

Trauerfeier



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 Feier haben oder sich von unserem Team von Anfang an beraten lassen wollen, zusammen entwickeln wir ein maßgeschneidertes Menü, individuell für Ihre Feier.

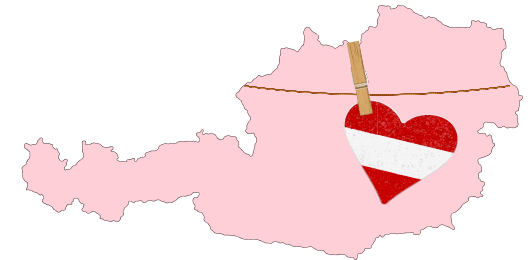
Was unseren Service auszeichnet, ist die individuelle Betreuung, sowie die langjährige Erfahrung die wir jedem Kunden zusichern können.

www.bezirksalm.at



Regional

Eine 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 Kröswang
- Steirer Fleisch
- Regionale Erdäpfel & Gemüsebauern
- Pius
- Resch & Frisch
- Szihn

2023



KUNDE:
FRAU WAGNER JOHANNA
TEL.: 01/865 25 81
OFFICE@BEZIRKSALM.AT

TITEL DER VERANSTALTUNG:
TRAUERFEIER

ORT DER VERANSTALTUNG:
• BEZIRKS ALM EXKLUSIV

BEGINN DER VERANSTALTUNG:
12:00 UHR, 13. JULI

PERSONENANZAHL:
40 GÄSTE

ANSPRECHPARTNER:
DANIEL WAGNER
0676 / 95 4444 0



Ablauf

12:00 Uhr
Eintreffen der Gäste & Aperitif

12:30 Uhr
Buffet Eröffnung

16:00 Uhr
Voraussichtliches Ende der Veranstaltung





Gedeck

Gedeck Gänseblümchen (2 € pro Gast)

- Papierservietten
- Besteck, Teller, Gläser & Menagen

Gedeck Enzian (5 € pro Gast)

- Tischdecke
- Stoffserviette
- Besteck, Teller, Gläser & Menagen
- Brotkorb, Butter, Olivenöl & Oliven
- Kerzenleuchter

Gedeck Edelweiss (8 € pro Gast)

- Tischdecke
- Stoffserviette
- Platzteller Kupfer, Besteck Kupfer, Gläser & Menagen
- Brotkorb, 3erlei Aufstriche, Olivenöl & Oliven
- Kerzenleuchter
- Tischdeko im Boho Stil





Buffet Gänseblümchen

(25 € pro Gast)

SUPPEN

Herzhafte Rindsuppe
Kräuterfrittaten | Leberknödel
Suppengemüse | Schnittlauch
oder
Saisonale Cremesuppe
Brotcroutons

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Huhn gebacken
Butterreis | Erdäpfelsalat | Blattsalat

Ofenfrischer Schweinsbraten
Sauerkraut | Semmelknödel

Ofenfrischer Schafskäse Spinatstrudel
Petersilerdäpfel | Kräuterrahm

DESSERT

Apfelstrudel | Topfenstrudel
Vanillesauce

Aufpreis für BIO - Produkte 8 € / Gast
Kinder 4 - 13 werden mit -50% verrechnet





Buffet Enzian

(40 € pro Gast)

VORSPEISEPLATTEN

Marinierte Kirschparadeiser
Baby-mozzarella | Basilikumpesto

Eingelegtes Gemüse | Wurzelspeck | Bergkäse

Ofenfrisches Gebäck (auch ohne Gluten)

HAUPTGANG

Alt Wiener Zwiebelrostbraten
vom österreichischen Salon Beef
Braterdäpfel | Gurkerl | Röstzwiebel

Wiener Schnitzel vom Duroc Schwein
Butterreis | Erdäpfelsalat | Blattsalat

Wiesn Hendl im Speckmantel
Ziegenkäse | Spinat | Bandnudeln

Gefüllte Teigtascherl
Rucola | Parmesansauce

SUPPE

Herzhafte Rindsuppe
hausgemachte Kräuterfrittaten | Leberknödel
Suppengemüse | Schnittlauch
oder

Saisonale Cremesuppe
Brotcroutons

SALATE

Blattsalat | Erdäpfelsalat
Gurkensalat | Bauernsalat

DESSERT

Schokoladenmousse | Beerenragout

Kaiserschmarren | Apfelmus

Aufpreis für BIO - Produkte 11 € / Gast
Kinder 4 - 13 werden mit -50% verrechnet





Buffet Edelweiss

(55 € pro Gast)

VORSPEISEPLATTEN

Ochsenherz Paradeiser
Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Geräucheter Bio Saibling
Oberskren | Dijonsenf

Rosa gebratenes Roastbeef
Sauce Tartare

Ofenfrisches Gebäck (auch ohne Gluten)

SUPPE

Herzhafte Rindsuppe
hausgemachte Kräuterfrittaten | Leberknödel
Suppengemüse | Schnittlauch

oder
Saisonale Cremesuppe
Brotcroutons

SALATE

Blattsalat | Erdäpfelsalat
Gurkensalat | Bauernsalat

HAUPTGANG

Zartes Rinderfilet medium gebraten
Babykarotten | getrüffeltes Erdäpfelpüree
Portweinjus

Bio Saibling aus Österreich vom Grill
saisonales Risotto

Wiesn Hendl im Speckmantel
Ziegenkäse | Spinat | Bandnudeln

Gefüllte Teigtascherl
Rucola | Parmesansauce

DESSERT

Schokobrunnen
mit frischen Früchten

Kaiserschmarren | Apfelmus

Aufpreis für BIO - Produkte 15 € / Gast

Kinder 4 - 13 werden mit -50% verrechnet





Buffet BBQ

(45 € pro Gast)

VORSPEISEPLATTEN

Ochsenherz Paradeiser
Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Räucherlachs
Oberskren | Dijonsenf

Prosciutto Crudo
Honigmelone

Ofenfrisches Gebäck (auch ohne Gluten)

SAUCEN

Cocktaildip | Knoblauchdip | BBQ
Senf & Ketchup

SALATE

Blattsalat | Erdäpfelsalat
Gurkensalat | Bauernsalat

FLEISCH

Rib Eye vom österreichischen Salon Beef

Freiland Hühnerkeulen

Spareribs

Bio Saibling aus Österreich

Wienerwald
Käsekraier | Bratwürstel

GEMÜSE & CO

Zucchini | Melanzane | Mais
Paprika | Halumi

DESSERT

Kaiserschmarren | Apfelmus

Aufpreis für BIO - Produkte 15 € / Gast
Kinder 4 - 13 werden mit -50% verrechnet





Buffet Vegetarisch

(45 € pro Gast)

VORSPEISEPLATTEN

Avocadomousse | Gemüsetartare

Marinierte Zucchiniestreifen
Rucola | Kirschlordeiser | Parmesan

Burrata
Paradeiserragout | Pesto

Ofenfrisches Gebäck (auch ohne Gluten)

HAUPTGANG

Teigtascherl | Rucola
Kräuterseitling | Trüffelschaum

Spinatknödel
braune Butter | Parmesan

Gefüllter Paprika
Couscous | Paradeisersauce

Käsespätzle
Röstzwiebel | Lauch

SUPPE

Saisonale Cremesuppe

SALATE

Blattsalat | Erdäpfelsalat
Gurkensalat | Bauernsalat

DESSERT

Kaiserschmarren | Apfelmus

Aufpreis für BIO - Produkte 15 € / Gast
Kinder 4 - 13 werden mit -50% verrechnet





Getränke

Pauschale Gänseblümchen (20 € pro Gast) (4 € pro weitere Std.)

- Hausweine z.B. Gemischter Satz (Edlmoser), Zweigelt (Drexler-Leeb)
- Aperol & Campari
- Bier Hirter Märzen
- Mineral still & prickelnd
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft
- Kaffee & Tee

Pauschale Enzian (26 € pro Gast) (5 € pro weitere Std.)

- Markenweine z.B. Grüner Veltliner (Nigl), Heideboden (Hannes Reeh)
- Aperol & Campari
- Bier Hirter Märzen, Bio Zwickl, 1270 Hirter
- Mineral still & prickelnd
- Softdrinks
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft
- Kaffee & Tee

Pauschale Edelweiss (36 € pro Gast) (7 € pro weitere Std.)

- Premiumweine z.B. Federspiel (Hirtzberger), Das Phantom (K+K) oder andere Optionen
- Aperol & Campari
- Bier Hirter Märzen, Bio Zwickl, 1270 Hirter, Gutmann Weizen
- Mineral still & prickelnd
- Softdrinks
- Apfelsaft, Traubensaft & Orangensaft
- Kaffee & Tee

Maximale Dauer für die Getränkepauschale beträgt 4 Stunden
Gerne können Sie zwischen Pauschale oder tatsächlichen Verbrauch wählen.



Personal

Wir arbeiten ausschließlich mit professionellem Personal.
Personal ist im Gesamtpreis erhalten.

GERNE BERATEN WIR SIE AUCH IN FOLGENDEN BEREICHEN

- Mobilar
- Fotobox
- Foto, Video & Drohne
- Floristik & Dekoration
- Audio & Dj - Equipment
- Event Planer Nicole Czermak

Extras

- Location: GRATIS ab einem Mindestumsatz von 1.500 € (zusätzliche Aufzahlung bei unter 1.500 €)
- Parkplatz: GRATIS für 8 PKW
- Endreinigung & Strom: GRATIS
- Tellergeld für Torte: 2 € / Gast
- Eisstand: 5 € / Gast
- Zuckerwattenstand: 200 €
- Feuerschale: 70 €
- Seifenblasemaschine: 150 €
- Nagel Baumstammsschlagen: 60 €
- Hufeisenwerfen: 60 €
- Live Musiker: ab 350 € buchbar
- Dj-Pultmiete & Boxen: 350 €



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- & Abbaupzeit 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

BEISPIEL BEI 40 GÄSTE

Gedeck Enzian	5,00 € / 200,00 €
Buffet Gänseblümchen	25,00 € / 1.000,00 €
Getränke Gänseblümchen	20,00 € / 800,00 €

Total Angebot 2.000,00 €

10%	90,91 €
20%	166,67 €

Daniel Wagner

