



CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT



Hochzeitsmappe *Frühling und Sommer*

www.concordia-schloessl.at
Cateringkultur GmbH
Simmeringer Hauptstraße 283, 1110 Wien
+43 (0) 1 769 88 88
office@concordia-schloessl.at



CONCORDIA SCHLOSS
CAFÉSALON & RESTAURANT

Sehr geehrtes Brautpaar!

*Wir haben für Sie einen kleinen Überblick über unsere Dienstleistungen und kulinarischen
Köstlichkeiten zusammengestellt.*

*Natürlich werden all unsere Vorschläge immer Ihren Wünschen
entsprechend individuell angepasst.*

Damit aus Ihrer Hochzeit eine Traumhochzeit wird.

...

Wir wünschen viel Freude beim Entdecken und Gostieren...



*Alle Preise inkl. USt.
Preise Stand April 2024*



CONCORDIA SCHLOSSL
CAFÉSALON & RESTAURANT

Aperitifmöglichkeiten zum Empfang...

Aperitifgetränke...

(Bitte wählen Sie aus)

<i>Hochriegl Sekt trocken 0,75l</i>	€ 32,21
<i>Hillinger Secco Rosè 0,75l</i>	€ 34,94
<i>Campari Soda oder Campari Orange 0,2l</i>	€ 4,93
<i>Martini bianco 0,2l</i>	€ 4,62
<i>Hugo mit Minze und Limetten 0,25l</i>	€ 5,98
<i>Aperol-Spritzer 0,25l</i>	€ 5,88





CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Zusätzlich reichen wir...

(Bitte wählen Sie eine Variante aus)

Variante 1)

Schwarzbrotstreifen (8x4cm) mit feinen Aufstrichen, € 1,80

(Bitte wählen Sie 3 Sorten aus)

- Lachsaufstrich mit frischen Kräutern ^{1,4,7,9}
- Liptaueraufstrich mit Paprikawürfeln ^{1,7} (vegetarisch)
- Orientalischer Aufstrich mit Kichererbsen ^{1,8,11} (vegan)
- Ziegenfrischkäseaufstrich mit Chorizo ^{1,7,9}
- Curry-Eiaufstrich mit Mais (vegetarisch) ^{1,3,7}
- Hummus mit Linsen und Granatapfel (vegan) ^{1,11}
- Kürbisaufstrich mit Apfel (vegetarisch) ^{1,7}



Variante 2)

Feinste Fingerfoodpralinen € 2,50

(Bitte wählen Sie 4 Sorten aus)

- Mozzarella & Tomate (vegetarisch) ^{1,3,7,8}
- Schafkäse mit Wodka-Melone und Quinoa (vegetarisch) ^{1,3,7}
- Antipasti-Salat mit Zucchini, Melanzani, Oliven & Peperonata (vegetarisch) ^{1,3}
- Käseduett mit Feigensenf (vegetarisch) ^{1,3,7,10}
- Gebratenes Huhn mit Waldorfsalat ^{1,3,7,8,9}
- Pastrami mit Honig-Senf-Frischkäse ^{1,3,7,9,10}
- Vitello Tonnato mit Kapernbeere ^{1,3,4,7,9,10}
- Prosciutto mit Antipastisalat ^{1,3}
- Beinschinkenröllchen mit Karotten-Krautsalatfülle ^{1,3,7,9}
- Garnele süßsauer mit Koriander ^{1,2,3,6,12}
- Zweierlei vom Lachs ^{1,3,4,7}
- Ziegenkäse-Creme mit Chorizo ^{1,3,7,9,10}



Variante 3)

Brötchen (auf hellem und dunklem Baguette) traditionell, € 2,10

(Bitte wählen Sie 3 Sorten aus)

- Beinschinken mit Kren und Gurkerl ^{1,7,9}
- Prosciutto di Parma mit Kapernbeere und Grana ^{1,7}
- Salami mit Balsamicozwiebel ^{1,7,12}
- Paprika-Melanzaniaufstrich mit Parmesan (vegetarisch) ^{1,7}
- Gegrilltes Hühnerfilet an Waldorfsalat mit Walnuss ^{1,7,8,9}
- Hummus mit Sesamcrunch und sonnengetrockneter Tomate (vegan) ^{1,11}
- Räucherlachs mit Zitronen-Basilikum-Mascarpone ^{1,4,7}
- Schafkäse auf gegrillter Zucchini Scheibe (vegetarisch) ^{1,7}
- Käse-Duett aus Österreich (vegetarisch) ^{1,7}





CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Frühlings- und Sommer-Buffets

Die warmen Speisen stehen in Chafing Dishes und die Vorspeisen und Desserts auf Platten oder in Gläsern am Buffet bereit.



Enthaltene Allergene laut EFSA Allergenverzeichnis: 1) Gluten, 2) Krebstiere, 3) Ei, 4) Fisch, 5) Erdnüsse, 6) Soja, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte und Nüsse, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesamsamen, 12) Schwefeldioxid & Sulphite, 13) Lupinen, 14) Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Zum Buffet reichen wir:

Helle und dunkle Gebäckvariationen ^{1,6,7,8,11}

Buffetpreis Kind unter 10 Jahre = Halber Preis vom Erwachsenen-Bufferpreis

Kinder unter 3 Jahren essen gratis!

Bitte geben Sie die Anzahl der Kinder in der jeweiligen Altersklasse an (0-3 Jahre, 4-10 Jahre)

Bitte wählen Sie eine Variante aus oder stellen Sie Ihr Idealbuffet aus den angebotenen Speisen zusammen.

Im Folgenden exemplarisch die Buffetauswahl für Frühling.



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

Buffet € 30,90/ Person


Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen aus:

Mariniertes Sardinenfilet auf pikantem Gemüsesalat ^{3,4,7,10,12}

Mozzarella di Bufala mit Tomaten und Basilikumpesto (**vegetarisch**) ^{7,8,12}

Cous-Cous-Kokos-Würfel mit Huhn auf pikantem Linsensalat¹¹

Ötscherblick-Beinschinken mit Kren & süß-sauer eingelegtem pannonischem Gemüse^{7,9}

Falafel-Bällchen auf fruchtig buntem Quinoasalat (**vegan**) ^{11,12} 

Rindsuppe mit Grießnockerln **ODER (Bitte wählen Sie)** Frittaten ^{1,3,7,9}

+++


Bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen aus:

Gebackenes vom steirischen Landhuhn in der Knusperpanade, mit Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren^{1,3,6,9,10}

Naturschnitzel vom Schwein mit Zitrusaromen und Petersilie, dazu Erbsenreis

Wiener Schnitzel vom Strohschwein mit Petersilerdäpfeln, Rahmgurkensalat und Preiselbeeren^{1,3,7}

Kärntner Spargelnudeln mit brauner Butter und knackigem Krautsalat (**vegetarisch**)^{1,3,7}


Gefüllter Ofenkartoffel mit „Chili sin carne“ (**vegan**)^{1,6} 

+++

Bitte wählen Sie 2 Desserts aus:

Lasagne von der weißen Schokolade auf Beerenspiegel mit Krokant ^{1,3,7,8}

Gezogener Apfelstrudel ^{1,3,7}

Marinierte frische Früchte mit Mangomark (**vegan**) 

Panna cotta mit Erdbeermark⁷



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

Buffet € 33,90/ Person


Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen aus

Ricotta-Frischkäseterrine auf buntem Linsensalat (vegetarisch) ^{3,7,9,10,12}

Rote-Rüben-Carpaccio mit Feta, Rucola, Walnüssen und Rosmarinöl (vegetarisch) ^{7,8,12}

Prosciutto di Parma mit grünen Oliven und Grana ^{7,12}

Hummus im Schälchen mit buntem Gemüse und Koriander¹¹ (vegan) 

Spargelcremesuppe mit Bio-Gemüsechips ^{6,9} (vegan) 

+++


Bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen aus:

Das Original Concordia Superschnitzel (vom Schwein) in der Cornflakes-Kruste mit Linsen, Salami-Würfeln, Schinken, Gorgonzola & gemischtem Salat ^{1,3,7,8,10}

In Olivenöl gebratenes Lachsfilet mit Nuss-Polentatörtchen und Markt-Gemüse ^{4,7,8,10}

Spinatstrudel mit Schafskäse und Tsatsikisauce (vegetarisch) ^{1,3,7}

Kichererbsenravioli mit geschmortem Gemüse & frischer Minze^{1,9} (vegan) 

Cous-Cous-Gemüsetörtchen mit Linsen-Gemüse-Bolognese ^{1,6} (vegan) 


+++

Bitte wählen Sie 2 Desserts aus:

Heller und dunkler Nougat auf Schokoladenbiskuit mit Waldbeerragout und Schokodeko^{1,3,6,7,8}

Kaiserschmarrn mit Marillenröster ^{1,3,7}

Gezogener Topfenstrudel ^{1,3,7}

Bananen-Chia-Guglhupf mit Schoko und Mango-Ananas-Ragout (vegan) 

Optional anstelle der in den Buffets genannten Speisen:

(der Buffetpreis wird dann neu errechnet)

Vorspeisen

Wrap vom Räucherlachs mit Dill-Senfcreme an Quinoasalat ^{4,6,10,11}

Hauptspeisen

Indian Curry-Butter-Chicken mit frischem Koriander & Basmatireis ^{1,7,9,11}

Geschmorte Rindsrouladen mit Spiralnudeln & Gemüse-Brunoise ^{1,3,9,10,12}

BIO-Rindsgulasch mit Serviettenknödel und Gurken ^{1,3,7,12}



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

Desserts

Butterkeks-Sauerrahm-Schnitte ^{1,3,7,8}

Schokomousse im Glas mit Beerensauce und frischer Minze^{3,7}

Erdbeer-Tiramisu-Törtchen mit Krokant ^{1,3,7,8}

Frühlings- und Sommer-Menüs...

Bitte wählen Sie eine Variante aus

Nach dem Placement der Gäste beginnen unsere Mitarbeiter mit dem Getränkeservice.

Anschließend wird der erste Gang Ihres gewählten Menüs serviert.

Die folgenden Gänge können auch durch Reden unterbrochen werden.

Hier wäre aber eine genaue Zeitplanung sehr wichtig.



Bitte wählen Sie eine Variante aus oder stellen Sie Ihr Idealmenü aus den angebotenen Speisen zusammen:



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

Menü A € 33,90/Person

Spargelcremesuppe mit Bio-Gemüsechips ^{6,9} (vegan)

+++

Hühnerbrust Supreme an mediterraner Polentaschnitte mit Bohnengemüse und Chilibutter ⁷

+++

Lasagne von der weißen Schokolade auf Beerenspiegel mit Krokant ^{1,3,7,8}

Menü B € 42,90/Person

Rote-Rüben-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen,
Ziegenkäse, Rucola & Himbeer-Limetten-Vinaigrette ^{7,8}

ODER (bitte wählen Sie)

Räucherlachstartar im Glas mit Krenrahm und Dill⁴

+++

Kalbsbraten im Zweigelt-Jus mit Kartoffel-Gratin & Speckfisolen ^{4,7,10}

+++

Zartbitter-Schokomousse mit Mangomark, frischen Himbeeren & Krokant^{3,7}

Menü C € 52,90/Person

Vorspeisen Duett

Geflämmtter Ziegenkäse mit geschmolzenen Kirschtomaten ⁷

&

Mini-Guglhupf-Caprese auf Pesto Rosso ^{1,3,7}

+++

Rinderfiletsteak im Thymianjus mit Nusspolenta-Törtchen & Karotten-Mangold-Gemüse ^{1,3,7,8,9,12}

(mit € 4,- Aufpreis)

oder

Roastbeef vom Simmentaler Rind in der Pfefferkruste mit Kartoffel-Strudel & buntem Kohlrabi-Törtchen ^{1,3,7}

+++

Heller und dunkler Nougat auf Schokoladenbiskuit mit Erdbeer-Ragout und Krokant^{1,3,6,7,8}



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

Als **vegetarische oder vegane Alternative** zu den Hauptspeisen servieren wir
(Bitte wählen Sie aus)

Variante 1)

Spinat-Schafkäsestrudel mit Kräuterrahm-Creme^{1,3,7}

Variante 2)

Kärntner Spargelnudeln mit Salbeibutter, geschmorten Rispentomaten und knackigem Krautsalat^{1,3,7}

Variante 3)

Orientalische Kichererbsenravioli mit geschmortem Gemüse & frischer Minze^{1,9} (vegan)

Variante 4)

Gefüllter Ofenkartoffel mit „Chili sin carne“ (vegan)^{1,6}

Eine vegetarische Alternative zur Vorspeise kann bei Bedarf nach Auswahl des Menüs gerne abgeleitet werden.

Bitte teilen Sie uns mit, wie viele Portionen der vegetarischen/vegane Hauptspeise wir in etwa bereitstellen sollen.

Optional Kindermenü (anstelle des Halbp reisbuffets)

Kindermenü "Concordia Junior"

€ 8,28/Kind

Kleines Wiener Schnitzel mit Braterdäpfeln, Ketchup sowie Manner Schnitte ^{1,3}

Optional Hochzeitstorte

Für Ihre mitgebrachte Torte stellen wir Tortengabeln und -teller sowie Vorlegebesteck GRATIS bereit.

Dazu reichen wir unsere Kaffeespezialitäten.

Zur späten Stunde...

Mitternachtssnack

(Bitte wählen Sie einen, maximal zwei, aus)

(Die Mindestbestellmenge pro Speise beträgt 15 Portionen)

- Gulaschsuppe mit Gebäck¹ à € 5,82
- Mini-Bratwürstel mit 2erlei Senf & Gebäck^{1,6,10} à € 4,44
- Mini-Frankfurter mit 2erlei Senf & Gebäck^{1,6,10} à € 4,44
- Kleine Leberkässchnitte mit Senf und Joursemmel^{1,10} € 3,20
- Mini-Frühlingsrollen (3 Stück pro Portion) mit Sweet-Chili-Sauce (vegan) ^{1,6,9} à € 3,80
- Veganes Chili mit Gebäck¹ à € 5,90



CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Unsere Weinkarte...

Weißwein...

(Bitte wählen Sie aus)

Weißburgunder vom Kalk, Markus Huber, Reichersdorf, Traisental € 20,43

Feingliedrig mit zarten Steinobstnoten und angenehm milden Säurespiel, besonders mineralische Noten im Finish

Sauvignon Blanc, Stefan Potzinger, Gabersdorf, Südsteiermark € 33,01

Besticht durch seinen eleganten Duft nach Kiwi, Cassis und Stachelbeeren, saftig-mineralisch und animierend am Gaumen, bietet viel Trinkvergnügen

Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd, Weingut Schmelz, Joching, Wachau € 49,14

In der Nase feine Fruchtexotik, mineralische Würze, zart nach tropischen Früchten am Gaumen feine Pfirsichfrucht

Riesling DAC Sprinzenberg, Geyerhof, Furth, Kremstal € 26,53

Ein lebendiger, leichtfüßiger Riesling, frische Pfirsichfrucht, feinnerviges Säurespiel, glasklare Frucht, mineralisch und anregend

Rotgipfler Brindlbach, Othmar Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion € 25,24

Helles Gelb, intensiver Duft nach exotischen Früchten wie Mango und Banane, eleganter, vielschichtiger Wein mit langem Abgang und feiner Säure

Grüner Veltliner Panzaun, Ludwig Ehn, Langenlois, Kamptal € 23,83

Frische, saftige Frucht gepaart mit feiner Veltlinerwürze, harmonisch, rund, langanhaltend

Grüner Veltliner, Mayer am Pfarrplatz, Nussberg, Wien € 22,64

Grüner Apfel und klassische Pfefferaromen prägen diesen Wein. Am Gaumen dezente Grapefruit und Kräuterwürze. Klassischer und sehr typischer Grüner Veltliner aus Wien

Grauburgunder, Weingut Neumeister, Straden, Südoststeiermark € 33,66

Duft nach Melonen, exotischen Früchten und Walnüssen, kraftvoller Gaumen und langer Abgang

Chardonnay, Weingut Nikolaihof, Mautern, Wachau € 35,60

Fruchtige Aromen, tropische Früchte, gelber Apfel und Kräuternoten, spürbare Mineralität

Grüner Veltliner, Stefan Bauer, Königsbrunn, Wagram € 21,04

Helles Gelbgrün, typischer Veltliner, in der Nase vereint sich Apfel und Pfirsich, sehr balancierte Säure, ungemein trinkanimierend, bleibt lange hängen

Wiener Gemischter Satz DAC, Rainer Christ, Jedlersdorf, Wien € 22,64

Sehr duftiges Bukett, feine Apfel- und Stachelbeernoten, dezente florale Anklänge, zarter Gewürztouch

Chardonnay Felsenstein, Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee-Hügelland € 22,64

Exotisch nach reifer Ananas und Mango, angenehme frische Säure und ein gehaltvoller, dichter Körper wird von wunderbarer Mineralik unterstützt

Gelber Muskateller, Stefan Langmann, St. Stefan o. Stainz, Weststeiermark € 21,67

Im Duft sortentypisch traubig, überzeugt am Gaumen mit eleganten, mineralischen Anklängen, frischen Gartenkräutern und Zitronenmelisse



CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Rotwein...

(Bitte wählen Sie aus)

Blaifränkisch Goldberg, Silvia Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland € 32,04

Viel Fruchtcharme im Duft, feingliedrig und elegant mit reifem Tannin am Gaumen, ein ernsthafter Wein und doch vergnüglich zu trinken

Zweigelt, Weingut Kroiss Illmitz, Neusiedlersee € 22,64

Saftige und vollreife Kirschen springen förmlich aus dem Glas, angenehmer Würzeschleier, zarte Nougatnote, am Gaumen

Heideboden Rot (ZW, BF, ME), Weingut Nittnaus, Gols, Neusiedlersee € 32,36

Reifes komplexes Bukett von dunklen Beeren mit zarten Röstaromen unterlegt, am Gaumen kraftvoll und rund, feine Tannine im Abgang

St. Laurent, Weingut Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee € 29,12

Ausgeprägte Beerenfrucht, die an Walderdbeeren erinnert mit Anklängen von Himbeeren und Minze, würziger Abgang

Pinot Noir Klassik, Winzerhof Landauer-Gisberg, Tattendorf, Thermenregion € 21,35

Helles Kirschtrot, am Gaumen weich, elegant und finessenreich mit trinkanimierender Frucht

Zweigelt, Sonnhof Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal € 22,05

Sortentypische Kirsch- und Weichselaromen, klar und prägnant, charmant und trinkreif. Ein typischer Vertreter des feinfruchtigen Kamptaler Zweigelt

Blaifränkisch, Bio, Franz Weninger, Horitschon, Mittelburgenland € 21,38

In der Nase einladend nach süßen dunklen Beeren, saftig und lebendig, ausgewogen und sortentypisch

Cabernet Sauvignon, GuR Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland € 25,88

Intensive Aromatik nach Kirschen und dunklen Beeren, fein strukturiert mit Fruchtansatz am Gaumen und feinen Tanninen, langer Abgang

Aristos Cuvée (BF, CS), Weingut Wohlmuth, Neckenmarkt, Mittelburgenland € 27,50

In der Nase rote Beeren, am Gaumen saftig, Extraktsüße und feine Kirschnoten

Rosé vom Zweigelt, Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal € 23,00

Der Rosé beeindruckt durch seine Frische und Ausgewogenheit ebenso wie durch sein Bouquet von Waldbeeren, Kirschen und Himbeeren

Classic Cuvée (BP, ME, ZW), Leopold Aumann, Tribuswinkel, Thermenregion € 19,91

Fruchtig, würzig mit dunkelbeerigen Aromen, zarter Schokotouch im Abgang, angenehm rund und animierend

Weitere Getränke...

Sekt ...

Hochriegl Sekt trocken ¹² 0,75l

€ 32,21

Hillinger Secco Rosè ¹² 0,75l

€ 34,94



CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Kaffee, Tee, Schokolade...

Melange ⁷		€ 4,38
Großer Brauner ⁷ / Mokka		€ 4,32
Kleiner Brauner ⁷ / Mokka		€ 3,45
Cappuccino ⁷		€ 4,48
Caffè Latte ⁷		€ 4,92
Caffè Amaretto – mit Mandellikör ^{7,8,12}		€ 5,98
Tee (Earl Grey, Grüntee, Pfefferminz, Kamille, Früchte)		€ 3,48
Tee mit Zitrone oder Milch ⁷		€ 4,30
Heiße Schokolade mit oder ohne Schlag ⁷		€ 3,98

Alkoholfreie Getränke...

Coca-Cola, Almdudler 0,33l		€ 3,98
Red Bull 0,25l		€ 4,86
Eistee Lipton, Zitrone oder Pfirsich 0,33l		€ 3,83
Pago Apfelsaft 0,2l		€ 2,92
Pago Apfelsaft gespritzt 0,25l		€ 2,92
Bio Apfelsaft naturtrüb 0,2l		€ 4,28
Pago Orangensaft, Marille oder Johannisbeere 0,2l		€ 3,72
Bitter Lemon 0,2l		€ 3,92
Gasteiner Mineralwasser (mit oder ohne) 0,33l		€ 3,48
Gasteiner Mineralwasser (mit oder ohne) 0,75l		€ 6,98
Sodawasser 0,25l		€ 2,48
Soda-Zitrone 0,25l		€ 3,30
Schlossgold alkoholfrei 0,5l		€ 4,66
Polara Mandarino verde 0,25l		€ 4,66

Biere

Wieselburger Gold oder Schwechater Zwickl vom Fass 0,5l		€ 5,38
Wieselburger Gold oder Schwechater Zwickl vom Fass 0,3l		€ 4,38
Edelweiß Hefetrüb aus der Flasche 0,5l		€ 5,38
Gösser Stiftsbräu aus der Flasche 0,5l		€ 5,38
Gösser Zitronen Radler aus der Flasche 0,5l		€ 5,38

Cocktails & Long Drinks können auf Anfrage auch angeboten werden!



CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Raumkapazitäten...

(offizielle Sperrstunde 02:00 Uhr)

Von Oktober bis April: Arthur-Schnitzler-Laube ab 30 bis 50 Personen
Der zugehörige Gartenbereich kann ebenso genutzt werden.



Raummiete

- von 10:00 Uhr bis 01:00 Uhr **€ 600,-** (Verlängerungsstunde bis 02:00 Uhr wird mit **€ 100,-** verrechnet.)
- von 16:00 Uhr bis 01:00 Uhr **€ 550,-** (Verlängerungsstunde bis 02:00 Uhr wird mit **€ 100,-** verrechnet.)

Die Mietzeit kalkulieren wir mit dem Beginn der Vorbereitungsarbeiten in Ihrem gewünschten Raum (Kuppelsaal bzw. Arthur Schnitzler Laube).



CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

***Von Mai bis September:
Kuppelsaal, Kleiner Salon und Veranda ab 60 bis 110 Personen
Der zugehörige Gartenbereich kann ebenso genutzt werden.***



Raummiete

- von 10:00 Uhr bis 01:00 Uhr **€ 750,-** (Verlängerungsstunde bis 02:00 Uhr wird mit **€ 100,-** verrechnet.)
- von 16:00 Uhr bis 01:00 Uhr **€ 700,-** (Verlängerungsstunde bis 02:00 Uhr wird mit **€ 100,-** verrechnet.)

Die Mietzeit kalkulieren wir mit dem Beginn der Vorbereitungsarbeiten in Ihrem gewünschten Raum (Kuppelsaal bzw. Arthur Schnitzler Laube).



CONCORDIA SCHLOSSL
CAFÉSALON & RESTAURANT

Kalkulationsbeispiele...



Kalkulationsbeispiel: Buffet für 40 Personen... (ohne Traving)

Menge	Produkt/Leistung	Einzelpreis		Bruttopreis	
		Art. 10% Ust.	Art. 20% Ust.	Art. 10% Ust.	Art. 20% Ust.
40	x Buffet	€ 30,90		€ 1 236,00	
40	x Stoffservietten		€ 2,00		€ 80,00
40	x Diverse Getränke (Wein, Bier und Af) Schätzung		€ 26,00		€ 1 040,00
1	x Raummiete Arthur Schnitzler-Laube von 16:00 bis 01:00 Uhr		€ 550,00		€ 550,00
Summe inkl. USt.				€ 2 906,00	

Kalkulationsbeispiel: Buffet für 80 Personen... (ohne Traving)

Menge	Produkt/Leistung	Einzelpreis		Bruttopreis	
		Art. 10% Ust.	Art. 20% Ust.	Art. 10% Ust.	Art. 20% Ust.
80	x Buffet	€ 30,90		€ 2 472,00	
80	x Stoffservietten		€ 2,00		€ 160,00
80	x Diverse Getränke (Wein, Bier und Af) Schätzung		€ 26,00		€ 2 080,00
1	x Raummiete Kuppelsaal von 16:00 bis 01:00 Uhr		€ 700,00		€ 700,00
Summe inkl. USt.				€ 5 412,00	

Alle Preise inkl. USt.



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

Kalkulationsbeispiel: Menü für 40 Personen... (ohne Traving)

Menge	Produkt/Leistung	Einzelpreis		Bruttopreis	
		Art. 10% Ust.	Art. 20% Ust.	Art. 10% Ust.	Art. 20% Ust.
40	x Menü	€ 33,90		€ 1 356,00	
40	x Gedeck (Gebäck, Butter)	€ 3,90		€ 156,00	
40	x Stoffservietten		€ 2,00		€ 80,00
40	x Diverse Getränke (Wein, Bier und Af) Schätzung		€ 26,00		€ 1 040,00
1	x Raummiete Arthur Schnitzler-Laube von 16:00 bis 01:00 Uhr		€ 550,00		€ 550,00
Summe inkl. USt.				€ 3 182,00	

Kalkulationsbeispiel: Menü für 80 Personen... (ohne Traving)

Menge	Produkt/Leistung	Einzelpreis		Bruttopreis	
		Art. 10% Ust.	Art. 20% Ust.	Art. 10% Ust.	Art. 20% Ust.
80	x Buffet	€ 33,90		€ 2 712,00	
80	x Gedeck (Gebäck, Butter)	€ 3,90		€ 312,00	
80	x Stoffservietten		€ 2,00		€ 160,00
80	x Diverse Getränke (Wein, Bier und Af) Schätzung		€ 26,00		€ 2 080,00
1	x Raummiete Kuppelsaal von 16:00 bis 01:00 Uhr		€ 700,00		€ 700,00
Summe inkl. USt.				€ 5 964,00	

Hotels & Pensionen in unserer Nähe:

Hotels:

mit dem Auto 5min entfernt

Hotel König

Kaiser Ebersdorferstraße 26, 1110 Wien

www.hotel-koenig.at – hotel@hotel-koenig.at – 0043 1 769 96 59

mit dem Auto 8min entfernt

City Hotel Albrecht

Wienerstraße 25b, 2320 Schwechat

www.cityhotelalbrecht.at – office@cityhotelalbrecht.at – 0043 1 707 8106

Pensionen:

mit dem Auto 8min entfernt

Pension Weber

Kaiserebersdorferstraße 283-285, 1110 Wien

www.pension-weber.at – info@pension-weber.at – 0043 1 769 6973

mit dem Auto 10min entfernt

Pension Czeziel

Zinnergasse 42, 1110 Wien

www.czeziel.at – czeziel@aon.at – 0664 107 59 69

Reservierungen bitte direkt mit dem jeweiligen Betreiber fixieren!



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

3 Weg Musik Anlage mit Mischpult und Funkmikro € 90,-
Musikbeschallung ist nur mit unserer vorhandenen Anlage möglich.



entertainment system

**ES ENTERTAINMENT
SYSTEM SERIES**



Live Musik und DJ dürfen nur über die vorhandene Anlage verstärkt werden. Beschallung ist prinzipiell nur indoor möglich.

Ausnahme: akustische Untermalung während der Trauung (Dauer ca. 45 Minuten bei maximal 75 dB) *Optional Outdoortonanlage Miete € 50,-*

Trauung im Pavillon oder bei Schlechtwetter indoor...

Standesamtliche Trauung im Pavillon oder bei Schlechtwetter indoor € 180,-

Sessel für die Trauung € 2,90/Stück



Generell sind Konfettikanonen und Feuerwerke nicht erlaubt. Ausnahmen gibt es für Konfettikanonen, die indoor gezündet werden. Allerdings verrechnen wir hier € 40,- Reinigungskosten pro Kanone.



CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Foto-Box € 390,- inkl. USt. (Preis inklusive folgender Leistungen)

- Unlimitierte Fotos
- e-mail sharing
- 100 Foto Sofortdruck
- Layout wählbar
- Diverse Accessoires (Brillen, Hüte, Bärte)



Weitere Extras...

- **Stoffservietten** weiß € 2,-
- **Tischdecke** 140x140cm € 8,-
- **Tortenshow** mit Feuerkerzen € 20,-
- **Vintage Blumendeko:** Nadja Wassmann (bitte direkt anfragen bei office@blackflowers.at)
- **Blumen- und Pflanzendeko** www.blumenkultur.at, www.baumkultur.at
- **Oldtimer mieten** (bitte direkt anfragen bei www.oldtimertreff.com)
- **Oldtimer Straßenbahn mieten** (bitte direkt anfragen bei info@tram.at)



**Ambiente-Strahler LED für indirekte
Beleuchtung des Raumes, Farbe wählbar,
maximal 4 Stück, € 25,-/Stück**



CONCORDIA SCHLÖSSL
CAFÉSALON & RESTAURANT





CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

*Wir hoffen, Ihnen einen ersten
Überblick über unsere Leistungen gegeben zu haben.
Um Ihnen ein konkretes Angebot unterbreiten zu können, bräuchten wir ein paar Angaben zu Ihrem
geplanten Fest.
Auf unserer Homepage finden Sie unter „Ihre Anfrage“ ein passendes Anfrage-Formular.
Wir freuen uns schon jetzt darauf, Ihnen ein individuelles
Angebot übermitteln zu dürfen.*

*Mit kulinarischen Grüßen
Ihr Concordia Schloßl Team*

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

1. Allgemeines

Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Kunden und der Cateringkultur GmbH, Simmeringer Hauptstraße 283, A-1110 Wien, (nachfolgend Cateringkultur GmbH genannt) gelten ausschließlich diese "Allgemeinen Geschäftsbedingungen". Entgegenstehende Geschäftsbedingungen des Kunden sind nur dann wirksam, wenn sie von Cateringkultur GmbH ausdrücklich und schriftlich anerkannt werden.

1.2. Von diesen "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" abweichende oder diese ergänzende Vereinbarungen bedürfen der Schriftform.

1.3. Sollten einzelne Bestimmungen dieser "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" unwirksam sein, so berührt dies die Verbindlichkeit der übrigen Bestimmungen und der unter ihrer Zugrundelegung geschlossenen Verträge nicht. Die unwirksame Bestimmung ist durch eine wirksame, die ihr dem Sinn und Zweck am nächsten kommt, zu ersetzen.

1.4. Der Schutz Ihrer persönlichen Daten ist uns ein besonderes Anliegen. Wir verarbeiten Ihre Daten daher ausschließlich auf Grundlage der gesetzlichen Bestimmungen (DSGVO, TKG 2003). Zum Zweck der Vertragsabwicklung gemäß Art 6 Abs 1 lit b DSGVO werden bei uns folgende Daten gespeichert: Name, Adresse, UID-Nummer, Telefonnummer, e-mail-Adresse. Die von Ihnen bereitgestellten Daten sind für die Angebotslegung und zur Vertragserfüllung bzw. zur Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen erforderlich. Ohne diese Daten können wir Ihnen kein Angebot legen bzw. keinen Auftrag durchführen. Eine Datenübermittlung an Dritte erfolgt nicht, mit Ausnahme der Übermittlung Ihrer Bankdaten (je nach Zahlmodus Bankomatkarte, Kreditkarte oder Überweisung) an die abwickelnden Bankinstitute/Zahlungsdienstleister zum Zwecke der Abbuchung des Einkaufspreises, sowie an unseren Steuerberater zur Erfüllung unserer steuerlichen Verpflichtungen

Im Falle einer Auftragsvergabe werden sämtliche Daten aus dem Vertragsverhältnis bis zum Ablauf der steuerlichen Aufbewahrungsfrist (7 Jahre nach § 132 Abs 1 BAO) gespeichert (darüberhinausgehend solange sie für die Abgabenbehörde in einem anhängigen Verfahren von Bedeutung sind sowie nach § 933a ABGB 30 Jahre).

2. Warenangebot

Unser umfangreiches Sortiment ist immer wieder saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

3. Lieferung

3.1. Zugesagte Termine werden von Cateringkultur GmbH nur unter der Voraussetzung eines normalen Betriebsablaufes eingehalten. Streiks, Fälle höherer Gewalt, massive Betriebsstörungen, wie z. B. Stromstörungen, entbinden uns von den übernommenen Pflichten.

3.2. Eventuelle Beanstandungen der Veranstaltung sind sofort (nach Möglichkeit vor Ort), längstens aber binnen 3 Tagen nach der Veranstaltung vom Kunden bekannt zu geben, da andernfalls die Leistung vom Kunden als akzeptiert gilt. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt die Cateringkultur GmbH keinerlei Haftung.

3.3. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände obliegt ab Übernahme bis zur Rückstellung dem Auftraggeber. Allfällige Schäden oder Verlust sind vom Auftraggeber zu vertreten. Für Schäden die nachweislich durch das Verschulden von Cateringkultur GmbH entstanden sind, haftet auch die Cateringkultur GmbH (bzw. deren Betriebshaftpflicht-Versicherung)

4. Stornobedingungen

4.1. Nach Auftragsvergabe werden bei Stornierung bis 14 Tage vor der Veranstaltung 20 Prozent des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.

4.2. Bei Stornierungen bis 3 Tage vor der Veranstaltung werden 70 Prozent des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.

4.3. Bei Stornierung unter 3 Tagen vor der Veranstaltung werden 100 Prozent des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.

5. Zahlungsbedingungen

5.1. Der Rechnungsbetrag ist zahlbar gleich nach der Feier ohne Abzug im Lokal, bar oder mit Karte.

5.2. In Ausnahmefällen gewähren wir ein Zahlungsziel von 3 Tagen. Dann gilt Folgendes: Alle Forderungen von Cateringkultur werden an die INTERMARKET BANK AG, übertragen. Zahlungen können daher nur an diese Gesellschaft zugunsten BIC: GIBAATWW - IBAN: AT842011140332674700 geleistet werden.

5.3. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, Zahlungen wegen nicht vollständiger Leistung oder Bemängelung zurückzuhalten. Der Auftraggeber darf nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Ansprüchen aufrechnen.



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

6. Gerichtsstand

Als Gerichtsstand für alle sich mittelbar und unmittelbar zwischen Cateringkultur und dem Kunden ergebenden Streitigkeiten wird das Handelsgericht Wien vereinbart. Cateringkultur ist jedoch auch berechtigt, ein anderes, für den Kunden zuständiges Gericht anzurufen.

7. Finale Gästeanzahl

Die letztgültige Gästeanzahl brauchen wir spätestens 6 Werktage vor der geplanten Feier.

Mit freundlichen Grüßen

Thomas Gailer

Geschäftsführer



Wir sind Träger des Umweltzeichens Tourismus