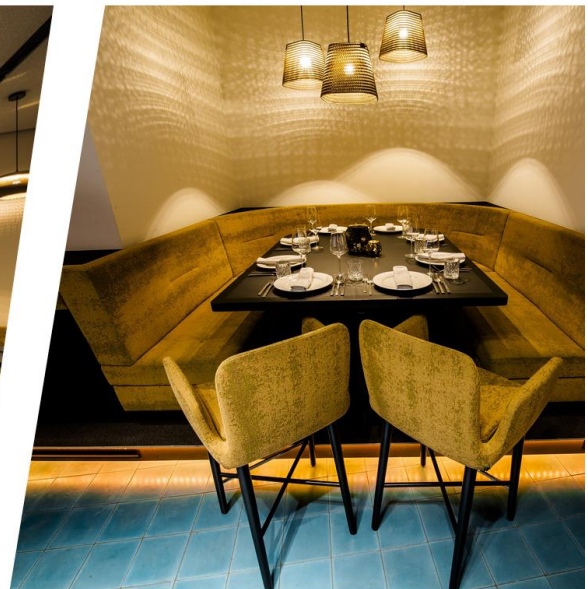


the ROOM SOFIENSÄLE





the
ROOM
SOFIENSÄLE

The Room Sofiensäle

Urban. Edel. Individuell.

Edles Design und raffinierte Köstlichkeiten, exklusive Drinks und feine Beats. Inspiriert aus den Hotspots dieser Welt. The Room Sofiensäle (by impacts) ist die Location für Ihr Event, Ihre Party und Ihre Feier.

Handgegossene Fliesen aus Marrakesch, messingfarbene Stoffe der spanischen Designerin Patricia Urquiloa und Leuchten von hippen Lichtkünstlern aus Seattle vermählen sich in The Room Sofiensäle zu urbanem, internationalem Flair mit warmem, elegantem Touch.

Bis zu 200 Personen können in unserer neuen Event-Location mitten in Wien feiern. Exklusiv und ungestört. Dafür sorgen Ihr eigener Empfangsbereich, eine private Terrasse und zwei stylische Bars, die den gemütlichen Restaurantbereich und die großzügige Tanzfläche mit eigener Licht- und Tonanlage verbinden.

Auf Wunsch können Sie The Room Sofiensäle dank moderner LED-Technik individuell illuminieren. Abgerundet wird unser Location-Angebot im Ensemblekomplex der Wiener Sofiensäle mit einer privaten Tiefgarage und dem Hotel Ruby Sofie in der Marxergasse 17.

Unsere leidenschaftlichen Genussbotschafter von impacts Catering sorgen dafür, dass all Ihre kulinarischen Wünsche perfekt und professionell in Szene gesetzt werden. Mit raffinierten Kreationen aus der Küche, spannenden Drinks an der Bar, regionalem Bier und feinen Weinen. Nachhaltig, individuell und ganz persönlich.

Nachfolgend möchten wir Ihnen mit unseren The Room Sofiensäle Packages einen Überblick über die mannigfaltigen Möglichkeiten für Ihre Veranstaltung geben. Selbstverständlich und gerne stellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot auf Basis Ihrer Wünsche und Vorstellungen zusammen. Bitte vereinbaren Sie hierfür einen gemeinsamen Besichtigungstermin.

Wir freuen uns auf Sie in The Room Sofiensäle!



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse an The Room Sofiensäle. Nachfolgend finden Sie unsere saisonalen Getränke- und Speisen-Packages, sowie eine Übersicht über optionale Zusatzleistungen, die wir gerne für Sie übernehmen.

Selbstverständlich unterbreiten wir Ihnen alternativ zu unseren Packages auch ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Bitte beachten Sie: The Room Sofiensäle kann ab einer Mindestkonsumation von € 3.000,00 exklusive USt. (derzeit: € 3.600,00 inkl. USt.) gebucht werden. In die Mindestkonsumation eingerechnet werden Umsätze aus Speisen- und Getränke-Packages. Darüber hinaus sind diese Veranstaltungsbausteine abgedeckt:

- Exklusive Nutzung von The Room Sofiensäle für den vereinbarten Zeitraum
- Personal für Catering (Küche, Service, Bar)
- Standard-Technik (Hintergrundmusik, Lichtsteuerung, Ambiance-Beleuchtung)
- Equipment (Service, Gläser, Besteck)
- Transport

Wird die Mindestkonsumation durch die von Ihnen gewählten Packages nicht erreicht, berechnen wir die Differenz als Location-Miete.

Nach Ende Ihrer Veranstaltung erlauben wir uns für die abschließende Reinigung € 230,00 exklusive USt. (derzeit: € 276,00 inklusive USt.) zu berechnen. Etwaige Mehrkosten durch grobe Verschmutzung, wie beispielsweise Konfetti, werden nach tatsächlichem Aufwand in Rechnung gestellt.



GETRÄNKEPAUSCHALE BASIC

Diese Getränkepauschale ist gültig in Kombination mit Buchung eines unserer Speisenpackages. Die Pauschale gilt für den Zeitraum von 5 Stunden und beinhaltet folgende Getränke:

Heineken Premium Lager

Weißer Spritzer

Grüner Veltliner Hundschupfen
Weingut Hagn | Mailberg | Österreich

Blauer Zweigelt
Weingut Hagn | Mailberg | Niederösterreich

Römerquelle Mineralwasser still | prickelnd

Coca-Cola classic | light

Pago Apfel | Orange

Espresso klein | groß

—

Pauschale pro Person (für 5 Stunden) € 21,00 exkl. USt. (€ 25,20 inkl. USt.)

jede weitere Stunde € 5,00 exkl. USt. (€ 6,00 inkl. USt.)



OPTIONAL: SIGNATURE APERITIF

Für den besonderen Start - begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem ganz besonderen Signature Aperitif. Nachfolgend haben wir einige Beispiele für Sie angeführt, gerne kreieren wir aber für Sie einen eigenen Signature Drink passend zur Veranstaltung. Inkludiert ist ein Drink pro Person, wir empfehlen eine Auswahl von 3-4 verschiedenen Drinks:

Alm Tonic

American Ice-Tea

Aperol Spritz - italian style

Apfelstrudel im Glas

Bellini Classic

Salbei-Limetten Secco

Hugo

Lillet Spritz

Mandarin Basilic

Mini Caipirinha

Mini Mojito

Pauschale pro Person € 3,50 exkl. USt. (€ 4,20 inkl. USt.)



OPTIONAL: SPARKLINGS

Für den prickelnden Genuss erweitern wir unser Angebot gerne für Sie:

Primosecco

Weingut Hagn | Mailberg | Niederösterreich

Ausgewogen und harmonisch, würzig-frische Fruchtaromen, sehr stilvoll

Primosecco Rosé

Weingut Hagn | Mailberg | Niederösterreich

Helles Lachsrosa, feiner Duft nach delikaten roten Waldbeeren

Pauschale pro Person € 3,50 exkl. USt. (€ 4,20 inkl. USt.)

UNSERE CHAMPAGNERPYRAMIDE FÜR DEN BESONDEREN WOW-EFFEKT

Pyramide mit 78 Gläsern live für Sie eingeschickt:

Primosecco oder Primosecco Rosé aus der Magnumflasche

Pauschale € 250,00 exkl. USt. (€ 300 inkl. USt.)

Als exklusive Variante Pyramide mit

Champagner Moët & Chandon aus der Magnumflasche

Pauschale € 950,00 exkl. USt. (€ 1.140,00 inkl. USt.)



OPTIONAL: LONGDRINKS

Es darf auch etwas Stärkeres sein? Dann empfehlen wir unsere Longdrinks, frisch zubereitet mit:

Beefeater Gin
Hendricks Gin
Havana Club 7yrs Rum
Absolut Vodka
Belvedere Vodka
Johnny Walker Black Whiskey
Aperol
Lillet

Red Bull | Red Bull Sugarfree
Red Bull Editions:
Red | Blue | Lime | Yellow | Summer

Organics by Red Bull:
Bitter Lemon | Tonic | Ginger Ale

sowie den Standardgetränken aus der Basic Pauschale und frischen Zutaten wie Minze,
Zitronenspalten etc.

Pauschale pro Person € 10,00 exkl. USt. (€ 12,00 inkl. USt.)



GETRÄNKEKARTE

Gerne rechnen wir auch Getränke nach Verbrauch für Sie ab. Sollten Sie Ausschank auf Selbstzahlerbasis wünschen, werden die Kosten für Barkeeper und Kassensystem verrechnet (€ 250,00 exkl. USt. / € 300,00 inkl. USt.). Unsere Getränkekarte erweitern wir gerne auf Anfrage für Sie.

		exkl. USt.	inkl. USt.
<u>BIER</u>			
Heineken Premium Lager	0,33l	€ 3,00	€ 3,60
Heineken 0.0	0,33l	€ 3,00	€ 3,60
<u>WEIN</u>			
Weißer Spritzer	0,25l	€ 3,00	€ 3,60
Hugo	0,25l	€ 4,50	€ 5,40
Aperol Sprizz	0,25l	€ 4,50	€ 5,40
Lillet Spritz	0,25l	€ 4,50	€ 5,40
Grüner Veltliner Hundschupfn Weingut Hagn Mailberg Österreich	0,75l	€ 20,00	€ 24,00
Grüner Veltliner Hundschupfn Weingut Hagn Mailberg Österreich	0,125l	€ 3,50	€ 4,20
Blauer Zweigelt Weingut Hagn Mailberg Niederösterreich	0,75l	€ 20,00	€ 24,00
Blauer Zweigelt Weingut Hagn Mailberg Niederösterreich	0,125l	€ 3,50	€ 4,20
<u>SCHAUMWEIN</u>			
Primosecco Primosecco Rose Weingut Hagn Mailberg Niederösterreich	0,75l	€ 20,00	€ 24,00
Primosecco Primosecco Rose Weingut Hagn Mailberg Niederösterreich	0,1l	€ 3,50	€ 4,20
Champagner Moet & Chandon	0,75l	€ 90,00	€ 108,00



GETRÄNKEKARTE

		exkl. USt.	inkl. USt.
<u>SPIRITUOSEN (4cl)</u>			
Absolut Vodka		€ 5,00	€ 6,00
Belvedere Vodka		€ 8,50	€ 10,20
Beefeater Gin		€ 5,00	€ 6,00
Hendricks Gin		€ 8,50	€ 10,20
Havana Club 7yrs Rum		€ 6,00	€ 7,20
Johnny Walker Black Whiskey		€ 6,00	€ 7,20
<u>COCKTAILS (4cl)</u>			
Mojito		€ 7,50	€ 9,00
Rum Limette Minze Rohrzucker Sodawasser Crushed Ice			
Caipirinha		€ 7,50	€ 9,00
Rum Limette Rohrzucker Lime Juice Crushed Ice			
Cuba Libre		€ 7,50	€ 9,00
Rum Coca Cola Limetten Eis			
Caipirovka		€ 7,50	€ 9,00
Vodka Limette Rohrzucker Lime Juice Crushed Ice			
<u>ALKOHOLFREI</u>			
Römerquelle still prickelnd	0,33l	€ 2,50	€ 3,00
Römerquelle still prickelnd	0,75l	€ 5,00	€ 6,00
Pago Apfel Orange	0,2l	€ 3,00	€ 3,60
Coca-Cola classic light	0,33l	€ 3,00	€ 3,60
Red Bull Sugarfree Editions	0,25l	€ 3,50	€ 4,20
Organics by Red Bull	0,25l	€ 3,50	€ 4,20



GETRÄNKEKARTE

	exkl. USt.	inkl. USt.
<u>KAFFEE & TEE</u>		
Espresso	€ 2,00	€ 2,40
Espresso doppio	€ 3,50	€ 4,20
Verlängerter	€ 2,50	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00	€ 3,60
Tee, versch. Sorten	€ 2,50	€ 3,00



FINGERFOOD KALT

Holen Sie Ihre Gäste bereits beim Aperitif mit unserem raffiniertem Fingerfood ab und wecken Sie die Lust auf mehr. Ob als Gabelgericht, in Gläschen oder in dekorativen Schälchen auf Stehtischen eingestellt oder flying serviert – die kleinen Köstlichkeiten begeistern mit unschlagbarer Geschmacksvielfalt, kreativen Kombinationen und ästhetischer Präsentation. Wir empfehlen eine Auswahl von ca. 3 – 4 Sorten zu treffen.

Ab 10 Stück pro Sorte

Marinierte Bocconcini
Paradeiser | Basilikum

Feta-Melonen-Spieß
Cantaloup Melone | Oregano

Praline
Frischkäse | Trüffel | Paradeiser | Pumpernickel

Linsen-Bällchen
Hummus | Kresse

Maiale Tartufato
Rucola | Olive

Käsespieß
Weintraube | Marillensenf

Kamptaler Schinkenspeck
Cantaloup Melone

Kalbsbutterschnitzel
Erdäpfel-Bierkäse

€ 2,00 exkl. USt. (€ 2,20 inkl. USt.) pro Stück



FINGERFOOD KALT

Holen Sie Ihre Gäste bereits beim Aperitif mit unserem raffiniertem Fingerfood ab und wecken Sie die Lust auf mehr. Ob als Gabelgericht, in Gläschen oder in dekorativen Schälchen auf Stehtischen eingestellt oder flying serviert – die kleinen Köstlichkeiten begeistern mit unschlagbarer Geschmacksvielfalt, kreativen Kombinationen und ästhetischer Präsentation. Wir empfehlen eine Auswahl von ca. 3 – 4 Sorten zu treffen.

Ab 10 Stück pro Sorte

Geflügelpraline
Petersilcreme | Sesam

Praline
geräucherte Bachforelle | grünes Apfelgelée

Kalbstafelspitz
Lauchsauerrahm | Trüffelduft

Gemügesticks
Oliven | Kräuter-Dip

Räucherlachs
Nori Blatt | Wasabi | Kaviar

Roastbeef Röllchen
Röstbrot | Siracha Duxelles | Kim Chi Sesam

€ 3,00 exkl. USt. (€ 3,30 inkl. USt.) pro Stück



LOLLIPARADE

Die impacts Lollipoparade ist der perfekte Einstieg in eine gelungene Veranstaltung, denn die kleinen Schmankerln, die auf Plexiglas Tablets durchserviert werden, sind nicht nur kleine Gaumenfreuden, sondern auch garantiert ein Blickfang.

Nachfolgend eine saisonale Vorauswahl, die in jeder Art und Weise von Ihnen kombiniert und/oder ergänzt werden kann.

Ab 10 Stück / Sorte

Prosciutto di Parma | Grana | Feigensenf
Brie | Weintraube | Marillensenf

€ 2,00 exkl. USt. (€ 2,20 inkl. USt.) pro Stück

Backhendl | Sauce Tartare | Gartenkresse
gebeizter Zitronen-Vodka-Lachs | Senfgurke | Amaranth Pop

€ 3,00 exkl. USt. (€ 3,30 inkl. USt.) pro Stück



BUFFET KLASSIK

Mit dem Klassiker Buffet treffen Sie jeden Geschmack! Entführen Sie Ihre Gäste auf eine kulinarische Reise und genießen Sie unsere frisch zubereiteten Speisen mit regionalen Zutaten!

VORSPEISEN

INSALATA CAPRESE
Rucola | Pesto | Oliven

GEBRATENES ROASTBEEF
Senf Remoulade | eingelegtes Gemüse

KLASSISCHER SHRIMPSCOCKTAIL
Sauce American | Avocado

AUSWAHL AN BROTSPEZIALITÄTEN
vom regionalen Bäcker

HAUPTSPEISEN

VON DER SCHNEIDESTATION
KNUSPRIGES SCHWEINSBRAT ´ L FRISCH AUFGESCHNITTEN
Gabelkraut | Serviettenknödel | Kümmelglace

HÜHNERFILET
Pilzrahmsauce | zweierlei Reis

VON DER PASTA STATION
GNOCCHI IN ZITRONEN-THYMIANSAUCE
Zitronenpfeffer | Junglauch | Paradeiser | Parmesan

DESSERTS

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARREN
Zwetschkenröster | Apfelmus | Staubzucker

GEBACKENE SCHOKOLADENTARTE

TOPFEN-HEIDELBEER-MOUSSE
Pistazien | Heidelbeeren

PAUSCHALE PRO PERSON
€ 35,00 exkl. USt. (€ 38,50 inkl USt.)



BUFFET FRÜHLING

Passend zur Jahreszeit verwöhnen Sie Ihre Gäste mit saisonalen Gerichten, die jeden Geschmack treffen!

VORSPEISEN

GRAVED LACHS & SCHOTTISCHER RÄUCHERLACHS
hausgemachte Senfdillsauce | confierte Zwiebel | Zitronen-Crème fraîche

WIENER BACKHENDL
Erdäpfel-Gurkensalat

ORANGEN-BULGUR-SALAT
Cashew | Granatapfel

AUSWAHL AN BROTSPEZIALITÄTEN
vom regionalen Bäcker

HAUPTSPEISEN

VON DER SCHNEIDESTATION
GEKRÄUTERTER MILCHKALBSRÜCKEN
Marchfelder Spargel | Erdäpfeln | frischem Kerbel | Sauce Béarnaise

LACHS "PISTOU"
Butterreis | sautierter Blattspinat
Paradeisersauce | Pesto

VON DER PASTA STATION
MARCHFELDER SPARGEL-RAVIOLI
Paradeiser | Kerbel | Grana

DESSERTS

ERDBEERKNÖDEL
karamellierte Nussbrösel | Rhabarberragout

ORANGENBLÜTENBISKUIT
Buttermilch | Gewürzerdbeeren

HOLUNDERBLÜTENMOUSSE
eingelegte Marille | Honigwabe

PAUSCHALE PRO PERSON
€ 40,00 exkl. USt. (€ 44,00 inkl USt.)



BUFFET SOMMER

VORSPEISEN

AUSWAHL AN ITALIENISCHEN ANTIPASTI
Prosciutto | Salami | Oliven | Grana

INSALATA CAPRESE
Rucola | Pesto | Oliven

KLASSISCHER SHRIMPSCOCKTAIL
Sauce American | Avocado

AUSWAHL AN BROTSPEZIALITÄTEN
vom regionalen Bäcker

HAUPTSPEISEN

VON DER SCHNEIDESTATION
RINDERRIPPE SCHNEIDESTATION
Portwein Scharlotten | Pancetta Polenta | Artischocken Ratatouille

SALTIMBOCCA VOM ZANDER
Kapern-Limonen-Butter | Rosmarinerdäpfel | mediterranes Gemüse

VON DER PASTA STATION
PENNE
sautierte Waldpilze | Kräuter | Grana

DESSERTS

ZITRONENTHYMIAN-TOPFENSCHNITTE
Erdbeergelée

SCHOKOLADEN-HIMBEERSCHNITTE

FRISCHE ERDBEEREN
Vanille-Creme fraiche | Limette

PAUSCHALE PRO PERSON
€ 40,00 exkl. USt. (€ 44,00 inkl USt.)



BUFFET HERBST

VORSPEISEN

HOT SMOKED SALMON
Sellerie- Parmesansalat | karamelierte Feige

ROSA KALBSTAFELSPITZ
Schnittlauchsauce | Apfelkren | Wurzelgemüse

GEBRATENER PILZSALAT
frische Beeren | Sherry-Himbeer-Vinaigrette

AUSWAHL AN BROTSPEZIALITÄTEN
vom regionalen Bäcker

HAUPTSPEISEN

VON DER SCHNEIDESTATION
ROSA GEBRATENES FILET VOM RIND
Chili-Mais-Gratin | Kürbis-Zimt Ratatouille | Salsa Verde

ZANDER
Kürbis-Paprikagemüse | Rosmarinerdäpfel

VON DER PASTA STATION
KÜRBISRAVIOLI
Steirisches Kürbiskernöl | Parmesan

DESSERTS

MILCHRAHMSTRUDEL
Vanillesauce | Heidelbeerragout

GESCHICHTETE SCHOKOLADE
Safranbirne | Marshmallow

GRIEBFLAMMERIE
Trauben | Süßweingelee | Walnussponge

PAUSCHALE PRO PERSON
€ 45,00 exkl. USt. (€ 49,50 inkl USt.)



BUFFET WINTER

VORSPEISEN

IN WINTERLICHEN AROMEN GEBRATENES ROASTBEEF
Cassis Feige | eingelegte Bitterorange

ENTENBRUST MIT GEBRANNTEN WINTERGEWÜRZEN
Rotkraut Cole Slaw | Vanille Apfel

CREMIGER NUDELSALAT
Gurken | Äpfel | Paprika | Käse

AUSWAHL AN BROTSPEZIALITÄTEN
vom regionalen Bäcker

HAUPTSPEISEN

VON DER SCHNEIDESTATION
SAFTIGER SCHWEINSSCHOPFB RATEN FRISCH AUFGESCHNITTEN
Kümmeljus | Serviettenknödel | warmer Speck-Kraut-Salat

Stelze
GEGRILLTES ZANDERFILET
Oliven-Thymian-Püree | Beluga-Senflinsen

VON DER PASTA STATION
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE
Vorarlberger Bergkäse | frischer Schnittlauch

DESSERTS

ORANGEN-PISTAZIENSCHMARREN
Glühweinsauce | Vanille

BLUTORANGENCREME
Mandelbrownie | Grand Marnier

LEBKUCHENMOUSSE
Preiselbeeren | Gewürzcrumbles

PAUSCHALE PRO PERSON
€ 45,00 exkl. Ust. (€ 49,50 inkl Ust.)



BUFFET SUPERIOR

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO

zart rosa Kalbstafelspitz | Thunfischsauce
Ei | Kapernbeere

GERÄUCHERTE BACH- & LACHSFORELLE AUS ÖSTERREICHS SEEN
Sensdillsauce | Saiblingskaviar

PIKANTER COUS COUS-SALAT

Karotten | Kichererbsen | Zitronenmelisse | Koriander

SALAT VON RISPEMOMATEN

Waldviertler Ziegenkäse | Kräuter | Ciabatta Chips

AUSWAHL AN BROTSPEZIALITÄTEN

vom regionalen Bäcker

HAUPTSPEISEN

VON DER SCHNEIDESTATION GEKRÄUTERTES DRY AGED BEIRIED

frisch aufgeschnitten
Thymianerdäpfeln | Speckfisolen | Sauce Béarnaise

PAPRIKA-RAHMHENDL

hausgemachte Butterspätzle

WOLFSBARSCH & SAIBLINGSFILET

Cannellinibohnen | Rosmarinerdäpfel | Petersil-Limetten-Butter

VON DER PASTA STATION

PENNE CON RUCOLA

getrocknete Tomaten | Balsamico | Grana



BUFFET SUPERIOR

DESSERTS

NOUGATKNÖDEL
Sauerkirschen | Nussbrösel

MARILLEN-TOPFEN TARTE

CRÈME BRÛLÉE

SCHOKOLADENMOUSSE
eingelegte Waldbeeren | Bisquitroulade

PAUSCHALE PRO PERSON
€ 50,00 exkl. USt. (€ 55,00 inkl. USt.)



MENÜ KLASSIK

Ob bei elegantem Kerzenschein, unter prunkvollen Lustern oder unter freiem Himmel – unser charmantes Servicepersonal freut sich, Ihren Gästen unsere fein durchdachten und geschmacklich aufeinander abgestimmten Kompositionen zu servieren. Stilvoll eingedeckte Tische und der zuvorkommende Service gepaart mit den aromatischen Kompositionen werden diesen Abend für Ihre Gäste unvergesslich machen!

AM TISCH EINGESTELLT
AUSWAHL AN JOURGEBÄCK | BUTTER

VORSPEISE

ROSA KALBSTAFELSPITZ
Schnittlauchsauce | Apfelkren | Wurzelgemüse

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

LACHSCARPACCIO "CLASSICO"
Räucherlachs | grüner Pfeffer | Schnittlauch | Olivenöl

HAUPTSPEISE

ZANDERFILET IN DER NUSSKRUSTE
zweierlei Karfiol | konfierte Strauchtomaten | Kräuteröl

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

SPICY KICHERERBSENCURRY
Kurkuma | Ingwer | Koriander | Gemüse | Basmatireis

DESSERT

FLAUMIGER KAISERSCHMARREN
Apfelmus | Zwetschkenröster | Staubzucker

PAUSCHALE PRO PERSON
€ 40,00 exkl. USt. (€ 44,00 inkl. USt.)



MENÜ GOURMET

Ob bei elegantem Kerzenschein, unter prunkvollen Lustern oder unter freiem Himmel – unser charmantes Servicepersonal freut sich, Ihren Gästen unsere fein durchdachten und geschmacklich aufeinander abgestimmten Kompositionen zu servieren. Stilvoll eingedeckte Tische und der zuvorkommende Service gepaart mit den aromatischen Kompositionen werden diesen Abend für Ihre Gäste unvergesslich machen!

AM TISCH EINGESTELLT
AUSWAHL AN JOURGEBÄCK | BUTTER

VORSPEISE

SPICY GARNELEN
Sriraccha-Chili Creme | Avocado | marinierte Strauchtomaten

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

KAROTTENHUMMUS
Fenchel Kim Chi | eingelegter Feta

HAUPTSPEISE

SUPREME VOM MAISHENDL
Kräuter-Palffy-Knödel | grüner Sellerie | Kohlrabi | Honigschalotten

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

VEGANE GEMÜSERAVIOLI
mediterrane Gemüsesalsa

DESSERT

WHISKEY-BITTERSCHOKOLADEN-TÖRTCHEN
Safranbirne | Krokant | weißes Mocca-Eis

PAUSCHALE PRO PERSON
€ 50,00 exkl. USt. (€ 55,00 inkl. USt.)



MENÜ SUPERIOR

Ein BISS sagt mehr als TAUSEND WORTE...

Um Ihre Veranstaltung auch kulinarisch zu einem Erlebnis zu machen, haben wir folgende Speisenfolge für Sie zusammengestellt.

AM TISCH EINGESTELLT
AUSWAHL AN JOURGEBÄCK | BUTTER

VORSPEISE

TATARE VOM FJORD LACHS
Wasabi Creme fraiche | eingelegter Rettich | Terriyki-Sesam

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

CARPACCIO VON DER GOLD RÜBE
waldviertler Ziegenkäse | Falafel | Holunder-Olivenöl-Vinaigrette

HAUPTSPEISE

DAS BESTE VOM RIND
rosa gebraten & gebackene Backerl
Trüffelmousseline | kleines Gemüse | Rosmarinjus | Schnittlauchsauce

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

GEFÜLLTE ARTISCHOCKEN
Erbsen-Minze Püree | junges Gemüse | Oliventapenade

DESSERT

SCHOKOLADENSOUFFLÉ
Himbeeren | Brombeeren | Heidelbeeren

PAUSCHALE PRO PERSON
€ 60,00 exkl. USt. (€ 66,00 inkl. USt.)



LEISTUNGSÜBERBLICK

Sonderwünsche? Sollten Sie ein maßgeschneidertes Angebot wünschen, hier ein Überblick über die Kosten für Mindestkonsumation, Personal und Technik.

MINDESTKONSUMATION

Halber Tag (6 Stunden im Zeitraum 08:00-20:00)	€ 1500,00 exkl. USt. (€ 1800,00 inkl. USt.)
Ganzer Tag (12 Stunden im Zeitraum 08:00-20:00)	€ 2800,00 exkl. USt. (€ 3360,00 inkl. USt.)
Abendmiete (ab 20:00)	€ 3000,00 exkl. USt. (€ 3600,00 inkl. USt.)

Bitte beachten Sie, dass wir für die Zeit des Auf- bzw. Abbaus, sofern dieser außerhalb unserer eigenen Auf-/ Abbauzeiten stattfindet, die Kosten für den Locationmanager in Rechnung stellen.

TECHNIK:

Ambiance Beleuchtung, Mischpult:	inklusive
Bildschirm 75 Zoll rollbar	€ 250,00 exkl. USt. (€ 300,00 inkl. USt.)
DJ-Pult	€ 300,00 exkl. USt. (€ 360,00 inkl. USt.)
Disco Beleuchtung (für Tanzfläche)	ab € 250,00 exkl. USt. (€ 300,00 inkl. USt.)
Eingangsbeleuchtung und Schriftzug personalisiert	€ 200,00 exkl. USt. (€ 240,00 inkl. USt.)
Pyrotechnik	auf Anfrage
DJ	auf Anfrage
Fotobox	auf Anfrage

PERSONAL (PRO STUNDE)

Location Manager	€ 38,00 exkl. USt. (€ 45,60 inkl. USt.)
Cateringleiter	€ 38,00 exkl. USt. (€ 45,60 inkl. USt.)
Supervisor	€ 32,00 exkl. USt. (€ 38,40 inkl. USt.)
Koch	€ 38,00 exkl. USt. (€ 45,60 inkl. USt.)
Küchenhilfe	€ 26,50 exkl. USt. (€ 31,80 inkl. USt.)
Barkeeper	€ 32,00 exkl. USt. (€ 38,40 inkl. USt.)
Catering Kellner	€ 27,90 exkl. USt. (€ 33,48 inkl. USt.)
Garderobenpersonal	€ 26,50 exkl. USt. (€ 31,80 inkl. USt.)
Reinigungsdame für Toiletten	€ 26,50 exkl. USt. (€ 31,80 inkl. USt.)

SONSTIGES:

Tischdeko, Blumen, personalisierte Luftballons	auf Anfrage
Garderobenblock inkl. Versicherung (100 Bons)	€ 5,00 exkl. USt. (€ 6,00 inkl. USt.)

Für den erteilten Auftrag gelten die allgemeinen Geschäfts- & Lieferbedingungen der Cateringsolutions GmbH. Diese finden Sie unter

http://www.impacts.at/fileadmin/user_upload/Allgemeine_Geschaeftsbedingungen/AGB.pdf