

# LET'S CELEBRATE

## DEINE FEIER IM BOOTSHAUS

Wenn das Wasser glitzert und die Sonne langsam untergeht, beginnt im Bootshaus die schönste Zeit des Tages. Die Stadt rückt in den Hintergrund und macht Platz für Freiheit, Entspannung und dieses besondere Lebensgefühl, das nur am Wasser entsteht. Hier treffen sich Menschen, um das Leben zu feiern und gemeinsam zu genießen.

Wir freuen uns darauf, deine Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Ob Feiern mit der Familie, Firmenveranstaltungen, Geburtstags- oder Weihnachtsfeiern, im gemütlichen Restaurant oder am Steg direkt am Wasser. Unsere erfahrene und professionelle Crew begleitet dich vor und während des Events und berät dich gerne.



# BOOTSHAUS BUFFET

AB 35 PERSONEN

Lass den Abend mit einem Aperitif beginnen, bevor deine Auswahl an Sharing Dishes mittig am Tisch serviert wird – perfekt zum gemeinsamen Teilen & Genießen. Die Hauptspeisen wählen deine Gäste anschließend selbst am Buffet.

Zum Abschluss servieren wir die gewählten Nachspeisen wieder am Tisch - eine abwechslungsreiche Variation unserer Landtman's Original Manufaktur.

## APERITIF

**Aperol Spritz** o 9.9

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

**lessi II Spritz** 9.5

lessi Frizzante, Pink Grapefruit, Zitrone

### „Landtman 1873 Edition“

**Prosecco DOC** o 0,1l 7.2

Case Bianche, Toskana 0,75l 43

**Raspberry-Rhubarb Spritz** o 9.5

Raspberry-Rhubarb Limo, Prosecco, Himbeeren

**Pink Grapefruit *alkoholfrei*** 0,5l 6.5

Pink Grapefruit, Minze, Limette, Soda

## STARTERS *to share*

3 Vorspeisen

€ 17.5 pro Person

### Guacamole on Deck

knusprige Tortilla Chips mit Guacamole, frische Pico de Gallo Salsa und Limetten Sour Crème

### Boquerones Fritos

knusprig frittierte Ährenfische mit Lemon-Aioli

### Clubhouse Tartar

Tartar vom Weiderind mit Avocadocreme, Sauerteigbrot und Butter

### Pimientos de Padrón

scharf angebratene Paprikaschoten mit Smoky Sea Salt & Lemon Aioli

### Bobo Fries

Super-Crunch Fries getoppt mit frisch geriebenem Parmesan und schwarzem Trüffelöl, serviert mit Trüffel-Mayo

## SALATE

Je Salat

€ 11 pro Person

### Citrus Garden Salad *vegan*

erfrischender Kräutersalat mit mariniertem Fenchel, Orangen, veganem Feta, gerösteten Pinienkernen & Citrus-Vinaigrette

### Caesar Salad

knackiger Romanasalat mit Brioche Croûtons, Caesar Dressing und Parmesan

# HAUPTSPEISEN

## *vom Buffet*

### Cremiges Risotto der Saison

mit frisch geriebenem Parmesan

### Classic Fish & Chips

Wildfang-Kabeljau im saftigen Backteig mit Super-Crunch Fries, Erbsendip, Sauce Tartare & Malt-Vinegar on the side

### Grilled Chicken

saftig gegrillte Hühnerbrust mit Sommergemüse und Super-Crunch Fries

3 Hauptspeisen

€ 39 pro Person

4 Hauptspeisen

€ 44 pro Person

### Tacos al Pastor *vegan*

mit Corn Ribs & Chilli Lime Seasoning

### Roast „Chicken“ *vegan*

vegane Hühnerkeule von der Pflanzerei auf Cabbage-Carrot Slaw mit frischen Kräutern, Sauerteigbrot und herzhaftem Jus

*Wenn du keine passende Hauptspeise gefunden hast, können wir individuelle Speisenwünsche gerne nach Absprache fixieren.*

# DESSERTS *am Tisch*

### Lemon-Meringue Guglhupf

Landtmann's bester Guglhupf mit erfrischendem Lemon-Curd und Basilikumöl

### Mini Softeis *Vanilla-Raspberry*

1 Dessert

€ 11.5 pro Person

### Creamy Tiramisu

cremiges Tiramisu mit hausgebrühtem Espresso, Vanille-Mascarpone und luftigem Biskuit

### Fresh Fruit *on the rocks*

## GEDECK

Artisan Bread mit nativem Olivenöl und Meersalzflocken

€ 4.5 pro Person

# EXTRAS

**Tischtücher:** € 1.5 pro Person.

**Blumenschmuck:** Preis nach Anfrage.

**Allergien:** Wir bitten euch, uns Unverträglichkeiten oder Sonderwünsche vorab bekannt zu geben.

**Technik:** Leinwand + Beamer für Präsentationen € 50.

**Stoppelgeld:** Für mitgebrachte Weine wird ein Beitrag für Service und Gläser von € 25 pro Flasche Wein oder Prosecco und € 50 pro Flasche Champagner verrechnet.

**Auf- und Abbau:** Bei umfangreicheren Umstellungen wird nach Aufwand und Absprache eine Pauschale verrechnet.

**Personalkosten:** Für Leistungen außerhalb unserer Öffnungszeiten (23:00–24:00 Uhr) fällt eine Personalkostenpauschale von € 250 an.

## STORNO- & GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

### Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro pro Person, Portion, Stück, Einheit oder Flasche und inkl. MwSt. – exkl. Trinkgeld. (MwSt.: Speisen 10 %, Getränke 20 %, Blumen 13 %, Sonstiges 20 %)

### Zahlungsmodalitäten für Veranstaltungen

Die Begleichung der Rechnung erfolgt grundsätzlich vor Ort – bar oder per Kreditkarte.

Auf Wunsch ist nach vorheriger Vereinbarung auch eine Rechnungslegung möglich. In diesem Fall benötigen wir eine gültige Kreditkartennummer als Sicherheit. Diese wird nur belastet, wenn die Rechnung nicht innerhalb von 14 Tagen ab Rechnungsdatum beglichen wird.

### Garantierte Personenzahl

Die endgültige Gästezahl ist 14 Tage vor der Veranstaltung verbindlich bekanntzugeben und dient als Verrechnungsgrundlage.

- Bitte informiere uns ebenfalls bis 3 Tage vor der Veranstaltung, wenn mehr oder weniger Gäste teilnehmen
- Eine Reduktion der Gästezahl von bis zu 10 % ist bis 3 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei möglich.

### Finalisierung der Buchungsdetails

Aus organisatorischen Gründen benötigen wir deine Auswahl der Speisen bis spätestens 14 Tage vor dem Termin.

### Nachbarschaft & Musik

Aufgrund unserer besonderen Lage im Naherholungsgebiet ersuchen wir um Verständnis für folgende Regelungen:

- Im Innenbereich darf die Musiklautstärke maximal 58 dB betragen. (Hintergrundmusik)
- Im Außenbereich sowie im Gartenzimmer/Pergola ist das Abspielen von Musik nicht gestattet.

### Stornobedingungen

- Kostenfrei Stornierbar bis 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin.
- Danach: 50 % des vereinbarten Menüpreises bzw. der gebuchten Pauschale.
- Weniger als 7 Tage vorher: 100 % des Menüpreises bzw. der Pauschale.

Bereits getätigte Vorleistungen (z. B. Sonderausstattung, Technik, Dekoration oder externe Dienstleister) werden unabhängig vom Stornotermin zur Gänze verrechnet.

**Haftungsausschluss:** Für mitgebrachte Dekorationen oder Technik übernimmt das Bootshaus keine Haftung.

**Gerichtsstand:** Als Gerichtsstand wird Wien vereinbart.

### Mindeskonsumation pro Stunde für exklusive Bereiche

Pergola (Mo-Do):	€ 1.000	Steuerbord (rechte Terrasse):	€ 1.200	Kaminzimmer:	€ 350
Pergola (Fr-So, Ft.):	€ 1.200	Wasserterrasse:	€ 1.800	Clubraum+ Kaminzimmer:	€ 1.000
Backbord (linke Terrasse):	€ 1.000	Clubraum:	€ 700	Gesamtes Bootshaus:	€ 4.000