



# CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT



## *Hochzeitsmappe 2026*

### *Herbst und Winter*

**[www.concordia-schloessl.at](http://www.concordia-schloessl.at)**  
Cateringkultur GmbH  
Simmeringer Hauptstraße 283, 1110 Wien  
+43 (0) 1 769 88 88  
[office@concordia-schloessl.at](mailto: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 Trauho Hochzeit wird.*

...

*Wir wünschen viel Freude beim Entdecken und Gostieren...*



**Alle Preise inkl. USt.  
Preise Stand Jänner 2026**



**CONCORDIA SCHLOSSL**  
CAFÉSALON & RESTAURANT

*Aperitifmöglichkeiten zum Empfang...*

*Aperitifgetränke...*

**(Bitte wählen Sie aus)**

Prosecco Zonin 0,75l	€ 32,21
Hochriegl Sekt trocken 0,75l	€ 33,21
Hillinger Secco Rosè 0,75l	€ 34,94
Campari Soda oder Campari Orange 0,2l	€ 5,98
Hugo mit Minze und Limetten 0,25l	€ 6,85
Aperol-Spritzer 0,25l	€ 6,85
Limoncello-Spritz (Limoncello, Prosecco, Bitter Lemon, Zitrone & Minze)	€ 6,95

**Optional Säfte zum Verfeinern des Schaumweins, z.B. Erdbeersaft, Orangensaft**  
**Außerdem reichen wir alkoholfreie Getränke.**



**Optional:** Außerdem reichen wir alkoholfreie Getränke und zusätzlich zum Selbernehmen bei unserer Gartenhütte:

- „Befruchtetes“ Wasser mit Minze, Zitronen, Eiswürfeln im 5l-Gebinde € 20,-

**Bei unserer Gartenhütte ist ab 70 Gästen auch einen Bierbrunnen zum Selberzapfen möglich. (Wieselburger Bier 0,3l € 4,58)**





## CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

*(Bitte wählen Sie EINE Variante aus)*

**Variante 1) Wir empfehlen 2 bis 3 Stück pro Person**  
**Schwarzbrotstreifen (8x4cm) mit feinen Aufstrichen, € 2,10**  
*(Bitte wählen Sie 3 Sorten aus)*

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



**Variante 2) Wir empfehlen 4 bis 5 Stück pro Person**  
**Feinste Fingerfoodpralinen € 2,70**  
*(Bitte wählen Sie 4 Sorten aus)*

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



**Variante 3) Wir empfehlen 2 bis 3 Stück pro Person**  
**Brötchen (auf hellem und dunklem Baguette) traditionell, € 2,30**  
*(Bitte wählen Sie 3 Sorten aus)*

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



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.



## CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

### *Herbst- und Winter-Buffets*

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



#### **Zum Buffet reichen wir:**

Helle und dunkle Gebäckvariationen <sup>1,6,7,8,11</sup>

*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)***

**OPTIONAL: 60 x Salatbuffet: € 5,40/Person**

**Bitte wählen Sie 3 Salate aus:**

Salatbuffet mit zweierlei Blattsalat <sup>10</sup>, Tomatensalat mit Balsamicodressing, Krautsalat, Gurkensalat mit Dill, Erdäpfel-Vogelersalat <sup>6,9,10</sup>.



***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 € 37,90/ Person*


**Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen aus:**

Cous-Cous-Salat mit Granatapfel, Mandeln, Hüttenkäse und Schnittlauch im Cocktailglas (vegan) <sup>1,7,8,9</sup>

Mozzarella di Bufala mit San-Marzano-Tomaten, Basilikumpesto & Balsamicolack  
(vegetarisch) <sup>7,8,12</sup>

Ötscherblick-Beinschinken mit frischem Kren & süß-sauer  
eingelegtem pannonischem Gemüse <sup>7,9</sup>

Wildterrinen auf Tomatenbrot mit Sauce Cumberland <sup>7,9,12</sup>

Falafel-Bällchen auf fruchtig buntem Quinoasalat (vegan) <sup>11,12</sup> 

Hausgemachte Rindsuppe mit Grießnockerln **ODER (Bitte wählen Sie)** Frittaten <sup>1,3,7,9</sup>

+++


**Bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen aus:**

Gebackenes Schnitzel vom steirischen Landhuhn in der Knusperpanade,  
mit Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren <sup>1,3,6,9,10</sup>

Gebratenes Naturschnitzel vom Schwein mit Paprika-Kapern-Sauce und Butter-Schupfnudeln <sup>1,3,7,9</sup>

Karreesteak vom Schwein mit Zitrusaromen, Petersilie und Erbsenreis <sup>7</sup>

Kärntner Kürbisnudeln mit brauner Butter und knackigem Krautsalat (vegetarisch) <sup>1,3,7</sup>

Gefüllter Ofenkartoffel mit „Chili sin carne“ und gerösteten Sonnenblumenkernen (vegan) <sup>6</sup> 


Penne quattro formaggi mit Rucola und Walnüssen (vegetarisch) <sup>1,3,7,8</sup>

+++

**Bitte wählen Sie 2 Desserts aus:**

Lasagne von der weißen Schokolade auf Beerenspiegel mit Krokant <sup>1,3,7,8</sup>

Gezogener Apfelstrudel <sup>1,3,7</sup>

Marinierte frische Früchte mit Mangomark (vegan) 

Panna cotta mit Himbeermark & Haselnusskrokant <sup>7,8</sup>

Aus der Riesenpfanne...

Waldviertler Mohnnudeln mit Zwetschkenröster <sup>1,3,7</sup>

**ODER**

Grießschmarrn mit Birnenkompott <sup>1,3,7</sup>



## CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

*Buffet € 43,90/ Person*

**Bitte wählen Sie 3 Vorspeisen aus:**

Shrimpscocktail „Klassik“ mit Orangen und rosa Pfeffer im Cocktailglas <sup>3,4,10</sup>

Superfood Salat mit schwarzem Reis, Tomaten, Avocado, Adzukibohnen, Sojabohnen und Jungzwiebeln mit Limettendressing (vegan) <sup>6,9</sup>

Rote-Rüben-Carpaccio mit Feta, Rucola, Walnüssen und Zitrusöl (vegetarisch) <sup>7,8,12</sup>


Prosciutto di Parma mit Taggiasca-Oliven, Perlzwiebeln und Grana <sup>7,12</sup>

Wildpastete mit Kastanien und geräucherter Entenbrust, dazu Sauce Cumberland <sup>1,3,7,12</sup>

Rindfleischsalat mit Kidney-Bohnen, fermentiertem Kraut und Traubenkernöl <sup>9,12</sup>

Hummus im Schälchen mit buntem Gemüse und Koriander <sup>11</sup>(vegan) 

Steirische Schafskäseröllchen auf pikantem Bulgur-Vogerlsalat und Kernöl (vegetarisch)<sup>1,7</sup>

Kürbiscremesuppe mit BIO-Gemüsechips <sup>6,9</sup> (vegan) 

+++

**Bitte wählen Sie 3 Hauptspeisen aus:**

Mit frischem Rosmarin gebratenes Hühnersteak mit buntem Gemüsegröstel <sup>9</sup>

In Olivenöl gebratenes Lachsfilet mit Nuss-Polentatörtchen und Ofen-Gemüse <sup>4,7,8,10</sup>


Wildragout mit Kroketten und Apfel-Rotkraut <sup>1,3,7,9,12</sup>

Gegrilltes Zanderfilet in Rieslingsauce mit Paprika-Krautfleckerl

**ODER (Bitte wählen Sie)** Tomatenreis <sup>1,3,7,9,12</sup>

BIO-Rindsgulasch mit Kräuternockerln <sup>1,3,7,12</sup>

Spinatstrudel mit Schafskäse und Tsatsikisauce (vegetarisch) <sup>1,3,7</sup>

Kichererbsenravioli mit geschmortem Gemüse & frischer Minze<sup>1,9</sup> (vegan) 


+++


**Bitte wählen Sie 2 Desserts aus:**

Heller und dunkler Nougat auf Schokoladenbiskuit mit Waldbeerragout & Schokodekor <sup>1,3,6,7,8</sup>

Kaiserschmarrn mit wahlweise Apfelmus und Zwetschkenröster <sup>1,3,7</sup>

Gezogener Topfenstrudel <sup>1,3,7</sup>

Nusschnitte mit Schokolade, Pistazien und Mango-Ananas-Ragout <sup>8</sup> (vegan) 

Cointreau-Früchtecocktail mit frischer Minze im Glas (vegan) 

Süße steirische Polenta mit Vanille und Ingwerfeigencreme vom Simmeringer Feigenhof (vegan)



## CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

### Aus der Riesenpfanne...

Kaiserschmarrn mit Zimt-Zwetschkenröster <sup>1,3,7</sup>

**ODER**

Kärntner Kletzennudeln mit Honig-Walnuss-Bröseln <sup>1,3,7,8</sup>

### **Optional anstelle der in den Buffets genannten Speisen:**

(der Buffetpreis wird dann neu errechnet)

#### **Vorspeisen**

Wrap vom Räucherlachs mit Dill-Senfcreme an Quinoa-Kräutersalat <sup>4,6,10,11</sup>

#### **Hauptspeisen**

Aus der Concordia-Speisekarte: Concordia Superschnitzel <sup>1,3,7,8,10</sup>  
(in der Cornflakes-Kruste mit Linsen, Wurzelspeck, Schinken, Gorgonzola und gemischtem Salat)

Aus der Concordia-Speisekarte: Fiaker Schnitzel <sup>1,3,7,10</sup>  
(Mit Käsekrainer, Räucherkäse, Schinken, Gewürzgurken, Pfefferoni, Senf, Kren und gemischtem Salat)

Aus der Concordia-Speisekarte: Salzburger Roulade <sup>1,3,7,10</sup>  
(Mit Käseleberkäse, Schinken, Emmentaler und gemischtem Salat)

Buddha Bowl „chicken style“ mit Reis, Quinoa, Zuckerschoten, Hühnerersatz (vegan)

Vegane Paella mit Paprika, Melanzani, Zucchini, Zwiebel und Kurkuma (vegan)

Süßkartoffel-Tikka-Marsala mit Tomaten und Kokos (vegan) <sup>9</sup>

Cevapcici mit Kartoffelspalten, Kräuterajvar und wahlweise Zwiebelringen

Gegrillte Putenstreifen auf Süßkartoffel-Tikka-Masala mit Tomaten und Kokos <sup>9</sup>

Geschmorte Rindsrouladen mit Spiralnudeln & Gemüse-Brunoise <sup>1,3,9,10,12</sup>

#### **Desserts**

Schokomousse im Glas mit Beerensauce und frischer Minze <sup>3,7</sup>

### *Optional Kinderteller (anstelle des Halbpreisbuffets)*

#### **Kinderteller "Concordia Junior"**

Kleines Wiener Schnitzel mit Braterdäpfeln, Ketchup sowie Manner Schnitte <sup>1,3</sup>

**€ 9,98/Kind**

#### **ODER (Bitte wählen Sie)**

#### **Fischstäbchen**

mit Pommes, Ketchup & Manner Schnitte <sup>1,3,4,8</sup>

**€ 9,98/Kind**



## CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

### *Herbstliche und winterliche - Menüs...*

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.



**Gedeck:** Helles und dunkles Gebäck, gesalzene Butter <sup>1,6,7,8,11</sup> à € 3,90

**Optional für VeganerInnen:** Hummus<sup>11</sup> statt Butter – ohne Aufpreis, aber geben Sie bitte die gewünschte Anzahl bekannt

**Optional für Gluten-Intolerante:** Glutenfreies Gebäck mit Aufpreis € 3,-/Person - bitte die gewünschte Anzahl bekannt

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

#### **Menü A (3-Gang) € 35,-/Person**

Pastinakencremesuppe mit BIO-Gemüsechips <sup>6,9</sup> (vegan)

**ODER (Bitte wählen Sie)**

Kräftige Rindsuppe mit Wurzelwerk, Frittaten und Schnittlauch<sup>1,3,7,9</sup>

+++

Maishendl-Supreme gebraten mit herzhaftem Erdäpfel-Gemüsegröst<sup>19</sup>

**ODER (Bitte wählen Sie)**

Wienerschnitzel vom Huhn mit gemischtem Salat und Preiselbeeren <sup>1,3</sup>

+++

Zartbitterschokoladenmousse mit Zwetschken aus dem Rumtopf  
und weißen Schokoladen-Hafercrumbles<sup>1,3,7,8</sup>



## CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

### Menü B (3-Gang) € 44,-/Person

#### Vorspeisen-Duett

Ziegenkäseballchen mit mariniertem Kürbis und Granatapfelkernen <sup>7</sup>

&

Kellergereifter Rohschinken mit Grillgemüse „Steirische Toskana“ & Honig-Senffrischkäse<sup>7,10</sup>

+++

Geschmorte Rindsroulade mit Spiralnudeln & Gemüse- Brunoise <sup>1,3,7,9</sup>

#### **ODER (Bitte wählen Sie)**

Wildragout mit Kroketten und Apfel-Rotkraut <sup>1,3,7,9,12</sup>

+++

Panna Cotta mit Zitrusfrüchten <sup>7</sup>

### Menü C (3-Gang) € 51,-/Person

#### Vorspeisen-Duett

Büffelmozzarella mit geschmolzenen Kirschtomaten, marinierten Artischocken & Kürbiskern Pesto  
(vegetarisch)<sup>7,8</sup>

&

Prosciutto di Parma mit Taggiasca-Oliven und Grana<sup>7</sup> **ODER (Bitte wählen Sie)**

Wrap vom Räucherlachs mit Dill-Senfcreme an Quinoa-Kräutersalat <sup>4,6,10,11</sup>

+++

Roastbeef in der Pfefferkruste vom Simmentaler Rind mit Kartoffel-Gratin & Waldpilzen à la crème <sup>3,7,9,10</sup>

#### **ODER (Bitte wählen Sie)**

In Olivenöl gebratenes Lachsfilet mit Nusspolentatörtchen und Ofen-Gemüse<sup>4,7,8</sup>

+++

Nussschnitte mit Schokolade, Pistazien und Mango-Ananas Ragout <sup>8</sup>(vegan)

#### **ODER (Bitte wählen Sie)**

Cheesecake mit Orangen-Vanillerragout<sup>1,3,7</sup>

### Menü D (4-Gang) € 57,90/Person

Shrimps und Garnele mit Orangendip und rosa Pfeffer im Cocktailglas <sup>3,4,10</sup>

+++

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen<sup>9</sup>

+++

Geschmorter Kalbsbraten im Riesling-Jus mit Kartoffelgratin und Speckbohnenbündchen<sup>1,7,9</sup>

#### **ODER (Bitte wählen Sie)**

#### **Mit € 4,- Aufpreis/Person**

Filet vom Hochlandrind, zart rosa gebraten auf kräftiger Zweigeltreduktion  
dazu getrüffelte Kartoffelcrêpes, zweierlei Karotten & Zuckererbsenschoten<sup>1,3,7,9,12</sup>

+++

Schokotürmchen mit Himbeermark gefüllt, Waldbeeren, Mango und grünem Sponge <sup>3,7,8</sup>



## CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT



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

**Variante 1)**

Spinat-Schafkäsestrudel mit Kräuterrahm-Creme<sup>1,3,7</sup>

**Variante 2)**

Kärntner Kasnudeln mit Salbeibutter, geschmorten Rispentomaten und knackigem Krautsalat<sup>1,3,7</sup>

**Variante 3)**

Orientalische Kichererbsenravioli mit geschmortem Gemüse & frischer Minze<sup>1,9</sup> (vegan)

**Variante 4)**

Gefüllter Ofenkartoffel mit „Chili sin carne“ (vegan)<sup>1,6</sup>

**Variante 5)**

Marinierter Räuchertofu auf rotem Gemüsecurry dazu Basmatireis & Gemüsechips<sup>6,9</sup> (vegan)

**Variante 6)**

Kärntner Erdäpfelnudeln mit Kürbiskernpesto, geschmorten Rispentomaten und knackigem Krautsalat<sup>1,8</sup>  
(vegan)

**Variante 7)**

Buddha Bowl „chicken style“ mit Reis, Quinoa, Zuckerschoten, Hühnerersatz (vegan)

**Variante 8)**

Vegane Paella mit Paprika, Melanzani, Zucchini, Zwiebel und Kurkuma (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/vegane Hauptspeise wir vorbereiten sollen.**

*Optional Kinderteller*

**Kinderteller „Concordia Junior“**

Kleines Wiener Schnitzel mit Braterdäpfeln, Ketchup sowie Manner Schnitte <sup>1,3</sup>

**€ 9,98/Kind**



## CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

### ODER (Bitte wählen Sie)

#### Fischstäbchen

mit Pommes, Ketchup & Manner Schnitte <sup>1,3,4,8</sup>

€ 9,98/Kind

### *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 Gebäck<sup>1</sup> à € 6,49
- Mini-Bratwürstel mit 2erlei Senf & Gebäck<sup>1,6,10</sup> à € 4,84
- Mini-Frankfurter mit 2erlei Senf & Gebäck<sup>1,6,10</sup> à € 4,84
- Kleine Leberkässchnitte mit Senf und Joursemmel<sup>1,10</sup> € 4,44
- Mini-Frühlingsrollen (3 Stück pro Portion) mit Sweet-Chili-Sauce (vegan) <sup>1,6,9</sup> à € 4,44
- Veganes Chili mit Gebäck<sup>1</sup> à € 7,90

### *Unsere Weinkarte...*

#### *Weißwein...*

**(Bitte wählen Sie EINEN aus)**

#### **Weißburgunder vom Kalk, Markus Huber, Reichersdorf, Traisental € 22,93**

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

#### **Sauvignon Blanc, Stefan Potzinger, Gabersdorf, Südsteiermark € 34,51**

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 € 29,43**

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

#### **Rotgipfler Brindlbach, Othmar Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion € 29,43**

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 € 25,33**

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



## CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

**Grüner Veltliner, Mayer am Pfarrplatz, Nussberg, Wien € 25,48**

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 € 36,16**

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

**Chardonnay, Weingut Hillinger, Jois, Burgenland € 24,48**

Fruchtig-trockene Seite, herrlich für Fisch- und Fleischgerichte

**Grüner Veltliner, Stefan Bauer, Königsbrunn, Wagram € 23,54**

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 € 25,14**

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

**Gelber Muskateller Weststeiermark DAC, Stefan Langmann, St. Stefan o. Stainz, € 25,48**

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

### *Rotwein...*

**(Bitte wählen Sie EINEN aus)**

**Blaifränkisch Goldberg, Silvia Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland € 33,54**

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 € 24,14**

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

**Heideboden Rot (ZW, BF, ME), Weingut Nittnaus, Gols, Neusiedlersee € 34,86**

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 € 30,62**

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

**Pinot Noir Klassik, Winzerhof Landauer-Gisperg, Tattendorf, Thermenregion € 26,85**

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

**Zweigelt, Sonnhof Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal € 23,55**

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

**Blaifränkisch, Bio, Franz Weninger, Horitschon, Mittelburgenland € 24,88**

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

**Cabernet Sauvignon, GuR Triebaumer, Rust, Neusiedlersee-Hügelland € 27,38**

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



## CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

### **Aristos Cuvée (BF, CS), Weingut Wohlmuth, Neckenmarkt, Mittelburgenland € 29,00**

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

### **Rosé vom Zweigelt, Willi Bründlmayer, Langenlois, Kamptal € 27,50**

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 € 23,70**

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

## Weitere Getränke...

### **Sekt ...**

Prosecco Zonin <sup>12</sup> 0,75l	€ 32,21
Hochriegl Sekt trocken <sup>12</sup> 0,75l	€ 33,21
Hillinger Secco Rosè <sup>12</sup> 0,75l	€ 34,94

### **Kaffee, Tee, Schokolade...**

Melange <sup>7</sup>	€ 4,95
Großer Brauner <sup>7</sup> / Mokka	€ 4,95
Kleiner Brauner <sup>7</sup> / Mokka	€ 3,98
Cappuccino <sup>7</sup>	€ 5,35
Caffè Latte <sup>7</sup>	€ 5,35
Caffè Amaretto – mit Mandellikör <sup>7,8,12</sup>	€ 6,98
Tee (Earl Grey, Grüntee, Pfefferminz, Kamille, Früchte)	€ 4,25
Tee mit Zitrone oder Milch <sup>7</sup>	€ 4,85
Heiße Schokolade mit oder ohne Schlag <sup>7</sup>	€ 4,98



### **Alkoholfreie Getränke...**

Coca-Cola, Almdudler 0,33l	€ 4,48
Red Bull 0,25l	€ 4,96
Eistee Lipton, Zitrone oder Pfirsich 0,33l	€ 4,34
Pago Apfelsaft oder Orangensaft 1,0l	€ 9,98
Bio Apfelsaft naturtrüb 0,2l	€ 4,38
Pago Marille, Erdbeer oder Johannisbeere 0,2l	€ 3,96
Bitter Lemon 0,2l	€ 3,96
Gasteiner Mineralwasser (mit oder ohne) 0,33l	€ 3,86
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

### **Biere**

Wieselburger Gold oder Schwechater Zwickl vom Fass 0,5l	€ 5,95
Wieselburger Gold oder Schwechater Zwickl vom Fass 0,3l	€ 4,58



## CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

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

### *Optional Longdrinks ...*

Wodka-Orange, Wodka-Red Bull, Gin-Tonic, Cuba Libre, Wodka Wellness	€ 8,80
---	--------

### *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 **€ 750,-** (Verlängerungsstunde bis 02:00 Uhr wird mit **€ 100,-** verrechnet.)
- von 16:00 Uhr bis 01:00 Uhr **€ 600,-** (Verlängerungsstunde bis 02:00 Uhr wird mit **€ 100,-** verrechnet.)

**Unter 40 Gästen wäre die Raummierte höher – Preis auf Anfrage.**



## CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

**Ganzjährig:**

**Kuppelsaal, Kleiner Salon und Veranda ab 50 bis 110 Personen**

*Der zugehörige Gartenbereich kann ebenso genutzt werden.*



### **Raummiete (ab 60 Personen)**

- von 10:00 Uhr bis 01:00 Uhr **€ 950,-** (Verlängerungsstunde bis 02:00 Uhr wird mit **€ 100,-** verrechnet.)
- von 16:00 Uhr bis 01:00 Uhr **€ 800,-** (Verlängerungsstunde bis 02:00 Uhr wird mit **€ 100,-** verrechnet.)

**Unter 60 Gästen wäre die Raummiete höher – Preis auf Anfrage.**

**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	Einzelpreis	Bruttopreis	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
<b>Summe inkl. USt.</b>				<b>€ 3 106,00</b>	



## CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

### *Kalkulationsbeispiel: Buffet für 80 Personen... (mit Trauung)*

Menge	Produkt/Leistung	Einzelpreis		Bruttopreis	
		Art. 10% Ust.	Art. 20% Ust.	Art. 10% Ust.	Art. 20% Ust.
80	x Buffet	€ 37,90		€ 3 032,00	
80	x Stoffservietten		€ 2,20		€ 176,00
80	x Diverse Getränke (Wein, Bier und Af) Schätzung		€ 28,00		€ 2 240,00
1	x Pavillon oder indoor Bereich für Trauung		€ 190,00		€ 190,00
80	x weißer Sessel für Outdoor-Trauung		€ 2,90		€ 232,00
1	x Raummiete Kuppelsaal von 13:00 bis 01:00 Uhr		€ 950,00		€ 950,00
<b>Summe inkl. USt.</b>				<b>€ 6 820,00</b>	

### *Kalkulationsbeispiel: Menü für 40 Personen... (ohne Trauung)*

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
<b>Summe inkl. USt.</b>				<b>€ 3 222,00</b>	

### *Kalkulationsbeispiel: Menü für 80 Personen... (ohne Trauung)*

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
<b>Summe inkl. USt.</b>				<b>€ 6 044,00</b>	

*Alle Preise inkl. USt.*



## CONCORDIA SCHLÖSSL

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...*

***Im Kuppelsaalbereich: 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, Cinch oder XLR verbindbar vom Laptop oder Handy).*

***In der Laube: 3 Weg Musik Anlage mit Funkmikro € 120,-***

*Musikbeschallung (live oder DJ oder eigene Playlist) ist nur mit unserer vorhandenen Anlage und prinzipiell nur indoor bei geschlossenen Fenstern und Türen möglich. Maximallautstärke 80dB(A).*

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



## CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

**Ausnahme:** akustische Untermalung während der Trauung (Dauer ca. 45 Minuten bei maximal 75 dB)

*Optional Outdooranlage* Miete € 50,-



**Foto-Box € 420,- 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 € 190,-**

*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.**



## CONCORDIA SCHLOSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

### Weitere Extras...

- **Stoffservietten weiß € 2,20**
- **Tischdecke 140x140cm € 9,-**
- **Tortenshow mit Feuerkerzen € 30,-**
- **Vintage Blumendeko: Nadja Wassmann** (bitte direkt anfragen bei [office@blackflowers.at](mailto:office@blackflowers.at))
- **Blumen- und Pflanzendeko** [www.blumenkultur.at](http://www.blumenkultur.at), [www.baumkultur.at](http://www.baumkultur.at)
- **Oldtimer mieten** (bitte direkt anfragen bei [www.oldtimertreff.com](http://www.oldtimertreff.com))
- **Oldtimer Straßenbahn mieten** (bitte direkt anfragen bei [info@tram.at](mailto:info@tram.at))



**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,-**



## CONCORDIA SCHLOSS

CAFÉSALON & RESTAURANT

### ***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 SCHLOSSL**  
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*



## CONCORDIA SCHLÖSSL

CAFÉSALON & RESTAURANT

### Allgemeine Geschäftsbedingungen der Caterinkultur GmbH

#### 1. Allgemeines

1.1. Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Kunden (im Folgenden: „Auftraggeber“) und der Caterinkultur GmbH, FN 266180t, A-1110 Wien, Simmeringer Hauptstraße 283 (im Folgenden: „Caterinkultur“), gelten ausschließlich diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen (im Folgenden: „AGB“). Geschäftsbedingungen des Kunden sind nur dann rechtswirksam, wenn sie von Caterinkultur 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 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 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 Caterinkultur zur termingerechten Auftragsbefreiung gilt nur unter der Voraussetzung, dass nach Auftragserteilung kein Ereignis eintritt, das von Caterinkultur 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 Caterinkultur keine Haftung für die Nichterfüllung des Auftrags.

3.2. Während einer Veranstaltung wird der Auftraggeber (oder eine namhafte Person) Caterinkultur 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 Caterinkultur keinerlei Haftung.

#### 4. Sorgfaltspflicht und Haftung

4.1. Sämtliche von Caterinkultur 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 Caterinkultur 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 Caterinkultur.

4.3. Mit Ausnahme des Personals von Caterinkultur 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 Caterinkultur einen Schaden erleiden. Der Auftraggeber hat auf seine Gäste einzuwirken, dass diese sämtliche Sorgfaltspflichten einhalten und haftet für deren Verschulden gegenüber Caterinkultur 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 nachstehender 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 Caterinkultur 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 Caterinkultur kann der Auftraggeber nur mit Forderungen aufrechnen, die gerichtlich festgestellt oder die von Caterinkultur anerkannt worden sind.

#### 7. Gerichtsstand

Als Gerichtsstand für alle sich aus dem Auftrag zwischen Caterinkultur 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