



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

AUFTRAGSBESTÄTIGUNG

Gruppenname _____

Kontakt _____

Platzierung _____

Datum _____ Anzahl der Gäste _____

Ankunft _____ Abreise _____

Menü _____ Getränke / Preise _____

Vorspeise _____ Getränkepackage _____

Suppe _____ Aperio _____

Zwischengericht _____ Weißwein _____

Hauptspeise _____ Rotwein _____

Dessert _____ Digestif _____

Käse _____ Kaffee _____

Allergien _____ Tee _____

Vegetarisch _____ Wasser _____

Menüpreis _____ Aufpreis _____

Gedeck 3,50 pro Gast _____ Musikschutz 2,25 pro Gast _____

Anzahlung _____ Rabatte / Skonto _____

Bezahlung _____ Trinkgeld 7% des Rechnungsbetrags _____

Rechnungsinfos _____

Menükarten _____ Sprache _____

Dekoration _____ Logos _____

Give aways Restaurant _____

Give aways Gastgeber _____

Sonstiges _____

Reservierungsbedingungen erhalten, gelesen und einverstanden

Stempel _____ Unterschrift _____



Restaurant

ZUM WEISSEN RAUCHFANGKEHRER

Das Beste aus Österreichs Küche und Keller

ALLGEMEINE RESERVIERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

für Gruppen bis zu 11 Gästen

Alle Menüs zuzüglich EUR 3,50 Couvert / Person. Couvert inkludiert geröstete, salzige und karamellierte **Bio**-Kürbiskerne, kleine Labonca Sonnenschwein-Kostprobe, gesalzene Butter und verschiedene frisch aufgebackene Brotsorten.

Im Bereich der Klavierbegleitung wird der gesetzliche Musikschutz für live Musik von EUR 2,25 pro Gast verrechnet.

Rechnung und Bezahlung ausschließlich pro Tisch in bar, mit Mastercard, Visa, JCB, AMEX oder Bankomatkarte.

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. Freitag, Samstag, zur Hochsaison und während Kongressen ist mittags ein Mindestumsatz von EUR 40,- und abends von EUR 40–60,- pro Gast erforderlich.

Um eine faire Verteilung des Trinkgeldes zwischen Küche und Service zu gewährleisten, erlauben wir uns, im Namen und auf Rechnung unseres Teams 7% der Rechnungssumme als Trinkgeld zu verrechnen.

**Preis- und Menüänderungen vorbehalten der Marktlage.
Verrechnet wird nach tatsächlicher Konsumation.**

Für Reservierungen gelten folgende Stornobedingungen:

Die tatsächliche Teilnehmerzahl muss für die Mittagsmenüs am Vortag und für abends bis 14 Uhr bekanntgegeben werden, ansonsten werden die gebuchten Menüs verrechnet.

Reservierungen, Änderungen und Stornos müssen per Fax oder E-Mail schriftlich getätigt werden und gelten nur, wenn sie vom Restaurant rückbestätigt wurden.

Menükarten:

Eine Karte (entweder in Deutsch oder Englisch) pro 2 Gästen ist in den Menüpreisen enthalten. Falls ein Gast eine Menükarte mitnehmen möchte, werden EUR 2,- pro Karte verrechnet.