



Café Restaurant Rudolfshof

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

Bankettmappe 2021

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 06/2020 „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“

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 € 1000,- die dann natürlich von der Rechnung abgezogen wird. Die Restzahlung kann dann in Bar (innerhalb von 7 Tagen abzüglich 4% Skonto) 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 1 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 € 99,- (für 9 Stunden, danach pauschal pro Stunde € 200,-)

Kinder 6-14 Jahre € 45,-

Kinder bis 5 Jahre gratis

auf Wunsch mit Sesselhussen € 8,- pro Stk.

Mitternachtssnack:

pro Portion € 6,90 (Details siehe weiter hinten)

Hochzeitstorten:

können gerne, ohne Aufpreis, mitgebracht oder geliefert werden, bei uns gekühlt 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*

*Mini-Wraps mit Lachs und/oder Gemüsecreme
kleine Blätterteigtascherl mit Schinkenfülle
kleine Käseschnecken
kleines Plundergebäck
gebratene mit Speck umwickelte Dörrpflaumen
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 (auf Wunsch auch ohne Kohlensäure) in 0,75 lt. Flaschen, Weiß und Rotwein wird auf den Tischen eingestellt und bei Bedarf nachgereicht. Bier und alkoholfreie Getränke werden auf Bestellung serviert.

Alkoholfreie Getränke: (Auszug)

*Mineral (prickelnd od. still)
Cola, Frucade, Almdudler
Orangensaft
Rauch Johannisbeere oder Marille*

Bier:

*Ottakringer Bier vom Fass
Ottakringer Radler*

*O, Josef (alkoholfrei)
Paulaner 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 Maria Kerschbaum 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)

Broccolicremesuppe
Leberknödelsuppe
Knoblauchcremesuppe

☆☆☆

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 Rehschnitzel

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

☆☆☆

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, € 6,90 pro Person

Sie können einen Snack aus folgendem Angebot wählen

Chili con Carne mit Gebäck

Jour Leberkäsesemmeln (versch. Leberkäse)

Jour Schnitzelsemmeln

Sacherwürstl mit Gebäck