

# 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.



# WAHLMENÜ

FÜR BIS ZU 34 PERSONEN

Starte mit einem Aperitif, bevor deine Auswahl an Sharing Dishes mittig am Tisch serviert wird. Perfekt zum gemeinsamen Teilen & Genießen. Für den Hauptgang wählst du vorab 3 Speisen. Deine Gäste entscheiden direkt vor Ort, worauf sie Appetit haben. Das Dessert wählst du im Vorfeld aus unserem Angebot.

*unsere Empfehlung*

## CHEFS CHOICE MENÜ

### *Aperitif*

#### Landtmann 1873 Prosecco DOC

Case Bianche, Toskana

oder

#### Pink Grapefruit *alkoholfrei*

Pink Grapefruit, Minze,  
Limette, Soda

### *Starters to share*

#### Guacamole on Deck

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

#### Boquerones Fritos

knusprig frittierte Ährenfische mit Lemon-Aioli

#### Clubhouse Tartare

Tatar vom Weiderind mit Avocadocreame, Sauerteigbrot und Butter

### *Hauptseise - eine zur Auswahl für jeden Gast*

#### Classic Fish & Chips

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

oder

#### Grilled Chicken

saftig gegrillte Hühnerbrust  
mit Sommergemüse und  
Super-Crunch Fries

oder

#### Tacos al Pastor *vegan*

mexikanische Tacos, vegan  
gefüllt mit marinierter Ananas  
und Limetten-Kräutersalat

### *Dessert*

#### Creamy Tiramisu

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

**Chef's Choice Menü inkl. Gedeck € 68**

# APERITIF

**Aperol Spritz** ◦ 9.9  
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

**lessi Il Spritz** 9.5  
lessi Frizzante, Pink Grapefruit, Zitrone

## „Landtmann 1873 Edition“

**Prosecco DOC** ◦ 0,1l 7.2  
Case Bianche, Toskana 0,75l 43

**Raspberry-Rhubarb Spritz** ◦ 9.5  
Raspberry-Rhubarb Limo, Prosecco, Himbeeren

**Pink Grapefruit** *alkoholfrei* 0,5l 6.5  
Pink Grapefruit, Minze, Limette, Soda

# STARTERS *to share*

*Wähle 3 Vorspeisen, die zum Teilen  
in der Tischmitte auf Platten serviert werden.*

## Guacamole on Deck

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

## Boquerones Fritos

knusprig frittierte Ährenfische mit Lemon-Aioli

## Clubhouse Tartare

Tatar vom Weiderind mit Avocadocreme, Sauerteigbrot und Butter

3 Vorspeisen

€ 17.5 pro Person

## Pimientos de Padrón

scharf angebratene Paprikaschoten mit Smoky Sea Salt & Lemon Aioli

## Caesar Salad

knackiger Romanasalat mit Brioche Croûtons, Caesar Dressing und frisch geriebenem Parmesan

## Bobo Fries

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

# MAINS

€ 27 pro Person

*Wähle 3 Hauptspeisen aus.  
Deine Gäste dürfen vor Ort eine auswählen.*

## Cremiges Risotto der Saison

mit frisch geriebenem Parmesan

## Grilled Chicken

saftig gegrillte Hühnerbrust mit Sommergemüse und Super-Crunch Fries

## Classic Fish & Chips

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

## 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

# *there's always room for* DESSERT

Als krönenden Abschluss servieren wir euch unsere **Fresh Fruits on the Rocks** zum Teilen und unser herrlich **cremiges Tiramisu** mit hausgebrühtem Espresso, luftigem Biskuit und einer feinen Vanille-Mascarpone Creme.

€ 11.5 pro Person

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 Musikk Lautstärke 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