

OFFERT

Kunde/Firma: _____

Ansprechsperson: _____

Adresse: _____

Rechnungsanschrift: _____

Tel.Nr.: _____ Fax: . _____

E-Mail: _____

Anzahl der Gäste: _____

Kinder bis 2 Jahre (kostenlos): _____ bis 10 Jahre (50%): _____

Ablauf inkl. Uhrzeiten: _____

-
- Extra Zeit: ja nein
Dekoration/Blumen: ja nein
Dj Anlage: ja nein
Tischtücher: pastellgrün weiß andere (nicht im Preis inkludiert)

Sonstiges: _____

Catering:

- GastroBelle
- Menü 1 – “gutbürgerlich”
 - Menü 2 – “exklusiv”

 - Fremdcatering/eigene

Preisliste

Zur Scheune:

Die Miete der Räumlichkeiten inkludiert:

- Nutzung aller Räumlichkeiten und zugehörigen Parkflächen
- Nutzung des Inventars
- Endreinigung

Miete der Scheune bei Inanspruchnahme des "GastroBelle" Cateringservice: 1.000 EUR (pro Tag)

Miete der Scheune bei eigener Organisation des Caterings/der Verpflegung: 2.500 EUR (pro Tag)

Catering GastroBelle:

Menü 1 – "gutbürgerlich": 35,00 EUR pro Person

Menü 2 – "exquisite": 38,00 EUR pro Person

Preisliste Getränke:

Bellini (Pfirsichfruchtmark & Sekt) pro Glas 2,90 EUR ❖ Sekt (Henkel trocken) pro Glas 2,70 EUR

0,75 l Welschriesling, Züger, Leithaprodersdorf 9,90 EUR

0,75 l Blaufränkisch, Umathum, Frauenkirchen 15,90 EUR

Bier 0,5l 2,90 EUR ❖ Bier im 25l Fass 145 EUR ❖ Bier im 50l Fass 280 EUR

Mineralwasser 1l 3,60 EUR ❖ Orangensaft, Apfelsaft 1l 3,90 EUR

Coca Cola, Almdudler, 1l 3,90 EUR, Punsch oder Bowle 2,90 EUR (pro Portion)

Preisliste der Getränke an der Bar:

Auf Wunsch bieten wir diverse Bargetränke. Jede angebrochene Flasche wird verrechnet, die angebrochenen Flaschen können nach der Veranstaltung mitgenommen werden.

Campari 19,00 EUR ❖ Cognac (Remy Marin) 36,00 EUR ❖ Sherry 18,00 EUR ❖

Whisky (Red Label) 28,00 EUR ❖ Wodka 23,00 EUR ❖ Likör (Grand Manier) 28,00 EUR

Schnaps (nach Wahl) 24,00 EUR

sämtliche Preise zzgl. MwSt.

Menü 1 – “gutbürgerlich”

Brötchen:

Verhackertem
Liptauer mit Kapernbeere
Frühlingsaufstrich mit Gurkenfächer
Schinken/Ei und Petersilie
Salami und Olive

Buffet:

Fritatten oder Leberknödelsuppe

Vorspeisen:

Melone mit Rohschinken
Mozzarella mit Paradeiser und Basilikumpesto
Schinkenröllchen mit Kräutergervais
Anti Pasti Platte

Hauptspeisen:

Knusprig gebratenes Spanferkel mit Bratensauce
Warmes Kraut mit Speck & Servietten Knödel
Spinat Schafskäse Strudel mit Schnittlauchsauce
Kleine Hühnerschnitzel mit Erbsen Reis

Salate:

Kraut-, Erdäpfel, Gurken- und grüner Salat,

Dessert:

Käseplatte mit Käsevariationen, Weintrauben und Walnüsse
Topfenstrudel
Blechkuchen mit Obst der Saison

Nachtbuffet:

Gulaschsuppe
Chili con/sin Carne
Würstel mit Senf/Ketchup/Kren

Menü 2 – “exquisite”

Brötchen:

Crostini mit Oliven Pesto zweierelei
Lachs mit Senf Dillen Sauce
Eiaufstrich mit Gurkenfächer
Mozzarella mit Paradeiser und BASilikum
Mini Wraps mit Thunfisch und Kapern

Buffet:

Klare Rinder Suppe mit Griessnockerl oder Eierschoberl

Vorspeisen:

Roastbeef Röllchen mit Sauce Tartare
Zucchini mit Frischkäsefüllung
Vitello Tonnato von der Pute
Gefüllte Cherrytomaten

Hauptspeisen:

Spare Ribs mit Barbeque Sauce und Bratkartoffeln
Truthangeschnetzeltes mit Pilzen und Spätzle
Karamelierte Krautfleckerln
Knuspriges Zanderfilet mit Zitronen Reis und Blattspinat

Salate:

Mais-Paprika-, Erdäpfel, Rahmgurken- und gemischter Blatt Salat,

Dessert:

Käseplatte mit Käsevariationen, Weintrauben und Walnüsse
Mouse au Chocolat
Streuselkuchen mit Obst der Sasion

Nachtbuffet:

Gulaschsuppe
Chili con/sin Carne
Würstel mit Senf/Ketchup/Kren

| |
|--|
| <p>ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB) GASTROBELLE CATERING & EVENTSERVICE</p> |
| <p>GELTUNGSBEREICH</p> <p>Diese AGB gelten für alle geschäftlichen Beziehungen von GastroBelle Catering & Eventservice (Frau Arabelle Kamler, Johann-Strauß-Gasse 15/6, A-1040 Wien, Tel +43 (1) 913 41 84, Mobil +43 (676) 680 37 35, office@gastrobelle.at zu Kunden, deren Gegenstand Leistungen gemäß Punkt dieser AGB sind. Allfällige AGB eines Kunden werden, selbst bei Kenntnis, nicht akzeptiert, sofern im Einzelfall nicht ausdrücklich gegenteiliges vereinbart wird.</p> |
| <p>LEISTUNGEN</p> <p>GastroBelle Catering & Eventservice bietet Catering, Kochkurse, Private Cooking und Eventmanagement an. Das Sortiment kann den Auftragswünschen angepasst werden. Naturgemäß unterliegt es gewissen saisonal bedingten Veränderungen. Im Falle von Lieferengpässen gewisser Waren, ist ein Austausch mit einer vergleichbaren Ware vorbehalten.</p> |
| <p>PREISE</p> <p>Es gelten die jeweils bei Vertragsabschluss auf der Website www.gastrobelle.at ausgewiesenen aktuellen Preise, sofern nicht ausdrücklich abweichendes vereinbart wurde. Die Anmietung von Veranstaltungsräumlichkeiten, Veranstaltungszelten, Audio- und Videoanlagen, Dekoration oder von anderen Maßnahmen sind, sofern im Angebot nicht ausdrücklich angeführt, nicht enthalten. Dies gilt auch für allfällige Nebenkosten (zB Steuern, Gebühren, Abschlagszahlungen) an die Gastronomie vor Ort. Für allfällige Versicherungen für die Veranstaltung ist, sofern nicht anders vereinbart, der Kunden verantwortlich. Bei gebuchten Musikdarbietungen gehen sämtliche Kosten im Zusammenhang mit der Anmeldung bei der AKM und die Vergnügungssteuer zu Lasten des Kunden. Bei kurzfristiger Absage eines Künstlers erfolgt die Rückvergütung des entsprechenden Teilbetrags, sollte kein Ersatz gefunden werden.</p> <p>Bei Leistungen für mehrere Teilnehmer ist bis spätestens 3 Tage vor dem Termin die genaue Teilnehmeranzahl bekannt zu geben. Die Mindestanzahl wird jedenfalls verrechnet. Bei zusätzlichen unangemeldeten Teilnehmern wird der jeweilige Pro-Kopf-Betrag zusätzlich in Rechnung gestellt, außer es ist eine Pauschale vereinbart.</p> <p>Verzögert sich der Beginn oder/und das Ende der Leistungen von GastroBelle Catering & Eventservice aus Gründen, die nicht von GastroBelle Catering & Eventservice zu vertreten sind, so ist GastroBelle Catering & Eventservice berechtigt, den hierdurch entstandenen Mehraufwand gesondert in Rechnung zu stellen.</p> |
| <p>ZAHLUNGSBEDINGUNGEN</p> <p>Die Zahlungen haben entweder bar oder spesen- und abzugsfrei auf ein bekanntzugebendes Konto zu erfolgen. Schecks und Wechsel werden nur nach ausdrücklicher Vereinbarung und zahlungshalber angenommen. Zahlungen sind innerhalb von 10 (zehn) Tagen ab Rechnungserhalt zu leisten. Bei nicht fristgerechter Zahlung sind außergerichtliche Einmahnungskosten, insbesondere Mahnspesen, und die Verzugszinsen in Höhe von 12 % über dem Basiszinssatz zu übernehmen.</p> |
| <p>TERMINVEREINBARUNG UND STORNIERUNG</p> <p>Die Terminvereinbarungen sind verbindlich. Bei Stornierungen 3 Tage vor dem Termin ist GastroBelle Catering & Eventservice berechtigt, entweder den erlittenen Schaden und den entgangenen Gewinn oder eine 30 %-ige Stornogebühr des vereinbarten Entgelts in Rechnung zu stellen. Erfolgt eine Stornierung zwischen 3 Tagen und 24 Stunden vor dem vereinbarten Termin fällt eine Stornogebühr in Höhe von 80 %, am Tag des Termins in Höhe von 100 % des jeweils vereinbarten Entgelts an. Die Begleichung der jeweiligen Stornogebühr hat 14 Tage nach deren Bekanntgabe zu erfolgen.</p> |
| <p>VERTRAGSRÜCKTRITT/ REGELUNGEN IM HINBLICK AUF FERNABSATZGESCHÄFTE MIT VERBRAUCHERN IM SINNE DES KONSUMENTENSCHUTZGESETZES UND DES FERN- UND AUSWÄRTSGESCHÄFTE-GESETZES – FAGG</p> <p>Ist der Kunde Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes bzw. des FAGG, hat er gemäß § 11 FAGG das Recht, bei Abschluss des Vertrags außerhalb der Geschäftsräume von GastroBelle Catering & Eventservice oder ausschließlich über Fernabsatz binnen 14 (vierzehn) Tagen ohne Angabe von Gründen vom Vertrag zurückzutreten. Die Frist beginnt mit dem Tag des Vertragsabschlusses. Die Abgabe der Widerrufserklärung kann unter Verwendung des beigeestellten Widerrufformulars erfolgen, ist aber an keine bestimmte Form gebunden.</p> <p>Wenn GastroBelle Catering & Eventservice vor Ablauf dieser vierzehntägigen Rücktrittsfrist vorzeitig tätig werden soll, bedarf es einer ausdrücklichen Aufforderung durch den Kunden, der damit – bei vollständiger Vertragserfüllung innerhalb dieser Frist – sein Rücktrittsrecht verliert. Ist der Vertrag noch nicht vollständig erfüllt, hat der Kunde aber mit der Vertragserfüllung begonnen, so hat der Kunde im Falle des Rücktritts GastroBelle Catering & Eventservice den Teil des vereinbarten Entgelts zu bezahlen, der im Vergleich zum vertraglich vereinbarten Gesamtpreis verhältnismäßig den von GastroBelle Catering & Eventservice erbrachten Leistungen entspricht.</p> <p>Ist der Kunde kein Verbraucher im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes bzw. des FAGG, so steht ihm kein Rücktrittsrecht zu.</p> <p>GastroBelle Catering & Eventservice ist berechtigt vom Vertrag zurück zu treten, sollten nach Vertragsabschluss Umstände bekannt werden, dass die wirtschaftlichen Verhältnisse des Kunden die Ansprüche und Forderungen von GastroBelle Catering & Eventservice nicht ausreichend sichern.</p> |
| <p>HAFTUNG</p> <p>GastroBelle Catering & Eventservice haftet für Sachschäden nur bei eigenem grobem Verschulden. Für unsachgemäße Lagerung von Leistungen gemäß Punkt Error! Reference source not found..., die der Sphäre des Kunden zuzurechnen sind, übernimmt GastroBelle Catering & Eventservice keine Haftung.</p> <p>Von GastroBelle Catering & Eventservice gelieferte Gegenstände, mit Ausnahme der Speisen und Getränke, werden dem Kunden für die Zeit der Auftragsabwicklung zur Verfügung gestellt. Nach Auftragsabwicklung sind sie unverzüglich an GastroBelle Catering & Eventservice auszuliefern. Bei verzögerter Rückgabe hat der Kunde ein angemessenes Benützungsentgelt an GastroBelle Catering & Eventservice zu bezahlen. Allfällige Schäden oder ein allfälliger Verlust sind zu ersetzen.</p> |
| <p>GERICHTSSTAND UND ANWENDBARES RECHT</p> <p>Für sämtliche Streitigkeiten aus und im Zusammenhang mit diesen AGB und auch deren Anwendbarkeit wird die ausschließliche Zuständigkeit des für den 1. Wiener Gemeindebezirk sachlich zuständigen Gerichtes vereinbart. Auf dieses Vertragsverhältnis sowie daraus entstehenden Verpflichtungen findet ausschließlich österreichisches Recht unter Ausschluss der Verweisungsnormen Anwendung.</p> |
| <p>SCHLUSSBESTIMMUNGEN</p> <p>Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB (teilweise) unwirksam sein oder werden, so löst dies die Wirksamkeit der übrigen AGB-Bestimmungen unberührt.</p> <p>Änderungen, Ergänzungen oder Nebenabreden dieser AGB bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.</p> <p>Integrierter Bestandteil einer mündlichen oder schriftlichen Vermietungsvereinbarung (mit oder ohne Catering) der „Scheune“, des zugehörigen Parks und der Nebenräume ist folgendes: Es wird festgehalten, dass die „Scheune“ kein Beherbergungsbetrieb im Sinne des Gesetzes ist. Das Lokal mit seinen Einrichtungen wird lediglich vermietet. Daher trifft den Eigentümer der „Scheune“ keine wie auch immer gearteten Obsorgepflicht über die – von wem und zu welchem Zweck auch immer – mitgebrachten Sachen wie Geschenk, Blumen, allfällige Dekorationen, Beleuchtungseinrichtungen, Fackeln, Musikinstrumente, DJ-Anlagen, Lautsprecher, Zelte und dergleichen. Diese werden nicht von uns übernommen, d.h. es werden auch keine Lieferscheine unterzeichnet. Dasselbe gilt für beigebrachte Speisen und Getränke, Bierfässer oder ähnliches. Da es keine Aufsicht über die „Scheune“ inklusive Garderobe und Lagerräume sowie die beiden Parkplätze gibt und über fremde Sachen keinerlei Haftung übernommen wird, sind sämtliche Gegenstände unmittelbar nach der Veranstaltung abzutransportieren. Die Fahrzeughalter haben dafür zu sorgen, dass die Fahrzeuge den Bereich der Parkplätze bzw. das Gelände des Gutes Bad Prodersdorf nach Ende der Veranstaltung verlassen, da das Areal aus Sicherheitsgründen verschlossen wird und bis zur nächste Veranstaltung geschlossen bleibt. Außerdem ist nicht garantiert, dass jemand am Folgetag anwesend ist, da es sich um einen Privatbesitz handelt.</p> |