

Weihnachtsfeier auf der Alm



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.

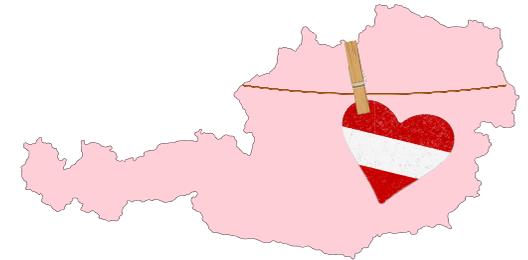
Was unseren Service auszeichnet, ist die individuelle Betreuung, sowie die langjährige Erfahrung die wir jedem Kunden zusichern können.

www.bezirksalm.at



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 Veranstanen?
- 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 Griessnockel & 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

