



## *Café Restaurant Rudolfshof*

*Fam. Grasmuck,  
Gamingerg Berg 5  
A-2500 Baden bei Wien*

### *Bankettmappe 2024*

*Sehr geehrte Damen und Herren!*

*Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und dürfen Ihnen auf den folgenden Seiten einen Überblick über unser Angebot präsentieren.*

*Für andere Ideen oder Vorschläge, die Sie auf den folgenden Seiten nicht finden, beraten wir Sie gerne persönlich.*

*Wichtig ist die Terminfixierung um eine eventuelle Terminkollision mit anderen Interessenten zu vermeiden. Das Menü oder Buffet besprechen wir spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung, besser jedoch, so früh wie möglich, um Ihnen ein detailliertes, maßgeschneidertes Angebot zukommen zu lassen.*

*Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus, und wir hoffen, Sie bald bei uns als Gast begrüßen zu dürfen.*

*Ihre Fam. Grasmuck*

*Stand 09/2023 „Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten“*

*Tel. 02252 / 209 203 Fax 02252 / 209 203-15  
www.rudolfshof.at restaurant@rudolfshof.at  
UID: ATU65941868*

*Bankverbindung: Raika Baden BLZ 32045 Kto.Nr. 1012764  
IBAN: AT09 3204 5000 0101 2764 BIC: RNLWATWWBAD*

### **Raumkapazität:**

Platz haben wir für 30 - 80 Personen im Saal (im 1. Stock), einen Salon für bis zu 40 Personen, beziehungsweise das ganze Haus für ca. 120 Personen.

Die genaue Personenanzahl benötigen wir bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung

### **Raummiete:**

Raum-, oder Saalmiete gibt es keine. Allerdings gibt in der Hauptsaison, von Mai bis September, im Saal (1. Stock) eine Mindestkonsumation von € 4500,-. Das heißt, sollten Sie eine kleinere Feier in unserem Saal veranstalten, wird die Differenz zur Konsumation als „Saalmiete“ verrechnet. In der Nebensaison wird die Mindestkonsumation individuell vereinbart.

### **Heiraten bei uns:**

Gerne bieten wir Ihnen die Möglichkeit den „schönsten Tag im Leben“ samt Trauung bei uns zu verbringen. In den wärmeren Monaten können Sie im Grünen, unter freiem Himmel, die standesamtliche oder auch kirchliche Zeremonie bei uns gestalten.

Fotos finden Sie im beiliegenden Bildteil, oder unter „[www.rudolfshof.at](http://www.rudolfshof.at)“

### **Multimedia – Equipment:**

Egal ob Sie sich gerne auf einer Leinwand als Kind betrachten, oder wenn Sie gerne große Reden schwingen, finden Sie bei uns die passenden Geräte. Auch eine Hintergrundmusik bei Ihrer Trauung und/oder Aperitif ist kein Problem

### **Verrechnung:**

Bei einer fixen Reservierung für den Saal im 1. Stock, ersuchen wir um eine Anzahlung von € 2000,- die dann natürlich von der Rechnung abgezogen wird. Die Restzahlung kann dann in Bar oder per Überweisung erfolgen.

### **Dekoration:**

Die Dekoration kann aber auch gerne selbst gemacht werden, oder Sie beauftragen eine Blumenhandlung damit. Gerne empfehlen wir Ihnen mehrere Floristinnen mit denen wir gerne zusammenarbeiten.

Als Deko ist prinzipiell alles erlaubt, solange nichts am Raum und Inventar verändert oder beschädigt wird. (z.B. Nägel in die Wand oder ähnliches)

Am Tisch bitte nur Dekorationsgegenstände welche farbecht sind verwenden. Kerzen oder Teelichter nur mit passendem Halter oder Ständer.

Bei der Trauung im Freien können Sie gerne „echte“ Rosenblätter (keine Plastikblätter,...) oder Reis streuen und werfen. Im Innenbereich bitten wir solche Dinge zu unterlassen.

### **Sperrstunde:**

ist um 03:00 Uhr früh

# *All Inclusive Angebot*

**Dieses beinhaltet:**

## **Aperitif:**

Prosecco, Aperol, Orangensaft und 1 Sirup (Hollunder-, Veilchen- oder Rosensirup)  
3 Mini-Wraps pro Person sowie Knabbergebäck und Nüsse zum Aperitif.

## **Buffet:**

Sie können aus unseren Speisevorschlägen bis zu 5 Vorspeisen, 2 Suppen, bis zu 5 Hauptspeisen und 3 Desserts auswählen.

## **Getränke:**

Unser „All Inclusive“ Angebot beinhaltet alle alkoholfreien Getränke die wir in unserer Karte anbieten, Bier vom Fass, je eine Sorte Weiß- und Rotwein in 0,75lt. Flaschen und Kaffee

## **weitere ist inkludiert:**

das Gedeck pro Person, das Multimedia-Equipment sowie die Benutzung des Hochzeitspavillon

## **Nicht inkludiert:**

sind alle alkoholischen Getränke ausgenommen Bier und Wein, die Hussen sowie der Mitternachtssnack

**Preis pro Person € 122,-** (für 9 Stunden, danach pauschal pro Stunde € 300,-)

Kinder 6-14 Jahre € 55,-

Kinder bis 5 Jahre gratis

auf Wunsch mit Sesselhussen € 8,- pro Stk,

## **Mitternachtssnack:**

pro Portion € 8,90 (Details siehe weiter hinten)

## **Hochzeitstorten:**

können gerne, ohne Aufpreis, mitgebracht oder geliefert werden, bei uns gekühlt (max. Höhe 50cm) und verzehrt werden. Es gibt bei uns kein Tellergeld, Tortengeld, Gabelgeld oder wie auch immer. Wir helfen Ihnen auch gerne beim Aufschnneiden Ihrer Torte (nur anschneiden müssen Sie selbst)

### *weitere Möglichkeiten zum Aperitif gegen Aufpreis:*

*Kattus Cuvee Nr. 1 (Sekt trocken)  
Campari*

*kleine Blätterteigtascherl mit Schinkenfülle  
kleine Käseschnecken  
kleines Plundergebäck  
gebratene mit Speck umwickelte Dörripflaumen  
kleine Stücke Käse mit Trauben*

*In den Monaten November und Dezember bieten wir Ihnen die Möglichkeit, einen Aperitif auf der Terrasse mit offenem Feuer, Punsch und frisch gebratenen Maroni einzunehmen.*

### **Getränke:**

*Mineralwasser und stilles Wasser in Flaschen, Weiß und Rotwein wird auf den Tischen eingestellt und bei Bedarf nachgereicht. Bier und alkoholfreie Getränke werden auf Bestellung serviert.*

*Alkoholfreie Getränke:(Auszug)*

*Apfelsaft naturtrüb  
Cola, Frucade, Almdudler  
Orangensaft  
Rauch Johannisbeere oder Marille*

*Bier:*

*Ottakringer Bier vom Fass  
Ottakringer Radler*

*0,Josef (alkoholfrei)  
Schneider Weisse*

*Weißwein:*

*Welschriesling WG Grasmuck Gamlitz  
Grüner Veltliner DAC WG Pichler Falkenstein  
Sauvignon Blanc WG Tinnauer Gamlitz*

*Rotwein:*

*Zweigelt WG Hartl Oberwaltersdorf  
St. Laurent WG Waldmayer Baden  
Blaufränkisch WG Bayer Neckenmarkt*

## Speisenvorschläge

Gemüsesülzchen  
Tafelspitzsülzchen  
Roastbeef mit Sauce Tatar  
Frischkäseterrine  
Fischplatte mit  
gebeiztem Lachs und/oder geräucherten Forellenfilets

Beinschinken mit Kren  
Prosciutto mit Melone  
Mozzarella mit Tomaten  
gebratenes eingelegtes Gemüse  
Tatar vom geräucherten Lachs  
Shrimpscocktail

☆☆☆

Frittatensuppe  
Altwiener Kartoffelsuppe  
Nudelsuppe  
Cremesuppe nach Saison (Bärlauch, Spargel, Kürbis)

Broccoli cremesuppe  
Leberknödelsuppe  
Knoblauch cremesuppe

☆☆☆

Hühnermedaillons in Pfefferrahmsauce  
Hühnerspieße in Sojasauce mariniert mit Reis  
Schweinsbraten mit Kraut und Knödel  
Spanferkel mit Kraut und Knödel  
kleine geb. Schweinsschnitzel mit Petersilkkartoffeln  
Wildschweinbraten mit Sauerkraut und Knödel  
Gnocchi in Käse-Oberssauce  
Seehechtfilets mit Petersilkkartoffeln  
überbackene Schinkenfleckerl  
Tortellini in Käse-Oberssauce  
gebackenes Gemüse  
Zanderfilets  
Bœf Stroganoff  
gebackene Reh schnitzel

geb. Wildschweinschnitzel mit Petersilkkartoffeln  
geb. Hendlaxerl mit Petersilkkartoffel  
Schweinsmedaillons in Schwammerlsauce  
Geschnetzeltes vom Huhn mit Reis  
Reh ragout mit Semmelknödel  
gebackene Schollenfilets mit Petersilkkartoffeln  
knusprig gebratene Ente mit Rotkraut und Knödel  
Lasagne oder Spinatlasagne  
gebackene Palatschinken (Spinat/Schafkäse)  
gedünsteter Zwiebelrostbraten  
kl. Rindsrouladen  
Lammkoteletts  
Tafelspitz  
Gemüsecurry (vegan oder mit Fleisch)

☆☆☆

Topfencreme  
Topfen – Nougatknödel  
Topfenknödel mit Zwetschkenröster  
Topfen-Erdbeerknödel  
Joghurt-Himbeercreme  
Zitronenmousse

Topfen – Maroniknödel  
SchoKOMousse  
hausgemachter frischer Fruchtsalat  
Kaiserschmarrn  
kleines Käsebrett

*Bei jedem Buffet sind 5 verschiedene Salate mit verschiedenen Essig- und Ölsorten inkludiert*

*Die Speisenvorschläge sind unsere „Empfehlung“ und können selbstverständlich nach Ihren Wünschen gestaltet und erweitert werden.*

*(Preis nach Absprache)*

### ***Mitternachtssnack:***

*ab 20 Personen, € 8,90 pro Person*

*Sie können einen Snack aus folgendem Angebot wählen*

*Chili con Carne mit Gebäck*

*Jour Leberkäseemmeln (versch. Leberkäse)*

*Jour Schnitzelsemmeln*

*Sacherwürstl mit Gebäck*