

# Trauerfeier



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

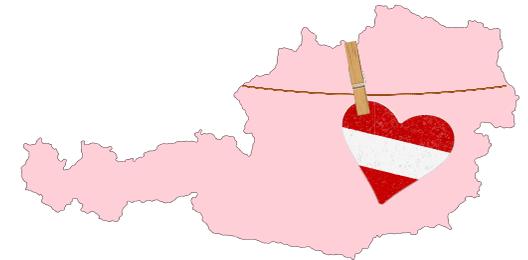
Was unseren Service auszeichnet, ist die individuelle Betreuung, sowie die langjährige Erfahrung die wir jedem Kunden zusichern können.

[www.bezirksalm.at](http://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 Baumstammschlagen: 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*

