

Lieber Gast!

Kompetente Gastgeber bieten Ihnen persönliche Betreuung. In unserem unvergleichlichen Restaurant sind alle organisatorischen Arbeiten in besten Händen.

**Wir garantieren „FAIRE-PREISE“
und herzliche Gastfreundschaft!**

Wir möchten, dass Sie sich bei uns **„wohl fühlen“**
und haben daher schon ein **„fair kalkuliertes“**
Preis/Leistungs-Angebot für Sie vorbereitet,
aus dem Sie nur auswählen brauchen.

Persönliche Betreuung bei der Organisation Ihrer
Veranstaltung ist uns ein **besonderes Anliegen!**

Das garantieren Ihnen

Elfriede & Robert Seeber sowie Christian Dattinger



Menü 1

Bärlauchschaumsuppe – vegetarisch!
mit gefülltem Quinoaknödel
G,L,O



Puppinger Spargel
mit Naturschinken, Sauce Hollandaise und Grenaille Kartoffeln
oder vegetarisch ohne Naturschinken
C,G,M,O



Kardinalschnitte
A,C,G,H

€ 25,00

MENÜ 2

Rindsuppe
mit Frittaten
A,C,G,L



Schweinemedallions im Speckmantel
auf Couscous, rotem Spitzpaprika und Speckrahmsauce
C,G,O



Buttermilchterrine
mit Rhabarber und Erdbeer-Macarons
A,C,F,G,H,O

€ 29,00



MENÜ 3

Schaumsuppe vom Puppinger Spargel

G,L,O



Forellenfilet

auf mediterranem Gemüse, Grenaille Kartoffeln und Kräuterschaum

A,C,D,G,O



Topfen-Marillenstrudel
mit Vanillesauce und Vanilleeis

A,C,G,H

€ 31,00

MENÜ 4

Rindsuppe
mit Grießnockerl

A,C,G,L



Landhendlbrüstchen
auf Spargel-Tomatengemüse, Risotto und Bärlauchschaum

A,G,L,O



Topfen-Nougatknödel
mit Fruchtsauce

A,C,F,G,H

€ 28,00



MENÜ 5

Thunfisch
auf Spargel-Ingwersalat und Currydip

A,C,D,G,O



Consommé Double
mit Sherry und Gemüsestreifen

A,C,G,L,O



Beiriedschnitte mit Senfkruste
dazu Speckfisolen und Kartoffelwürfel

A,G,L,M,O



Honeymoon
„Erdbeere und Rhabarber“

A,C,F,G,H,O

€ 40,00



MENÜ 6

Carpaccio vom Luxus Beef
auf Balsamicocreme mit Puppinger Spargel

A,C,G,M,O



Karotten-Ingwersuppe
mit Mini-Frühlingsrollen

A,C,F,G,L,N,O



Kalbstafelspitz
mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Spargel

G,L,O



Nougatmousse im Baumkuchenmantel
mit Himbeersorbet

A,C,F,G,H,O

€ 42,00



Geschäftsbedingungen

Allergeninformation Kurzbezeichnung

A- Gluten haltiges Getreide, B- Krebstiere, C- Ei, D- Fisch, E- Erdnuss, F- Soja, G- Milch oder Laktose, H- Schalenfrüchte, L- Sellerie, M- Senf, N- Sesam, O- Sulfite, P- Lupinen, R- Weichtiere

Garantie der Teilnehmerzahl

Die endgültige Anzahl der Teilnehmer muss bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben werden, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Personenzahl als Garantiezahl angenommen. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei allfälligen Preiserhöhungen verlieren früher angegebene Preise Ihre Gültigkeit. Alle angebrochenen Flaschen müssen voll verrechnet werden.

Couvert bestehend aus Stoffserviette, Jourgebäck, Aufstriche - pro Pers. € 3,00

Menü

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie nur 1 Menü (2 Hauptspeisen zur Wahl sind möglich) für Ihre Feier auszuwählen.

Sortiment

Sollten einzelne Artikel und Bouteillenweine saisonal vorübergehend nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware bzw. bei Bouteillenweinen einen Tausch hinsichtlich eines anderen Jahrganges vor.

Dekoration

Zusätzliche Tischdekorationen, zusätzlicher Blumenschmuck sowie spezielle Arrangements können gerne von uns gegen Verrechnung durchgeführt werden.

Zahlungsbedingungen

Nach ausgefolgter Endabrechnung wird der Saldo binnen 14 Tagen fällig.

Zahlungsverzug

Bei jeglichem Zahlungsverzug hat der Veranstalter dem Promenadenhof Verzugszinsen in der Höhe von jeweils 6 % über dem gültigen Nationalbank- Diskontsatz zuzgl. MWSt. zu entrichten.

Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Linz. Es gilt österreichisches Recht als vereinbart.

Promenadenhof
Seeber Gastro GmbH
Promenade 39 4020 Linz
0732-777661
www.promenadenhof.at
office@promenadenhof.at