
Liebe Madln & Buam
BEZIRKS
Alm
Seehöhe 172m
Egal, ob ihr schon eine genaue Vorstellung habt, oder euch von Anfang an beraten lassen möchtet – gemeinsam gestalten wir ein maßgeschneidertes Angebot für eure Veranstaltung.
Persönliche Betreuung und langjährige Erfahrung machen unseren Service besonders.
www.bezirksalm.at

Informationen zur Veranstaltung



Lisa -Marie Scheibrein
Office Managerin
Zusammen planen wir dein persönliches Angebot.
0664/353 636 7
lisamarie@bezirksalm.at



Alexander Truxa
Küchenchef
„Geschmack ist meine Handschrift."



Daniel Wagner
Inhaber/Geschäftsführer
0676 / 95 4444 0
daniel@bezirksalm.at

Sitz der Firma
Carlbergergasse 16
1230 Wien
Österreich

Einzelunternehmen
ATU 684 90 625
Handelsgericht Wien

Kunde:
Daniel Wagner
Mobil: 0676 / 95 4444 0
daniel@bezirksalm.at

Datum:
13.07.1988

Ort:
Schloss Eggenberg

Gästeanzahl
30 Erwachsene 5 Kinder

17:00 Uhr
Eintreffen der Gäste

18:00 Uhr
Buffet Eröffnung

20:00 Uhr
Tortenanschnitt

00:00 Uhr
Voraussichtliches Ende der Veranstaltung

Teilnehmeranzahl
Die garantierte Mindestteilnehmerzahl ist spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung bekanntzugeben und wird verrechnet.
Erfolgt bis 3 Tage vorher keine Änderung, gilt die bestellte Anzahl.

Mit Angebotsannahme stimmen Sie der Verwendung von Veranstaltungsfotos für Social Media zu. (Widerruf möglich)
Stornobedingungen & AGB: www.bezirksalm.at/agb

www.bezirksalm.at



“Tischlein deck dich”

Wähle, wie wir für dich aufdecken sollen.

Gedeck Gänseblümchen

3,50 € pro Gast

- Papierserviette
- Besteck in der Holzbox

Gedeck Enzian

5,00 € pro Gast

- Tischdecke
- Stoffserviette
- Besteck, Teller und Gläser eingedeckt

Für Kinder von 4 bis 13 Jahren gilt eine Ermäßigung von 50 %.

Gedeck Edelweiss

9,00 € pro Gast

- Tischdecke
- Stoffserviette
- Platzteller, Besteck und Gläser eingedeckt
- Tischdeko im Alm Boho Stil & frische Blumen

Für Kinder von 4 bis 13 Jahren gilt eine Ermäßigung von 50 %.

Agape I Empfang



Agape Gänseblümchen

6 € pro Gast
für 1 Stunde

- 3erlei Hummus
- Grissini & Kalamata Oliven

Für Kinder von 4 bis 13 Jahren gilt eine Ermäßigung von 50 %.

Agape Enzian

9 € pro Gast
für 1 Stunde

- Prosciutto Crudo an der Berkel Schwungradmaschine
- Parmesanlaib am Holzfass
- Kalamata Oliven
- Ofenfrisches Gebäck

Für Kinder von 4 bis 13 Jahren gilt eine Ermäßigung von 50 %.

Agape Edelweiss

12 € pro Gast
für 1 Stunde

- Prosciutto Crudo an der Berkel Retro - Schwungradmaschine
- Parmesanlaib am Holzfass
- Paradeiser mit Büffelmozzarella & Pesto
- Kalamata Oliven
- Kräuter Seitlinge mit Hummus
- Ofenfrisches Gebäck

Für Kinder von 4 bis 13 Jahren gilt eine Ermäßigung von 50 %.

Buffet Gänseblümchen



VORSPEISEN

Bunter Bauernsalat I Schafskäse I Oliven I Gebäck
Rindsuppe I Tiroler Speck Knöderl I Kräuterfritatten
Saisonale Cremesuppe

HAUPTSPEISEN

Duroc Schnitzel oder Hühnerfilet gebacken
Petersilerdäpfel I Erdäpfelsalat

Ofenfrisches Bierbratl vom Jungschwein
Topfen - Serviettenknödel I Speck- Krautsalat

Gegrilltes Brüstl vom heimischem Freilandhuhn
Speckmantel I Ziegenkäse I Spinat I Butterreis

Schafskäse Spinatstrudel
Kirschparadeiser I Blattsalat I Kräuterdip

Gebratene Polentaschnitten
sommerliches Gemüseragout

DESSERT

Alt Wiener Kaiserschmarrn I Apfelmus
Apfelstrudel oder Topfenstrudel I Vanillesauce

35 € pro Gast

Für Kinder von 4 bis 13 Jahren gilt eine Ermäßigung von 50 %.
Aufpreis für BIO - Produkte nach Absprache.

SALAT

Optional buchbares Salat Buffet: 5 € / Gast

Blattsalat I Erdäpfelsalat
Gurkensalat I Bauernsalat

Bis 50 Gäste
je 1 Speise zur Auswahl bei den Vorspeisen und Dessert
3 Speisen zur Auswahl bei den Hauptspeisen

Ab 50 Gäste
je 2 Speise zur Auswahl bei den Vorspeisen und Desser
4 Speisen zur Auswahl bei den Hauptspeisen



Buffet Enzian

VORSPEISEN

Prosciutto Parma von der Berkel
Parmesan 12 Monate vom Laib
Kalamata Oliven

Beef Tartare vom Salon Beef
Kräutertopfen I Röstzwiebel

Ochsenherzparadeiser
Büffelmozzarella I Basilikumpesto

Antipasti

Bauernsalat
Schafskäse I Oliven

Rote Rüben Carpaccio I Karotten-Sesamcreme

Klare Rindsuppe I Wurzelgemüse
Tiroler Speck Knöderl I Kräuterfritatten

Saisonale Cremesuppe

*Ofenfrisches Gebäck

DESSERT

Alt Wiener Kaiserschmarrn I Apfelmus
Apfelstrudel oder Topfenstrudel I Vanillesauce
Schokoladenbrownie I Sauerkirschen

HAUPTSPEISEN

Alt Wiener Zwiebelrostbraten
vom österreichischem Salon Beef
Braterdäpfel I Röstzwiebel I Fächergurkerl

Duroc Schnitzel oder Hühnerfilet gebacken
Petersilerdäpfel I Erdäpfelsalat

Ofenfrisches Bierbratl vom Jungschwein
Topfen - Serviettenknödel I Speck- Krautsalat

Gegrilltes Brüstl vom heimischem Freilandhuhn
Speckmantel I Ziegenkäse I Spinat I Butterreis

Schafskäse Spinatstrudel
Kirschparadeiser I Blattsalat I Kräuterdip

Gebratene Polentaschnitten
sommerliches Gemüseragout

Ofenfrisches Röstgemüse I 2erlei Erdäpfel
Oliven I Kräuter

45 € pro Gast

Für Kinder von 4 bis 13 Jahren gilt
eine Ermäßigung von 50 %.
Aufpreis für BIO - Produkte nach Absprache.

SALAT

Optional buchbares Salat Buffet: 5 € / Gast

Blattsalat I Erdäpfelsalat
Gurkensalat I Bauernsalat

***Bis 50 Gäste**
je 3 Speisen zur Auswahl bei den Vor- & Hauptspeisen
1 Dessert zur Auswahl
Ab 50 Gäste
je 4 Speise zur Auswahl bei den Vor- & Hauptspeisen
2 Dessert zur Auswahl



Buffet Edelweiss

VORSPEISEN

Prosciutto Parma von der Berkel
Parmesan 12 Monate vom Laib
Kalamata Oliven

Hausgebeitztes Saiblingsfilet
Avocado - Limettencreme

Beef Tartare vom Salon Beef
Kräutertopfen I Röstzwiebel

Ochsenherzparadeiser
Büffelmozzarella I Basilikumpesto

Antipasti

Bunter Bauernsalat
Schafskäse I Oliven

Rote Rüben Carpaccio I Karotten-Sesamcreme

Klare Rindsuppe I Wurzelgemüse
Tiroler Speck Knöderl I Kräuterfritatten

Saisonale Cremesuppe

*Ofenfrisches Gebäck

DESSERT

Alt Wiener Kaiserschmarrn I Apfelmus
Apfelstrudel oder Topfenstrudel I Vanillesauce
Schokoladenbrownie I Sauerkirschen

HAUPTSPEISEN

Saiblingsfilet gebraten
Fenchel Paradies Orecciette

Rinderfilet Medium gebraten
glasierte Karotten I Portweinjus
Erdäpfelpüree

Alt Wiener Zwiebelrostbraten
vom österreichischem Salon Beef
Braterdäpfel I Röstzwiebel Fächergurkerl

Duroc Schnitzel oder Hühnerfilet gebacken
Petersilerdäpfel I Erdäpfelsalat

Steirisches Backhendl I Erdäpfelsalat

Ofenfrisches Bierbratl vom Jungschwein
Topfen - Serviettenknödel I Speck- Krautsalat

Gegrilltes Brüstl vom heimischem Freilandhuhn
Speckmantel I Ziegenkäse I Spinat I Butterreis

Schafskäse Spinatstrudel
Kirschparadeiser I Blattsalat I Kräuterdip

Gebratene Polentaschnitten
sommerliches Gemüseragout

60 € pro Gast

Für Kinder von 4 bis 13 Jahren gilt
eine Ermäßigung von 50 %.
Aufpreis für BIO - Produkte nach Absprache

SALAT

Optional buchbares Salat Buffet: 5 € / Gast

Blattsalat I Erdäpfelsalat
Gurkensalat I Bauernsalat

***Bis 50 Gäste**
je 3 Speisen zur Auswahl bei den Vor- & Hauptspeisen
1 Dessert zur Auswahl
Ab 50 Gäste
je 4 Speise zur Auswahl bei den Vor- & Hauptspeisen
2 Dessert zur Auswahl



Buffet BBQ

VORSPEISEN

Beef Tartare vom ö. Salon Beef
Paprikamarmelade I Röstzwiebel*

Ochsenherzparadeiser
Büffelmozzarella I Basilikumpesto*

Antipasti*

Bunter Bauernsalat
Schafskäse I Oliven*

Rote Rüben Carpaccio I Karotten-Sesamcreme*

*Ofenfrisches Gebäck

GEMÜSE & CO

Baby Rosmarin Erdäpfel
Zucchini I Melanzane I Mais
Paprika I Kirschparadeiser I Grillkäse
gefüllte Portobello

SAUCEN

Cocktaildip I Knoblauchdip I BBQ
Senf & Ketchup

34 € pro Gast ohne Vorspeisen & Dessert
38 € pro Gast ohne Vorspeisen

FLEISCH

Rib Eye Steak
vom österreichischen Salon Beef

Schweinsschopf Steak

Bezirks Alm Spareribs

Freiland Hühnerkeulen

Wolfsbarsch im Ganzen

"Ausm Wienerwald"
Käsekrainer I Bratwürstel

SALATE

Blattsalat I Gurkensalat
Speck Krautsalat I Bauernsalat

DESSERT

Alt Wiener Kaiserschmarrn I Apfelmus

Apfelstrudel oder Topfenstrudel I Vanillesauce

Schokoladenbrownie I Sauerkirschen

45 € pro Gast

Für Kinder von 4 bis 13 Jahren
gilt eine Ermäßigung von 50 %.
Aufpreis für BIO - Produkte nach Absprache

KNUSPER SPANFERKEL

Semmelfülle I Krautsalat
ab 30 Gäste buchbar
Aufpreis 10 € I Gast

***Bis 50 Gäste**
3 Speisen zur Auswahl bei den Vorspeisen
1 Dessert zur Auswahl
Ab 50 Gäste
4 Speisen zur Auswahl bei den Vorspeisen
2 Dessert zur Auswahl



Buffet Vegetarisch

VORSPEISEN

Avocadomousse I Gemüsetartare

Marinierte Zucchinistreifen
Rucola I Kirschpardeiser I Parmesan

Rote Rüben Carpaccio I Karotten-Sesamcreme

Antipasti

Ochsenherzparadeiser
Büffelmozzarella I Basilikumpesto

Bunter Bauernsalat
Schafkäse I Oliven*

Klare Gemüsesuppe
Kräuterfritatten

Saisonale Cremesuppe

Gazpacho

*Ofenfrisches Gebäck

DESSERT

Alt Wiener Kaiserschmarren I Apfelmus

Crème Brûlée

Schokobrownie I Sauerkirschen

HAUPTSPEISEN

Spinat Bergkäse Knöderl
Parmesansauce I geschmorte Kirschparadeiser

Gefüllter Paprika
Couscous I Paradeisersauce

Käsespätzle
Röstzwiebel I Lauch

Kichererbsenragout
Süßerdäpfel I Zitronenjoghurt

Steinpilze á la Créme
Topfen-Serviettenknöderl

Ricotta Spinat Ravioli
Trüffelschaum I Blattsalat

Gebratene Polentaschnitten
Sommerliches Gemüseragout

Ofenfrisches Röstgemüse
2erlei Erdäpfel I Oliven I Gartenkräuter

45 € pro Gast

Für Kinder von 4 bis 13 Jahren gilt
eine Ermäßigung von 50 %.t
Aufpreis für BIO - Produkte nach Absprache

SALAT

Optional buchbares Salat Buffet: 5 € / Gast

Blattsalat I Erdäpfelsalat
Gurkensalat I Bauernsalat

***Bis 50 Gäste**
je 3 Speisen zur Auswahl bei den Vor- & Hauptspeisen
1 Dessert zur Auswahl
Ab 50 Gäste
je 4 Speise zur Auswahl bei den Vor- & Hauptspeisen
2 Dessert zur Auswahl

Buffet Vegan



VORSPEISEN

Antipasti*

Avocadomousse I Gemüsetartare

Rote Rüben Carpaccio
Karotten- Sesam Creme

Pastinaken Birnensuppe
Papadam

Karotten Kokossuppe

*Ofenfrisches Gebäck

DESSERT

Schokoladenbrownie I Sauerkirschen

Kokosmilchreis I Safranbirne I Heidelbeeren

HAUPTSPEISEN

Gefüllter Paprika
Couscous I Paradeisersauce

Kürbis Ravioli
eingelegter Kürbis I Rucola

Kichererbsen Spinat Ragout
Süßerdäpfel I Zitronenjoghurt

Indisches Gemüsecurry I Basmatireis

Gebratene Polentaschnitten
Sommerliches Gemüseragout

Zitronen Couscous
Ofengemüse I Kräuterpesto

45 € pro Gast

Für Kinder von 4 bis 13 Jahren
gilt eine Ermäßigung von 50 %.
Aufpreis für BIO - Produkte nach Absprach

SALAT

Optional buchbares Salat Buffet: 5 € / Gast

Blattsalat I Erdäpfelsalat
Gurkensalat I Bauernsalat

***Bis 50 Gäste**
je 3 Speisen zur Auswahl bei den Vor- & Hauptspeisen
1 Dessert zur Auswahl
Ab 50 Gäste
je 4 Speise zur Auswahl bei den Vor- & Hauptspeisen
2 Dessert zur Auswahl

Mitternachtssnacks

Feiern macht hungrig – und herzhaft geht immer!
Deshalb gibt's für euch leckere Mitternachtssnacks.



Snack Gänseblümchen

6,00 € pro Gast

- Chili Con Carne oder Chili Sin Carne
- Ofenfrisches Gebäck

Snack Enzian

7,50 € pro Gast

- Leberkäse Trilogie (Käse, Pikant, Klassisch)
  mit ofenfrischem Gebäck
- Senf, Ketchup, Mayo, Kren, Gurkerl, Pfefferoni

Snack Edelweiss

10,00 € pro Gast

- Leberkäse Trilogie (Käse, Pikant, Klassisch)
  mit ofenfrischem Gebäck
- Senf, Ketchup, Mayo, Kren, Gurkerl, Pfefferoni
- Chili Con Carne oder Sin Carne

Snack Gipfelkäse

12,00 € pro Gast

- Variation internationaler Käsesorten
- Nüsse
- Weintrauben
- Ofenfrisches Gebäck

Getränkepauschale



Pauschale Gänseblümchen

4 Std. 22,00 € I 5 Std. 27,00 € I 6 Std. 32,00 € I 7 Std. 37,00 € I 8 Std. 42,00 €

ab der 8 Std. verechnen wir 2 € / Gast für jede weitere Std.

- Hausweine z.B. Grüner Veltliner (Ursprung) Zweigelt (Ursprung)
- Bier Hirter Märzen
- Mineral still & prickelnd
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft
- Kaffee & Tee

Pauschale Enzian

4 Std. 28,00 € I 5 Std. 34,00 € I 6 Std. 40,00 € I 7 Std. 46,00 € I 8 Std. 52,00 €

ab der 8 Std. verechnen wir 4 € / Gast für jede weitere Std.

- Markenweine z.B. Grüner Veltliner Federspiel (Domäne Wachau), Muskateller (Krispel), Heideboden (Hannes Reeh)
- Prosecco
- Aperol, Campari, Hugo
- Bier Hirter Märzen, Bio Zwickl, 1270 Hirter
- Alkoholfreies Bier
- Mineral still & prickelnd
- Coca Cola, Cola Zero, Almdudler
- Frucade, Eistee
- Bezirks Alm Kräuterlimonade
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft
- Kaffee & Tee

Pauschale Edelweiss

4 Std. 36,00 € I 5 Std. 46,00 € I 6 Std. 56,00 € I 7 Std. 66,00 € I 8 Std. 76,00 €

ab der 8 Std. verechnen wir 6 € / Gast für jede weitere Std.

- Premiumweine z.B. Federspiel (Hirtzberger) Das Phantom (K+K) oder andere Optionen
- Prosecco
- Aperol, Campari, Hugo
- Bier Hirter Märzen, Bio Zwickl, 1270 Hirter Gutmann Weizen, Trumauer Pils, Corona, AF Bier
- Mineral still & prickelnd
- Coca Cola, Cola Zero, Almdudler, Frucade, Eistee
- Bezirks Alm Kräuterlimonade
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft
- Kaffee & Tee

Für Kinder von 4 bis 13 Jahren gilt eine Ermäßigung von 50 %.

Spirituosen



Cocktails

PAUSCHALE oder per VERBRAUCH

3 Std. 25,00 € I 4 Std. 34,00 € I 5 Std. 43,00 € I 6 Std. 52,00 €

ab der 7 Std. verechnen wir 5 € / Gast für jede weitere Std.

• Mojito	9,00 €
• Caipirinha	9,00 €
• Espresso Martini	9,00 €
• Aperol Sour	9,00 €
• Whiskey Sour	9,00 €

Falls Cocktails per tatsächlichem Verbrauch gewünscht werden, beträgt der Mindestumsatz 250 €.

Longdrinks

PAUSCHALE oder per VERBRAUCH

3 Std. 20,00 € I 4 Std. 26,00 € I 5 Std. 32,00 € I 6 Std. 38,00 €

ab der 6 Std. verechnen wir 3 € / Gast für jede weitere Std.

• Gin Tonic	7,50 €
• Moscow Mule	7,50 €
• London Mule	7,50 €
• Havana Cola	7,50 €
• Vodka Red Bull	7,50 €

Falls Longdrinks per tatsächlichem Verbrauch gewünscht werden, beträgt der Mindestumsatz 200 €.

Schnäpse

• Zirbe	4,00 € / 2cl
• Marille	4,00 € / 2cl
• Haselnuss	4,00 € / 2cl
• Williams Birne	4,00 € / 2cl

Getränkekarte

Alkoholfreies

Vöslauer still & prickelnd 1l	6,40 €
Soda ⅛l, ¼l, ½l	0,90 € / 1,80 € / 3,50 €
Soda Zitrone, Holunder, Himbeere ¼l, ½l	2,00 € / 3,90 €
BIO Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft pur ¼l, ½l, 1l	3,10 € / 6,00 € / 8,00 €
BIO Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft Soda ¼l, ½l	2,60 € / 4,90 €
BIO Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft Wasser ¼l, ½l	1,90 € / 3,10 €
Bezirks Alm Kräuterlimonade 1l	6,00 €
Coca Cola, Cola Zero, Almdudler, Frucade, Eistee 0,33l	3,50€

Kaffee & Tee

Kleiner Espresso/Brauner	2,50 € / 2,60 €
Großer Espresso/Brauner	4,10 € / 4,30 €
Verlängert schwarz/braun	3,10 € / 3,30 €
Wiener Melange	3,80 €
Cappuccino	4,10 €
Café Latte	4,40 €
Einspänner	3,50 €
Glas Milch	1,70 €
Schlagobers	1,00 €
Früchte Tee	4,10 €
Alpenkräuter Tee	4,10 €

Wein & Co

Hauswein Weiss ⅛l, 1l		3,60 € / 19,00 €
Regionale Markenweine Weiss ⅛l, 0,75l		4,20 € / 22,00 €
Regionale Premiumweine Weiss ⅛l, 0,75l	ab	5,50 € / 36,00 €
Hauswein Rot ⅛l, 1l		3,90 € / 22,00 €
Regionale Markenweine Rot ⅛l, 0,75l		4,60 € / 25,00 €
Regionale Premiumweine Rot ⅛l, 0,75l	ab	6,00 € / 45,00 €
Prosecco 0,7l		21,00 €
Weißer und Roter Spritzer ¼l		3,60 €
Sommer Spritzer ¼l, ½l		3,20 € / 6,40 €
Kaiser Spritzer ¼l		4,20 €
Hugo Spritzer ¼l		5,40 €
Hugo Frizz ¼l		6,50 €
Aperol Spritzer ¼l		5,40 €
Aperol Frizz ¼l		6,50 €
Campari Soda ¼l		5,50 €
Campari Orange ¼l		6,50 €
Beerenpunsch		4,50 €
Amaretto Apfel Punsch		4,50 €
Glühwein		4,00 €
Hot Aperol		4,00 €

Bier

Bier Hirter Märzen 0,3l, 0,5l	4,00 € / 5,00 €
Bier Hirter Märzen 30l	270,00 €
Bier Hirter Märzen 50l	400,00 €
Bio Hirter Zwickl 0,5l	5,20 €
Trumer Pils 0,5l	5,50 €
Corona 0,33l	4,50 €
Gutmann Weizen 0,5l	5,20 €
Alkoholfreies Bier 0,5l	5,20 €

Allgemeine Infos



Personal

für dein Event plant Lisa-Marie das notwendige Personal,
um ein reibungslosen unkomplizierten Ablauf zu ermöglichen.

Serviceleiter kosten pro Std.36,00 €/Std.
Servicemitarbeiter kosten pro Std. 27,00 €/Std.
Koch kosten pro Std. 33,00 €/Std.
Hilfskraft kosten pro Std. 24,00 €/Std.

Das Personal wird nach tatsächlichem Stundenaufwand verrechnet.
Auf- sowie Abbauzeiten werden ebenfalls berechnet.

Transport

Der Transport der Getränke, Lebensmittel & des
Equipments wird einmalig verrechnet.

Lieferung & Abholung am selben Tag innerhalb von 10km
von Standort 1230 Wien mit **99,00 €**

Lieferung & Abholung am selben Tag innerhalb von 30km
von Standort 1230 Wien mit **149,00 €**

Lieferung & Abholung am selben Tag innerhalb von 70km
von Standort 1230 Wien mit **249,00 €**

Dieses Angebot ist ab Erhalt der E-Mail von
office@bezirksalm.at für einen Zeitraum von
14 Tagen gültig.

Bitte beachten Sie, dass wir uns Änderungen,
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Equipment

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne unser Equipment zur Verfügung.

- Kühl-LKW: 160,00 €
- Kühltruhe: 35,00 €
- Mobile Bar inklusive Zapfanlage und CO2: 249,00 €
- Bier Oberthekenkühler max. für 50 Pax: 99,00 €
- Griller & Kohle: 99,00 €
- Heurigengarnitur: 200 x 80 cm 25,00 € / Stk.
- Heurigengarniturhusse Tisch & Bank: 7,00 € / Stk.
- Buffettische 2,20 x 0,90 m 15,00 € / Stk.
- Stehtische inklusive Husse weiß 22,00 € / Stk.
- Sessel 8,00 € / Stk.
- Zelt 6m x 3m 249,00 €
- Zelt 12m x 6m 699,00 €
- Sonnenschirm 3x3m inklusive Standfuß 45,00 €
- Sonnenschirm 5x5m inklusive Standfuß 85,00 €
- Skirting Beige (Buffet-Sichtschutz) 5 m 8,00 € / Stk.
- Tischtücher 2,60 x 1,40 m 7,00 € / Stk.
- Tischtücher 1,20 x 1,20 m 3,50 € / Stk.
- Besteck pro Stk. 0,30 € / Stk.
- Gläser 0,50 € / Stk.
- Chefing Dish inkl. Brennpaste 15,00 € / Stk.
- Jägermeistermaschine 60,00 € / Stk

OPTIONAL BUCHBARE SPEISEN

*Ab 30 Gäste buchbar

- Maroni: 6,00 € / Gast
- Erdäpfelpuffer: 4,00 € / Gast
- Marshmallows: 3,50 € / Gast (nur buchbar mit Feuerschale)
- Popcornmaschine: 5,00 € / Gast*
- Nachos I Käsesauce I Salsa: 7,50 € / Gast*
- XXL Schokobrunnen mit frischen Früchten: 9,00 € / Gast*
- Spanferkel I Semmelfülle I Sauerkraut: 25,00 € / Gast*
- Tellergeld für Torten: 1,00 € / Gast
- Stoppelgeld für Wein 0,7l: 7,00 € / Flasche
- Stoppelgeld für Schnaps 1l: 15,00 € / Flasche

OPTIONALES ENTERTAINMENT

- Fotobox Basic I Premium: 340,00 € I 400,00 €
- Feuerschale: 70,00 €
- Hufeisen werfen: 60,00 €
- Nagelbaumstamm schlagen: 60,00 €
- Live Musiker: ab 350,00 €
- Nintendo Switch 2 od. Playstation 5 inkl. Spiele: 99,00 €
- Musiker- und DJ- Equipment: auf Anfrage
- Event Planerin Lisa-Marie Scheibrein: auf Anfrage

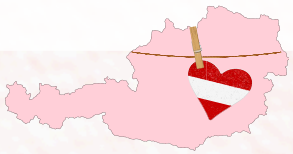
BEZIRKS Alm

Seehöhe 172m

Nachhaltig & Regional

THE GLOBAL GOALS

Wir setzen auf regionale, saisonale Zutaten und verarbeiten diese mit größter Sorgfalt. Ein respektvoller Umgang mit Lebensmitteln und gelebte Nachhaltigkeit stehen für uns an erster Stelle.



Hier ein Auszug von unseren Partnern

- Steirer Fleisch
- Regionale Erdäpfel & Gemüsebauern
- Pius Fisch
- Szihn
- Schöny Fleischerei
- Regionale Weinbauern
- Regionale Bier Brauereien
- Morandell
- Metro
- Salon Beef Kröswang

Partner Locations

FERNBLICK ST. CORONA AM WECHSEL

Mirli

MÖBEL DEPOT ONE OF A KIND

Wir sagen Danke für das Vetrauern unserer Kunden

Stadt Wien · EVN · HOCHTIEF INFRASTRUCTURE · SMD Sozialer Medizinischer Dienst Österreich · kapsch · BAU IT · AUSTROTHERM Dämmstoffe · Dallmayr · LSG group · LEITHÄUSL WIR BAUEN AUF SOLIDE WERTE · testo · Mirli · FERNBLICK ST. CORONA AM WECHSEL · freytag & berndt · CANCOM · MÜLLER TOPQUALITY TRANSPORT · DIVISION