



Firma

Personenanzahl

Name Ansprechperson

Eintreffen der Gäste

E-Mail

Wochentag/Datum/Uhrzeit/Ende


Telefonnummer

Getränke

Getränkepauschale

Ohne Limit, mind. 4h

€ 4,67/Person/h ab 50 Personen

- Happy Day Fruchtsäfte
- Soda Zitrone, Limette, Himbeere, Holunder 
- Beach Limo Pfirsich Maracuja Zuckerfrei, Zitrone-Melisse-Minze
- Coca Cola Zero, Zero-Zero
- Sprite / Fanta Exotic
- Spezi
- Almdudler/Almdudler zuckerfrei
- Rauch Eistee diverse Sorten
- Thalheim Himbeere, Waldbeere, Ahorn-Zitrone
- Oranics diverse Sorten
- All I Need diverse Sorten
- 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
- Sudachi Lime Boost Red Bull Summer Edition, Metxa Orange, Wein, Soda
- St. Germain Gärtnerin St. Germain Holunderlikör, Martini Bianco, Wein, Soda
- Cointreau Fizz Cointreau, Organics Black Orange, Zitronensaft & Soda
- Mykonos Spritz Metaxa 7*, Organics Easy Lemon, Limettensaft & Soda
- Red Bull diverse Sorten
- Organics diverse 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 ◦

- | | |
|--|------------------|
| • Schlumberger 0,75l
Sparkling Brut, Rosé Brut, White Ice Secco, Rosé Ice Secco | Preis
€ 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

- | | |
|---|-------------------|
| • Grey Goose Vodka, Hendrick's Gin | Preis
€ 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 <small>AFVE</small>	€ 12,82
• Flammkuchen Hirtenpeter & Schweinerei <small>AG</small>	€ 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 <small>L</small> mit Dürree	€ 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-Vogel Salat 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 Hühnerschnitzel ACG
- Käsekrainer G
- Gemüse Laibchen G
mit Kräuterrahmsauce
- Hausgemachte Falafel N Vegan

Beilagen

- Steak-Fries
- Grillgemüse G
- Gemischter Brotkorb AH 
- 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-Bufferet

ab 70 Personen

€ 53,20/Person



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 Honigdillsenssauce

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} 
- Saucen von Spak ^{MGCL} 
Ketchup, Senf, Trüffel Mayonnaise, Alioli

Alternative Speisenauswahl

Salate

Aufpreis

- Frische Melone ^{GM}
mit Schafskäse, Pinienkerne, Balsamico und Ruccola
- Paradeiser-Mangosalat ^G
mit Mozzarella
- Kisirsalat ^{AGCM}
mit Bulgur, gegrillter Pfirsich, Granatapfel, Paradeiser
Jungzwiebel & Minze
- Sommersalat ^M
- Griechischer Bauernsalat ^{GM}
- Cole Slaw ^{GC}

€ 2,00

€ 1,50

€ 1,00

-

-

-

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

Vorspeisen

- Dreierlei Hummus ^N € 1,50
Natur, Curry, Rote Beete
- Frische Melone ^{GM} € 2,00
mit Schafskäse, Pinienkernen, Balsamico und Rucola
- Serranoschinken ^M € 2.50
mit Parmesanflocken und getrockneten Paradeisern
- Zartes Roastbeef ^M € 3,00
mit Kapernbeeren und Senfsauce
- Räucherlachs ^{DMG} € 3,00
mit Oberskren und Honigdillsenfsauce
- Vitello Tonato ^{EM} € 4,00
mit Estragonpesto und Feigen

Vegetarisch / Vegan

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

Klassiker

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

Vom Grill

- Rinderhüftsteak im Kräutermantel M € 3,50
- Ćevapčići CM -
- Nürnberger Rostbratwürstel 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

- Saiblingsfilet 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 Erdbeermark
- Tiramisu im Glas GC
- Kaiserschmarrn ACG
mit Zwetschkenröster
- Kokos Panna Cotta G
- Internationale Käseauswahl EH
mit Trauben und Nüssen

Unsere Location

Unsere Areale (Nr. → Legende Locationmap)

	Preis
• White Pearl Oberdeck (Nr. 13) 100 m ²	€ 690,00
• White Pearl Unterdeck (Nr. 13) nur in Kombination mit Oberdeck	€ 230,00
• Barfussterrasse (Pergola) (Nr. 14) 290 m ² , inkl. mobilem Zelt, falls notwendig	€ 890,00
• Barfussbar exklusiv (Nr. 12)	€ 390,00
• Hafenterrasse (Nr. 11) 200 m ² , überdacht	€ 710,00
• Badefloss (Nr. 9) 85 m ²	€ 445,00
• VIP Lounge (Nr. 6) 60 m ²	€ 370,00
• Garten Lounge (Nr. 8) 80 m ²	€ 320,00
• Mobile Bar	€ 390,00
• Aperitifbar (Nr. 6) in VIP Lounge	€ 220,00
• Hauptstrand inkl. Galerie (Nr. 4 & 7) 200 m ²	€ 780,00
• ½ Galerie (Nr. 7) 30 m ²	€ 170,00
• Volleyballstrand (Nr. 2) 140 m ² , exkl. Volleyballplatz	€ 450,00
• Volleyballplatz (Nr. 1) 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 Spannhuse/Stk.	€ 9,00
• Funkmikrofon Professional inkl. Soundcheck & Betreuung	€ 95,00

• TV mobil 55"	€ 100,00
• Zusätzliches Personal/h Getränkesservice 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: Selbstabholung 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