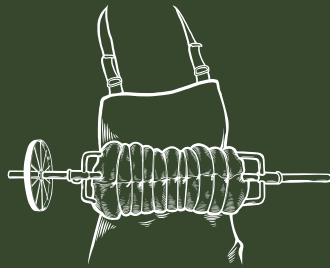


SINCE 2021



LEOPOLD

SEIT 2021
STIFTLICHE FERKEL- & GEMÜSE- BRATEREI

U N S E R A N G E B O T



Professionelles Catering - bis ins kleinste
Detail perfektioniert.

Das Restaurant Leopold bietet seinen Gästen ein unvergleichliches Gourmet-Erlebnis mit einer sorgfältigen Auswahl frischer Zutaten.

Mit viel Hingabe und einer großen Portion Leidenschaft werden Gerichte kreiert, die jede Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis machen.



Aufgrund der weitreichenden kulinarischen Erfahrung zaubert das Team von Restaurant Leopold aus jedwedem Gericht einen feinschmeckenden Genuss-Moment, der Ihre Gäste in Verzückung geraten lässt. Dabei werden individuelle Konzepte angeboten, die en détail Ihren Wünschen entsprechen - von der Menüauswahl bis hin zur stilvollen Dekoration und musikalischen Untermalung. Wir erstellen gemeinsam mit Ihnen ein ausführliches Konzept!



GESCHMACKVOLL

Wir garantieren Ihnen die Verwendung frischer, qualitativ hochwertiger Zutaten gepaart mit einer großen Auswahl an Softgetränken sowie vollmundiger Weine und Spirituosen. Durch raffinierte Zubereitungstechniken und den Einsatz erlesener Gewürze liefern wir Ihnen ein exquisites Menü. Selbstverständlich erhalten Sie bei uns zusätzlich die Möglichkeit, aus einer Reihe vegetarischer und veganer Speisen zu wählen. Der Einsatz etwaiger Zusatzstoffe wird vorab mit Ihnen besprochen und ggf. in ein laktose- oder glutenfreies Menü umgewandelt. Sprechen Sie uns diesbezüglich gerne an.

HARMONISCH

Unser Restaurant zeichnet sich durch eine hohe Serviceorientierung aus. Mit großer Motivation, Leidenschaft und Hingebung kümmert sich unser Servicepersonal um Ihre Anliegen - immer mit einem Lächeln auf den Lippen. Sie können sich daher sicher sein, dass sich unser hoher kulinarischer Anspruch auch in der Betreuung und Bewirtung der Gäste wiederfindet.

INDIVIDUELL

Wir stimmen unsere Ideen mit Ihren Vorstellungen ab, um Ihnen das bestmögliche Ergebnis zu liefern. Dabei sind Ihren Wünschen keine Grenzen gesetzt - von der Umsetzung eines einfachen Menüs bis hin zum 5-Sterne-Dinner im Kerzenlicht können wir jedem Anlass gerecht werden. Ob bei der Planung und Umsetzung einer Geburtstags- oder Hochzeitsfeier, eines Firmenjubiläums oder einer "After-Work"-Party: Wir verhelfen Ihnen zu einer einzigartigen Veranstaltung mit individuellem Konzept. Gerne bereiten wir auch für Sie das Catering für eine mehrtägige Veranstaltung vor - sprechen Sie uns gerne an. Wir sind uns sicher, dass wir Ihnen weiterhelfen können.





Lassen Sie sich verwöhnen - mit dem All-In-Event des Restaurants Leopold.

Mit uns an Ihrer Seite dürfen Sie sich auf ein fabelhaftes Erlebnis freuen, welches alle Sinne anspricht. Von eindrucksvoller Dekoration hochwertiger Materialien, untermalender Musik, erstklassigem Service bis hin zur reinen Gaumenfreude - Wir versprechen Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Ohne Frage helfen wir Ihnen gerne vorab bei der Speis- und Trankfindung, beraten Sie hinsichtlich der Organisation und Planung und stellen sicher, dass Ihre Ideen zu einem erstklassigen Gesamtbild zum Leben erweckt werden



LEISTUNGEN

Á-la-carte Menü

Wir bieten Ihnen die Zelebrierung Ihrer Veranstaltung mit Hilfe eines individuell auf Sie zugeschnittenen á-la-carte Menüs an. Dabei können Sie aus einer großen Auswahl verschiedener Gerichte wählen - von leichten Speisen bis hin zu deftigen Gerichten, die eigens für Sie im Smoker oder der Feuerschale zubereitet werden. Selbstverständlich bieten wir hierbei auch die Zubereitung von frischen Vorspeisen und süßen Desserts an.

Maßgeschneidertes Buffet

Sie würden Ihren Gästen lieber eine breite Palette an Speis und Trank zur Auswahl anbieten? Dann ist das individuell abgestimmte Buffet die richtige Wahl. Wir stellen Ihnen eine Reihe an Gerichten vor, die sich speziell zur Darreichung in Buffetform eignen. Gerne unterbreiten wir Ihnen diesbezüglich auch Empfehlungen hinsichtlich der Getränkeauswahl.

Kulinarischer Genuss

Kulinarischer Genuss Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit dem vollmundigen Genuss rauchiger Aromen oder sanft gedämpfter Speisen mit Hilfe regionaler und saisonaler Produkte. Durch die Verwendung eigens angebaute Kräuter und einer stetigen Verbesserung unserer Kochkünste verfeinern wir jedes Gericht bis ins kleinste Detail. Genießen Sie kulinarische Kompositionen auf höchstem Niveau.

Vollaromatische Weine

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl vollaromatischer Weine aus Österreichs ältestem Weingut an - gereift in jahrhundertealten, metertiefen Kellergewölben unterhalb des Klosters in Klosterneuburg. Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit Hilfe unserer erlesenen Auswahl an Pastell-, Lagen- und Ortsweinen.

Verfeinerung

Zur Verfeinerung Ihrer Veranstaltung bieten wir Ihnen unseren erstklassigen Rundumservice an. Dieser inkludiert nicht nur die Planung und Organisation Ihrer Feier, sondern auch eine große Bandbreite an Empfehlungen rund um Location, Dekoration, Accessoires und Technik.

Wir möchten Sie mit all Ihren Sinnen abholen und legen dabei viel Wert auf eine harmonische Umsetzung der genannten Elemente, denn: Das Auge isst bekanntlich mit.



Location

Gerne empfehlen wir Ihnen auf Grundlage Ihrer Wünsche exklusive Locations. Selbstverständlich steht es Ihnen frei, auch bei uns Ihre Veranstaltung zu feiern und den unvergleichlichen Ausblick auf die umliegende Landschaft zu genießen. Sprechen Sie uns gerne an - von der Nutzung unserer malerischen Terrasse bis hin zu unserem modernen Bar- und Restaurantbereich bieten wir eine große Bandbreite unterschiedlicher Kulissen.

Dekoration und Accessoires

Die Auswahl geeigneter Accessoires und Dekorationen sind das i-Tüpfelchen einer jeden Veranstaltung. Durch das harmonische Zusammenspiel stilvollen Mobiliars und abgestimmtem Tischschmuck verleihen Sie Ihrer Veranstaltung eine unvergessliche Note.

Technik

Zur Optimierung des Ambientes stellen wir Ihnen gerne geeignete Technik zur Verfügung. Dabei übernehmen wir die Tontechnik und unterstützen Sie bei der idealen Musikauswahl für Ihr Event. Wir sind uns sicher, dass wir für jedwede Veranstaltung die passende musikalische Untermalung finden. Gerne unterstreichen wir Ihr Erlebnis zudem mit einer eindrucksvollen Beleuchtung und bringen somit nicht nur Ihre Gäste zum Strahlen.



FINGER FOOD

CANAPES (mindestens 10 pro Sorte)

- Räucherlachs mit Meerrettich
- Avocado-Kirschtomaten
- Französischer Brie auf Nussbaguette mit Traube
- Serrano-Schinken mit Honigmelone
- Salami mit Käse & Tomate
- Roastbeef mit Gemüse & Remoulade
- Antipasti mit Parmesan
- Thunfisch Salat im Weckglas

pro Stück 3,50€ inkl. MwSt.

FRISCHES ROHKOSTGEMÜSE (mindestens 10 pro Sorte)

Gemüsesticks mit Kräuterdip im Weckglas	4 €
Rohkost-Spieße (Vegan)	3 €
Dreierlei Dip (Aioli, Kräuterquark, Pestovariaton)	3 €

KLEINE FEINE KÄSESTICKS (mindestens 10 pro Sorte)

- Schafskäse mit verschiedenen Oliven
- Mozzarella Bällchen mit Kirschtomate
- Ziegenkäse mit Basilikum-Pesto
- Gaudawürfel mit Traube

pro Stück 3,50€ inkl. MwSt.

TRAMEZZINI GEFÜLLT (mindestens 10 pro Sorte)

- Eieraufstrich und Rucola
- Prosciutto mit Parmesan
- Thunfischaufstrich mit schwarzen Oliven
- Tomaten, Mozzarella & Pesto

pro Stück 3,50€ inkl. MwSt.

LANDBROTSCHNITTEN RUSTIKAL (mindestens 10 pro Sorte)

- Beinschinken mit Camembert & Preiselbeeren
- Kräuteraufstrich mit frischer Brunnenkresse
- Feiner Kümmelbraten mit Senf & Kren
- Brikäse mit Weintrauben
- Emmentaler & Nuss
- Beinschinken & Krenmayo
- Grammelschmalz & bunter Zwiebel
- Kürbisaufstrich & Prossen
- Schweinsbraten & Zwiebelsenf

pro Stück 3,50€ inkl. MwSt.

FINGERFOOD VEGETARISCH (mindestens 10 pro Sorte)

- Gegrillte Champignonköpfe mit Frischkäse-Kräutercreme
- Antipasticoctail (gegrillte Paprika, Oliven, Fetawürfel)
- Zucchinirollchen mit mariniertem Schafskäse auf Cous-Cous-Salat
- Kirschtomaten gefüllt mit Kräutercreme
- Baby-Paprika gefüllt mit Frischkäse
- Crepe Rolls mit Frischkäse & Gurkenstreifen
- Zucchinirollchen mit Feta gefüllt
- Couscous Salat im Weckglas

pro Stück 3,50€ inkl. MwSt.

FINGERFOOD VEGAN (mindestens 10 pro Sorte)

- Tortilla Röllchen mit Karotten-Bohnencreme
- Rote Bete Falafel mit Tahin Dip
- Karfiol Wings mit BBQ Dip
- Gemüsespieß mit Zucchini, Paprika, Champignons & Dip

pro Stück 3,50€ inkl. MwSt.

AUSGEFALLENES (mindestens 10 pro Sorte)

Rosa gebratenes Whiskyroastbeef mit Chili-Ahornsirup und Gemüsesalat ...	5 €
Tartar von zweierlei Lachs mit Dill & Kaviar	5 €
Marinierte, gebratene Lammfilets auf Antipastigemüse	5 €
Olivenciabatta mit Büffelmozzarella und Pesto	4 €
Carpaccio von der Bresaole mit Rucola und Pinienkernen	4,50 €
Vitello Tonnato Röllchen am Spieß	4 €

FINGERFOOD SWEETES (mindestens 10 pro Sorte)

Marinierte Ananas im Weckglas (Vegan)	4 €
Bunter Fruchtsalat in Aperol mariniert mit frischer Minze im Weckglas (Vegan)	4 €
Panna Cotta mit Erdbeersauce (Glutenfrei).....	4 €
Zweierlei Nougatmousse mit gerösteten Haselnüssen	4 €
Creme Brulee mit braunem Zucker gebläut	4 €
Kaffee-Tirmisu (Vegan)	4 €
Joghurt mit Obstsalat	4 €
Cheesecake Himbeere	4 €
Erdbeermousse mit pürrirten Erdbeeren mit Basilikumgelee auf Mürbteig	4 €
Marillenmousse auf Mohn-Mürbteig mit Marillenglasur	4 €
Schoko-Kirsch-Mousse auf Kakau-Mürbteig (Vegan)	4 €
Topfenstrudel	3,50 €
Sacherwürfel	3,50 €
Apfelstrudel	3,50 €

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



BRUNCH

CATERING-BRUNCH

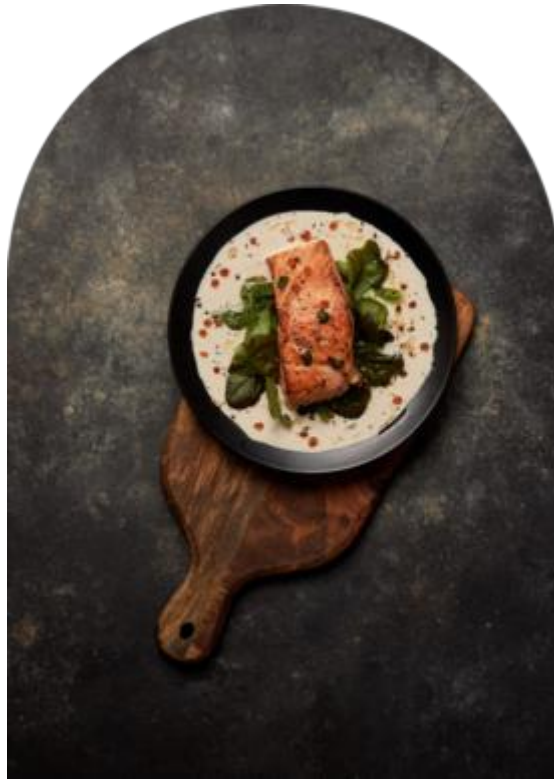
Gebäck vom Müller & Gartner, Croissant, diverse Aufstriche, Butter, Marmelade, Schinken, Wurst Platte, Käseplatte, Cremesuppe der Saison, Gemüseplatte, Lachsrouladen, Eierspeis, knuspriger Speck, Baked Beans, Salat-Bar, Gemüse-Antipasti, Joghurt, Müsli, Gemüserisotto, Chili-Rindfleisch-Topf, Teigwaren, Quiche mit Lauch & Speck, Obstsalat, Mousse au Chocolat, Cheesecake

29€ pro Person inkl. MwSt.





BUFFET



Nachfolgend finden Sie unsere Buffetauswahl. Ein Buffet dieser Größe liefern wir Ihnen gerne ab 20 Personen.

Bitte beachten Sie, dass bei einer Buffet-Anlieferung, immer das dazu nötige Equipment zum Warmhalten berechnet wird. Gerne stehen wir Ihnen jederzeit Beratend zur Verfügung und gestalten Ihnen auch Ihr ganz individuelles Buffet.

BUFFETVORLAGE 01

Buchbar ab 20 Personen

ZUM EMPFANG SERVIEREN WIR

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

8€ pro Person inkl. MwSt.

AUS DEM SUPPENTOPF

- Cremesuppe der Saison

6€ pro Person inkl. MwSt.

VORSPEISEN

- Hausgemachte Antipastivariation von Paprika, Zucchini, Tomaten und Melanzani
- Büffelmozzarella mit Tomaten
- Schinkenplatte vom Landschinken mit Melonen

HAUPTSPEISEN

- Wolfbarsch korss gebraten auf Cnocchettinis mit Mango-Limonen-Chutney
- Piccata vom Schweinefilet mit Ragout von frisschen Kirschtomaten & Kroketten
- Hühnerkeule gefüllt mit Serranoschinken, Mozzarella und Basilikum an leichter Salbeijus mit Bratkartoffel

DESSERT

- Schokoladentorte
- Nougat-Panna-Cotta
- Mascarpone Mousse mit Früchten

44€ pro Person inkl. MwSt.

MITTERNACHTSSNACK

- Käsegang von Pöhl am Naschmarkt - Gelee vom St. Laurent Ausstich / Walnüsse / hausgemachtes Nussbrot mit Rosmarin

12€ pro Person inkl. MwSt.

BUFFETVORLAGE 02

Buchbar ab 20 Personen

ZUM EMPFANG SERVIEREN WIR

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

8€ pro Person inkl. MwSt.

AUS DEM SUPPENTOPF

- Cremesuppe der Saison

6€ pro Person inkl. MwSt.

VORSPEISEN

- Bunte Blattsalate der Saison & Rucola mit Joghurt-Kräuter dressing & Balsamico-Dressing
- Antipasti-Variation mit gegrillten Melanzani, Zucchini, Paprika, Karotten & Champignons
- Lachsrouladen gefüllt mit Creme-Fraiche & Kräutern
- Roastbeef mit Honig-Senf-Dip

HAUPTSPEISEN

- Hühnerfilet mit Mozzarella & Tomaten überbacken, dazu Rahmtagliatelle
- Wildragout von Reh & Hirsch mit Speck & Waldpilzen, dazu gebackene Schupfnudeln & Preiselbeeren
- Schweinefilet-Geschnetzeltes mit Champignons & Spätzle
- Seeteufel-Medaillons mit Romanesco-Rahm-Gemüse & Safran Risotto

DESSERT

- Panna-Cotta mit Mango-Chili-Sauce
- Creme-Brulee

48€ pro Person inkl. MwSt.

MITTERNACHTSSNACK

- Käsegang von Pöhl am Naschmarkt - Gelee vom St. Laurent Ausstich / Walnüsse / hausgemachtes Nussbrot mit Rosmarin

12€ pro Person inkl. MwSt.

BUFFETVORLAGE 03

Buchbar ab 20 Personen

ZUM EMPFANG SERVIEREN WIR

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

8€ pro Person inkl. MwSt.

AUS DEM SUPPENTOPF

- Cremesuppe der Saison

6€ pro Person inkl. MwSt.

VORSPEISEN

- Kräutersalat mit Kräutern aus unserem Garten, dazu Ziegenkäse, Croutons, Granatapfelkerne & Pistazien
- Ofenspitzpaprika gefüllt mit Gemüse-Paella, dazu Joghurt-Minze-Dip
- Garnelen-Cocktail mit Früchten
- Vitello tonnato, dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce

HAUPTSPEISEN

- Mit Pesto & frisch gehobeltem Parmesan gefüllte Hühnerbrust mit Romanesco-Rahm-Gemüse & Tomaten-Bandnudeln
- Black-Tiger Garnelen in Istrischem Olivenöl mit Knoblauch, dazu Chili Aioli Dip & hausgemachtes Baquette
- Rehrücken in Wacholderbeeren-Jus mit Spitzkohl-Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln
- Kalbsbraten aus der Peka / Sac, das Schmoren unter der Glutglocke auf alte, traditionelle Weise mit mitgeschmorten Kartoffeln & Saison Gemüse

DESSERT

- Nougatmousse mit Rhabarberfrucht
- Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

49€ pro Person inkl. MwSt.

MITTERNACHTSSNACK

- Käsegang von Pöhl am Naschmarkt - Gelée vom St. Laurent Ausstich / Walnüsse / hausgemachtes Nussbrot mit Rosmarin

12€ pro Person inkl. MwSt.

BUFFETVORLAGE 04

Buchbar ab 20 Personen

ZUM EMPFANG SERVIEREN WIR

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

8€ pro Person inkl. MwSt.

AUS DEM SUPPENTOPF

- Cremesuppe der Saison

6€ pro Person inkl. MwSt.

VORSPEISEN

- Feldsalat mit Birne & Brie
- Avocado-Mango Salsa mit Garnelen
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Beef Tatare vom Bio-Ox mit fermentiertem Gemüse, Butter & hausgemachtem Baguette

HAUPTSPEISEN

- Schweinefilet im Speckmantel mit Sauce Bernaise, dazu Prinzessbohnen & Spätzle
- Ofenfrischer Lambraten mit Rosmarin-Rotweinsauce, dazu Polentascheiben & Joghurt-Minze-Dip
- Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat-Risotto & Limettensauce
- Rosa gebratenes Roastbeef im Ganzen am Buffet tranchiert mit Sauce Hollandaise & Rotwein-Schalotten-Sauce, dazu frisches Marktgemüse

DESSERT

- Mangomousse mit Fruchtspiegel im Glas
- Zweierlei Schokoladentarte mit Rhabarberfrucht

54€ pro Person inkl. MwSt.

MITTERNACHTSSNACK

- Käsegang von Pöhl am Naschmarkt - Gelée vom St. Laurent Ausstich / Walnüsse / hausgemachtes Nussbrot mit Rosmarin

12 € pro Person inkl. MwSt.

BUFFETVORLAGE 05

Buchbar ab 20 Personen

ZUM EMPFANG SERVIEREN WIR

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

8€ pro Person inkl. MwSt.

AUS DEM SUPPENTOPF

- Kräftige Bouillon vom Tafelspitz mit Kaspressknödel

HAUPTSPEISEN

- Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und glasierten Karotten
- Wiener schnitzel vom Tullnerfelder Bio-Schwein mit Kartoffelsalat
- Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat (vegetarisch)

DESSERT

- Cremiges Schokoladenmousse mit fruchtigen Beerenröster
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster & Apfelmus

38€ pro Person inkl. MwSt.

MITTERNACHTSSNACK

- Pikante Gulaschsuppe mit Brot

9€ pro Person inkl. MwSt.

WEIHNACHTS-BUFFET

VORSPEISEN

- Kräutersalat mit Ziegenkäse, Croutons, Granatapfelkernen & Pistazien (vegetarisch)
- Roastbeef mit Honig-Senf-Dip
- Antipasti mit Rote-Beete-Hummus

SUPPE

- Kürbiscremesuppe mit Kernöl
- Rindssuppe mit Einlage

HAUPTSPEISEN

- Rindsbraten mit Teigwaren und Burgundersauce
- Ente mit Semmelknödel & Rotkraut
- Zanderfilet mit geschmorter Tomate & Erdäpfelpüree

DESSERT

- Nougatmousse mit Sauerkirschen
- Maronicreme mit Zimt-Espuma
- Birnenstrudel mit Glühweinsauce

55€ pro Person inkl. MwSt.



TRAUERMAHL

AUS DEM SUPPENTOPF

- Suppentopf

HAUPTSPEISEN

- Warmes Bratenbuffet

DESSERT

- Strudel

35€ pro Person inkl. MwSt.



GRILLBUFFET

Nur von Mai bis Ende September möglich



SALATBAR

- Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings
- Gurkensalat, Krautsalat und Tomatensalat
- Bauernsalat mit Fetawürfel
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Pennesalat mit grünem Pesto, Kirschtomaten und Rucola
- Oliven, Peperoni, gehobelter Parmesan, geröstete Brotwürfel



BROTAUSWAHL

- Baquette
- Olivenbrot
- Nussbrot mit Rosmarin



DIE FLEISCHAUSWAHL - AM GRILL VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET

- Beiried würzig mariniert
- Ausgeläste Hühnerkeulen
- Variation geräucherter hausgemachter Grillwürste
- Lachsfilet in der Folie



DIP & BUTTER

- Rauchige Barbecue Sauce, Knoblauchsauce, Grillsauce, Ketchup, Kräuterbutter



GRILLBEILAGEN

- Mediteranes Grillemeise
- Grilltomate
- Rosmarinkartoffelspalten
- Maiskolben mit Kräuterbutter und Meersalz



DESSERTBUFFET

- Vanille- Pana- Cotta mit Himeersauce
- Auswahl von frischen Beeren mit Limonenjoghurt
- Fruchtsalat in der Melonenkugel

50€ pro Person inkl. MwSt.

ALTERNATIVE ZUM GRILLBUFFET

- Riesengarnellen pro Stück 4 €
- Rinderfilet pro 100g 10 €
- Garnelenspieß pro 100g 5 €
- Tomahawk-Steak vom Bio Duroc-Schein pro 100g 5 €
- Tomahawk-Steak vom Bio-Ox pro 100g 8 €



Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



SAISONALE BUFFETS

FRÜHLING

Bärlauch & Spargel (März-Mai)



AUS DEM SUPPENTOPF

- Bärlauch-Cremesuppe mit Croutons (G, veg.)

6€ pro Person inkl. MwSt.



VORSPEISEN

- Grüner & weißer Spargel-Salat mit Zitronen-Vinaigrette (Vegan)
- Gebeizter Alpenlachs, Gurke & Dille (D)
- Kräutersalat aus dem Garten, Radieschen, Kernöl-Dressing (Vegan)



HAUPTSPEISEN

- Zarte Lammkeule in Rosmarin-Jus, Frühlingsgemüse & Erdäpfelgratin (G)
- Forellenfilet mit Rieslingschaum & Petersilerdäpfeln (D, G)
- Spargel-Risotto mit jungem Spinat & Parmesan (G, V)
- Veganes Bärlauch-Gnocchi-Pfandl mit Erbsen & Zitronen-Öl (Vegan)



BEILAGEN & SALATE

- Glasierte Karotten, junges Wurzelgemüse, Ofenkartoffeln, Lauchgemüse
- Bunte Salatschüsseln, Kräuter, Kerne & Dressings



DESSERT

- Erdbeer-Rhabarber-Trifle
- Topfenmousse mit Limette (G)
- Schokoladen-Sorbet (Vegan)

53€ pro Person inkl. MwSt.



LIVE-STATION

- Risotto im Parmesanlaib

8€ pro Person inkl. MwSt.

SOMMER

Grill & Garten (Juni-September)

VORSPEISEN

- Tomate-Mozzarella, Basilikum & Olivenöl (G, V)
- Gazpacho im Glas (Vegan)
- Wassermelone-Feta-Minze (G, V)
- Antipasti von Zucchini, Paprika & Melanzani (Vegan)

VOM GRILL (LIVE)

- Beiried mit Kräuterbutter & Rotwein-Jus
- Zander/Lachs am Salzstein, Zitrone & Kapernbutter (D, G)
- Hendl mediterran mit Tomate & Oliven
- Veggie-Grill: Gemüsespieße, Halloumi & Mais-Polenta (G, V)

SALAT- & BEILAGENBAR

- Blattsalate, Gurke, Paradeiser, Kräuter
- Rosmarinkartoffeln, Grilltomaten, Maiskolben, Parboiled-Reis

DESSERT

- Marillenknödel mit Butterbrösel (G)
- Beeren & Limettenjoghurt
- Eistorte/Parfait im Schnitt

60€ pro Person inkl. MwSt.

HERBST

Wald & Wein (Oktober–November)



AUS DEM SUPPENTOPF

- Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskerne

6€ pro Person inkl. MwSt.



VORSPEISEN

- Vitello Tonnato, Kapern & Zitrone (C, D, G)
- Pilzsalat mit Petersilie & Zitrone (Vegan)
- Ziegenkäse, Birne & Nuss auf Blattsalaten (G, V)
- Brotkorb vom Müller & Gärtner



HAUPTSPEISEN

- Rehragout mit Preiselbeeren & gebackenen Schupfnudeln (A)
- Schweinefilet im Speckmantel mit Sauce Béarnaise, Kroketten & Bohnen (G, C)
- Zander mit Veltliner–Butterschaum & Erdäpfel–Topinambur (D, G)
- Veggie: Rote-Rüben-Risotto mit Walnuss & Veltliner-Krenschaum (Vegan/veg.)



DESSERT

- Zwetschkenröster mit Topfenknödel (G)
- Maronierème mit Zimt-Espuma
- Birnenstrudel mit Glühweinsauce (A)

52€ pro Person inkl. MwSt.



LIVE-STATION

- Tranchier-Station Roastbeef/Beiried

8€ pro Person inkl. MwSt.

WINTER

Festlich & Wärmend (Dezember-Februar)

ZUM EMPFANG SERVIEREN WIR

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

8€ pro Person inkl. MwSt.

VORSPEISEN

- Cremesuppe von der Kastanie mit Walnüssen (G, H)
- Roastbeef mit Honig-Senf-Dip, Krautsalat & Erdäpfelsalat

HAUPTSPEISEN

- Tafelspitz vom Bio-Ochsen, Apfelkren, Schnittlauchsauce & Cremespinat (G)
- Entenbrust rosa, Granatapfelsauce, Kohlsprossen & Kürbisgnocchi (G)
- Lachsfilet mit Blattspinat-Risotto & Limettensauce (D, G)
- Veggie: Käsespätzle mit Röstzwiebel & Blattsalat (G) **oder** Gemüse-Curry mit Jasminreis (Vegan)

DESSERT

- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster & Apfelmus (G, A)
- Bratapfel-Tiramisu im Glas (G)
- Trüffel-Schokoküchlein mit Beerenragout & Vanilleschaum (G)

58€ pro Person inkl. MwSt.

MITTERNACHTSSNACK

- Pikante Gulaschsuppe mit Brot

9€ pro Person inkl. MwSt.

ADD-ON

- Glühwein-/Punschstand im Außenbereich

5€ pro Person inkl. MwSt.



HOCHZEITSBUFFETS

LEOPOLD ELEGANCE

Klassisch & Zeitlos (ab 50 Personen)

ZUM EMPFANG SERVIEREN WIR

- Leopold's hausgemachte Brote - Prosciutto/Calamata-Oliven-Aufstrich/getrocknete Tomaten

8€ pro Person inkl. MwSt.

VORSPEISEN

- Büffelmozzarella, bunte Tomaten & Basilikumöl (G, V)
- Vitello Tonnato, fein geschnitten (C, D, G)
- Antipasti von Zucchini, Paprika, Melanzani & Perlzwiebel (Vegan)
- Garnelen-Cocktail mit Zitrusfrüchten (B, D)
- Kräutersalat mit Gartenkräutern, Nüssen & Granatapfel (H, V)
- Dressings: Joghurt-Kräuter (G) & Balsamico (Vegan)

HAUPTSPEISEN

- Zanderfilet mit Rieslingschaum, Petersilerdäpfel (D, G)
- Kalbsbutterschnitzel, Erdäpfelpüree & glasiertes Wurzelgemüse (G)
- Vegetarisch: Blattspinat-Schafskäse-Strudel, Kräutersauce (G, V)
- Vegan: Cremiges Kürbis-Risotto mit Kohlsprossen & Walnuss (H)

LIVE-TRANCHIER-STATION

- Rosa gebratenes Roastbeef im Ganzen mit Sauce Béarnaise (G, C) & Rotwein-Schalotten-Jus

BEILAGEN

- Markgemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Parmesan-Polenta (G)

DESSERT & SWEET TABLE

- Panna Cotta mit Mango-Chili-Spiegel (G)
- Crème Brûlée (G)
- Schokoladenmousse & Beerenröster (G)
- Mini-Sacherwürfel, Topfenstrudel (A, G)

65€ pro Person inkl. MwSt.

MITTERNACHTSSNACK

- Käsegang von Pöhl am Naschmarkt - Gelée vom St. Laurent Ausstich / Walnüsse / hausgemachtes Nussbrot mit Rosmarin

11€ pro Person inkl. MwSt.

LEOPOLD SIGNATURE

Modern & Mediterran (ab 60 Personen)

ZUM EMPFANG SERVIEREN WIR

- Amuse Bouche: Trüffel–Parmigiano–Arancini (A, G)

9€ pro Person inkl. MwSt.

VORSPEISEN & RAW BAR

- Beef Tatar vom Bio–Ochsen, Sauerteig Brot & fermentiertes Gemüse (A)
- Thunfisch–Tataki mit Sesam & Ponzu–Gelee (F, N)
- Avocado–Mozzarella–Salat mit Rucola & Pinienkernen (H, G, V)
- Ofenspitzzucchini gefüllt mit Gemüse–Paella & Joghurt–Minz–Dip (G, V)

LIVE-ACTION-STATION „PARMESANLAIB“

- Safran–Risotto im Parmesanlaib geschwenkt (G) - **Add-ons nach Wahl:** Black Tiger Garnelen (B) / Trüffel & Pilze (V) / Zitronen–Zucchini (Vegan)

HAUPTSPEISEN

- Seeteufel–Medallions, Romanesco–Rahmgemüse & Safran–Risotto (D, G)
- Kalbsbraten aus der Peka/Sač, Wurzelgemüse & Kartoffeln (G)
- Köfte in Tomatensauce, gebräunte Butter & gehobelter Trüffel (G)
- Vegan: Linsen–Moussaka, Zimt–Tomaten & Petersilien–Salat (Vegan)

SIDES & GREENS

- Grilltomaten, Rosmarinkartoffeln, Zitrus–Blattspinat, Baby–Romanasalat mit Zitrone & Olivenöl

DESSERT-INSZENIERUNG

- Live–Station Crêpes Suzette (flambé) oder Affogato Bar
- Nougatmousse mit Rhabarber
- Mangomousse im Glas, Cheesecake–Bites, Beeren & Limettenjoghurt

69€ pro Person inkl. MwSt.

MITTERNACHTSSNACK

- Pulled–Beef–Brioche–Slider & Trüffel–Aioli **oder** Kässpatzen–Becher (A, G)

9€ pro Person inkl. MwSt.



Family-Style- Sharing-Concept

Wird in der Mitte des Tisches serviert

Buchbar ab 20 Personen

GEDECK

- Verschiedene Brote & Baguette
- Olivenöl
- Aufstriche (rote Beete Hummus, Liptauer, Kräuter, Avocado-Salz)

VORSPEISEN

- Pimientos de Padron mit Sojasauce
- Antipasti-Variation mit gegrillten Melanzani, Zucchini, Paprika, Perlzwiebel & Champignons (vegan)
- Champignonköpfe gefüllt mit Frischkäse und Kräuter
- Prosciutto und Honigmelone (getrennt, nicht unwickelt)
- Avocado-Mango-Mozzarella-Salat mit Rucola & Pinienkernen (vegetarisch)

HAUPTSPEISEN

- Kalbsbraten aus der Peka/Sac geschmort unter der Glutglocke auf alte traditionelle Weise mit Kartoffel und Saisongemüse
- Bio-Redonda Zucchini gefüllt mit Quinoa und Gemüse, dazu Paprikasauce (vegan)
- Köfte in Tomatensauce in gebräunter Butter und gehobeltem Trüffel
- Ravioli mit Trüffelüllung in gebräunter Butter und gehobeltem Trüffel
- Grilltomaten
- Rosmarinkartoffeln
- Zum Abschluss - Rosa gebratenes Whiskyroastbeef mit Chili-Ahornsirup und Gemüsesalat

NACHSPEISEN ALS BUFFET

- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
- Schokoladen-Brownies
- Marinierte Ananas im Weckglas (vegan)
- Mascarpone-Mousse mit Früchten

58€ pro Person inkl. MwSt.



GRILL

CATERING-GRILL

KNUSPRIGES UND SAFTIGES SPANFERKEL GRILLEN (AB 25 PERSONEN)

Mit Rosmarin-Kartoffel, Krautsalat & Biersauce

29€ pro Person inkl. MwSt.

ZARTER GANZER OCHSE GEGRILLT (AB 250 PERSONEN)

Mit Rosmarin-Kartoffel, Krautsalat & Biersauce

35€ pro Person inkl. MwSt.

+ Grillmeister 500€ inkl. MwSt.





**INDIVIDUELLES
BUFFET**



Wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu können, dass Sie bei uns die Möglichkeit haben, Ihr individuelles Buffet nach Ihren eigenen Vorlieben zusammenzustellen.

Sie können aus den folgenden Optionen wählen:

1 Suppe | 3 Vorspeisen | 3-4 Hauptspeisen | 3 Desserts

Sobald Sie Ihre Auswahl getroffen haben, werden wir Ihnen gerne ein passendes, individuelles Angebot erstellen. Wir freuen uns darauf, Ihre kulinarischen Wünsche zu erfüllen und Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten.

SUPPEN

- Kräftige Bouillon vom Tafelspitz mit Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel oder Kaspressknödel
- Knoblauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons
- Knoblauchcremesuppe mit Kernöl & Kürbiskernen (vegan)
- Karotten-Ingwer-Suppe (vegan)
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- Zucchini-cremesuppe mit Weißbrotcroutons
- Pikante Gulaschsuppe mit Brot
- Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons
- Paprikacremesuppe mit Ingwer
- Minestrone (vegan)
- Tomatensuppe mit Basilikum



VORSPEISEN

- Mit Couscous gefüllte Tomate, Curry und Minze-Joghurt (vegetarisch)
- Kräutersalat mit Ziegenkäse, Croutons, Granatapfelkernen & Pistazien (vegetarisch)
- Feldsalat mit Birne & Brie (vegetarisch)
- Tortilla Röllchen mit Karotten-Bohnencreme (vegan)
- Avocado-Mango-Mozzarella-Salat mit Rucola & Pinienkernen (vegetarisch)
- Champignons gefüllt mit Blattspinat und Quinoa (vegan)
- Melanzane gefüllt mit Walnusspaste & Granatapfelkernen (vegan)
- Antipasti-Variation mit gegrillten Melanzani, Zucchini, Paprika, Perlzwiebel & Champignons (vegan)
- Lachs Rouladen gefüllt mit Creme-Fraiche und Kräutern
- Meeresfrüchte Salat mit Bohnen, Limonenvinaigrette & Sellerie
- Garnelen-Cocktail mit Früchten
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Beef Tartare vom Bio-Ox mit Butter, Gemüse & Toastbrot
- Vitello Tonnato, dünn geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce
- Roastbeef mit Honig-Senf-Dip
- Schinkenrollen gefüllt mit Französischen Salat
- Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen auf Vogerlsalat mit roten Zwiebelringen



HAUPTSPEISEN

VEGAN UND VEGETARISCH

- Cremige Polenta mit Pilzen und Blattspinat (vegan)
- Cremiges Kürbis-Risotto mit Kohlsprossen (vegan)
- Linsen Moussaka (vegan)
- Gemüse-Curry mit Jasminreis (vegan)
- Bio-Redonda Zucchini gefüllt mit Quinoa und Gemüse, dazu Paprikasauce (vegan)
- Rote Rüben Risotto mit Walnüssen und Veltliner-Krenschaum (vegan / vegetarisch)
- Spinatnockerl mit Parmesan (vegetarisch)
- Kartoffel Gnocchi mit geschmolzenen Kirschtomaten und Grana Padano (vegetarisch)
- Blattspinat-Schafskäse-Strudel mit Kräutersauce (vegetarisch)
- Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat (vegetarisch)
- Pasta mit Mozzarella, Tomaten und frischen Kräutern (vegetarisch)
- Gebratener Kürbis auf Käferbohnen-Püree (vegan)

FISCH

- Goldbrassenfilet mit Kräutern auf Paprikasauce, dazu Gemüse Polenta und Zucchini Würfel
- Gebackenes Zanderfilet mit Erdäpfel-Rahmgurkensalat und frittierter Petersilie
- Zanderfilet vom Grill mit rote Rüben-Polenta und Riesling Butter
- Gebratenes Forellenfilet mit Rieslingschaum, Petersilerdäpfel und frischen Gemüse
- Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat-Risotto und Limettensauce
- Seeteufel-Medaillons mit Romanesco-Rahm-Gemüse & Safran Risotto

HAUPTSPEISEN

FLEISCHGERICHTE

- Geröstete Kalbsleber mit Erdäpfelpüree
- Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und glasierten Karotten
- Zartes Rindergulasch vom heimischen Weiderind mit Serviettenknödel
- Tafelspitz vom Bio-Ox mit Erdäpfelrösti, Cremespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauce
- Ofenfrischer Schweinebraten mit Semmelknödel, Sauerkraut & Malzbier Saft'l
- Kalbsbraten aus der Peka/Sac geschmort unter der Glutglocke auf alte traditionelle Weise mit Kartoffel und Saisongemüse
- Blunzengröstl mit heißem Gabelkraut
- Gebratene Medaillons vom Schwein mit Pfefferrahmsauce, dazu Gemüse Polenta & Saisongemüse
- Kalbsrahmgeschnetzertes mit Spätzle
- Wiener schnitzel vom Tullnerfelder Bio-Schwein mit Kartoffelsalat
- Ausgelöstes Paprikahendl mit Kräuternockerl und Sauerrahm
- Rosa gebratenes Roastbeef im ganzen am Buffet tranchiert mit Sauce Hollandaise & Rotwein-Schalotten-Sauce dazu Marktgemüse
- Ofenfrischer Lammbraten mit Rosmarin-Rotweinsauce, dazu Polentascheiben & Joghurt-Minze-Dip
- Wildragout von Reh & Hirsch mit Speck & Waldpilzen, dazu gebackene Schupfnudeln & Preiselbeeren
- Hühnerfilet mit Mozzarella & Tomaten überbacken, dazu Rahmtagliatelle
- Hühnerkeule gefüllt mit Serranoschinken, Mozzarella und Basilikum an leichter Salbeijus mit Bratkartofferl
- Rehrücken in Wacholderbeeren-Jus mit Spitzkohl-Gemüse & Rosmarin-Kartoffeln

SALATBAR

- Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings
- Gurkensalat, Krautsalat und Tomatensalat
- Bauernsalat mit Fetawürfel
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
- Pennesalat mit grünem Pesto, Kirschtomaten und Rucola
- Oliven, Peperoni, gehobelter Parmesan, geröstete Brotwürfel

6€ pro Person inkl. MwSt.



DESSERT

- Cremiges Schokoladenmousse mit fruchtigen Beerenröster
- Nougat-Panna-Cotta
- Mascarpone-Mousse mit Früchten
- Creme-Brulee
- Panna-Cotta mit Mango-Chili-Sauce
- Limonenjoghurt mit Beeren
- Cheesecake mit Himbeeren
- Schokoladen Tiramisu
- Marillenknödel mit Marillenröster
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster & Apfelmus
- Böhmisches Powidltascherl mit Zwetschgenragout





WEIHNACHTEN

WEIHNACHTS-MENÜ

Kürbiscreme mit Thunfisch Tataki & Zimt-Apfel (4,5,6)

Cremesuppe von der Kastanie mit Walnüssen (4,5,6)

Zitronen-Sorbet mit Vodka (5,6)

Rosa gebratene Flugentenbrust mit Granatapfelsauce (4,5,6)
Kürbisgnocchi / Kohlsprossen

Jakobsmuscheln mit Sauce Hollandaise (6)
Gegrillte Salatherzen / Trüffelerdäpfel

Flüssiger Schokoladenkuchen (4,5,6)
Beerenragout / Minze / Vanilleschaum

4-Gang 49€ inkl. MwSt.

5-Gang 59€ inkl. MwSt.

6-Gang 69€ inkl. MwSt.

alle Gänge 79€ inkl. MwSt.





SEMINARRAUM

SEMINARRAUM - PAUSCHALEN (AB 10 PERSONEN)

Basic		Premium		Exklusiv	
<p>Vormittag</p> <p>Kaffee, Tee, Fruchtsäfte</p>		<p>Vormittag</p> <p>Kaffee, Tee, Fruchtsäfte</p> <p>+ Mehlspeisen oder Brötchen</p>		<p>Vormittag</p> <p>Kaffee, Tee, Fruchtsäfte</p> <p>Mehlspeisen oder Brötchen</p> <p>+ frischer saisonaler Obstkorb</p>	
<p>Mittag</p> <p><u>Menü lt. Tagesangebot</u></p> <p>Suppe oder Salat, Hauptspeise in unserem Restaurant Leopold im Erdgeschoß inkl. 1 kl. Getränk</p>		<p>Mittag</p> <p><u>Menü lt. Tagesangebot</u></p> <p>Suppe oder Salat, Hauptspeise in unserem Restaurant Leopold im Erdgeschoß inkl. 1 kl. Getränk</p>		<p>Mittag</p> <p><u>Menü lt. Tagesangebot</u></p> <p>Suppe oder Salat, Hauptspeise in unserem Restaurant Leopold im Erdgeschoß inkl. 1 kl. Getränk</p>	
<p>Nachmittag</p> <p>Kaffee, Tee, Fruchtsäfte</p>		<p>Nachmittag</p> <p>Kaffee, Tee, Fruchtsäfte</p> <p>+ Mehlspeisen oder Brötchen</p>		<p>Nachmittag</p> <p>Kaffee, Tee, Fruchtsäfte</p> <p>Mehlspeisen oder Brötchen</p> <p>+ frischer saisonaler Obstkorb</p>	
<p>p.P. 1 Stück Mehlspeise, 1 Brötchen oder 2 Brötchen oder 2 Mehlspeisen</p>					
Vormittags	p.P. €10	Vormittags	p.P. €14	Vormittags	p.P. €16
Halbtags	p.P. €26	Halbtags	p.P. €30	Halbtags	p.P. €32
Ganztags	p.P. €36	Ganztags	p.P. €44	Ganztags	p.P. €48

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und MwSt. Stornobedingungen entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen. Stornierungen können nur schriftlich akzeptiert werden.



GETRÄNKE

Getränke

Alle Getränke werden in gekühltem Zustand und in Kommission geliefert. Es werden nur verbrauchte oder angefangene Flaschen und Fässer verrechnet.

APERITIF

Rose Frizzante	0,75 lt	30 €
Klostersekt Brut	0,75 lt	30 €
Klostersekt Brut	1,50 lt	70 €
Erdbeerbowle	1,00 lt	28 €

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Klosterneuburg	0,75 lt	27 €
Riesling Klosterneuburg	0,75 lt	30 €
Gelber Muskateller Wien	0,75 lt	30 €

ROTWEIN

Zweigelt Tattendorf	0,75 lt	27 €
Pinot Noir	0,75 lt	33 €
Patronis Tattendorf	0,75 lt	33 €

BIER

Saphir (aus dem Fass)	20 lt	180 €
Zwettler Original (aus dem Fass)	50 lt	360 €
Weitra (aus der Flasche)	0,33 lt	4,5 €
Luftikus (aus der Flasche)	0,50 lt	5 €

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE:

Mineralwasser (still, prickelnd)	0,75 lt	6 €
Apfelsaft	1,00 lt	9 €
Coca Cola (Zero)	1,00 lt	9 €
Hausgemachte Limonaden	0,50 lt	5 €

KAFFEE & TEE

Teevariationen	Tasse	3 €
Espresso	Tasse	3,5 €
Tee in Thermoskannen	1,00 lt	15 €
Kaffee in Thermoskannen	1,00 lt	20 €

RUM

Bumu The Original	0,70 lt	75 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	0,70 lt	85 €

EDELBRÄNDE STIFT KLOSTERNEUBURG

Marillenbrand	0,04 lt	6 €
Williamsbirnenbrand	0,04 lt	6 €

SCOTCH & SINGLE MALT

Chivas Regal 12Y	0,70 lt	70 €
Oban Little Bay	0,70 lt	100 €
Talisker 10Y	0,70 lt	80 €
Lagavulin 16Y	0,70 lt	140 €

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

LONGDRINKS

Whisky Cola	10 €
Gin Tonic	10 €
Wodka Lemon oder Wodka Red Bull	10 €

COCKTAILS

Caipirinha	10 €
Limetten und brauner Rohrzucker mit Lime Juice und Cachaca	
Mojito	10 €
Havana Rum, Pfefferminzlikör, Soda, Lime Juice, brauner Zucker, mit Minzeblatt garniert	

Auf Wunsch bieten wir eine Getränkepauschale an.

Getränkepauschale ist mit 5 Stunden kalkuliert.

LIGHT

pro Person **40€**

alle alkoholfreien Getränke, Schank & Flaschenbiere
(außer Craftbiere), Schankweine, Kaffee & Tee

STANDARD

pro Person **45€**

zusätzlich ausgewählte Flaschenweine

EXKLUSIV

pro Person **50€**

Aperitif, Klostersekt brut, Klostersekt mit Marillen- oder
Weingartenpfirsichnektar, Frizzante Rose, Campari
Orangensaft, Wermut mit Zitronenzesten, Apfelsecco v.
Jonagold alkoholfrei, Punsch

Sämtliches benötigtes Geschirr (Porzellan), Besteck und für die gewählten Getränke passenden Gläser sind in der Getränkepauschale inbegriffen.



MITARBEITER

Kulinarischer Genuss

Jedweder Mitarbeiter wird über branchenrelevante Vorschriften und Hygieneregeln in Kenntnis gesetzt und ist mit den wichtigsten Gesetzen und Regelungen im Lebensmittelgewerbe vertraut.

Daher können auch Sie darauf vertrauen, dass sowohl Kühlketten als auch jegliche Hygienevorschriften von uns und unseren Mitarbeitern eingehalten werden, sodass die Qualität der Speisen und Getränke auch bei Lieferung konstant gewährleistet ist.

Des Weiteren besuchen unsere Mitarbeiter regelmäßig Fort- und Weiterbildungen im Bereich Service, um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten.

Wir empfehlen Ihnen im Hinblick auf die Anzahl unserer Mitarbeiter im Falle der Buchung eines 3- oder 4-Gang-Menüs folgende Option:

1-2 Servicemitarbeiter pro 20 Gäste

Sollten Sie sich für die Darbietung eines Buffets entscheiden oder lediglich einen Cocktailempfang organisieren wollen, empfehlen wir Ihnen folgende Option:

1-2 Servicemitarbeiter pro 30 Gäste

Kosten

Für Service-Mitarbeiter liegt der Stundensatz bei **35€**, während der Stundensatz bei Veranstaltungsleitern und Köchen bei **45€** liegt. Die angegebene Stundenzahl versteht sich mit je zwei Stunden Vor- und Nachbereitungszeit pro Mitarbeiter. Eine Entfernungspauschale oder etwaige Kosten für Wegezeiten behalten wir uns vor.

Veranstaltungsleitung	45€ / h
Küchenchef	45€ / h
Servicekraft	35€ / h
Hostes / Gardarobenpersonal	35€ / h
Barista / Barkeeper	40€ / h
Koch / Grillmeister / Küchenhilfe.....	40€ / h
Logistiker	40€ / h

Jede Servicekraft ist für mindestens 5 Stunden zu buchen, die Abrechnung erfolgt nach tatsächlich geleisteten Zeiten.

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



DEKO & MOBILIAR

Selbstverständlich gehört zu einem eindrucksvollen Erlebnis auch die entsprechende Dekoration des Raumes und Tisches. Dabei passen wir gerne unsere Räumlichkeiten farblich an die von Ihnen gewünschten Akzente an und verzaubern Ihre Gäste mit kunstvoll arrangierten Blumengedecken und geschmeidigen Tischtüchern.

Sie haben explizite Wünsche oder würden gerne Ihre eigene Dekoration mitbringen? Gerne realisieren wir für Sie auch dieses Vorhaben. Zweifelsohne können Sie jedoch auch der langjährigen Erfahrung unserer Dekorateure vertrauen und sich für eines der folgenden Pakte entscheiden:

Deokration für Galatische

Sie würden gerne Ihre Familie oder Firmenkollegen mit einer ganz besonderen Veranstaltung überraschen? Dann buchen Sie gerne unser All-In-Event-Paket, welches auch die Dekoration hochwertiger Galatische beinhaltet. Hierbei werden unsere Galatische mit zarten, weißen Tischtüchern eingedeckt, die den Untergrund für ein wundervolles Blumenarrangement abbilden. Je nach Saison können Sie dabei zwischen verschiedenen Blumen wählen und damit Ihre Gäste verzaubern - sei es durch die Platzierung gebündelter Gladiolen auf einem Eisenständer, wunderschöner, roter Rosen in einem Bouquet oder die Gestaltung kleinerer Sträuße in Vasen. Teilen Sie uns gerne Ihre Wünsche mit - Wir verschönern den Tischschmuck nach Ihren Wünschen!



Deokration für Stehtische

Sie laden zum Cocktailempfang ein und wünschen sich, dass Ihre Gäste nicht nur geschmacklich, sondern auch visuell voll auf ihre Kosten kommen? Gerne organisieren wir für Sie kleine, liebevolle Blumenarrangements, machen Gebrauch von wunderschönen Rosenblütenblättern oder dekorieren mittels schlichter, sorgsam platzierter Elemente Ihre Tische.

Deokration des Raumes

Selbstverständlich können wir Ihnen -sofern die Genehmigung der Hausherren vorliegt- auch die Möglichkeit anbieten, unsere Dekoration auf den Raum auszuweiten und somit Blumen in opulenten Vasen auf dem Boden zu präsentieren oder die Fenster mittels eleganter Girlanden zu schmücken.

GESCHIRR & EQUIPMENT

Die Cateringpauschale wird wie folgt pro Person berechnet:

Fingerfood & Snack's	8€
Menüs & Buffets	10€

! Sämtliches benötigtes Geschirr (Porzellan), Besteck und für die gewählten Getränke passenden Gläser sind in der Getränkepauschale inbegriffen.

TISCHWÄSCHE

Tischtuch rund/weiß, 280cm	Preis pro Tischtuch	20€
Stehhussen weiß	Preis pro Hussen	10€
Mundserviette	Preis pro Serviette	1€
Buffetstoff weiß	Preis pro lfm	8€

TISCHE

Tisch rund 8-Personen ø 160cm	20€
Tisch rund 10-Personen ø 180cm	25€
Bankettisch Klappbar 120cm x 80cm	10€
Stehhuss ø 60cm / 110cm Hoch	15€
Wein-Fasstisch 120cm x 60cm	20€

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

STÜHLE

Polsterstuhl 6€

Stuhlhuse weiß 5€

KÜHLSCHRANK

Kühlschrank 40€

MOBILES ZAPFGERÄT

Mobiles Zapfgerät 50€

GRILLER

Griller 200€

Sämtliches benötigtes Grillequipment wie z.B. Grillbesteck, Spieß-Gestell und Grillhandschuhe sind im Preis inbegriffen.

Preise für weiteres Equipment wie z.B. Zelte, Küchengeräte und Dekoration gerne auf Anfrage.

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



TRANSPORT

Transportkosten

Sollten Sie sich für eine Location entschieden haben, berechnen wir gerne für Sie die Entfernungspauschale. Im Zuge der Abholung und Zustellung unserer Speisen, des Mobiliars, und der Dekoration berechnen wir zusätzlich eine Transportpauschale pro Person. Die Höhe der Pauschale ist dabei abhängig von der Anzahl und dem Gewicht des benötigten Equipments - die Kosten der Transportpauschale bei einem 4-Gänge-Gala-Dinner werden hierbei höher ausfallen als die Kosten bei einem Cocktailempfang.

Transport

Mo. - Fr. Mindestpauschale 60€ 1€ pro km

Sa, So- und Feiertage Mindestpauschale 90€ 1,5€ pro km

Die Verrechnung erfolgt jeweils für Hin- und Rückfahrt

Personal- und Logistikleistungen (z.B. Aufbau, Betreuung, Abbau usw.) werden gesondert kalkuliert und berechnet.

Alle preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.



Verrechnung der Gesamtveranstaltung

Selbstverständlich handelt es sich bei den angegebenen Preisen stets um Schätzungen. Die genauen Kosten können wir Ihnen gerne vorab mittels eines unverbindlichen Angebotes zukommen lassen. Hierfür ist es jedoch notwendig, uns bereits vorab eine ungefähre Anzahl Ihrer Gäste sowie den Bewirtungsgrund und dahingehend auch die Anzahl des Personals mitzuteilen. Die Preise verstehen sich dabei inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie, dass die hier angegebenen Preise ohne Gewähr sind, da es sich lediglich um Richtpreise handelt. Wir möchten damit sicherstellen, dass Sie einen ersten Einblick in unser Preis-Leistungsverhältnis bekommen.

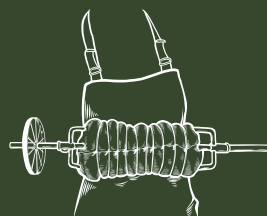
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Scheuen Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen
und um einen Kostenvoranschlag zu bitten!

Albrechtsberggasse 1
3400 Klosterneuburg

+43 2243 411 610

office@stiftsrestaurant-leopold.at



LEOPOLD

SEIT 2021
STIFTLICHE FERKEL- & GEMÜSE- BRATEREI