



Firma

Personenanzahl

Name Ansprechperson

Eintreffen der Gäste

E-Mail

Wochentag/Datum/Uhrzeit/Ende

Telefonnummer

Maximilian Breckner e.U. (Betriebsbezeichnung: Vienna City Beach Club)
+43 699 144 013 08 • max@vcbc.at • [Website](#) • [LinkedIn](#) • [Instagram](#) • [Facebook](#)
Rechnungsanschrift: Industriestraße 135/1/140, AT-1220 Wien • UID Nummer: ATU 62426413
Volksbank Wien • IBAN: AT23 43000 40992884003 • BIC: VBOEATWW
Es gelten die AGB gemäß unserer Website.

Getränke

Getränkepauschale

Ohne Limit, mind. 4h

- Happy Day Fruchtsäfte
- Soda Zitrone, Limette, Himbeere, Holunder
- Beach Limo Virgin Hugo, Himbeere
- Coca Cola/Sprite
- Spezi/Makava delighted Ice Tea
- Almdudler/Almdudler zuckerfrei
- Rauch Eistee diverse Sorten
- Thalheim Himbeere, Waldbeere, Ahorn-Zitrone

€ 4,67/Person/h ab 50 Personen

- Spritzer weiß/Kaiser
- Grüner Veltliner Christen
- Blauer Zweigelt Hagn
- Ottakringer Fassbier Lager, Bio Zwickl Rot, Almdudler Radler
- Null Komma Josef (alkoholfrei)
- Strongbow diverse Sorten
- Kaffee & Tee

Aperitifpauschale ohne Limit °

Ohne Limit, mind. 4h

€ 1,32/Person/h die erste halbe Stunde wird serviert

- Aperol
- Hugo
- St. Germain Gärtnnerin
- Mirtillo Spritz
- Cointreau Fizz
- Mykonos Spritz
- Organics alle Sorten

Flaschenwein-Pauschale (0,7l) °

Ohne Limit, mind. 4h

€ 1,20/Person/h

Selfservice an der Bar, Weingläser

€ 2,76/Person/h

Mit Weingläsern, Bechern und Wasser am Tisch, inkl. Service

- Grüner Veltliner "Filius" Hagn
- Gelber Muskateller Hagn
- Riesling Hagn
- Blauer Zweigelt Hagn
- Fräulein Rosé Mayer am Pfarrplatz

Bubbles °

Preis

- | | |
|--|---------|
| • Schlumberger 0,75l
Sparkling Brut, Rosé Brut, White Ice Secco, Rosé Ice Secco | € 38,33 |
| • Schlumberger Magnum 1,5l
Sparkling Brut, White Ice Secco | € 76,67 |
| • Moët & Chandon 0,75l
ab 15 Flaschen: -10%
ab 25 Flaschen: -20% | € 93,33 |
| • Happy Day Fruchtsaft 1l | € 13,67 |

Spirituosen 0,7l

Preis

- | | |
|---|----------|
| • Grey Goose Vodka, Hendrick's Gin | € 105,85 |
| • Kraken Rum, Dewar's Whisky | € 105,85 |
| • Patron Tequila Paloma Set
1 Flasche und 6 Thomas Henry | € 124,17 |

Fingerfood & Snacks

	Preis/Stk.
• Brötchen-Mix mind. 150 Stk. Weichkäse, Käse, Salami, Schinken, Hummus	€ 4,10
• Brötchen de luxe mind. 150 Stk. Räucherlachs, deutscher Kaviar	€ 5,10
• Flammkuchen Gemüsegarten AFVE	€ 12,82
• Flammkuchen Hirtenpeter & Schweinerei AG	€ 12,18
• Nachos + Salsa- & Käsesauce Saludo de Ibiza Spanischer Olivencocktail, Alioli, Trüffelmayo, Olivenbrot-Rustica-Korb	Flatrate/Person € 4,75

Mitternachtssnacks mit Gebäck

ab 30 Portionen

	Preis/Stk.
• Chili con Carne	€ 6,50
• Erdäpfelgulasch	€ 5,50
• Erdäpfelgulasch L mit Düree	€ 5,90

Buffetvorschlag

Gerne helfen wir Ihnen das perfekte Buffet zusammen. Der Preis setzt sich anhand der Speisenauswahl zusammen.

Summer Classic Buffet

ab 50 Personen

€ 37,60/Person

Vorspeisen

- Tsatsiki G
mit spanische Oliven nach Art des Hauses
- Erdäpfel-Vogerlsalat M
mit Kürbiskernöl
- Paradeiser Mozzarella Salat G
mit Rucola im Glas
- Garniertes Hummus N Vegan
mit Tahini Creme

Hauptspeisen

- BBQ Spareribs A
in Chili-Cola Marinade
- Kleine Hähnerschnitzel ACG
- Käsekrainer G
- Gemüse Laibchen G
mit Kräuterrahmsauce
- Hausgemachte Falafel N Vegan

Beilagen

- Steak-Fries
- Grillgemüse G
- Gemischter Brotkorb AH 
Wan-1891
- Saucen von Spak MGCL 
Ketchup, Senf, Trüffel Mayonnaise, Alioli

Dessert

€ 6,70/Person

- Hausgemachtes Mousse au Chocolat GC
mit Erdbeerspiegel im Glas
- Vanilleeis G
mit Erdbeermark und Schokoladensauce
- Frischer Obstsalat und Schlagobers G

Premium-Buffet

€ 53,20/Person

ab 70 Personen

Vorspeisen

- Kisir Salat AGCM
Bulgur, gegrillter Pfirsich, Granatapfel, Paradeiser, Jungzwiebel, Minzöl
- Dreierlei Hummus N
Natur, Curry, Rote Beete
- Zartes Roastbeef M
mit Kapernsenfsauce und Senfgurken
- Räucherlachs DMG
mit Oberskren und Honigdillsenfsauce

Hauptspeisen

- Garnelenspieß B
- Gebratene Hühnerunterkeulen
mit Saft
- Rinderfilet im Ganzen, gegrillt im Parmesan-Kräutermantel GM
- Gin-Risotto G Vegan
mit Gurke, Feige und Pinienkernen
- Grünes Thaicurry F Vegan
mit Wiener Tofu und Mungobohnen

Beilagen

- Erdäpfelkäsegratin G
- Balsamico-Linsen M
- Maiskolben
- Gemischter Brotkorb AH »ANKER«
Wurst-1891
- Saucen von Spak MGCL 
Ketchup, Senf, Trüffel Mayonnaise, Alioli

Alternative Speisenauswahl

Salate

Aufpreis

- | | |
|---|--------|
| • Frische Melone <small>GM</small>
mit Schafskäse, Pinienkerne, Balsamico und Ruccola | € 2,00 |
| • Paradeiser-Mangosalat <small>G</small>
mit Mozzarella | € 1,50 |
| • Kisirsalat <small>AGCM</small>
mit Bulgur, gegrillter Pfirsich, Granatapfel, Paradeiser
Jungzwiebel & Minze | € 1,00 |
| • Sommersalat <small>M</small> | - |
| • Griechischer Bauernsalat <small>GM</small> | - |
| • Cole Slaw <small>GC</small> | - |

- Rucolasalat M
mit Kirschparadeiser -
- Paradeiser-Rucola-Avocado-Mozzarellasalat im Glas G € 1,50

Vorspeisen

- Baba Ghanoush VE
Melanzanicreme, Olivenöl, Tahina, spanische Oliven € 1,00
- Dreierlei Hummus N
Natur, Curry, Rote Beete € 1,50
- Frische Melone GM
mit Schafskäse, Pinienkernen, Balsamico und Rucola € 2,00
- Serranoschinken M
mit Parmesanflocken und getrockneten Paradeisern € 2,50
- Zartes Roastbeef M
mit Kapernbeeren und Senfsauce € 3,00
- Räucherlachs DMG
mit Oberskren und Honigdillsenfsauce € 3,00
- Vitello Tonato EM
mit Estragonpesto und Feigen € 4,00

Vegetarisch / Vegan

- Halloumi G
mit Kirschparadeiser -
- Kichererbsen Vegan
mit Curry, Koriander, Kokosmilch, Ananas und Kirschtomaten -
- Ginrisotto G Vegan
mit Gurke, Feige und Pinienkernen € 2,00
- Grünes Thaicurry F Vegan
mit Wiener Tofu und Mungobohnen € 2,00
- Nockerln auf Schafskäse-Blattspinat-Cremesauce AG
mit Pinienkernen € 2,00
- Gnocchi in Tomaten-Frischkäsesauce ACG € 2,00
- Spinat-Schafskäsestrudel AGC
mit Kräutersauce € 2,00

Klassiker

- Saftiges Hühnergeschnetzeltes AG -
- Schweinsbraten M
mit Saft -
- Gebratene Hühnerunterkeulen
mit Saft € 1,00
- Saftiger Zwiebelrostbraten LMA € 3,00

Vom Grill

• Rinderhüftsteak im Kräutermantel	M	€ 3,50
• Ćevapčići	CM	-
• Nürnberger Rostbratwurstel	AL	-
• Rinderfilet im Ganzen gegrillt in Parmesan-Kräutermantel	GM	€ 6,00
• Hühnerspieß mit Paprika und Zwiebel		-
• Schweinelungenbratenspieß		€ 1,00
• Beach Burger halbiert	AM	€ 2,00
bis max. 100 PAX		

Aus dem Wasser

• Saiblingfilet	D	€ 3,00
• Garnelenspieß	B	€ 4,00
• Wolfsbarsch	D	€ 2,00
• Lachsschnittenfilet	D	€ 3,50

Beilagen

• Süßkartoffelpommes		€ 1,00
• Erdäpfelpüree	G	-
• Erdäpfelkäsegratin	G	€ 2,00
• Duftreis		-
• Spätzle	ACG	-
• Balsamico-Linsen	M	€ 1,50
• Maiskolben		€ 1,00

Dessert Preis auf Anfrage

• Apfelstrudel	ACG	
mit Schlagobers		
• Topfenstrudel	ACG	
mit Erdbeermanz		
• Tiramisu im Glas	GC	
• Kaiserschmarrn	AGC	
mit Zwetschkenröster		
• Kokos Panna Cotta	G	
• Internationale Käseauswahl	EH	
mit Trauben und Nüssen		

Unsere Location

Unsere Areale

	Preis
• White Pearl Oberdeck 100 m ²	€ 690,00
• White Pearl Unterdeck nur in Kombination mit Oberdeck	€ 230,00
• Barfussterrasse (Pergola) 290 m ² , inkl. mobilem Zelt, falls notwendig	€ 890,00
• Barfussbar exklusiv	€ 390,00
• Hafenterrasse 200 m ² , überdacht	€ 710,00
• Badefloss 85 m ²	€ 445,00
• VIP-Bereich 60 m ²	€ 370,00
• Garten Lounge 80 m ²	€ 320,00
• Mobile Bar	€ 390,00
• Aperitifbar in VIP Lounge	€ 220,00
• Hauptstrand inkl. Galerie 200 m ²	€ 780,00
• ½ Galerie 30 m ²	€ 170,00
• Volleyballstrand 140 m ² , exkl. Volleyballplatz	€ 450,00
• Volleyballplatz 450 m ² , 2 Plätze - Preis pro Platz	€ 190,00

Optional buchbare Leistungen

	Preis
• Fußballtisch	€ 35,00
• Beerpong ohne Bier	€ 35,00
• Boccia	€ 20,00
• Cornhole	€ 20,00
• Live Grill	€ 360,00
• Sonnenschirm extra/Stk.	€ 12,00
• Gedeck pro Person Besteck, Wasserglas, Weinglas, Serviette	€ 5,10
• Am Tisch Besteck, Wasserbecher, Weinglas, Servietten	€ 3,00
• Weißes Tischtuch/Stk.	€ 8,00
• Stehtisch (80cm Ø) inkl. weiße Spannhusse/Stk.	€ 9,00
• Funkmikrofon Professional inkl. Soundcheck & Betreuung	€ 95,00

• TV mobil 55"	€ 100,00
• Zusätzliches Personal/h Getränkeservice am Tisch, mind. 6h	€ 38,00
• Security/h mind. 6h	€ 39,00
• Tortengeld für mitgebrachte Torten/Person	€ 2,00

Inkludierter Service

- Tafel für gewünschte Personenanzahl
individuelles Mobiliar
- Salz & Pfeffer, Tischkerze, Pflanze
am Tisch
- Getränke: Selbstabholdung an der Bar
- Abräumservice, Vor- & Endreinigung
im gesamten, gemieteten Areal
- Licht- & Tontechnik
- Anwesende Ansprechperson, Teamleiter
- Musik- & Schankschluss
unter der Woche: 23:00 Uhr
- ab 23:00 Uhr kann es zu Extrakosten kommen, abhängig von der Gesamtbuchung
am Wochenende: 02:00 Uhr
- Verlängerung mit Mehrkosten bis 04:00 Uhr möglich

Alle Preise exkl. MwSt.

Kostenlos für Kleinkinder bis zum 3. Lebensjahr
4. bis 11. Lebensjahr: -50% auf Buffet- und Getränkepauschale