



Firma

Personenanzahl

Name Ansprechperson

Eintreffen der Gäste

E-Mail

Wochentag/Datum/Uhrzeit/Ende

Telefonnummer

Getränke

Getränkepauschale

Ohne Limit, mind. 4h

€ 4,89/Person/h ab 50 Personen

- Happy Day Fruchtsäfte
- Soda Zitronen, Limette, Himbeere, Holunder 
- Beach Limo Pfirsich Maracuja Zuckerfrei, Zitronen-Melisse-Minze
- Coca Cola Zero, Zero-Zero
- Sprite / Fanta Exotic
- Spezi
- Almdudler/Almdudler zuckerfrei
- Rauch Eistee diverse Sorten
- Thalheim Himbeere, Waldbeere, Ahorn-Zitronen
- Organics Tonic Water, Bitter Lemon, Black Orange, Ginger Ale
- 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

€ 1,48/Person/h die erste halbe Stunde wird serviert

- Aperol
- Hugo
- Sudachi Lime Boost Red Bull Summer Edition, Metxa Orange, Hochriegel Spumante Bianco
- 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

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% € 93,33
ab 25 Flaschen: -20%
- Happy Day Fruchtsaft 1l € 13,67

Spirituosen 0,7l

Preis

- Grey Goose Vodka, Hendrick's Gin € 112,50
- Kraken Rum, Dewar's Whisky € 112,50
- Patron Tequila Paloma Set € 129,17
1 Flasche und 6 Thomas Henry

Fingerfood & Snacks

• Brötchen-Mix	Preis/Stk.
mind. 150 Stk. Weichkäse, Käse, Salami, Schinken, Hummus	€ 4,10
• Brötchen de luxe	€ 5,10
mind. 150 Stk. Räucherlachs, deutscher Kaviar	
• Flammkuchen Gemüsegarten	€ 13,82
AFVE	
• Flammkuchen Hirtenpeter	€ 13,18
AGV	
• Flammkuchen Schweinerei	€ 12,90
AG	
• Flammkuchen Hühner-Kebap Style	€ 14,10
• Nachos +	Flatrate/Person
Salsa- & Käsesauce	€ 4,75
Saludo de Ibiza	
Spanischer Olivencocktail, Alioli, Trüffelmayo, Olivenbrot-Rustica-Korb	

Mitternachtssnacks mit Gebäck

ab 30 Portionen

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

Buffetvorschlag

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

Summer Classic Buffet

ab 50 Personen

€ 38,70/Person

Vorspeisen

- Tsatsiki ^G
mit spanische Oliven nach Art des Hauses
- Erdäpfel-Vogelssalat ^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 Popcornfalafel ^{N Vegan}

Beilagen

- Steak-Fries
- Grillgemüse ^G
- Gemischter Brotkorb ^{AH} 
- Saucen von Spak ^{MGCL} 
Ketchup, Senf, Trüffel Mayonnaise, Alioli

Dessert

€ 7,40/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 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} 
- Saucen von Spak ^{MGCL} 
Ketchup, Senf, Trüffel Mayonnaise, Alioli

Alternative Speisenauswahl

Salate

Aufpreis

- Paradeiser-Mangosalat ^G
mit Mozzarella
- Kisirsalat ^{AGCM}
mit Bulgur, gegrillter Pfirsich, Granatapfel, Paradeiser
Jungzwiebel & Minze
- Sommersalat ^M
- Griechischer Bauernsalat ^{GM}
- Cole Slaw ^{GC}

€ 1,50

€ 1,50

-

-

-

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

Vorspeisen

- Dreierlei Hummus ^N € 1,20
- Natur, Curry, Rote Beete
- Frische Melone ^{GM} € 1,80
- mit Schafskäse, Pinienkernen, Balsamico und Rucola
- Serranoschinken ^M € 2,20
- mit Parmesanflocken und getrockneten Paradeisern
- Zartes Roastbeef ^M € 2,20
- mit Kapernbeeren und Senfsauce
- Räucherlachs ^{DMG} € 2,80
- mit Oberskren und Honigdillsenfsauce
- Vitello Tonato ^{EM} € 3,20
- mit Estragonpesto und Feigen

Vegetarisch / Vegan

- Halloumispieß ^G -
- mit Kirschparadeiser
- Kichererbsen - Curry ^{Vegan} € 1,00
- Koriander, Kokosmilch, Ananas und Kirschtomaten
- Ginrisotto ^{G Vegan} € 2,00
- mit Gurke, Feige und Pinienkernen
- Grünes Thaicurry ^{F Vegan} € 1,50
- mit Wiener Tofu und Mungobohnen
- Nockerln auf Schafskäse-Blattspinat-Cremesauce ^{AG} € 1,50
- mit Pinienkernen
- Gnocchi in Tomaten-Frischkäsesauce ^{ACG} € 1,50
- Spinat-Schafskäsestrudel ^{AGC} € 1,50
- mit Kräutersauce

Klassiker

- Saftiges Hühnergeschnetzeltes ^{AG} -
- Schweinsbraten ^M -
- mit Saft
- Gebratene Hühnerunterkeulen € 1,00
- mit Saft
- Saftiger Zwiebelrostbraten ^{LMA} € 2,50

Vom Grill

- Rinderhüftsteak im Kräutermantel M € 3,50
- Ćevapčići CM -
- Nürnberger Rostbratwürstel AL -
- Rinderfilet im Ganzen gegrillt in
Parmesan-Kräutermantel GM € 5,00
- 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 € 3,00
- Lachsschnittenfilet D € 3,50

Beilagen

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

Dessert

Preis*

- Apfelstrudel ACG € 2,00
- mit Schlagobers
- Topfenstrudel ACG € 2,00
- mit Erdbeermark
- Tiramisu im Glas GC € 2,00
- Kaiserschmarrn AGC € 2,00
- mit Zwetschenröster
- Kokos Panna Cotta G € 2,00
- Internationale Käseauswahl EH
- mit Trauben und Nüssen

* Das Mousse au Chocolat kann gegen alle oben angeführten Desserts ohne Mehrkosten ausgetauscht werden. Wird das Vanilleeis ausgetauscht, gelten die angeführten Preise. Ein zusätzliches Dessert kostet nochmals € 1,- mehr.

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	€ 810,00
• 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	€ 870,00
• 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	€ 45,00
• Magic Mirror Classic/Premium Fotobox	€ 500,00 statt € 700,- / € 700,- statt € 900,-
• Boccia	€ 20,00
• XXL Jenga	€ 45,00
• 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
• Aktive Lautsprecherbox	€ 120,00
• 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, Lampe, Pflanze
am Tisch
- Getränke: Selbstabholung an der Bar
- Abräumservice, Vor- & Endreinigung
im gesamten, gemieteten Areal
- Licht- & Tonanlage
- Anwesende Ansprechperson, Teamleiter

Musik- & Schankschluss

MO -DO & SO: 23:00 Uhr

- ab 23:00 Uhr kann es zu Extrakosten kommen, abhängig von der Gesamtbuchung

FR & SA: 02:00 Uhr (Juni - August)

- 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.

VCBC-FOTOMIRROR-PACKAGES

2026

CLASSIC

- Sofortdrucke
300 Stück bzw. 600 Streifen
- AUFBAU - ABBAU
- SERVICE VOR ORT
- DAUER: 3 STUNDEN
- VCBC CLASSIC LAYOUT
- ONLINE GALERIE
- ANIMATIONEN AM SPIEGEL
- CLASSIC FOTOACCESSOIRES

~~700€~~

500€

netto

PREMIUM

- **Sofortdrucke**
900 Stück bzw. 1800 Streifen
- AUFBAU - ABBAU
- SERVICE VOR ORT
- **DAUER: 8 STUNDEN**
- **LAYOUT MIT FIRMLNLOGO**
- ONLINE GALERIE
- ANIMATIONEN AM SPIEGEL
- **PREMIUM FOTOACCESSOIRES**

~~900€~~

700€

netto