

# Weihnachtsfeier auf der Alm



[www.bezirksalm.at](http://www.bezirksalm.at)



# Nachhaltig

Mit großem Augenmerk halten wird das Thema Nachhaltig als hohe Priorität.

- Mitarbeiter
- Mülltrennung
- Ökologische Reiniger
- Ökologische Verpackungen
- Ölverwertung
- Effektive stromsparende Geräte



**THE GLOBAL GOALS**

# Unser Angebot

Sehr geehrte Damen & Herren,

hier haben wir ein Musterangebot beigefügt, wo Sie eines unserer Angebote einmal durchstöbern können.

Egal ob Sie bereits eine konkrete Vorstellungen bezüglich Ihrer Weihnachtsfeier haben oder sich von unserem Team von Anfang an beraten lassen wollen, zusammen entwickeln wir ein maßgeschneidertes Menü, individuell für Ihre Feier.

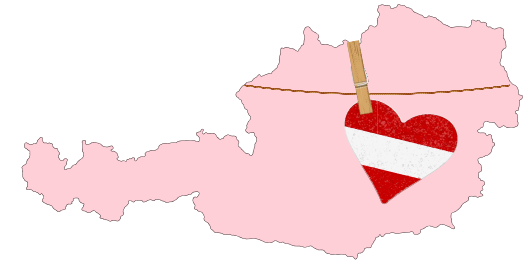
Was unseren Service auszeichnet, ist die individuelle Betreuung, sowie die langjährige Erfahrung die wir jedem Kunden zusichern können.

[www.bezirksalm.at](http://www.bezirksalm.at)



# Regional

Eines unserer Leitlinien ist es regionale & saisonale Produkte zu kaufen, und diese mit höchster Sorgfalt zu verarbeiten. Der respektvolle Umgang mit Lebensmittel ist uns sehr wichtig.



## HIER EIN AUSZUG AUS UNSEREN PARTNERN

- Regionale Weinbauern
- Regionale Bier Brauereien
- Morandell
- Metro
- Salon Beef Krowang
- Steirer Fleisch
- Regionale Gemüsebauern
- Pius
- Resch & Frisch
- Szihn

Dezember 2023

**KUNDE:**

**TITEL DER VERANSTALTUNG:  
WEIHNACHTSFEIER**

**ORT DER VERANSTALTUNG:  
BEZIRKS ALM  
1230 WIEN**

**BEGINN DER VERANSTALTUNG:**

**PERSONENANZAHL:**

**ANSPRECHPARTNER:  
DANIEL WAGNER  
0676/9544440**



# Ablauf

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, würden wir gerne noch folgende Punkte für reibungslosen Ablauf besprechen:

- Wünschen Sie einen Punschempfang bei der Feuerschale?
- Welches Gedeck wünschen Sie?
- Spricht Sie eines unserer Menüs an oder haben Sie eine konkrete Vorstellung für Ihr Menü?
- Möchten Sie ein Nagelturnier Veranstalten?
- Wollen Sie musikalisch begleitet werden?
- Wie lange sollen wir ca. für Sie geöffnet haben?



# Personal

Ab 00:00 Uhr verrechnen wir pro Stunde 25,00,- € inkl. MwSt.



# Gedeck

## Festgedeck Caspar

- Besteck & Gläser eingedeckt inklusive Stoffservietten
  - Gruss der Küche
- 3,00 € / Gast

## Festgedeck Rudolph

- Besteck & Gläser eingedeckt inklusive Stoffservietten
  - Gebäck, Butter & hausgemachte Aufstriche
  - Gruss der Küche
  - Weihnachtskekse
- 7,00 € / Gast

## Festgedeck Aurelia

- Besteck & Gläser eingedeckt inklusive Stoffservietten
  - Spezieller Tischschmuck im Alm Design
  - Gebäck, Butter & Hausgemachte Auftriche
  - Gruss der Küche
  - Weihnachtskekse
  - Nagelturnier
- inkl. Hauptgewinn 1x Das Phantom K+K
- 12,00 € / Gast



# Menü Buffet I

## SUPPE

Klare Rindsuppe mit Griessnockerl & Leberknödel  
dazu Suppengemüse

## HAUPTSPEISEN

Alt Wiener Zwiebelrostbraten vom österreichischen  
Saloon Beef mit Braterdäpfel  
dazu Röstzwiebel & Gurkerl

\*\*\*\*

Heimisches Wildragout mit Pilzen  
dazu Topfen Serviettenknödel & Wildpreiselbeeren

\*\*\*\*

Wiener Schnitzel von Huhn in Mandelkruste  
mit Erdäpfelsalat & Reis

\*\*\*\*

Spinatknödel mit Parmesansauce  
dazu Babyspinat & Kirscharadeiser

## DESSERT

Apfelstrudel & Topfenstrudel mit Vanillesauce

# Getränke

Römerquelle prickelnd & still  
Pago Bio Apfelsaft & Orangensaft  
Traubensaft vom Bauern  
Coca Cola, Schartner, Ice Tea, Almdudler  
Red Bull  
Himbeersaft  
Holundersaft & Minze  
Kaffee/Tee  
Hirter Märzen & Zwickl vom Fass  
Frizzante Drexler Leeb  
Drexler Grüner Veltliner  
Krispel Gelber Muskateller  
Drexler Zweigelt Prometheus (Gold)  
Aperol & Campari  
Punsch  
Hot Aperol & Lillet Berry Punsch

spezielle Weine & Getränke auf Anfrage





# Menü Buffet II

## VORSPEISEN TRILOGIE

Büffelmozzarella mit Paradeiser & Basilikumpesto

\*\*\*\*

Beef Tartare vom heimischen Weiderind  
dazu Lauchsprossen, Butter & goldbraunes Toastbrot

\*\*\*\*

Räucherlachs mit Oberskren & Dillsenf

\*\*\*\*

Ofenfrisches Gebäck

## SUPPE

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl

## HAUPTSPEISEN

Alt Wiener Zwiebelrostbraten vom österreichischem  
Salon Beef mit Braterdäpfel & Fächergurkerl

\*\*\*\*

Ofenfrische Weidegans mit Apfel Rotkraut  
dazu Erdäpfelknödel & Maroni

\*\*\*\*

Wiener Schnitzel von Huhn in Mandelkruste  
mit Erdäpfelsalat & Reis

\*\*\*\*

Salzburger Schlutzkrapfen mit  
Spinat Ricottafüllung dazu braune Butter

## DESSERT

Alt Wiener Kaiserschmarrn  
mit Apfelmus & Zwetschenröster

\*\*\*\*

Schokoladenbrownie mit Sauerkirschen & Vanillesauce

# Getränke

Römerquelle prickelnd & still

Pago Bio Apfelsaft & Orangensaft

Traubensaft vom Bauern

Coca Cola, Scharntner, Ice Tea, Almdudler

Red Bull

Himbeersaft

Holundersaft & Minze

Kaffee/Tee

Hirter Märzen & Zwickl vom Fass

Frizzante Drexler Leeb

Drexler Grüner Veltliner

Krispel Gelber Muskateller

Drexler Zweigelt Prometheus (Gold)

Aperol & Campari

Punsch

Hot Aperol & Lillet Berry Punsch

spezielle Weine & Getränke auf Anfrage



# Kostenaufstellung

## Personenanzahl - Teilnehmer

Daniel Wagner benötigt für diese Veranstaltung bis spätestens 5 Arbeitstage vor der Veranstaltung die Angabe der Anzahl der teilnehmenden Personen. Dies gilt als garantierte Mindestteilnehmeranzahl, für die die Firma Daniel Wagner alle Vorbereitungen trifft und die dem Veranstalter verrechnet werden. Wird bis 3 Tage vor der Veranstaltung keine veränderte Teilnehmeranzahl bekannt gegeben, gilt die in der Bestellung angeführte Teilnehmeranzahl als beauftragt.

Bei Angebotsannahme stimmen Sie damit zu, dass wir Fotos von Ihrer Veranstaltung für Social Media Inhalte verwenden dürfen. Falls Sie dies nicht wünschen, bitten wir um Bekanntgabe.

Bei den Personalkosten wird die Auf- & Abbauzeit ebenfalls verrechnet.

Bei einer Stornierung dieser Veranstaltung ab Angebotsannahme, werden nachweislich entstandene Kosten der Firma Daniel Wagner, dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Daniel Wagner  
Inhaber/Geschäftsführer  
Einzelunternehmen  
ATU 684 90 625  
Handelsgericht Wien

Kontakt  
Daniel Wagner  
0676/9544440  
office@bezirksalm.at  
office@wagners-feinkost.com

Sitz der Firma  
Carlberggasse 16  
1230 Wien  
Österreich



## ANGEBOT I FÜR 25 GÄSTE

Speisen	34,00 € / 850,00 €
Gedeck Casper	3,00 € / 75,00 €
Getränkepauschale 18:00 - 00:00 ab 00:00 Uhr - 4 € / Gast / Std.	25,00 € / 625,00 €

Zwischensumme	1.550,00 €
10% Buffet	85,00 €
20%	140,00 €

Total Angebot 1.775,00 €

## ANGEBOT II FÜR 25 GÄSTE

Speisen	44,00 € / 1.100,00 €
Gedeck Aurelia	12,00 € / 300,00 €
Getränkepauschale 18:00 - 00:00 ab 00:00 Uhr - 4 € / Gast / Std.	25,00 € / 625,00 €

Zwischensumme	2.025,00 €
10% Buffet	110,00 €
20%	185,00 €

Total Angebot 2.320,00 €

*Daniel Wagner*

