

Das Gösser Schlössl
Gut essen & trinken in Mauer.



VERANSTALTUNGSMAPPE

GösserBräu Ottakring

Thaliastrasse 125a, 1160 Wien; Tel. 01/49 221 48;

info@goesserbraeuwien.at

Gösser Schlössl

Gesslgasse 4, 1230 Wien, Tel. 01/887 4567,

reservierung@goesserbraeuwien.at

www.goesserbraeuwien.at

VERANSTALTUNGEN im GÖSSER BRÄU WIEN

Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie unseren Betrieb für Ihre Feier in Betracht ziehen.

„GösserBräu – Gastlichkeit mit Tradition“

Dieses Motto steht bei uns im Vordergrund und das wollen wir auch Ihnen vermitteln, denn wir möchten Ihr Fest zu etwas ganz Besonderem machen. Sie und Ihre Gäste sollen mit vollster Zufriedenheit auch später an dieses Ereignis denken.

Genießen Sie unsere hervorragenden, frisch gezapften Bierspezialitäten und begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die österreichische Brauhauskultur.

Unser Angebot bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an traditionellen Gerichten, die wir aus besten, frischen Zutaten für Sie zubereiten.

In dem Bemühen, die fast schon in Vergessenheit geratenen Geschmäcker und Speisen der alt-österreichischen Küche wieder zu beleben und zu erhalten, wollen wir einen Beitrag zur Wiederentdeckung des guten Geschmacks leisten.

Bei uns finden Sie das ganze Jahr über traditionell gemütliches Ambiente. Im Sommer können Sie vor allem die angenehme Atmosphäre unseres schattigen Biergartens genießen. Sei es, um unser erstklassig gezapftes Bier in verschiedenen Sorten zu verkosten, eine große Auswahl an köstlichen Speisen zu genießen oder zum Zusammensitzen und Entspannen. Unser Haus ist für Sie täglich geöffnet, 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr.

Lassen Sie sich verwöhnen und tauchen Sie mit uns ein in ein unvergleichliches Geschmackserlebnis!

Unsere Räumlichkeiten in verschiedenen Größen stehen Ihnen für Ihre Feier zur Verfügung.

Das GösserBräu Ottakring bietet für bis zu 150 Gäste Platz. In unserem gemütlichen Brauereistüberl können bis zu 40 Personen gemütlich Platz finden. Das Extraximmer mit seinem wunderschönen Ziegelgewölbe bietet Platz für bis zu 30 Personen. Im Gösser-Zimmer haben wir für bis zu 50 Personen Platz.

Das Restaurant im Gösser Schlössl bietet für bis zu 280 Gäste Platz. Im ersten Stock befindet sich der Rittersaal mit eigener Terrasse: Die prachtvollen Räumlichkeiten eignen sich für bis zu 120 Gäste und damit auch bestens für geschlossene Veranstaltungen, private Feste wie Hochzeiten oder Geburtstage ebenso wie für Tagungen, Firmenjubiläen oder Weihnachtsfeiern.

Das Extrazimmer im Erdgeschoss eignet sich für 20 Personen. Unser Künstlerzimmer sowie das Gösser-Zimmer bieten jeweils 40 Personen Platz. Der große Wintergarten mit der Bar eignet sich für 150 Personen.

Darüber hinaus stehen den Gästen zehn modern eingerichtete, geräumige Zimmer sowie ein gemütliches Familienappartement mit zwei Schlafzimmern zur Verfügung. Wer mit dem eigenen Auto anreist, findet in der hauseigenen Tiefgarage einen Parkplatz.

Eine weitere Besonderheit ist der schattige Gastgarten mit bis zu 600 Sitzplätzen. Laut Bierpapst Conrad Seidl ist es einer der schönsten Biergärten Wiens. In den Sommermonaten wird bei Schönwetter an der 30m² großen Grillstation täglich ein Grillbuffet mit feinsten Fleischspezialitäten angeboten.

Die Tische werden für Ihr Fest von uns gerne feierlich gedeckt. Für Tischschmuck, Hochzeits- oder Geburtstagstorten haben wir selbstverständlich die richtige Adresse für Sie!

Unsere Küche ist überaus flexibel und geht auf Ihre speziellen Wünsche gerne ein. Ihr Lieblingsgericht bauen wir in jedes Buffet so weit als möglich ein. Wenden Sie sich an uns, wir beraten Sie gerne!

„Das verstehen wir unter Gastlichkeit“

Wir setzen auf beste Bedienung, sehr gutes Preis/Leistungsverhältnis und hervorragende Qualität!

Wir und unser Team sind mit Leib und Seele der Gastronomie verschrieben und das merkt man sofort!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden im Gösser Bräu!

Herzlichst

Ihre Gastgeber Gerald Schedl, Haubenkoch Christian Tischler und das Gösser Team.

VERANSTALTUNGEN

ALL INCLUSE VERANSTALTUNGEN

Raummiete: keine

Personen: 20 bis 300 je nach Lokal

geeignet für:

- ✓ Firmenfeiern & Weihnachtsfeiern
- ✓ Hochzeiten
- ✓ Geburtstagsfeiern
- ✓ Firmenjubiläen
- ✓ Reisegruppen
- ✓ Sponsionen
- ✓ Kindergeburtstage
- ✓ Sonstige Anlässe

Sie können sehr gerne unsere klassischen Buffets wählen,
oder wir stellen Ihnen aber auch gerne Ihr ganz individuelles Buffet zusammen!

Wir wollen Sie und Ihre Gäste begeistern.

Hochwertige frische und wohlschmeckende Speisen und Getränke sind für uns eine
Verpflichtung,

Die Begeisterung für das Besondere, die Konzentration auf das Wesentliche und unsere
jahrelange Erfahrung garantieren den reibungslosen Ablauf jedes Events.

Der persönliche Kontakt zu Ihnen ist bei der Planung und Ausführung ein maßgebliches
Kriterium für die Entstehung unvergesslicher Ereignisse

Buffet 1:

Vorspeisen:

Brat'ncarpaccio mit Krensaucce und eingelegtem Gemüse

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Rindfleischsalat mit rotem Zwiebel und Kernöl

Brotkorb

Hauptspeisen:

Ausgelöste Backhendl mit Reis

Schweins- und Kümmelbraten mit Gabelkraut und Serviettenknödel

Geschmorter Rindsbraten mit Buttenockerl und Preiselbeeren

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Desserts:

Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person € 23,90

Buffet 2:

Vorspeisen:

Rohschinken mit Melone

Marinierter Schafkäse mit frischen Kräutern, Tomaten und Olivenöl

Wiener Heringsalat mit Ei

Brotkorb

Hauptspeisen:

Gebackene Dukatenschnitzerl mit Petersilerdäpfel

Paprikahenderl mit Butternockerl

Ofenfrischer Surbraten mit Gabelkraut und Serviettenknödel

Spinatstrudel mit Mozzarellawürferl und Knoblauchdip

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Desserts:

Topfenknöderl mit Zwetschkenröster

Schokomousse mit Waldbeerconfit im Glas

Preis pro Person € 27,90

Buffet 3:

Vorspeisen:

Salat „Gösser Bräu“ mit gebratenem Speck, Ei und Parmesanhobel

Geflügellebermousse mit Zweigeltgelee

Paprika-Schafkäse-Terrine mit Schnittlauchjoghurt

Brotkorb

Hauptspeisen:

Wiener Tafelspitz mit Cremespinat und Erdäpfelschmarr'n

Gebackene Hühnerschnitzel mit Erbsenreis

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

Schwammerllasagne mit Kräuterrahm

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Desserts:

Hausgemachtes Tiramisu

Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster

Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person € 29,90

Buffet 4:

Vorspeisen:

Schinkenvariation mit eingelegtem Gemüse und frischem Kren

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikumpesto

Rindfleischsülzchen mit rotem Zwiebel und Kernöl

Brotkorb

Hauptspeisen:

Gebratene Ente mit Apfelrotkraut

Gebratenes Wallerfilet mit Ratatouillegemüse und Rosmarinerdäpfel

Gebackene Fledermaus mit Erbsenreis

Rindsgulasch mit Butternockerl

Schwammerlrahmsauce mit Serviettenknödel

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Desserts:

Weißes Schokomousse mit Himbeeren im Glas

Frischer Fruchtsalat

Mohn-Zwetschkenstrudel mit Zimtjoghurt

Preis pro Person € 31,90

Buffet 5:

Vorspeisen:

Matjesfilet auf Apfel-Dillrahm

Mozzarellaterrine mit sonnengetrockneten Tomaten und frischem Basilikum

Kalter Schweins-und Kümmelbraten mit saurem Gemüse und frischem Kren

Geflügelsalat mit frischer Ananas

Hauptspeisen:

Geschmorte Rindsbackerl mit Wurzelwerk und hausgemachtem Erdäpfelpüree

Gebackene Hendlhaxerl mit Petersilerdäpfel

Schweinsfilet in Schwammerlrahmsauce mit Erbsenreis

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Desserts:

Topfencreme mit Waldbeerconfit im Glas

Gedeckter Apfelkuchen mit Vanillesauce

Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person € 32,90

Buffet 6:

Vorspeisen:

Hausgebeizter „Graved Lax“ mit Senf-Dillsauce

Steirischer Rohschinken mit Melone und Schnittlauchbutter

Gegrilltes, mariniertes Gemüse mit Mozzarella und Tomaten

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapernbeeren

Brotkorb

Hauptspeisen:

Geschmorter Hirschbraten mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

Hühnerfilet im Speckmantel mit Ratatouillegemüse und Braterdäpfel

Gebratenes Kap-Seehechtfilet auf Gemüsegröstl

Kaisergulasch vom Kalb mit Butternockerl

Gebackene Dukatenschnitzerl mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Spinatlasagne mit Tomatensauce

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Desserts:

Topfen-Waldbeerstrudel mit Vanillesauce

Somlauer Nockerl mit Nüssen und Schokosauce

Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person € 36,90

Buffet Alt Wien

Kalte Speisen:

Schinkenvariation mit frischem Kren und saurem Gemüse

Gebackenes Kalbsbries auf Erdäpfel-Vogersalat mit Sauce Tartare

Wiener Gabelbissen mit Hering und Ei

Mariniertes Rindszüngelein mit Wurzelwerk und Kren dressing

Brotkorb

Warme Speisen:

Gebratenes vom Jungschwein mit Rieslingkraut und Serviettenknödel

Rindsrouladen mit Kräuterbandnudel und Preiselbeeren

Gebackene Fledermaus mit Butterreis

Gekochter Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Erdäpfelschmarr'n

Schwammerlgulasch mit Thymianerdäpfel

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Dessert:

Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce

Kaiserschmarr'n mit Zwetschenröster

Hausgemachter Rehrücken mit Mandelsplitter

Preis pro Person € 34,90

Steirisches Buffet

Kalte Speisen:

Gesulzter Wurzelkarpfen mit frischem Kren und Vogerlsalat

Rustikale Bauernplatte mit Schinken- und Räucherspeck, Schweinsbraten und Bauernpresswurst fein garniert

Rindfleischsalat mit Käferbohnen, Zwiebel, Gurkerl und Kürbiskernöl

Kürbiskern-Schafkäse-Terrine auf Feldsalat

Brotkorb

Warme Speisen:

Ausgelöstes Backhendl in Kürbiskernpanier, dazu gibt's Erdäpfel-Vogerlsalat

Schilcher Rindsbraten mit geschmortem Wurzelwerk und Kräuternockerl

Gebratene Stelze im Schwarzbiersaft'l mit Gabelkraut und Serviettenknödel

Surschnitzerl vom Schweinskaree mit Petersilerdäpfel

Kürbisstrudel mit Dillrahm

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Dessert:

Kürbiskernmousse mit Waldbeeren

Gebackene Apfelspalten mit Zimtzucker

Scheiterhaufen mit Vanillesauce

Preis pro Person € 33,90

Bierschmankerl-Bufferet

Kalte Speisen:

Verschiedene pikante Aufstriche mit Schwarzbrot

Rustikale Bauernplatte mit frischem Bierrettich, Senf und Kren

Saure Presswurst mit rotem Zwiebel und Kernöl

Gebackener Kalbskopf auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Sauce Tartare

Schinkenkipferl mit Schnittlauchrahm

Brotkorb

Warme Speisen:

Blunz'ngröst'l mit frischem Kren und Gabelkraut

Ofenfrischer Schweins- und Kümmelbraten mit Brez'nknöderl

Ausgelöstes Backhenderl mit Petersilerdäpfel

Geschmortes Kalbvögerl mit Erbsenreis

Spinatknöderl auf Ratatouillegemüse

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Dessert:

Schoko-Birnen-Strudel mit Nougatsauce

Bieramisu

Kipferlkoch mit Waldbeersauce

Preis pro Person € 31,90

SAUTANZ-Buffer

Tellersulz mit Essig und Öl, dazu gibt's frisches Bauernbrot

Geröstete Leber mit Erdäpfelschmarr'n

Schweinsbraten mit Serviettenknödel

Gebackene Blunz'nrad'l auf Grammelkraut

Gefüllte Schweinsbrust mit Speckkrautsalat

Preis pro Person € 19,90

SPANFERKEL (ab 15 Personen)

Knusprig gebratenes Spanferkel mit Semmelfülle und Grammelkraut

Krautsalat, Erdäpfelsalat

Preis pro Person € 17,90

Kaiserliches Buffet (ab 50 Personen)

Kalte Speisen:

Feine Schinkenvariation mit französischem Salat und frischem Kren

Pfefferroastbeef mit Sauce Cumberland

Hausgebeizter „Graved Lax“ mit Senf-Dillsauce

Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel und Kürbiskernöl

Mozzarellaterrine mit sonnengetrockneten Tomaten mit Basilikumjoghurt

Brotkorb

Warme Speisen:

Rosa gebratene Schweinslungenbraten mit Pariser Pfeffersauce und englischem Gemüse

Gebratene Ente mit Rotkraut und Serviettenknödel

Rosa gebratene Hochrippe vom Almo-Rind mit Speckfisolen und hausgemachtem Erdäpfelpüree

Kaisergulasch vom Kalb mit Butternockerl

Gebratenes Wallerfilet mit Ratouillegemüse und Rosmarinerdäpfel

Vegetarische Strudelvariation mit Kräuterrahmsauce

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Dessert:

Schokoladenmousse mit Waldbeerconfit im Glas

Frischer Fruchtsalat

Süße Knödelvariation mit diversen Saucen

Preis pro Person € 49,--

Buffet Schönbrunn (ab 50 Personen)

Kalte Speisen:

Paprika-Schafkäse-Terrine mit Schnittlauchjoghurt

Wiener Heringsalat mit Ei und Keta-Kaviar

Bauernrohschinken mit Melone und mariniertem, gebratenem Gemüse

Geflügellebermousse mit Zweigeltgelee

Shrimpscocktail mit frischer Ananas

Brotkorb

Warme Speisen:

Paprikahenderl mit Butternockerl

Wiener Tafelspitz mit Bouillongemüse, Erdäpfelschmarr'n und Cremespinat

Hirschragout mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

Wiener Schnitzerl vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Gegrilltes Lachsfilet mit Weißweinsauce, Broccoliröschen und Dillerdäpfel

Schwammerllasagne mit frischen Kräutern und Schnittlauchrahm

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Dessert:

Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce und marinierten Beeren

Frischer Fruchtsalat

Wiener Strudelvariation mit diversen Saucen

Preis pro Person € 39,--

Buffet Mozart (ab 50 Personen)

Kalte Speisen:

Marinierter Tafelspitz mit rotem Zwiebel und Kernöl

Pralinen von der Geflügelleber im Kürbiskernmantel mit Sauce Cumberland

Räucherforellenmousse auf Rucola

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikumpesto

Dünn aufgeschnittener Beinschinken mit eingelegtem Gemüse, frischem Kren und Schnittlauchbutter

Brotkorb

Warme Speisen:

Gefülltes Salzburger Brat'l mit Gabelkraut im Biersaft'l

Zürcher Geschnetzeltes vom Schweinsfilet mit Butternockel

Gekochtes vom Rind mit Bouillongemüse, Erdäpfelschmarren, Apfelkren und Schnittlauchsauce

Gebackene Hendlhaxerl mit Erbsenreis

Walergulasch mit frischem Paprika und Petersilerdäpfel

Spinatstrudel mit Schafkäse und Knoblauchdip

Salatbuffet mit Salaten der Saison

Dessert:

Frischer Fruchtsalat

Mohnnudel mit Zwetschkenröster

Hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person € 37,--

MENÜ VARIATIONEN

MENÜ 1

Rindsuppe mit Leberknödel

oder

Wiener Erdäpfelrahmsuppe mit Croutons

Esterhazyrostbraten mit Erdäpfelkroketten und Schnittlauchrahm

oder

Gebratenes Wallerfilet auf Ratatouillegemüse und Rosmarinerdäpfel

Wiener Strudelvariation

Preis pro Person € 20,90

MENÜ 2

Rindsuppe mit Fritatten

oder

Lauchcremesuppe mit gebackener Blunz'n

Kalbsrahmgulasch mit Butternockerl

oder

Wiener Tafelspitz mit Rahmfisolen und Erdäpfelschmarr'n

Hausgemachtes Tiramisu

oder

Weißes und dunkles Schokomousse mit Himbeeren im Glas

Preis pro Person € 22,90

MENÜ 3

Pikanter Krautstrudel mit Pfefferrahm und Salatgarnitur

oder

Rindfleischsülzchen auf Vogersalat mit Kernölvinaigrette

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

oder

Rindsuppe mit Grießnockerl

Geschmortes Schulterscherz'l mit Wurzelgemüse und Butternockerl

oder

Gebratenes Kap-Seehechtfilet auf Karotten-Thymianrisotto

oder

Gebackene Dukatenschnitzerl mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare

Topfenknöderl mit Butterbrösel auf Marillenröster

Preis pro Person € 27,90

MENÜ 4

Rindsuppe mit Fleischstrudel

oder

Apfel-Selleriesuppe mit Erdäpfelstroh

Schweins- und Kümmelbraten mit Gabelkraut und Serviettenknödel

oder

Fiakergulasch mit Butternockerl

oder

Paprikahenderl mit Erbsenreis

Kürbiskernparfait mit marinierten Weichseln

Preis pro Person € 19,90

MENÜ 5

Mozzarellaterrine mit sonnengetrockneten Tomaten und Schnittlauchjoghurt

oder

Blunz'nröllchen auf Rotkrautsalat

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilerdäpfel

oder

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel und Fächergurkerl

oder

Gekochter Tafelspitz vom Kalb mit Cremespinat und Erdäpfelschmarr'n

Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster

oder

Nougatknöderl mit Nussbrösel und Fruchtspiegel

Preis pro Person € 26,90

MENÜ 6

„American Thanksgiving / Christmas Menü“

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Im Ganzen gebratener Truthahn mit Erdäpfel- und Süßkartoffelpüree,
hausgemachtem Moosbeerkompott, Fülle und Natursaft¹

Hausgemachter Kürbiskuchen mit Vanilleeis und Schokosauce

Preis Pro Person € 19,90

MENÜ 7

Gefügelleberpralinen im Kürbiskernmantel mit Sauce Cumberland

oder

Kürbisstrudel mit Kräuterrahm

Rinderfiletsteak mit Speckfisolen, hausgemachtem Erdäpfelpüree und Pfefferrahmsauce

oder

Rosa gebratene Lammkrone auf Ratatouille und Pfand'lerdäpfel

Moccamousse mit Himbeerconfit

oder

Maroniparfait mit Rotweinweichseln

Preis pro Person € 29,90

MENÜ 8

Maronischaumsupe

oder

Geflügeleinmachsuppe mit Bröselknödel

Gebratene Ente mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel

oder

Gebackenes Karpfenfilet mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare

Lebkuchenparfait mit Rumtopfrüchten

oder

Malakoffschnitte mit Schokoraspel und Schlagobers

Preis pro Person € 22,90

Getränkepauschale (gültig für eine Veranstaltung bis zu 5 Stunden):

Vorschlag 1: Getränke Pauschale Klassik € 27,90 pro Person

Wein

Grüner Veltliner Schankwein

Zweigelt Schankwein

Alkoholfrei

Sodawasser, Coca Cola, Almdudler, Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb

Bier vom Fass

Gösser Braufrisch vom Tank, Gösser Naturradler

Kaffee

Melange, kleiner Brauner, grosser Brauner

Vorschlag 2 : Getränke Pauschale De Luxe € 32,90 pro Person

Wein aus der Bouteille

Grüner Veltliner Vinion 0,7 L. Wg. Schneeberger

Wiener gemischter Satz 0,7 L. Wg. Edlmoser

Zweigelt Vinion 0,7 L. Wg. Sepp Moser

Blaufränkisch Classic 0,7 L. Wg. Iglar

Alkoholfrei

Gasteiner prickelnd, Gasteiner mild, Gasteiner still, Sodawasser, Coca Cola, Coca Cola Zero, Almdudler,

Pago Fruchtsaft ACE, Scharntner Bombe- Zitrone/Himbeer/Orange, Orangensaft, Traubensaft, Apfelsaft naturtrüb

Eistee Pfirsich/Zitrone

Bier vom Fass

Gösser Braufrisch vom Tank, Gösser Zwickl, Starobrno, Weihenstephan Weissbier, Gösser Naturradler

Kaffee

Melange, kleiner Brauner, grosser Brauner, Cappuccino, Cafe Latte

Vorschlag 3: Getränke Pauschale De Luxe + Sekt oder Punschempfang € 35,90 pro Person

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stoppelgeld

Für selbst mitgebrachte Getränke erlauben wir uns pro Flasche ein Stoppelgeld von € 16,- (inkl.Mwst.) in Rechnung zu stellen.

Menükarten

Dem Anlass entsprechend übernehmen wir, auf Wunsch, die Gestaltung der Menükarten. Unsere Standard-Menükarten stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung.

Blumenschmuck

Auf Wunsch besorgen wir jeden gewünschten Blumenschmuck zum Selbstkostenpreis.

Selbstverständlich akzeptieren wir jeden von Ihnen besorgten Blumenschmuck.

Miete & Technische Ausstattung

Zusätzliches Equipment vermitteln wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Preise

Alle angegebenen Preise für Speisen & Getränke sind gültig für das Jahr 2016 und verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben in Euro.

Veranstaltungen nach Mitternacht

Wenn Veranstaltungen über Mitternacht hinaus dauern, wird ein Zuschlag von € 20,-- inkl. Steuern pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet.

Garantie der Personenanzahl

Bei fix reservierten Veranstaltungen gilt die in der Bestätigung festgelegte Personenanzahl als vereinbart. Die genaue Personenanzahl muss bis spätestens 5 Werktage vor Beginn der Veranstaltung nochmals bestätigt werden, da die garantierte Personenanzahl als Mindestzahl in Rechnung gestellt wird. Bei mehr Personen als garantiert verrechnen wir die tatsächliche Personenanzahl.

Speisenzahl

Die genaue Speisenauswahl ist bis 5 Werkstage vor Beginn der Veranstaltung bekannt zu geben.
Bitte beachten Sie die jeweilige Mindestpersonenanzahl.

Stornobedingungen

Kostenloses Storno bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Bei einem Storno innerhalb von 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir 75 % der vereinbarten Mindestgaranziezahl.

Mitgebrachten Dekomaterial

Anbringen von Dekorationsmaterial oder ähnlichem ist ohne Zustimmung der Geschäftsleitung nicht gestattet. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung oder Inventar durch den Veranstalter oder Personen aus seinem Bereich (Teilnehmer, Gäste) haftet dieser ohne Nachweis der Schuld.

AKM – Staatlich autorisierte Gesellschaft der Autoren, Komponisten und Musikverleger

Sollten Sie während Ihrer Veranstaltung Musik planen, ersuchen wir Sie höflich, die notwendigen Anmeldungen bei AKM rechtzeitig und Persönlich einzubringen und uns die bestätigten Formulare eine Woche vor Ihrer Veranstaltung zur Einsicht vorlegen. —

Wir bitten um Verständnis, dass das Gösser Bräu Restaurant als Veranstaltungsort gesetzlich dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der diversen behördlichen Auflagen zu sorgen. (www.akm.co.at)

Kündigung durch das Gösser Bräu Restaurant

Das Gösser Bräu ist berechtigt, jederzeit das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn:

- die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
- der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet ist
- im Falle höherer Gewalt

Mitbringen von Speisen & Getränken

Grundsätzlich darf der Veranstalter keine Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen mitbringen. Eine Sonderregelung kann getroffen werden, wobei eine entsprechende Gebühr vom Gösser Bräu verlangt werden kann. (Service/ Stoppelgeld)

Haftung des Veranstalters

Der Veranstalter haftet für alle Schäden, Beschädigungen und Verluste an Gebäude und Mobiliar, die durch ihn, seine Besucher oder sonstige Dritte aus seinem Bereich verursacht werden. Gegebenenfalls kann das Gösser Bräu den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen.

Verlust oder Beschädigung

Für mitgebrachte Gegenstände des Veranstalters oder seiner Gäste, kann keine Haftung übernommen werden, weder im Fall von Diebstahl noch bei Verlust und Beschädigung. Sämtliche Gegenstände sind nach dem Anlass schnellst möglichst zu entfernen.

Rechnungslegung

Zahlbar prompt nach Erhalt der Rechnung ohne Abzüge. Verzugszinsen pro Monat 2 %.

Gerichtsstand

Als Gerichtsstand wird Oberpullendorf vereinbart.

Gültig für 2016 – Änderungen vorbehalten

Gösser Bräu Wien, Inh. Gerald Schedl e.U., Schulstrasse 4, 7304 Großwarasdorf