

Adresse

Salzburg, xyxyxy

ANGEBOT

Für: nicht exklusiv/exklusiv

Ort der Veranstaltung: Restaurant Mönchsberg 32

Datum: xy

Uhrzeit: xy

Anzahl der Personen: xy Personen (bitte genaue Anzahl 3 Werktage vor Veranstaltung bekannt geben!)

Art der Veranstaltung: **Menü**

Bitte wählen Sie **EIN MENÜ** mit folgenden Optionen:

- 3-Gang Menü mit Suppe € 43,-**
- 3-Gang Menü mit Vorspeise € 49,-**
- 4-Gang Menü € 57,-**
- 5-Gang Menü € 67,-**

- Bei einem Wahlgang (zB. Fisch oder Fleisch zur Hauptspeise) erlauben wir uns einen Aufpreis von € 6,- pro Person und Gang zu berechnen.
- Alle Menüs verstehen sich inklusive Gedeck
- Leichte saisonale Änderungen vorbehalten

***Bei Filetsteak berechnen wir zusätzlich € 6,-



Menü 1

Spieße vom Maishenderl auf Gemüsecarpaccio und Sprossensalat

Gebundene Suppe von Attersee-Fischen

Seehechtfilet auf Kürbisrisotto

Kalbsrückensteak mit Herbstpilzen und Selleriepüree

Schokoladentarte mit Zimt-Weichsel-Ragout

Menü 2

Geräucherter Wildlachs auf Avocado mit eingelegten Tomaten und Senf-Aioli

Kürbis-Apfel-Cremesuppe mit Gemüsepraline

Zanderschnitte auf Speckkruste und Trüffelerdäpfelcreme

Filetsteak vom SNR in Portwein-Zwiebel-Ragout und Erdäpfelpaunzn

Zwetschken crumble mit Vanille-Rum-Eis

Menü 3

Gebeizter Chiemsee Zander auf Linsen-Lauchsalat und Tomatenmarmelade

Lauch-Erdäpfel-Suppe mit Speckstreifen und gebackenes Wachtelei

Saiblingsfilet auf Oliven-Zucchini-Kapern-Gemüse

Medaillons vom Rehrücken auf Kürbisstampf und Broccoli

Topfen-Grieß-Hollunder-Schmarrn mit Vanillesauce

Menü 4

Carpaccio von gebratener und gebeizter Hirschnuss auf Schwammerlsalat und schwarzen Nüssen

Steinpilzbouillon mit Kalbfleischnockerl und Gemüse

Branzino filet auf Fenchel-Gemüse-Ragout

Maishenderlbrust auf Rüben-Gorgonzola-Risotto

Gebackene Topfen-Vanille-Palatschinken



Für einen optimalen Serviceablauf bitten wir Sie den Aperitif und die Weinauswahl vorab zu wählen:

Getränke

EURO

Zum Aperitif empfehlen wir:

Champagner Chartogne Taillet brut/rosé 0,75 l	89,00/95,00
Prosecco Terre di Sant'Alberto, Valdesè 0,75 l	34,00
Fred Loimer Winzersekt 0,75 l	41,00
Fred Loimer Winzersekt Brut Rosé 0,75 l	43,00
Trumer Pils, 0,3 l	3,80

Weinempfehlung:

Weißweine

2016 Grüner Veltliner *Schelli Blanc* 0,75 l 31,00
Weingut Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal

2016 Riesling *Vom gelben Löss* 0,75 l 34,00
Weingut Josef Ehmoser, Wagram

Die kräftige Alternative

2012 Grüner Veltliner *Herzstück vom Kirchberg* 0,75 l 62,00
Weingut Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal

Rotweine

2013 Cuvée *Schelli Rouge* 0,75 l 39,00
Weingut Hillinger, Jois, Burgenland

2014 Merlot Rotundo 0,75 l 43,00
Weingut Gottschuly Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum

Die kräftige Alternative:

2013 Cuvée Pannobile (Zweigelt/Blaufränkisch) 0,75 l 51,00
Weingut Preisinger, Gols

2012 Syrah 0,75l 46,00
Weingut Gottschuly Grassl, Göttlesbrunn, Carnuntum

Bitte beachten Sie, dass Jahrgangswchsel unangekündigt stattfinden können.

Alkoholfrei

Aqua Monaco prickelnd u. still 0,75 l	5,90
div. Rauchsäfte 0,2 l á	3,80
Limonaden 0,2 l	3,60

Illy Café

Espresso 3,00



PREISE

Das Angebot beinhaltet unverbindliche Preise. Bitte beachten Sie, dass Preisanpassungen jederzeit möglich sind. Die vereinbarten Preise schließen die jeweilige gesetzliche Mehrwertsteuer ein.

Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch in Rechnung gestellt.

Für Caterings und Veranstaltungen außer Haus fallen zusätzliche Gebühren an.

ÖFFNUNGSZEITEN

Wir erlauben uns Sie darauf aufmerksam zu machen, dass unsere regulären Öffnungszeiten von 9:00 – 1:00 Uhr gelten.

Endet Ihre Veranstaltung nach Vereinbarung zu einem späteren Zeitpunkt, verrechnen wir pro weiterer, anfallender Stunde eine Pauschale von € 300.

Bitte beachten Sie, dass wir unser Restaurant auch bei exklusiven Veranstaltungen aus feuerpolizeilichen Gründen spätestens um 03:00 Uhr schließen müssen.

MENÜKARTEN

Gerne fertigen wir für Ihren Besuch im Restaurant **M32**, Menükarten in deutscher oder englischer Sprache. Ist ein Logo gewünscht, bitten wir Sie uns dieses via Email, als JPEG oder PDF Datei zukommen zu lassen.

MÖNCHSBERGAUFZUG

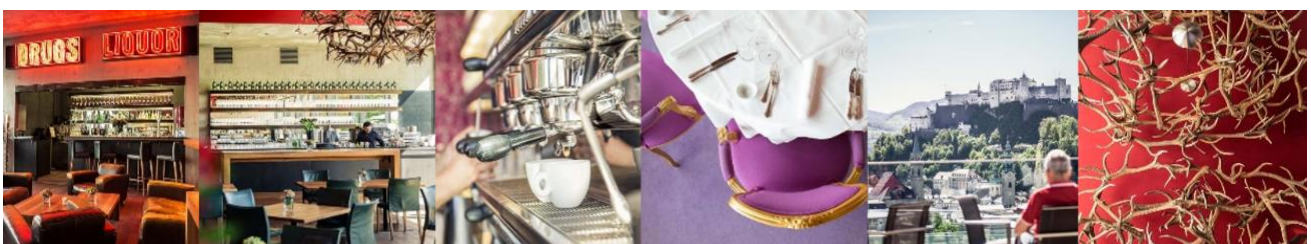
Unser Restaurant erreichen Sie mit dem *Mönchsberg Aufzug*. In kurzer Fahrzeit (ca. 30 Sekunden) befördern Sie 3 Liftkabinen, mit einem Fassungsvermögen von je 15 Personen auf den Mönchsberg. Der Mönchsbergaufzug fährt in der Zeit zwischen 8 Uhr und 01 Uhr.

Die Liftbenutzung kann über das **M32** vorangemeldet werden, Sie erhalten in diesem Fall einen vergünstigten Tarif von 2 Euro pro Person für die Berg- und Talfahrt.

Für eine zusätzliche Verlängerung des Liftes ab 01 Uhr werden € 140,00 pro Stunde in Rechnung gestellt – diese Verlängerung MUSS 7 Tage VOR Veranstaltungsdatum kommuniziert werden.

FIXZAHL DER GÄSTE

Wir bitten Sie aus organisatorischen Gründen, bis spätestens drei Tage vor der Veranstaltung die genaue Zahl der Teilnehmer bekannt zu geben. Sollte sich diese am Veranstaltungsdatum doch noch ändern, erlauben wir uns, die letztgenannte Teilnehmerzahl in Rechnung zu stellen.



EQUIPMENT/MUSIK FÜR VERANSTALTUNGEN

Wir möchten darauf hinweisen, dass Anlieferung und Aufbau von zusätzlichem Mobiliar (z.B. Stehtische) und anderem Equipment für Veranstaltungen erst ab 16 Uhr des Veranstaltungstages möglich sind.

Weiteres dürfen wir Sie bitten sämtliches Equipment sofort nach Veranstaltungsende abzutransportieren. Sollte im Zuge dieser Auf- bzw. Abbaubauarbeiten unser Restaurant oder Einrichtungsgegenstände beschädigt werden, behalten wir uns das Recht vor, den entstandenen Sachschaden auf Ihre Rechnung durch eine professionelle Firma beheben zu lassen.

RAHMENPROGRAMM

Wir weisen darauf hin, dass *lebende Musik*, DJ und Ansprachen mit technischer Unterstützung nur, und ausnahmslos bei einer exklusiven Raumbenützung in Rücksichtnahme auf die baulichen Gegebenheiten stattfinden können. Wir bitten um Ihr Verständnis.

RAUMMIETE BEI EXKLUSIVER NUTZUNG

Die exklusive Nutzung unseres Restaurants bedingt einen Mindestumsatz von € 15.000. Sollte dieser Betrag erreicht bzw. überschritten werden, entfällt die Raummiete. Bleibt die tatsächliche Konsumation unter dieser Grenze von € 15.000 erlauben wir uns die Differenz der tatsächlichen Konsumation zur Umsatzgrenze von € 15.000 als Raummiete in Rechnung zu stellen.

Nicht inkludiert in der Umsatzgrenze sind: Verlängerungstunden für Restaurant und Aufzug, anzumietendes Equipment (Technik) und der Mönchsbergaufzug.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Wir ersuchen, uns sogleich bei Auftragserteilung eine genaue Rechnungsadresse bekannt zu geben inklusive einer gültigen E-Mail Adresse. Sie stimmen hiermit der Versendung von PDF Rechnungen zu. Die Rechnungen werden somit nicht mehr per Post versendet.

Wir bitten außerdem um die Bekanntgabe der UID Nummer. Sämtliche Preise sind brutto angeführt, das heißt, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Österreich. Alle unsere Lieferungen und Leistungen sind ohne jegliche Abzüge zahlbar innerhalb eines Zahlungsraumes von 8 Tagen nach Rechnungslegung. Bei exklusiven Veranstaltungen, bitten wir um Verständnis dass eine Zahlung mit Kreditkarte nicht möglich ist.



VERZUG

Werden vereinbarte Zahlungstermine überschritten, sind uns alle Mahn- und Inkassospesen zu ersetzen. Für die Zeit des Zahlungsverzuges werden bankmäßige Zinsen, mindestens jedoch sieben Prozent p.a. verrechnet. Geleistete Zahlungen werden stets zum Ausgleich der jeweils ältesten Forderung herangezogen. Die Annahme eines Neuauftrags unsererseits kann nur erfolgen, wenn eventuelle Außenstände vollständig beglichen wurden.

STORNOBEDINGUNGEN

Sollte die Veranstaltung vom Auftraggeber aus zu vertretenden Gründen ausfallen oder von diesem abgesagt werden, so erhält das **M32** bei Bekanntgabe des Ausfalls

60 Tage vor Veranstaltung – keine Stornokosten

10 Tage bis 7 Tage vor Beginn der Veranstaltung 30%

6 Tage bis 2 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50%

weiteres bis Bekanntgabe am Vortag bzw. am Tag der Veranstaltung 100%

des vereinbarten Entgelts, welches innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der diesbezüglichen Rechnung zu bezahlen ist.

Für weitere Informationen stehe ich Ihnen jederzeit und gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen und verbleiben, mit herzlichen Grüßen vom Mönchsberg,

Mag. Ulrike Neutatz

+43 662/ 84 1000

info@m32.at

Josef Schellhorn GmbH

Restaurant **M32**

Mönchsberg 32

5020 Salzburg

