäten selbst zusammen!



12 € 00 pro Person ab 20 Personen

• Gulaschsuppe mit SemmerIn



11 € 50 pro Person ab 30 Personen

Maroni und Bratkartoffeln, dazu wahlweise Beeren- oder Orangenpunsch

Frisch vor Ort im Maronibrater zubereitet mit:

Ofen
Brater / Stunde (2 Std. üblich)

120 € 00 28 € 00

Fertig zubereitet - pauschal

45 € 00

DER GENUSSHEURIGE



Sofern keine Getränkepauschale vereinbart wurde, werden die Getränke nach Verbrauch abgerechnet – verschlossenes Gebinde wird von uns retourniert und nicht verrechnet! Eine Übersicht der zu erwarteten Menge erhalten Sie über unseren Getränkeschlüssel (siehe Seite 18) – dies ist ein reiner Schätzwert – es wird natürlich nach Verbrauch abgerechnet.

ALKOHOLFREIE GETRÄN Preise pro Liter	KE			
Mineralwasser mit und ohr Cola, Almdudler Fruchtsäfte (Apfelsaft, Tra Orangensaft		4 6 6 5	€ € €	60 00 00 80
WEIN Hausweine (Preise pro Lite	er)			
Hauswein weiß Hauswein rot		13 13	€	00 00
	veine (<i>Preise pro Flasche 0,75 Liter</i>) mischter Satz DAC Neustift oder Welschriesling selektion	20 20 20	€ €	00 00 00
Die weißen Bouteillenweis Grüner Veltliner, GrüVe Grüner Veltliner, Gärtling Riesling Muschelkalk Weissburgunger Grauer Burgunder Muskateller Sauvignon Blanc Traminer Roter Muskateller	JURTSCHITSCH, Langenlois	23 23 23 21 25 23 25 25 25	$\mathbb{S} \in \mathbb{S} \in \mathbb{S} \in \mathbb{S} \in \mathbb{S}$	00 00 00 00 00 00 00 00
Die roten Bouteillenweine Zweigelt Blaufränkisch DAC Cuvée Big John Cuvée Opus Eximium	UMATHUM, Neusiedlersee HANS IGLER, Mittelburgenland SCHEIBLHOFER, Neusiedlersee GESELLMANN, Mittelburgenland	25 25 28 38	€€	00 00 00 00

Andere Weine namhafter Winzer können gerne auf Anfrage erfolgen.

DER GENUSSHEURIGE

BIER

Flaschenbier Wiener Original	0,33 Fl.	5	€	20
Fassbier Wiener Originial inkl. Zapffunktion	50l Fass	300	€	00
Flaschenbier alkoholfrei	0.33 Fl.	5	€	20

SEKT

(Preise pro Flasche 0,75 Liter)

Winzersekt Charlotte

28 € 00

HOCHPROZENTIGES & LONGDRINKS

Preise auf Anfrage

KAFFEE & TEE

Kaffee (inkl. Milch und Zucker) Maschine zur Selbstbedienung vor Ort	3	€	80
Kaffee (inkl. Milch und Zucker) Filterkaffe in Kannen	2	€	90
Tee (verschiedene Sorten)	2	€	50

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Trinken Sie so viel Sie und Ihre Gäste wollen und bezahlen Sie dafür nur den vereinbarten Fixpreis pro Person. Die Pauschalangebote sind nur in Zusammenhang mit unserem Servicepersonal möglich.

Getränkepauschale für 5 Stunden

25 € 00 / Person

Hauswein Grüner Veltliner

Hauswein Zweigelt

Softdrinks (Cola, Almdudler)

Flaschenbier

Mineralwasser

Getränkepauschale für 3 Stunden

19 € 50 / Person

Hauswein Grüner Veltliner

Hauswein Zweigelt

Softdrinks (Cola, Almdudler)

Flaschenbier

Mineralwasser

Andere mögliche Pauschalen können gerne individuell Ihren Wünschen angepasst und berechnet werden.



DER GENUSSHEURIGE

Schreiberhaus Getränkeschlüssel

zur Übersicht und besseren Kalkulation für Sie (Schätzung)

50 Personen: 09:00 - 16:00 Uhr (7 Std.)

Getränke	Gemütliche Runde	Stimmungsfest	Party
Sofdrinks	5 Liter	6 Liter	7 Liter
Säfte / Mineral	16 Liter	20 Liter	28 Liter
Wein	16 Liter	20 Liter	25 Liter
Bier	30 Liter	40 Liter	50 Liter
Sekt/Prosecco	8 Flaschen	9 Flaschen	12 Flaschen

50 Personen: 18:00 - 24:00 Uhr (6 Std.)

Getränke	Gemütliche Runde	Stimmungsfest	Party
Sofdrinks	5 Liter	6 Liter	5 Liter
Säfte / Mineral	16 Liter	20 Liter	28 Liter
Wein	14 Liter	16 Liter	19 Liter
Bier	30 Liter	37 Liter	48 Liter
Sekt/Prosecco	7 Flaschen	9 Flaschen	11 Flaschen

DER GENUSSHEURIGE



MITARBEITER

Sehr gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch unser geschultes Servicepersonal zum Stundenlohn von € 32,00 zur Verfügung. Auf Wunsch und bei größeren Veranstaltungen empfehlen wir einen Cateringleiter vor Ort - € 40,00 pro Stunde. Bitte beachten Sie Set-Up und Clean-Up. Aufschlag pro Stunde und Mitarbeiter ab 24 Uhr - Kalkulation nach Detailangebot

EQUIPMENT

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, und wir stellen Ihnen das passende Equipment teilweise KOSTENFREI zur Verfügung.

EQUIPMENT & TISCHWÜNSCHE

Für Stofftischtücher	pro Person	3	€	80
Für Zellstoffservietten (weiß)	pro Person	2	€	00
Stehtisch-Husse + Stehtisch	pro Stück	30	€	00
Heurigengarnitur (1 Tisch, 2 Bänke)	pro Garnitur	30	€	00
Gläserpauschale	pro Glas	2	€	00

TRANSPORT

Die Kosten für den Transport (Lieferung und Abholung) richten sich nach der genauen Lieferadresse.

Es besteht auch die Möglichkeit die Anlieferung mit Einweg-Platten und Boxen durchzuführen – hier verringern sich die Transportkosten auf Grund der einmaligen Fahrt.

Alternativ können auch alle Speisen direkt bei uns im Schreiberhaus abgeholt werden (Rathstrasse 54, 1190 Wien) – sollten Sie Equipment benötigen, so wird dieses mit einem Kautionsbetrag zur Verfügung gestellt, nach Retourgabe erhalten Sie die geleistete Kaution wieder zurück.

BUFFETBESCHRIFTUNG & MENÜKARTEN

Auf Wunsch kann dies gerne über uns bestellt werden. Buffetbeschriftung Englisch / Deutsch, mit oder ohne Allergen-Info)			
Menükarten nach Absprache (pro Stück)	,	 100 10	-	
	o Stück o Stück	15 32	-	00

DER GENUSSHEURIGE

Gut zu wissen



ZU GAST IM SCHREIBERHAUS - Eventlocation

"Nicht Daheim und doch Zuhause" - Familie Huber und das Team begrüßen Sie in unserem gemütlichen, traditionsreichen Haus. In unseren verschieden großen Heurigenstuben bieten wir Platz für 10 bis 120 Personen. Auch für größere Gesellschaften (200 bis 300 Personen) stehen ausreichend Räumlichkeiten zur Verfügung. Es besteht die Möglichkeit, den ersten Stock oder auch das gesamte Schreiberhaus samt Garten (500 Personen) zu reservieren. Wir bieten zu jedem unserer Räume den dazu passenden Bereich im Garten, für geschlossene Gesellschaften auch eigene Terrassen.

Heiraten im Schreiberhaus

Sagen Sie Ja und genießen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens mit dem Schreiberhaus! Wir organisieren Ihre Trauung und die Feier in einem, entweder bei uns im Schreiberhaus oder in einer von Ihnen bevorzugten Hochzeitslocation!



Kontakt

Heurigen-Restaurant »Das Schreiberhaus« Rathstraße 54 1190 Wien, Neustift am Walde

Wenden Sie sich an Leopold A. Huber oder Stephanie Huber-Jordan: Telefon: 01 440-38-44 office@dasschreiberhaus.at www.dasschreiberhaus.at

PREISE

Alle angeführten Listenpreise verstehen sich **inkl. USt.** Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten.

DER GENUSSHEURIGE

Stand der AGB: 01.01.2024

Allgemeine Geschäftsbedingungen im Schreiberhaus

1. Allgemeines

- 1.1. Der Auftraggeber vereinbart mit dem Schreiberhaus-Catering, dass für diese Veranstaltung ausschließlich diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten. Werden abweichende Vereinbarungen getroffen, bedürfen diese der Schriftform und sind erst mit der Unterzeichnung beider Geschäftspartner rechtswirksam.
- **1.2.** Vereinbarungen von Leistungen und Lieferungen werden erst mit schriftlicher Rückbestätigung durch den Veranstalter bindend.
- **1.3.** Als Vereinbarungsgegenstand gilt das jeweils letztgültige Angebot bzw. eine allfällige schriftliche Abänderung dessen.
- **1.4.** Bei Abweichungen zwischen mündlicher Bestellung und schriftlicher Bestellung und der daraus resultierenden schriftlichen Auftragsbestätigung des Schreiberhaus-Catering ist letztere maßgeblich.
- **1.5.** Alle angeführten Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusive USt., exklusive Transportkosten, Aufbaukosten, Service vor Ort.

2. Zahlungsbedingungen

- **2.1.** Um Ihre Reservierung als garantierte Buchung bei uns vornehmen zu können bitten wir Sie bei Angebotsannahme um Anzahlung in Höhe von 20% ab Unterzeichnung und bis 12 Wochen vor Beginn der Veranstaltung eine Anzahlung in Höhe von 60% auf unser Konto zu leisten: IBAN: AT29 3239 5000 0120 7273 BIC: RLNWATWWKOR.
- **2.2.** Der offene Betrag ist nach Erhalt der Rechnung, ohne Abzug, prompt fällig.
- 2.3. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung das Eigentum des Schreiberhaus-Caterings.
- **2.4.** Bitte teilen Sie uns die korrekte Rechnungsanschrift mit. Für das nochmalige Ausstellen einer Rechnung an einen korrigierten Rechungsempfänger Name und / oder Anschrift; Firmenlaut) erheben wir eine Bearbeitungsgebühr von € 25,00 zzgl Mwst.

3. Stornobedingungen

- **3.1.** Bei Stornierung bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 20% lt. Summe Angebot verrechnet.
- **3.2.** Bei Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 60% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- **3.3.** Bei Stornierungen bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 100% des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- **3.4.** Für Stornorechnungen gelten die unter Punkt 2+3 angeführten Bedingungen.
- **3.5.** Im Falle, dass der Veranstalter gegenüber dem Schreiberhaus-Catering mit einer Zahlung, Anoder Teilzahlung in Verzug gerät oder seine schlechte Vermögenslage bekannt wird, behält sich das Schreiberhaus-Catering vor, den Auftrag zu stornieren.

4. Bestellung und Anlieferung

4.1. Die Ware kann nur in den vorgesehenen Mindesteinheiten ausgeliefert werden. Zur vertragsgemäßen Anlieferung gehört kein Auf- und Abbau, sowie das Einsammeln der Artikel.

Druckfehler & Preisanpassungen vorbehalten.



DER GENUSSHEURIGE

5. Sonstiges

- **5.1.** Für angemietete Mietgegenstände obliegt dem Auftraggeber von der Übernahme bis zur Rückgabe die Sorgfaltspflicht. Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers oder Ihm zurechenbares Verschulden, insbesondere seiner Angestellten oder Gäste, werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt. Die gelieferten Gegenstände sind ausnahmslos am zu vorbestimmten Anlieferort zu retournieren.
- **5.2.** Geschirrreinigung: Benutztes Geschirr soll in den mitgelieferten Kisten bei Abholung bereitstehen und muss nicht durch den Kunden gereinigt werden.

6. Gerichtsstand

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Wien.

7. Schlussbestimmungen

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Vereinbarung unwirksam sein oder werden, berührt dies nicht die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen.

- **7.1.** Bitte geben Sie uns bei Bestellung schriftlich bekannt, ob wir die Allergeninfos für Ihre Gesellschaft an der Buffetstation ausweisen sollen.
- **7.2.** Auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden (dieser ist spätestens bei Angebotsbestätigung mitzuteilen) stellen wir für die bestellten Speisen auch gerne Allergeninformationen zum Aushang bereit. Aufgrund von Speisenanpassungen an individuelle Wünsche wird dies nicht automatisiert vorgenommen.

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide F Soja N Sesam
B Krebstiere G Milch oder Laktose O Sulfite
C Eier H Schalenfrüchte P Lupinen
D Fisch L Sellerie R Weichtiere
E Erdnuss M Senf @ Aspartam

Über jegliche Allergene informiert Sie gerne die Geschäftsleitung

Druckfehler & Preisanpassungen vorbehalten.









DER GENUSSHEURIGE

Rathstraße 54, 1190 Wien, Telefon 01 440-38-44 e-Mail: office@dasschreiberhaus.at www.dasschreiberhaus.at