



CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT



Hochzeitsmappe 2025

Herbst und Winter

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 Trauhochzeit wird.

...

Wir wünschen viel Freude beim Entdecken und Gostieren...



**Alle Preise inkl. USt.
Preise Stand Februar 2025**



CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Aperitifmöglichkeiten zum Empfang...

Aperitifgetränke...

(Bitte wählen Sie aus)

Prosecco Zonin 0,75l	€ 32,21
Hochriegl Sekt trocken 0,75l	€ 32,21
Hillinger Secco Rosè 0,75l	€ 34,94
Campari Soda oder Campari Orange 0,2l	€ 5,83
Hugo mit Minze und Limetten 0,25l	€ 6,55
Aperol-Spritzer 0,25l	€ 6,22
Limoncello-Spritz (Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon, Zitrone & Minze)	€ 6,75

Optional Säfte zum Verfeinern des Schaumweins, z.B. Erdbeersaft, Orangensaft

Außerdem reichen wir alkoholfreie Getränke.



Ab Ende November auch möglich: Punsch oder Glühwein 0,2l à € 3,90

(Bitte wählen Sie zwei Sorten aus)

- Orangen-Rumpunsch
- Bratapfelpunsch
- Beerenpunsch
- Glühwein
- alkoholfreier Beerenpunsch
- alkoholfreier Orangenpunsch
- alkoholfreier Apfelpunsch



Unser Punsch kann stimmungsvoll an einer Punschhütte in unserem Gastgarten ausgeschenkt werden, eventuell auch mit Feuerkorb als Deko.



CONCORDIA SCHLÖSSL
CAFÉSALON & RESTAURANT

Zusätzlich reichen wir...

(Bitte wählen Sie EINE Variante aus)

Variante 1) Wir empfehlen 2 bis 3 Stück pro Person
Schwarzbrotstreifen (8x4cm) mit feinen Aufstrichen, € 1,90

(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) Wir empfehlen 4 bis 5 Stück pro Person
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) Wir empfehlen 2 bis 3 Stück pro Person
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 Zucchinischeibe (vegetarisch) ^{1,7}
- Käse-Duett aus Österreich (vegetarisch) ^{1,7}





CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Herbst- und Winter-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 Herbst.



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT


Buffet € 33,90/ Person

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen aus:

Shrimpscocktail „Klassik“ mit Orangen und rosa Pfeffer im Cocktailglas ^{3,4,10}

Mozzarella di Bufala mit San-Marzano-Tomaten, Basilikumpesto & Balsamicolack
(vegetarisch) ^{7,8,12}

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

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

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

+++


Bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen aus:

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

Gebratenes Kaiserschnitzel (vom Schwein)
mit Paprika-Kapern-Sauce und Butter-Schupfnudeln ^{1,3,7,9}

Karreesteak vom Schwein mit Zitrusaromen, Petersilie und Erbsenreis ⁷

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

Gefüllter Ofenkartoffel mit „Chili sin carne“ und gerösteten Sonnenblumenkernen (vegan) ⁶ 


Penne quattro formaggi mit Rucola und Walnüssen (vegetarisch) ^{1,3,7,8}

+++

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 Zitrusfrüchten & Haselnusskrokant ^{7,8}

Waldviertler Mohnnudeln mit Zwetschkenröster




CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT


Buffet € 39,90/ Person

Bitte wählen Sie 4 Vorspeisen aus:

- Rote-Rüben-Carpaccio mit Feta, Rucola, Walnüssen und Zitrusöl (vegetarisch) ^{7,8,12}
- Prosciutto di Parma mit Taggiasca-Oliven, Perlzwiebeln und Grana ^{7,12}
- Rindfleischsalat mit Kidney-Bohnen, fermentiertem Kraut und Traubenkernöl ^{9,12}
- Hummus im Schälchen mit buntem Gemüse und Koriander ¹¹(vegan) 
- Steirische Schafskäseröllchen auf pikantem Bulgur-Vogerlsalat und Kernöl (vegetarisch)^{1,7}
- Kürbiscremesuppe mit BIO-Gemüsechips ^{6,9} (vegan)



+++

Bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen aus:

- Mit frischem Rosmarin gebratenes Hühnersteak mit buntem Gemüsegröstel ⁹
- In Olivenöl gebratenes Lachsfilet mit Nuss-Polentatörtchen und Ofen-Gemüse ^{4,7,8,10}
- Gegrilltes Zanderfilet in Rieslingsauce mit Paprika-Krautfleckerl
ODER (Bitte wählen Sie) Tomatenreis ^{1,3,7,9,12}
- BIO-Rindsgulasch mit Kräuternockerln ^{1,3,7,12}
- Spinatstrudel mit Schafskäse und Tsatsikisauce (vegetarisch) ^{1,3,7}
- Kichererbsenravioli mit geschmortem Gemüse & frischer Minze^{1,9} (vegan) 

+++

Bitte wählen Sie 2 Desserts aus:

- Heller und dunkler Nougat auf Schokoladenbiskuit mit Waldbeerragout & Schokodekor ^{1,3,6,7,8}
- Kaiserschmarrn mit wahlweise Apfelmus und Zwetschkenröster ^{1,3,7}
- Gezogener Topfenstrudel ^{1,3,7}
- Nusschnitte mit Schokolade, Pistazien und Mango-Ananas-Ragout ⁸ (vegan) 
- Cointreau-Früchtecocktail mit frischer Minze im Glas (vegan) 



CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Optional anstelle der in den Buffets genannten Speisen:

(der Buffetpreis wird dann neu errechnet)

Vorspeisen

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

Hauptspeisen

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

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

Desserts

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

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



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

Herbstliche und winterliche 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:

Menü A (3-Gang) € 32,90/Person

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen und Croutons^{1,6,9}

ODER (Bitte wählen Sie)

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelwerk, Frittaten und Schnittlauch^{1,3,7,9}

+++

Maishendl-Supreme gebraten mit herzhaftem Erdäpfel-Gemüsegröstel⁹

ODER (Bitte wählen Sie)

Wienerschnitzel vom Huhn mit gemischtem Salat und Preiselbeeren^{1,3}

+++

Zartbitterschokoladenmousse mit Zwetschken aus dem Rumtopf
und weißen Schokoladen-Hafercrumbles^{1,3,7,8}



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

Menü B (3-Gang) € 42,90/Person

Vorspeisen-Duett

Ziegenkäseballchen mit mariniertem Kürbis und Granatapfelkernen ⁷,
&
Kellergereifter Rohschinken mit Grillgemüse „Steirische Toskana“ & Honig-Senffrischkäse^{7,10}

+++

Geschmorte Rindsroulade mit Spiralnudeln & Gemüse- Brunoise ^{1,3,7,9}

+++

Panna Cotta mit Waldbeerenragout ⁷

Menü C (3-Gang) € 49,90/Person

Vorspeisen-Duett

Buffelmozzarella mit geschmolzenen Kirschtomaten, marinierten Artischocken & Kürbiskern-Pesto
(vegetarisch)^{7,8}

&

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

+++

Roastbeef in der Pfefferkruste vom Simmentaler Rind mit Kartoffel-Gratin und
Waldpilzen à la crème ^{3,7,9,10}

ODER (Bitte wählen Sie)

In Olivenöl gebratenes Lachsfilet mit Nusspolentatörtchen und Ofen-Gemüse^{4,7,8}

+++

Nussschnitte mit Schokolade, Pistazien und Mango-Ananas Ragout ⁸(vegan)

ODER (Bitte wählen Sie)

Cheesecake mit Orangen-Vanileragout^{1,3,7}

Menü D (4-Gang) € 57,90/Person

Shrimps und Garnele mit Orangendip und rosa Pfeffer im Cocktailglas ^{3,4,10}

+++

Pastinakencremesuppe mit Bio-Gemüse-Chips⁹

+++

Geschmorter Kalbsbraten im Rieslingjus mit Kartoffelgratin und Speckbohnenbündchen^{1,7,9}

ODER (Bitte wählen Sie)

mit € 4,- Aufpreis!

Filet vom Hochlandrind, zart rosa gebraten auf kräftiger Zweigeltreduktion
dazu getrüffelte Kartoffelcrêpes, zweierlei Karotten & Zuckererbsenschoten ^{1,3,7,9,12}

+++

Schokotürmchen mit Himbeermark gefüllt, Waldbeeren, Mango und grünem Sponge ^{3,7,8}



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 Kürbisnudeln mit Salbeibutter, geschmorten Rispen Tomaten 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}

Variante 5)

Marinierter Räuchertofu auf rotem Gemüsecurry dazu Basmatireis & Gemüsechips^{6,9} (vegan)

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/veganen Hauptspeise wir in etwa bereitstellen sollen.

Optional Kinderteller (anstelle des Halbpreisbuffets)

Kinderteller "Concordia Junior"

€ 9,98/Kind

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

ODER (Bitte wählen Sie)

Fischstäbchen

€ 9,98/Kind

mit Pommes, Ketchup & Manner Schnitte ^{1,3,4,8}

Optional Hochzeitstorte

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

Dazu reichen wir unsere Kaffeespezialitäten.



CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Zur späten Stunde...

Mitternachtssnack

(Bitte wählen Sie einen, maximal zwei, aus)

(Die Mindestbestellmenge pro Speise beträgt 15 Portionen)

- Gulaschsuppe mit Gebäck¹ à € 6,49
- Mini-Bratwürstel mit 2erlei Senf & Gebäck^{1,6,10} à € 4,84
- Mini-Frankfurter mit 2erlei Senf & Gebäck^{1,6,10} à € 4,84
- Kleine Leberkässchnitte mit Senf und Joursemmel^{1,10} € 4,44
- Mini-Frühlingsrollen (3 Stück pro Portion) mit Sweet-Chili-Sauce (vegan)^{1,6,9} à € 4,44
- Veganes Chili mit Gebäck¹ à € 7,90

Unsere Weinkarte...

Weißwein...

(Bitte wählen Sie aus)

Weißburgunder vom Kalk, Markus Huber, Reichersdorf, Traisental € 21,43

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

Riesling DAC Sprinzenberg, Geyerhof, Furth, Kremstal € 27,93

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

Rotgipfler Brindlbach, Othmar Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion € 27,93

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 € 23,98

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

Grauburgunder Vulkanland DAC, Weingut Neumeister, Straden, Südoststeiermark € 34,66

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

Chardonnay, Weingut Hillinger, Jois, Burgenland € 22,98

Fruchtig-trockene Seite, herrlich für Fisch- und Fleischgerichte

Grüner Veltliner, Stefan Bauer, Königsbrunn, Wagram € 22,04

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



CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Wiener Gemischter Satz DAC, Rainer Christ, Jedlersdorf, Wien € 23,64

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

Gelber Muskateller Weststeiermark DAC, Stefan Langmann, St. Stefan o.Stainz, € 23,98

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

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 Neusiedler See DAC, 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-Gisperg, Tattendorf, Thermenregion € 25,35

Helles Kirschrot, 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 feinfuchtigen Kamptaler Zweigelt

Blaifränkisch, Bio, Franz Weninger, Horitschon, Mittelburgenland € 23,38

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 € 26,00

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 € 22,20

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



CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

Weitere Getränke...

Sekt ...

Prosecco Zonin ¹² 0,75l	€ 32,21
Hochriegl Sekt trocken ¹² 0,75l	€ 32,21
Hillinger Secco Rosè ¹² 0,75l	€ 34,94

Kaffee, Tee, Schokolade...

Melange ⁷	€ 4,78
Großer Brauner ⁷ / Mokka	€ 4,68
Kleiner Brauner ⁷ / Mokka	€ 3,45
Cappuccino ⁷	€ 4,78
Caffè Latte ⁷	€ 4,92
Caffè Amaretto – mit Mandellikör ^{7,8,12}	€ 6,98
Tee (Earl Grey, Grüntee, Pfefferminz, Kamille, Früchte)	€ 3,98
Tee mit Zitrone oder Milch ⁷	€ 4,55
Heiße Schokolade mit oder ohne Schlag ⁷	€ 4,98



Alkoholfreie Getränke...

Coca-Cola, Almdudler 0,33l	€ 4,28
Red Bull 0,25l	€ 4,86
Eistee Lipton, Zitrone oder Pfirsich 0,33l	€ 3,98
Pago Apfelsaft oder Orangensaft 1,0l	€ 9,98
Bio Apfelsaft naturtrüb 0,2l	€ 4,38
Pago Marille, Erdbeer oder Johannisbeere 0,2l	€ 3,79
Bitter Lemon 0,2l	€ 3,96
Gasteiner Mineralwasser (mit oder ohne) 0,33l	€ 3,66
Gasteiner Mineralwasser (mit oder ohne) 0,75l	€ 6,98
Sodawasser 0,25l	€ 2,48
Soda-Zitrone 0,25l	€ 3,30
Schlossgold alkoholfrei 0,5l	€ 4,86
Polara Mandarino verde 0,25l	€ 4,86

Biere

Wieselburger Gold oder Schwechater Zwickl vom Fass 0,5l	€ 5,58
Wieselburger Gold oder Schwechater Zwickl vom Fass 0,3l	€ 4,58
Edelweiß Hefetrüb aus der Flasche 0,5l	€ 5,58
Gösser Stiftsbräu aus der Flasche 0,5l	€ 5,58
Gösser Zitronen Radler aus der Flasche 0,5l	€ 5,58

Long Drinks können auf Anfrage auch angeboten werden!



CONCORDIA SCHLOSS

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).

Die Raummiete beinhaltet:

- **Planung der Feier (Erstangebot, Besprechung vor Ort, individuelle Angebotsanpassungen)**
- **Das Platzieren der Tische und Stühle laut Anforderung**
- **Die Nachreinigung des jeweiligen Bereiches**
- **Die Gartenbenützung (rückseitig bis 22 Uhr, straßenseitig bis 24 Uhr)**



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

Von Mai bis September:

Kuppelsaal, Kleiner Salon und Veranda ab 50 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).

Die Raummiete beinhaltet:

- **Planung der Feier (Erstangebot, Besprechung vor Ort, individuelle Angebotsanpassungen)**
- **Das Platzieren der Tische und Stühle laut Anforderung**
- **Die Nachreinigung des jeweiligen Bereiches**
- **Die Gartenbenützung (rückseitig bis 22 Uhr, straßenseitig bis 24 Uhr)**



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

Dekoration:

- Die Anbringung des von Ihnen mitgebrachten Dekomaterials darf nur mit Stoffbändern oder Kabelbindern erfolgen (keine Nägel, Reißzwecken oder Klebebänder!)
- Generell gilt, dass jede in unseren Räumen vom Gastgeber angebrachte Dekoration auch wieder vom Gastgeber entfernt werden muss, spätestens am Folgetag bis 10:30 Uhr.

Kalkulationsbeispiele...



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

Menge	Produkt/Leistung	Einzelpreis		Bruttopreis	
		Art. 10% Ust.	Art. 20% Ust.	Art. 10% Ust.	Art. 20% Ust.
40	x Buffet	€ 33,90		€ 1 356,00	
40	x Stoffservietten		€ 2,00		€ 80,00
40	x Diverse Getränke (Wein, Bier und Af) Schätzung		€ 28,00		€ 1 120,00
1	x Raummiete Arthur Schnitzler-Laube von 16:00 bis 01:00 Uhr		€ 550,00		€ 550,00
Summe inkl. USt.					€ 3 106,00



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

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	€ 33,90		€ 2 712,00	
80	x Stoffservietten		€ 2,00		€ 160,00
80	x Diverse Getränke (Wein, Bier und Af) Schätzung		€ 28,00		€ 2 240,00
1	x Raummiete Kuppelsaal von 16:00 bis 01:00 Uhr		€ 700,00		€ 700,00
Summe inkl. USt.				€ 5 812,00	

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	€ 32,90		€ 1 316,00	
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		€ 28,00		€ 1 120,00
1	x Raummiete Arthur Schnitzler-Laube von 16:00 bis 01:00 Uhr		€ 550,00		€ 550,00
Summe inkl. USt.				€ 3 222,00	

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 Menü	€ 32,90		€ 2 632,00	
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		€ 28,00		€ 2 240,00
1	x Raummiete Kuppelsaal von 16:00 bis 01:00 Uhr		€ 700,00		€ 700,00
Summe inkl. USt.				€ 6 044,00	

Alle Preise inkl. USt.



CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

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 Czeczil

Zinnergasse 42, 1110 Wien

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

Reservierungen bitte direkt mit dem jeweiligen Betreiber fixieren!

Optional Zusätzliches...

3 Weg Profi-Musik-Anlage mit Mischpult, Funkmikro, einfacher Lichtanlage und DJ-Tisch € 120,-

Für DJ oder zum Abspielen der von Ihnen mitgebrachten Playlist (per Bluetooth verbindbar vom Laptop oder Handy).

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,-





CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

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

- Unlimitierte Fotos
- e-mail sharing
- 100 Foto Sofortdruck, Zusatzpaket buchbar
- Alle Fotos auf USB-Stick speicherbar
- Layout wählbar
- Diverse Accessoires (Brillen, Hüte, Bärte)



Trauung im Pavillon oder bei Schlechtwetter indoor...

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

Sessel für die Outdoor-Trauung € 2,90/Stück. Indoor werden die jeweils vorhandenen Sessel verwendet.



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

Weitere Extras...

- **Stoffservietten weiß € 2,20**
- **Tischdecke 140x140cm € 8,-**
- **Tortenshow mit Feuerkerzen € 30,-**
- **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)
- **Runde Galatische und dazu passende Tischwäsche** (Preis und Größe auf Anfrage)



CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT



Ambiente-Strahler LED für indirekte Beleuchtung des Raumes, Farbe wählbar, maximal 6 Stück, € 25,-/Stück



Beleuchtungs-Paket "Disco Feeling"
Nebelmaschine inkl. Fluid
LED moving heads
Strobo Effekt
6 x LED's Strahler - Farben wählbar
Paketpreis € 295,-

Neu bei uns!

Hochzeitsfotos in Profi-Qualität. Preise je nach Umfang!

- **Paarfotos**
- **Portraits**
- **Gruppenfotos**
- **ungestellte Fotos vom Empfang oder Agape...**

...die auch gleich danach im Kuppelsaal an die Leinwand gebeamt werden können, finden immer großen Anklang.





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 der Cateringkultur GmbH

1. Allgemeines

1.1. Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Kunden (im Folgenden: „Auftraggeber“) und der Cateringkultur GmbH, FN 266180t, A-1110 Wien, Simmeringer Hauptstraße 283 (im Folgenden: „Cateringkultur“), gelten ausschließlich diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (im Folgenden: „AGB“). Geschäftsbedingungen des Kunden sind nur dann rechtswirksam, wenn sie von Cateringkultur ausdrücklich und schriftlich anerkannt werden.

1.2. Von den AGB oder vom Auftrag abweichende oder diese ergänzende Vereinbarungen bedürfen zur Rechtswirksamkeit der Schriftform.

1.3. Sollten einzelne Bestimmungen der AGB unwirksam sein, so berührt dies die Verbindlichkeit der übrigen Bestimmungen und der unter ihrer Zugrundelegung geschlossenen Verträge nicht.

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: Firma oder Name, Adresse, UID-Nummer, Telefonnummer, E-Mail-Adresse. Die von Ihnen bereitgestellten Daten sind für die Angebotslegung, zur Identifizierung der Vertragsparteien 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 BA0) 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 unterliegt strengen Hygieneanforderungen sowie markt- und saisonal bedingten Veränderungen. Leicht verderbliche Lebensmittel beschaffen wir von ausgewählten Lieferanten kurz vor der Veranstaltung. Sollten einzelne Zutaten vorübergehend nicht oder nicht in der von uns geforderten Qualität lieferbar sein, dürfen wir anstelle der bestellten Ware eine ähnliche Ware gleichen Wertes liefern, die für den Auftraggeber den gleichen Zweck erfüllt. Nur so können wir die Frische und Qualität unserer Lebensmittel und die termingerechte Auftragserfüllung gewährleisten. Selbstverständlich werden wir uns nach Maßgabe der zur Verfügung stehenden Zeit bemühen, so rasch wie möglich das Einvernehmen mit dem Auftraggeber herzustellen.

3. Auftragsbefreiung

3.1. Die Verpflichtung von Cateringkultur zur termingerechten Auftragsbefreiung gilt nur unter der Voraussetzung, dass nach Auftragserteilung kein Ereignis eintritt, das von Cateringkultur nicht kontrolliert werden kann und deren normalen Betriebsablauf massiv stört (wie z.B. Naturkatastrophe, Krieg, Aufruhr, Embargo, Blockade, Boykott, branchenweiter Streik, Unterbrechung der Energieversorgung, Sabotage, Brand, Lockdown wegen Pandemie etc). Bei derartigen Ereignissen trifft Cateringkultur keine Haftung für die Nichterfüllung des Auftrags.

3.2. Während einer Veranstaltung wird der Auftraggeber (oder eine namhafte Person) Cateringkultur zwecks Abstimmung und Koordinierung zur Verfügung stehen. Eventuelle Beanstandungen der Veranstaltung sind sofort (nach Möglichkeit vor Ort), längstens aber binnen 3 Tagen nach Ende der Veranstaltung vom Kunden bekannt zu geben, andernfalls die Leistung vom Kunden als genehmigt gilt. Für unsachgemäße Lagerung von Speisen und Getränken durch den Auftraggeber trifft die Cateringkultur keinerlei Haftung.

4. Sorgfaltspflicht und Haftung



CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

4.1. Sämtliche von Cateringkultur überlassene Gegenstände (wie Eventmöbel, Chafing Dishes, Gläser, Bestecke, Geschirr, Tischwäsche etc.) sind schonend zu behandeln. Die Sorgfaltspflicht für überlassene Gegenstände obliegt ab Übernahme bis zur Rückstellung dem Auftraggeber. Allfällige Schäden oder Verlust sind vom Auftraggeber zu ersetzen.

4.2. Findet die Veranstaltung des Auftraggebers in den Räumlichkeiten von Cateringkultur statt, sind diese widmungsgemäß und mit Schonung zu gebrauchen. Insbesondere ist das Tragen von Schuhen mit Metallabsätzen oder mit grobem Profil nicht erlaubt. Jede Veränderung in den Räumlichkeiten (wie Anbringen von Dekorationen, Veränderung der bestehenden Einrichtung, Anschluss von Musikanlagen oder sonstigen elektrischen Geräten etc.) bedürfen der vorherigen Zustimmung von Cateringkultur.

4.3. Mit Ausnahme des Personals von Cateringkultur wählt der Auftraggeber alle Personen aus, die zu seiner Veranstaltung Zugang haben (im Folgenden: „Gäste“). Befinden sich unter seinen Gästen minderjährige, psychisch kranke, behinderte, gebrechliche oder sonstige betreuungsbedürftige Personen, hat er durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass weder diese Personen noch Cateringkultur einen Schaden erleiden. Der Auftraggeber hat auf seine Gäste einzuwirken, dass diese sämtliche Sorgfaltspflichten einhalten und haftet für deren Verschulden gegenüber Cateringkultur wie für sein eigenes. Duldet der Auftraggeber bei seiner Veranstaltung uneingeladene Personen, gelten diese ebenfalls als seine Gäste, für deren Verhalten der Auftraggeber haftet.

5. Stornobedingungen

Der Auftraggeber kann gegen Bezahlung einer Stornogebühr nach Maßgabe nachstehener Bestimmungen vom Auftrag zurücktreten. Gesetzliche Rücktrittsrechte des Auftraggebers werden dadurch nicht berührt.

5.1. Nach Auftragsvergabe werden bei Stornierung bis zwei Wochen vor der Veranstaltung 30 Prozent des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.

5.2. Bei Stornierungen bis eine Woche vor der Veranstaltung werden 60 Prozent des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.

5.3. Bei Stornierungen bis 3 Tage vor der Veranstaltung werden 90 Prozent des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.

5.4. Kein Rücktrittsrecht besteht bei einer Absage unter 3 Tagen vor der Veranstaltung. In diesem Fall werden 100 Prozent des letztgültigen Angebotes in Rechnung gestellt.

6. Zahlungsbedingungen

6.1. Das Entgelt für Veranstaltungen in den Räumen von Cateringkultur ist bei Ende der Veranstaltung zu zahlen. Im Übrigen ist der Rechnungsbetrag innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug zur Zahlung fällig.

6.2. Gegen Forderungen von Cateringkultur kann der Auftraggeber nur mit Forderungen aufrechnen, die gerichtlich festgestellt oder die von Cateringkultur anerkannt worden sind.

7. Gerichtsstand

Als Gerichtsstand für alle sich aus dem Auftrag zwischen Cateringkultur und dem Auftraggeber ergebenden Streitigkeiten wird das für Handelssachen sachlich zuständige Gericht in Wien vereinbart.

Ist der Auftraggeber Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes, gilt diese Gerichtsstandsvereinbarung nur unter der Voraussetzung, dass der Auftraggeber im Inland seinen Wohnsitz oder seinen gewöhnlichen Aufenthalt hat oder im Inland beschäftigt ist, und in Wien sein Wohnsitz, sein gewöhnlicher Aufenthalt oder der Ort seiner Beschäftigung liegt.

Mit freundlichen Grüßen

Thomas Gailer
Geschäftsführer



Wir sind Träger des Umweltzeichens Tourismus