

VIN ZENZ PAULI

FEIERN BEI
FREUNDEN



PAKET 1 DAS KLASSISCHE

BUFFET

VORSPEISE

2 Vorspeisen zur Wahl

oder

SUPPE

2 Suppen zur Wahl

HAUPTGANG

4 Hauptspeisen zur Wahl

DESSERT

2 Desserts zur Wahl

GETRÄNKE

Auf den Tischen eingestellt:

Mineralwasser, österreichischer
Bio-Qualitätswein weiß

Serviert werden:

Regionale Bio-Fruchtsäfte, Limonaden,
hausgemachte Limos, Bier vom Fass,
Weißer G'spritzter, Kaffee & Heißgetränke

€ 120
pro Person

ZUSATZOPTIONEN

Speisen-Service	€ 10 / Pers.
Sektempfang + kleine Häppchen	€ 12 / Pers.
Brot, Butter & Aufstriche	€ 5 / Pers.
Aufpreis für Vorspeise & Suppe	€ 12 / Pers.
Tischwäsche	€ 5,50 / Pers.

MITTERNACHTSJAUSE

JEW. MIT GEBÄCK

Chili Con / Sin Carne	€ 7 / Pers.
Gulachsuppe und Pilzgulasch	€ 7 / Pers.
Würstelbuffet <i>vegetarisch möglich</i>	€ 8 / Pers.
Leberkäsebuffet <i>vegetarisch möglich</i>	€ 8 / Pers.

PAKET 2 DAS BESONDERE

BUFFET

VORSPEISE

2 Vorspeisen zur Wahl

SUPPE

2 Suppen zur Wahl

HAUPTGANG

4 Hauptspeisen zur Wahl

DESSERT

2 Desserts zur Wahl

GETRÄNKE

Auf den Tischen eingestellt:

Mineralwasser, österreichischer
Bio-Qualitätswein weiß

Serviert werden:

Regionale Bio-Fruchtsäfte, Limonaden,
hausgemachte Limos, Bier vom Fass,
Weißer G'spritzter, Kaffee & Heißgetränke

€ 150
pro Person

ZUSATZOPTIONEN

Speisen-Service	€ 10 / Pers.
Sektempfang + kleine Häppchen	inklusive
Brot, Butter & Aufstriche	inklusive
Tischwäsche	€ 5,50 / Pers.

MITTERNACHTSJAUSE

JEW. MIT GEBÄCK

Chili Con / Sin Carne	inklusive
Gulachsuppe und Pilzgulasch	inklusive
Würstelbuffet <i>vegetarisch möglich</i>	inklusive
Leberkäsebuffet <i>vegetarisch möglich</i>	inklusive

BUFFET

SPEISEN ZUR WAHL

„UNSERE SPEISENAUSWAHL DIENT ALS ANREGUNG UND KANN FREI GEWÄHLT WERDEN. SELBSTVERSTÄNDLICH BERÜCKSICHTIGEN WIR AUCH GERNE IHRE PERSÖNLICHEN WÜNSCHE.“

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Simmentaler Rind
Erdäpfelbrot / Senfsaat / Radischen
Creme Fraiche

Pielachtaler Schafmischkäse
Sonnenblumenkern-Crunch / Mariniertes
Gemüse der Saison / Bärlauch-Pesto

Bio Pilz Ceviche 
Kürbiskern Miso Schaum / Physalis
marinierter Zwiebel

SUPPEN

Klare Rindssuppe
mit Frittaten

Cremesuppe der Saison 
(z.B.: Kürbiscremesuppe,
Pilzcremesuppe, usw.)

DESSERTS

Schokomousse im Glas
Himbeerragout

Cheesecake im Glas 
Sauerkirschen

Grießflammerie im Glas
Holler - Ingwer Röster

flaumige Topfenknödel 
Butterbrösel & Marillenröster

HAUPTSPEISEN

(wir empfehlen 4 zur Wahl)

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäpfel & Blattsalat

Tafelspitz
Kartoffelschmarr'n
Apfelkren & Schnittlauchsauce

Geschmortes vom Simmentaler Rind
Erdäpfelgratin & Schmorgemüse

Paprikahendl nach Omas Rezept
Butterspätzle

Braten vom Duroc Schwein
Serviettenknödel & Speckkrautsalat

Giradirostbraten
Erdäpfelpüree & Pilzragout

Wels im Bierteig
Erdäpfelwedges & Sauce Remoulade

Gegrilltes Welsfilet
cremige Kräuter-Tarhonya
& gegrillter Fenchel

Bachforellenfilet
gegrillte Zucchini & Lauch-Gemüse

Topinambur Grammelknödel 
warmer Spitzkraut Salat

Erdäpfel Gnocchi 
Bergkäse, Haselnuss-Crunch & Pilze

Gebratene Topfenbutternocken 
Bio-Blattspinat / Paprika
Kräuterrahm

À LA CARTE

SPEISEN ZUR WAHL

„UNSERE SPEISENAUSWAHL DIENT ALS ANREGUNG UND KANN FREI GEWÄHLT WERDEN. SELBSTVERSTÄNDLICH BERÜCKSICHTIGEN WIR AUCH GERNE IHRE PERSÖNLICHEN WÜNSCHE.“

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Simmentaler Rind
Erdäpfelbrot / Senfsaat / Radischen
Creme Fraiche

Saiblings
Ceviche von der Goldforelle
eingelegte Bio Tomate/Bio Pfefferoni
Kräutervinaigrette

Bio Pilz Ceviche 
Kürbiskern - Miso Schaum / Physalis
marinierter Zwiebel

SUPPEN

Klare Rindssuppe
mit Frittaten

Cremesuppe der Saison 
(z.B.: Kürbiscremesuppe,
Pilzcremesuppe, usw.)

DESSERTS

Vinzenz Pauli Schokoladen Kuppel
Himbeerragout & Karamell

Panna Cotta 
fermentierte Beeren
& Haselnuss-Crumbles

Topfenknödel 
Butterbrösel & Marillenröster

Hausgemachte Eis & Sorbet

HAUPTSPEISEN

(wir empfehlen 4 zur Wahl)

Wiener Schnitzel vom Strohschwein
Petersilerdäfel & Vogerlsalat

Altwiener Zwiebelrostbraten
mit Braterdäpfeln

Gebratenes Hühnersuprême
Polenta & Gemüse der Saison

Gegrilltes Kräuter-Welsfilet
Riesling-Einkornrisotto, Tomaten
Süß-Sauer & Blattspinat

Sanft gegarte Schweinebackerl
Pak Choi & Süßerdäpfel

36 h geschmortes Bio-Rind
Lauchgratin & geschmorte Schalotten

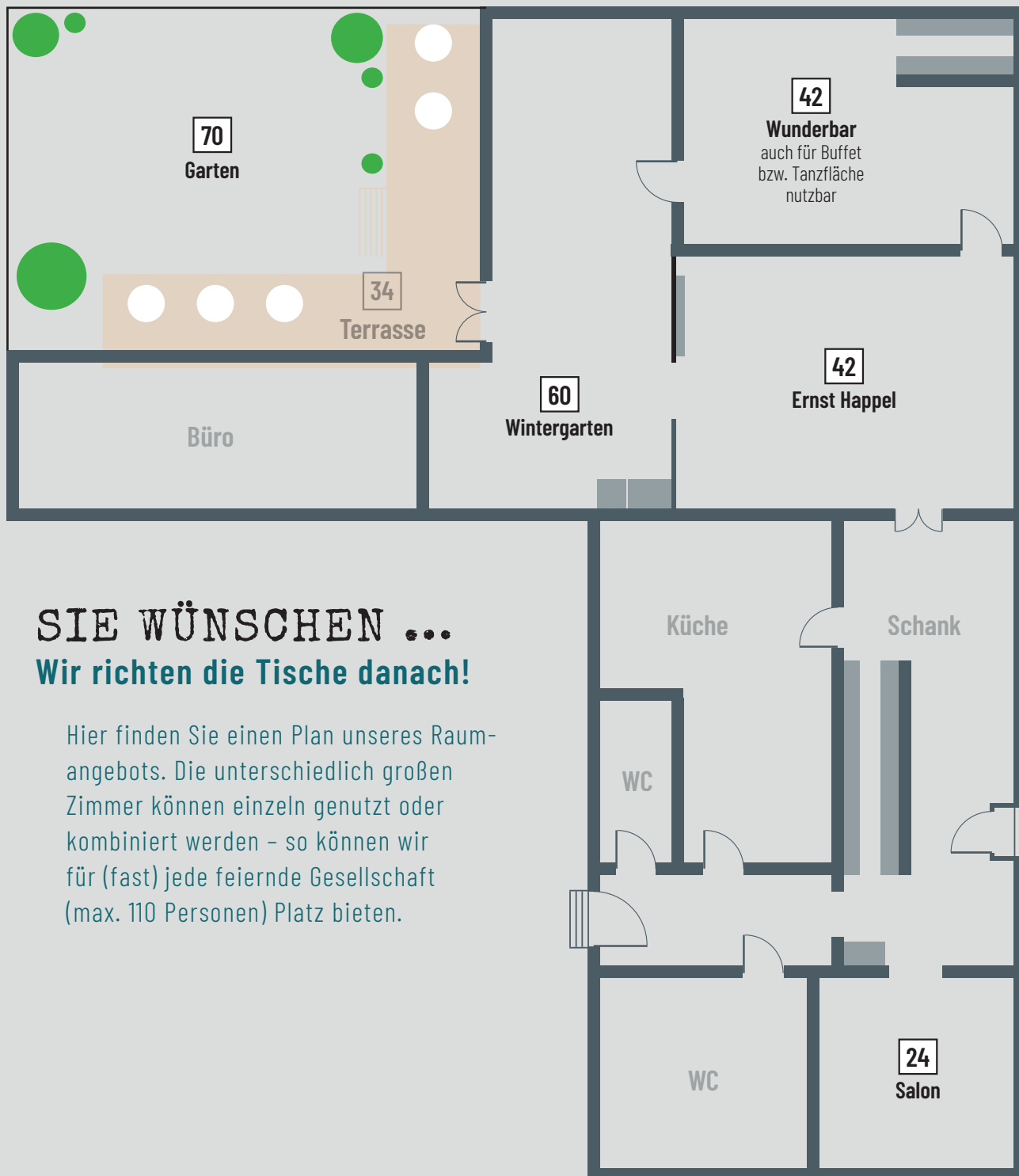
Kalbsbutterschnitzel
Erdäpfelpüree & Röstzwiebel

Topinambur Grammelknödel 
warmer Spitzkraut Salat

Waldpilzragout 
gebratene Serviettenknödel

Bachforelle
Gröstl aus Erdäpfeln & Saison-Gemüse

Erdäpfel Gnocchi 
Kräuter-Pesto, Haselnuss Crunch
& Champignons



SIE WÜNSCHEN ... Wir richten die Tische danach!

Hier finden Sie einen Plan unseres Raum-angebots. Die unterschiedlich großen Zimmer können einzeln genutzt oder kombiniert werden – so können wir für (fast) jede feiernde Gesellschaft (max. 110 Personen) Platz bieten.

MÖGLICHE DIENSTLEISTER

Hochzeitsplanung, Dekoration & Audiogästebuch

Traumhochzeitsschmiede
Hochzeitsplanung – Nicole Munz
Birkfellnerstraße 14, 3151 St. Georgen
0676 623 53 87
office@traumhochzeitsschmiede.at
Instagram: traumhochzeitsschmiede
www.traumhochzeitsschmiede.at

Floristik

Julia Stockinger –
Floristik Blauer Bauernhof
Hausheim 4, 3124 Oberwölbling
0650 375 2644
julia@blauerbauernhof.at
Instagram: floristikblauerbauernhof
www.blauerbauernhof.at

Fotografie

Titantina Fotografie
Kornplatz 7, 3550 Langenlois
0664 4205626
titantina@hotmail.com
Instagram: titantina_fotografie
www.titantina-fotografie.com

Foto- und Videograf:

Dreizehn Wedding
Badener Straße 24-26/15
2544 Leobersdorf
office@dreizehnwedding.at
0670 18 88 827
Instagram: dreizehn.wedding
www.dreizehnwedding.at

Brautkleid & Anzug

Firstlove Brautmode
Dürnbach 9, 3254 Bergland
0699 19191295
Instagram: firstlove_brautmode
www.firstlove-brautkleider.com

Hair & Make Up

Andrea Olek
Reichenhag 28/1, 3143 Pyhra
0676 4274924
andrea@andrea-olek.at
Instagram: @olekandrea
www.andrea-olek.at

Schmuck & Ringe

Dunky GmbH
Brunngasse 4, 3100 St. Pölten
02742 352771
office@juwelier-dunky.at
Instagram: juwelier_dunky
www.juwelier-dunky.at

Papeterie

PAPER la papp – Papeterie für Festtage
Theresiengasse 31/07, 1180 Wien
0664 2009552
post@paperlapapp.at
Instagram: paperlapappat
www.paperlapapp.at

Hochzeitstorte & Sweet Table

Claudias Backstube
Loich 71, Loich 3211
0664 4618037
Instagram: claudias.backstube

Hochzeitstorte

Café-Konditorei Braun
Marktstrasse 20
3671 Marbach an der Donau
office@cafe-braun.at
Instagram: bb_hochzeitstorten

Fotobox

Knipskistl Fotobox
Am Teich 14/7/1, 3161 St. Veit an der Gölsen
info@knipskistl.at
0660 4888840
Instagram: knipskistl_fotobox
www.knipskistl.at

Hochzeitsbier

Nolz Bier- Landwirtschaft Nolz
Brunn 10, 3104 Harland
office@nolz-bier.at
0677 612 77632
Instagram: nolz_bier
www.nolz-bier.at

[illegible]

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. RESERVIERUNG:

Reservierungen erbitten wir in schriftlicher Form (E-Mail). Änderungen der Veranstaltungsvereinbarung bedürfen der Schriftform.

2. BERATUNG:

Persönliche Beratung im Umfang von maximal 3 Stunden ist im gebuchten Paket inkludiert. Danach dürfen wir den Zeitaufwand für Besprechungen mit EUR 45,00 pro Stunde verrechnen.

3. PREISE:

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) inkl. MWSt. und Service. Die Paketpreise gelten für Erwachsene. Kinder bis 15 Jahre werden nach Aufwand verrechnet. Die angeführten Preise gelten für 3 Monate ab Buchung. Sollten sich die Preise danach ändern, werden Sie umgehend informiert.

- PAKET A – Das Klassische | € 120,00/Person
- PAKET B – Das Besondere | € 150,00/Person

Die Preise für etwaige Zusatzoptionen (wie z. B. Sektempfang) entnehmen Sie bitte den entsprechenden Infoblättern.

4. INKLUDIERTER GETRÄNKE BEI DEN PAKETEN:

Im Paketpreis sind die im folgenden angeführten Getränke 6 Stunden lang inklusiv, danach wird der tatsächliche Verbrauch verrechnet:

- Sektempfang (falls gebucht): max. 2 Glas österreichischer Frizzante pro Person, gegen Aufpreis auch österreichischer Sekt usw. möglich
- Mineralwasser (auf den Tischen eingestellt)
- jeweils 1 Sorte österreichischer Bio-Qualitätswein weiß bzw. rot (auf den Tischen eingestellt)
- Bio-Fruchtsäfte von Fa. Weichhart, Flaschen zu 1 Liter
- Limonaden: Coca Cola, Almdudler, Frucade, hausgemachte Limonaden
- Bier vom Fass: Schladminger Zwickl, Wieselburger, Starobrn, Radler
- alkoholfreies Bier aus der Flasche
- G'spritzter Weiß/Rot: österreichischer Landwein + Soda / 0,25 Liter
- Heiße Schokolade, Tee, Kaffee (jeweils alkoholfrei)

5. INKLUDIERTER SPEISEN BEI DEN ZUSATZOPTIONEN:

- kleine Häppchen: max. 2 belegte Brötchen pro Person
- Mitternachtssnack: kalte Platte (Wurst, Käse, Aufstriche, Brot) oder ein Schöpfergericht (z. B. Gulaschsuppe, Chili, ...)

6. RAUMMIETE:

- Bei Feiern bis max. 60 Personen sind folgende Räume inkludiert: Wintergarten | Wunderbar | Garten
Die Nutzung weiterer Räume wird wie folgt verrechnet:
Terrasse: € 1.200,00 | Ernst Happel: € 1.600,00
- Bei Feiern mit 61-110 Personen sind folgende Räume inkludiert: Wintergarten | Wunderbar | Garten | Terrasse | Ernst Happel

7. REINIGUNG:

Bei groben Verunreinigungen der Räumlichkeiten erlauben wir uns Ihnen € 200,00 für den Zusatzaufwand in Rechnung zu stellen.

8. PERSONAL / ÖFFNUNGSZEITEN:

Ab 0.00 Uhr erlauben wir uns einen Nachtzuschlag von € 45,00 pro Stunde und pro Servicemitarbeiter zu verrechnen. Sperrstunde ist um 2.00 Uhr.

9. MITGEBRACHTE MEHLSPEISEN (z. B. Torten):

Wenn Desserts über ein Paket gebucht wurden, wird die Konsumation mitgebrachte Mehlspeisen nicht gesondert verrechnet. Ansonsten stellen wir pro Person, die kein Dessert konsumiert, € 3,50 in Rechnung.

10. BLUMENSCHMUCK:

Die Organisation von Blumenschmuck für Tafel und Räumlichkeiten wird üblicherweise vom Auftraggeber übernommen. Sollte diese Aufgabe vom Vinzenz Pauli übernommen werden stellen wir hierfür € 45,00 pro Stunde in Rechnung, zzgl. der Kosten für die Blumen.

11. TISCH- BZW. SITZPLAN:

Ein Tisch- bzw. Sitzplan und Platzkärtchen werden meist vom Auftraggeber organisiert bzw. gestaltet. Sollte das Vinzenz Pauli diese Aufgabe übernehmen stellen wir hierfür € 45,00 pro Stunde in Rechnung.

12. VERRECHNUNG:

Bestellte Buffets und Getränke werden entsprechend der bestellten Menge bzw. anhand des gebuchten Pakets verrechnet. Die definitive Personenanzahl ist bis 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt zu geben (max. +/- 10 % der schriftlich vereinbarten Personenanzahl).

13. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN:

Die Rechnung bitten wir sofort im Restaurant in bar zu bezahlen. Nach vorheriger Vereinbarung mit Rechnungslegung ist der Betrag innerhalb von 7 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzüge zu bezahlen (überweisen).

14. BANKVERBINDUNG:

IBAN: AT03 3258 5000 0865 4451

15. ANMELDUNG:

Wir weisen darauf hin, dass Sie als Veranstalter für allfällige behördliche Bewilligungen selbst verantwortlich sind.

16. MUSIK UND TANZFLÄCHE:

Sollte eine Live-Band oder ein DJ erwünscht sein, so wäre hierfür unser Extrazimmer „Wunderbar“ geeignet. Entsprechende Tontechnik (Verstärker, Boxen, usw.) ist vor Ort nicht vorhanden und muss vom Auftraggeber gestellt werden. Im Garten ist keine Live-Musik gestattet.

17. STORNO:

Sollten Sie die Veranstaltung aus unvorhergesehenen Gründen stornieren müssen, fallen bis 2 Monate vor Veranstaltungsbeginn keine Stornogebühren an. Bei Stornierung bis 2 Wochen vor Termin verrechnen wir 25 %, bei Stornierung weniger als 2 Wochen vor Termin verrechnen wir 50 % der gebuchten Leistungen. Bei Stornierung am Veranstaltungstag werden Ihnen 100 % der gebuchten Leistungen in Rechnung gestellt.

18. NICHTERFÜLLUNG:

Streik, Feuer sowie schwerwiegende, die Leistung verhindernde Umstände außerhalb des Betriebes, insbesondere Fälle höherer Gewalt, berechtigen das Unternehmen, die Vereinbarung ohne Schadenersatzpflicht in irgendeiner Form zu stornieren. Gerichtsstand ist St. Pölten.

St. Pölten, am

☐ Wir haben die Allg. Geschäftsbedingungen gelesen und akzeptieren diese (bitte ankreuzen).

Unterschrift Vinzenz Pauli

Unterschrift Auftraggeber

**VIN
ZENZ
PAU
LI**

Alte Reichstraße 11
3100 St. Pölten
+43 650 620 20 77
frag@vinzenzpauli.at
www.vinzenzpauli.at

 facebook.com/vinzenzpauli