



Urlaubsfeeling

an der

Donau



Mediterrane Küche an der Donau

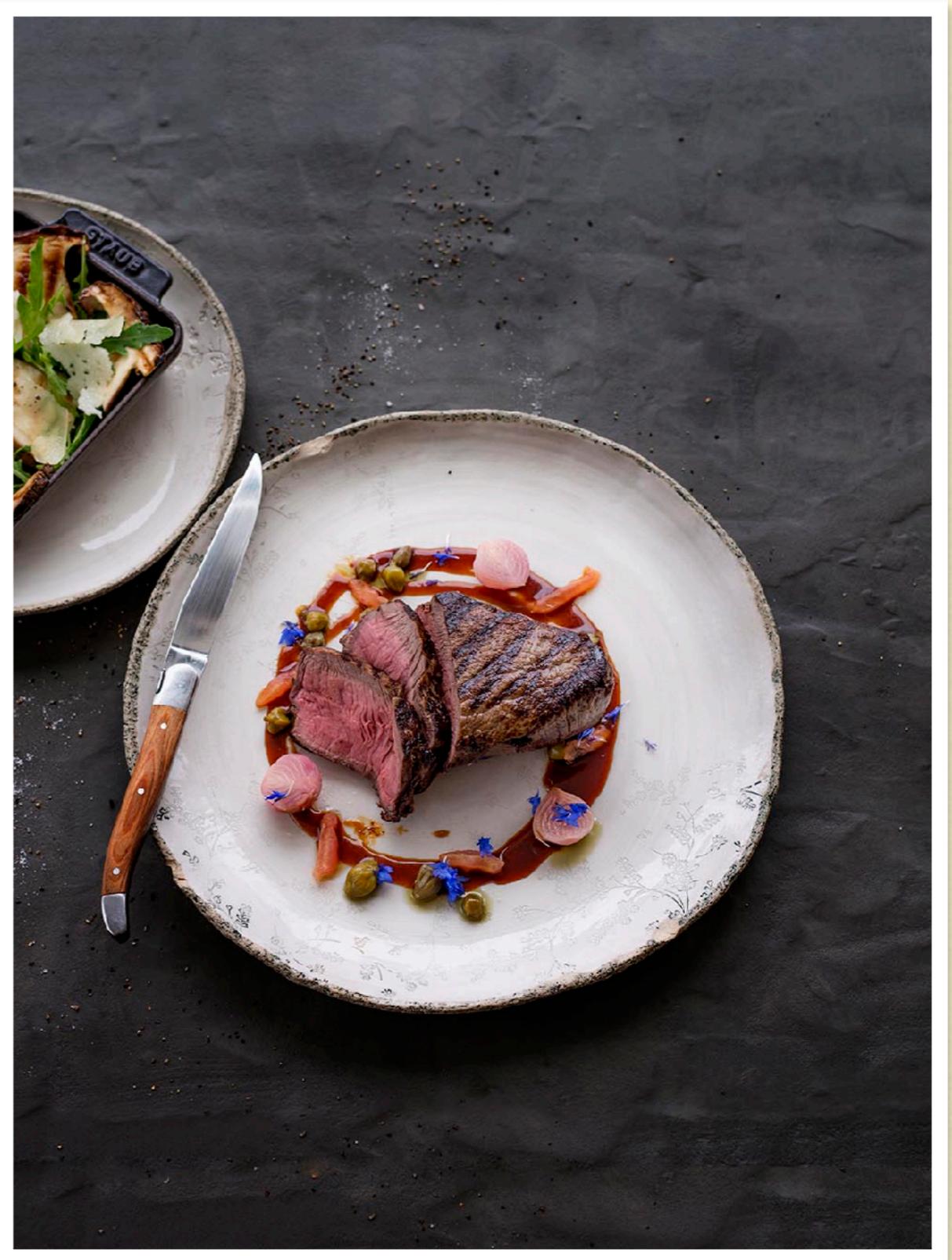
LOCATION

OB FIRMENFEIER, FAMILIENFEST, HOCHZEIT, SEMINARE,
GEBURTSTAG & ANDERE SCHÖNE ANLÄSSE – FESTE FEIERN
EGAL ob bei SIBIRISCHER KÄLTE ODER TROPISCHER HITZE ,
RISTORANTEVABENE HAT BEI JEDER WITTERUNG DAS
PASSENDE AMBIENTE . UNSER SOMMER -WINTERGARTEN

ÖFFNET AUCH BEI

REGENWETTER SEINE,PFORTEN DAMIT IHRE EVENT
BESTIMMT NICHTS INS WASSER FEHLT . MIT URLAUBSFLAIR
DIREKT AM UFER DER DONAU ODER IN DER HEIMELIGEN
GASTSTUBE - FESTE SOLLTE MAN JA BEKANNTERWEISE
FEIERN WIE SIE FALLEN.GERNE GEHEN WIR AUF IHRE
PERSÖNLICHEN WÜNSCHE EIN! IM ZENTRUM VON WIEN
DIREKT AM WASSER GELEGEN.

DIE AUSSICHT AUF DIE DONAU,DIE STADT WIEN,DIE UNO
CITY UND DIE VORBEIFAHRENDEN SCHIFFE IST
EINZIGARTIG UND SORGT FÜR EINE HERRLICHE
ATMOSPHERE DIE ENDLOSE WEITE DES HIMMELS,DER
RAUSCHENDE STROM,AM HORIZONT DIE
WOLKENKRATZER DER DONAU-CITY UND DIE
ANGEFAHRENE BOOTE AUF HAUSEIGENEN STEG.
DEN EINZIGARTIGE AUSBLICK,DIE RUHELAGE UND DIE
GUTE ÖFFENTLICHE ANBINDUNG,DAS GIBT ES NUR
EINMAHL IN WIEN



Veranstaltungs-Räumlichkeiten



BEGRÜßUNG AUF DER WUNDERSCHÖNEN DONAUPROMENADE - TERRASSE MIT HERRLICHEM FERNBLICK MIT SEKT, SEKT ORANGE, APEROL, HUGO ODER BOWLE, FÜR DIE KLEINEN GÄSTE ORANGENSAFT. ANSCHLIEßEND BEGLEITEN WIR SIE IN DEN WUNDERSCHÖN GEDECKTEN FEST - ODER DONAUSAAL

LEGEN SIE DIE ORGANISATION IHRER HOCHZEIT IN DIE HÄNDE UNSERES ERFAHRENEN TEAMS! ZUR AUSWAHL FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER STEHEN:

DER RISTORANTEVABENE FEST JE NACH TAFEL

BZW. BESTUHLUNG:
RISTORANTE-VABENE

BIETET BIS ZU 400 SITZPLÄTZE INDOOR ALS AUCH OUDOOR UND ALLE RÄUME HABEN TERRASSEN BEREICH, SOMIT IST IMMER EINE KOMBINATION VON DRINNEN UND DRAUSSEN MÖGLICH



Hochzeit-Trauung

Liebes Brautpaar

ANBEI HABEN WIR FÜR SIE EINEN ÜBERBLICK UNSERER ANGEBOTE
ZUSAMMENGESTELLT.

NATÜRLICH KÖNNEN WIR UNSERE VORSCHLÄGE IHREN WÜNSCHEN INDIVIDUELL ANPASSEN.
GERNE STEHEN WIR IHNEN MIT RAT UND TAT ZUR SEITE UND UNTERSTÜTZEN SIE, UM EIN GELUNGENES & UNVERGESSLICHES FEST FÜR SIE
UND IHRE GÄSTE ZU ARRANGIEREN.

Ihr VabeneTeam

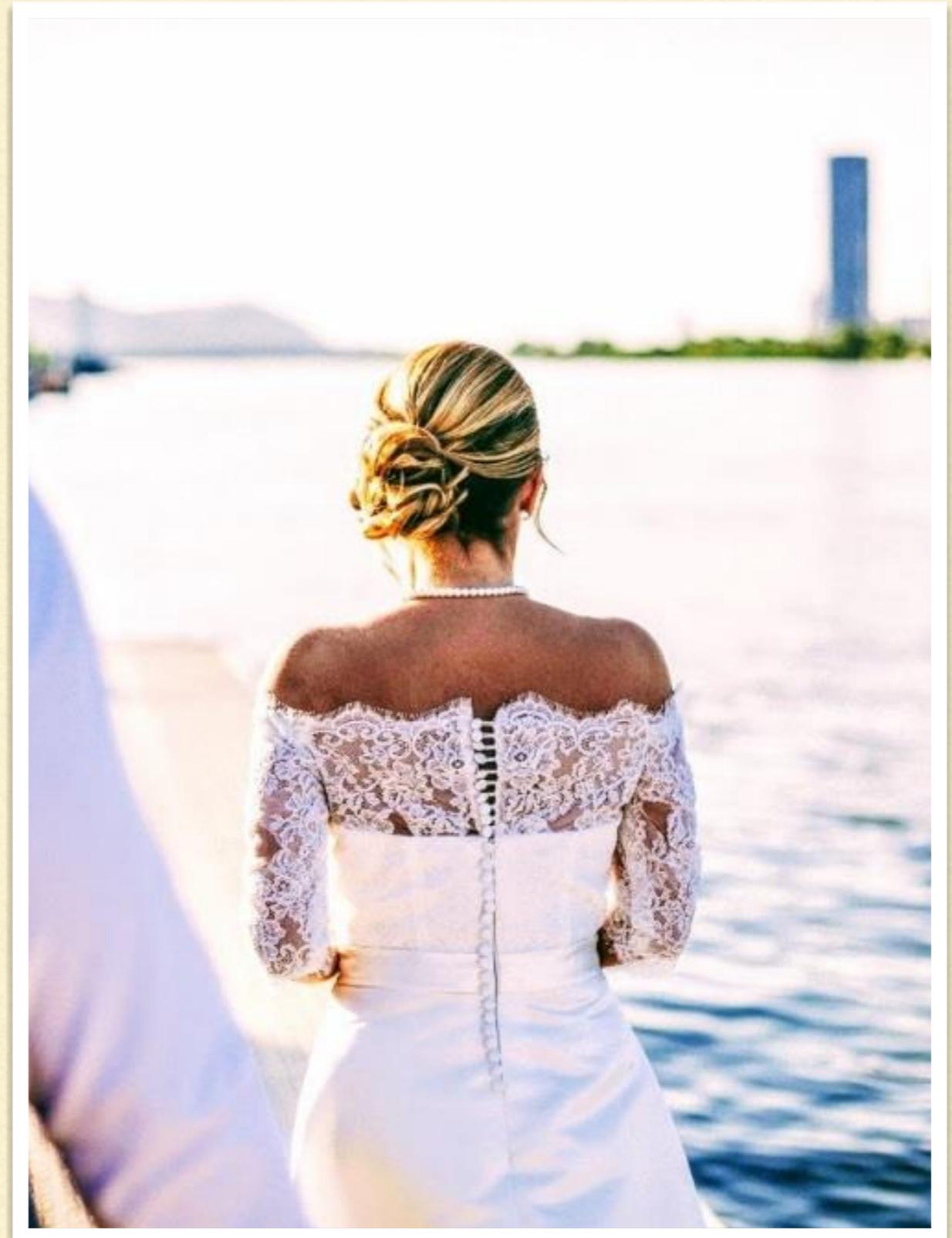
Ein Traum am Wasser, im Herzen Wiens

DIE LOUNGE- PAVILLON BIETET DEN PERFEKTEN RAHMEN FÜR IHRE TRAUUNG,
PLATZ FÜR BIS ZU 80 PERSONEN, STEH- & SITZPLÄTZE GEMISCHT.
DIE ANGESCHLOSSENER DONAU TERRASSE LÄSST SICH PERFEKT FÜR APERITIF ODER AGAPE NUTZEN UND BIETEN SICH AN ALS LOUNGEBEREICH FÜR EINEN EVENT MIT EIGENEM FLAIR.
FÜR EIN TRAUUNGS-SET-UP FALLEN ZUSÄTZLICHE KOSTEN VON € 750,00 AN.

ENTHALTEN DARIN SIND:

- STEHTISCHE WEISS - BEHUSST
- SESSEL WEISS - BEHUSST
- TRAUUNGSTISCH
- MIKROFON, LAUTSPRECHER

ANDERES MOBILIAR KANN GERNE ANGEMIETET WERDEN UND WIRD SEPARAT VERRECHNET.



ÜBER DIE FEIER

ÜBER DIE FEIER

ALLES IST MÖGLICH !!!!!!! BOOTFAHRT, KUTSCHENFAHRT, STANDESAMTLICHE HOCHZEIT AUF UNSERER WUNDERSCHÖNEN PANORAMA TERRASSE.....

SIE SOLLTE WIRKLICH ETWAS GANZ BESONDERES UND UNVERGESSLICHES SEIN.

FÜR SIE ALS GASTGEBER, WIE AUCH FÜR IHRE GÄSTE, SOLL ES UNTERHALTSAM UND VOR ALLEM GLANZVOLL UND PRÄCHTIG VERLAUFEN.

NATÜRLICH SORGEN WIR AUCH DAFÜR, DASS IHRE GÄSTE KULINARISCH VERWÖHNT WERDEN. UNSER KÜCHENCHEF WIRD SEHR GERNE AUF IHRE SPEZIELLEN WÜNSCHE EINGEHEN UND FÜR SIE UND IHRE GÄSTE EIN PRACHTVOLLES HOCHZEITSMAHL ZUSAMMENSTELLEN. DARAUF ABGESTIMMTE, ERLESENE WEINE EMPFIEHLT IHNEN UNSER RESTAURANTLEITER!

AUF DEN NÄCHSTEN SEITEN FINDEN SIE EINIGE BUFFETVORSCHLÄGE.
BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS DAFÜR, DAS AUCH WIR PLANEN UND VORBEREITEN MÜSSEN.
DENKEN SIE

DESHALB BITTE DARAN MIT UNS BIS SPÄTESTENS 7 TAGE VOR IHREM FEST ZU BESPRECHEN

WIR ERSUCHEN SIE BIS SPÄTESTENS 7 TAGE VOR DER VERANSTALTUNG UM BEKANNTGABE DER GENAUEN PERSONENANZAHL. NACH DIESER ZAHL ERFOLGT DANN AUCH DIE ABRECHNUNG.

VERANSTALTUNG KLASSISCH

MENÜKARTEN

FARBIGEN SERVIETTEN DEKORATIV GEFALTET
SESSEL ÜBERZÜGE
KERZEN UND DEKORATION DER TAFEL
DAFÜR BERECHNEN WIR € 6,90 PRO GEDECK

BÜFFET KLASSISCH

(AB 25 PERSONEN MÖGLICH, PREISE PRO PERSON)

UNSER MITTERNACHTSIMBISS:

KALTE PLATTEN, AB 20 PERSONEN, PRO PERSON € 9,20

GULASCH SUPPE (MIT GEBÄCK) IM SUPPENTOPF,

AB 20 PERSONEN, PRO PERSON € 8,50

VEGETARISCHE SPEISEN

VEGETARIER UND ALLERGIKER SIND HERZLICH WILLKOMMEN, DAHER
KÖNNEN SIE SELBSTVERSTÄNDLICH IN ALL BÜFFET- ODER
MENÜVARIATIONEN PASSENDE SPEISEN EINPLANEN.

AUCH HIER ACHTEN WIR STETS AUF FRISCHE
UND SAISONALE PRODUKTE.

WIR BERATEN SIE GERNE ÜBER UNSER SPEISEN ANGEBOT.

SONDERWÜNSCHE

SIE EINEN BESONDEREN WUNSCH BEZÜGLICH DER BÜFFET- ODER
MENÜWAHL HABEN, SO WERDEN WIR UNS BEMÜHEN, DIESEN NACH
RÜCKSPRACHE MIT IHNEN WEITGEHEND ZU ERFÜLLEN.

FREI NACH DEM MOTTO „GEHT NICHT GIBT'S NICHT!“

IN UNSEREM SAAL IST IMMER PLATZ ZUM TANZEN UND AUCH FÜR
STIMMUNGSVOLLE LIVE - MUSIK



Italienisches Büffet

serviert wird : Mediterraner Vorspeisenteller mit



- Mediterrane Oliven Schafskäse Salat ,Würzige Fleischbällchen,Parmesan,Chorizo, Kapernbeeren, Gefüllter Weinblätter ,Norwegischer Räucherlachs ,Pesto,San Daniele,Garnelen,Baby Mozzarella mit Kirsch Paradeisern und Basilikum Pesto, Reichhaltiges Salat-undRohkostbüffet mit Dressings,Essig und Ölspezialitäten,Offenfrisches Brot, Jourgäbeck
- Tomatensuppe mit cremigem Mozzarella und Basilikum Pesto
- Ravioli in Weisswein-Kräutersauce mit Knusprige Rucola Gem.Filetspitzen auf Mailänder Art mit Fettuccine Italienisches Kräuterhünchen mit Knoblauch-Kartoffeln,Zwiebeln und Gemüse Gegrillte Lammkeule „al Forno“mit Calvados,Kapern,Zitrone Saltimbocca vom Schweinefilet a la Romana“ Gegrillter Zander Zitronenkapernbeerenbutter,dazu Risotto
- Herzoginkartoffeln,Fettuccine,Mediterranes Schmorgemüse,Waldpilzrisotto
- Brandteigkrapferl mitNougat-Mascapone.Creme,Panna Cotta mit Beerenragout,Tiramisu mit Minzpesto
- €48,-pro Person

Altwienerbüffet

Aus dem Suppentopf

Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen

am Büffet wird gereicht

Schweinsmedaillons in Eierschwammerl

& Kräutertagliolini & Erbsenschoten

Gemischte Filetspießchen

vom Schwein, Huhn & Rind auf Paprikagemüse

Gebratenes Spanferkel mit warmen Speck-Krautsalat & Erdäpfelstrudel

Gebackene Gemischtes / Huhn, Schwein, Sur, Gemüse

Beilage

Salat Büffet

Krautsalat, Nudelsalat, Tomatensalat mit

Schafskäse, Gurkensalat, Blattsalat, Mais-

Olivensalat, Kartoffelsalat, Tzatziki

Süße Verführung

Marmoriertes Mousse von weißer und dunkler Schokolade,

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster,

Käse aus Österreich, Italien & Frankreich, Altwiener Apfelstrudel,

Auswahl an klassischen internationalen Mehlspeisen

€42,- pro Person



Bauern Büffet



- **Kalte Köstlichkeiten**
- Beinschninken mit frischem Kren
- Schafkäsegupf mit Sommerkräutern auf Rispentomaten
- Mariniert Käferbohnsensalat mit Kernöl
- Tafelspitz im Kürbiskernöl und Roter Zwiebel
- **Aus dem Suppentopf**
- Tafelspitzboullion mit Traditioneller Einlage
- **Warme Köstlichkeiten**
- Dukaten-Schnitzel vom Schwein mit Kartoffel-Vogelsalat
- Überbackene Beinschinkenfleckerl mit Schnittlauch-Sauerrahm
- Saftgulasch mit Serviettenknödel
- Butterschnitzerl an Waldpilzragout -nach Omas Rezept
- Alt Tafelspitz mit Rösti,Spinat &Apfelkren
- **Beilagen**
- Reichhaltiges Salat-Rohkostbuffet mit Dressings,Essig und Ölspezialiteten
- **Süße Verführung**
- Milchrahmstrudel mit Vanillesauce,
- Kaiserschmarn mit Zwesckenröster,Apfelstrudel,
- €38,-pro Person
-



€69p.P*

Unser „All-Inclusive-Angebot“ gilt für sechs Stunden
Geht nicht gibt's nicht!“inkl. Personal bis 23 Uhr ****

Aperitif

inkl. Prosecco, Prosecco Orange, Aperol, Hugo, für die Kleinen Gäste Orangensaft und
Fruchtsaft, Sodawasser und Bier

Mediterraner Vorspeisenteller mit

Mediterrane Oliven Schafskäse Salat, Würzige Fleischbällchen ,Parmesan, Chorizo, Kapernbeeren, Gefüllter
Weinblätter, Norwegischer Räuchern Lachs, Pesto ,San Daniele, Baby Mozzarella mit Kirsch Paradeisern und
Basilikum Pesto, Ofenfrisches Knoblauch -Brot
Salat- und Rohkostbuffet mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten

Aus dem Suppentopf

Wiener Erdäpfelsuppe mit Pilzen

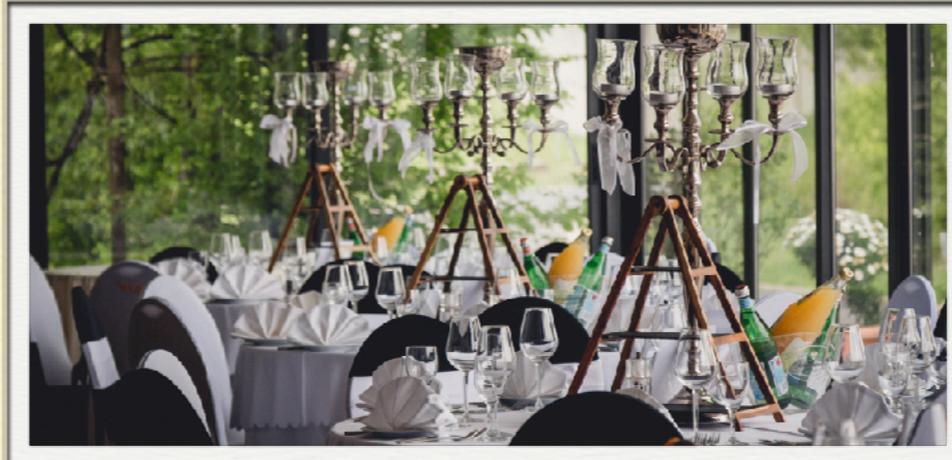
Warme Köstlichkeiten

Schweinsmedaillons in Grüner Pfefferrahmsauce
Mariniertes Maispoulardenbrüstchen in Waldpilzragout
Cannelloni mit Spinat-Schafskäsefülle, Mozzarella gratiniert
Lachs Zitronenkarernbeerenbutter und Rosmarin Gebratenes
Spanferkel mit warmen Speck-Krautsalat und Erdäpfelstrudel
Gemischtes (Huhn, Schwein, Sur, Gemüse)

Die Getränkepauschale

Aperol, Hugo, Softdrinks (Apfelsaft, Cola, Fanta, Eistee, Orangensaft, Sodawasser ,
Offenes Bier :Budweiser

Offene Weine Grüne Veltliner und Zweigelt Weingut Pridt,
Kaffe :Wiener Melange, kl. Brauner, Kakao, Caffe Latte , Tee



€79p.P*

Unser „All-Inclusive-Angebot“ gilt für sieben Stunden
Geht nicht gibt's nicht!“inkl. Personal bis 23 Uhr ****

Aperitif

inkl. Prosecco, Prosecco Orange, Aperol, Hugo, für die Kleinen Gäste Orangensaft und Fruchtsaft, Sodawasser und Bier

Mediterraner Vorspeisenteller mit

Mediterrane Oliven Schafskäse Salat, Würzige Fleischbällchen ,Parmesan, Chorizo, Kapernbeeren, Gefüllter Weinblätter, Norwegischer Räuchern Lachs, Pesto ,San Daniele, Baby Mozzarella mit Kirsch Paradeisern und Basilikum Pesto, Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten Ofenfrisches Knoblauch -Brot

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzboullion mit traditioneller Einlage

Warme Köstlichkeiten

Schweinsmedaillons in Grüner Pfefferrahmsauce

Mariniertes Maispoullardenbrüstchen in Waldpilzragout

Cannelloni mit Spinat-Schafskäsefülle, Mozzarella gratiniert

Lachs Zitronenkarernbeerenbutter und Rosmarin Gebratenes

Spanferkel mit warmen Speck-Krautsalat und Erdäpfelstrudel

Gemischtes (Huhn, Schwein, Sur, Gemüse)

Die Getränkepause

Softdrinks (Apfelsaft, Cola, Fanta, Eistee, Orangensaft, Sodawasser

Offenes Bier :Budweiser, Aperitif Aperol, Hugo,

Offene Weine Grüne Veltliner und Zweigelt Weingut Pridt,

Kaffe :Wiener Melange, kl. Brauner, Kakao, Caffe Latte ,Tee



€89p.P*

„All-Inclusive-Angebot“ gilt für acht Stunden
Geht nicht gibt's nicht!“inkl. Personal bis 23 Uhr ****

Aperitif

inkl. Prosecco, Prosecco Orange, Aperol, Hugo, für die Kleinen Gäste Orangensaft und Fruchtsaft, Sodawasser und Bier

Mediterraner Vorspeiseteller mit

Mediterrane Oliven Schafskäse Salat, Würzige Fleischbällchen ,Parmesan, Chorizo, Kapernbeeren, Gefüllter Weinblätter, Norwegischer Räuchern
Lachs, Pesto ,San Daniele, Baby Mozzarella mit Kirsch Paradeisern und Basilikum Pesto,
Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit Dressings, Essig und Ölspezialitäten Ofenfrisches Knoblauch -Brot

Aus dem Suppentopf

Tafelspitzboullion mit traditioneller Einlage

Warme Köstlichkeiten

Schweinsmedaillons in Grüner Pfefferrahmsauce
Mariniertes Maispoullardenbrüstchen in Waldpilzragout
Cannelloni mit Spinat-Schafskäsefülle, Mozzarella gratiniert
Lachs Zitronenkarernbeerenbutter und Rosmarin , Gebratenes Spanferkel mit warmen Speck-Krautsalat und Erdäpfelstrudel
Gemischtes (Huhn, Schwein, Sur, Gemüse)

Die Getränkepauschale

Aperol, Hugo, Softdrinks (Apfelsaft, Cola, Fanta, Eistee, Orangensaft, Sodawasser , Offenes Bier :Budweiser,
Offene Weine Grüne Veltliner und Zweigelt Weingut Pridt, Kaffee :Wiener Melange, kl. Brauner, Kakao, Caffe Latte , Tee

Grillparty

Schmankerl vom Holzkohlen Grill

Ab 30 Personen , €43p.P*

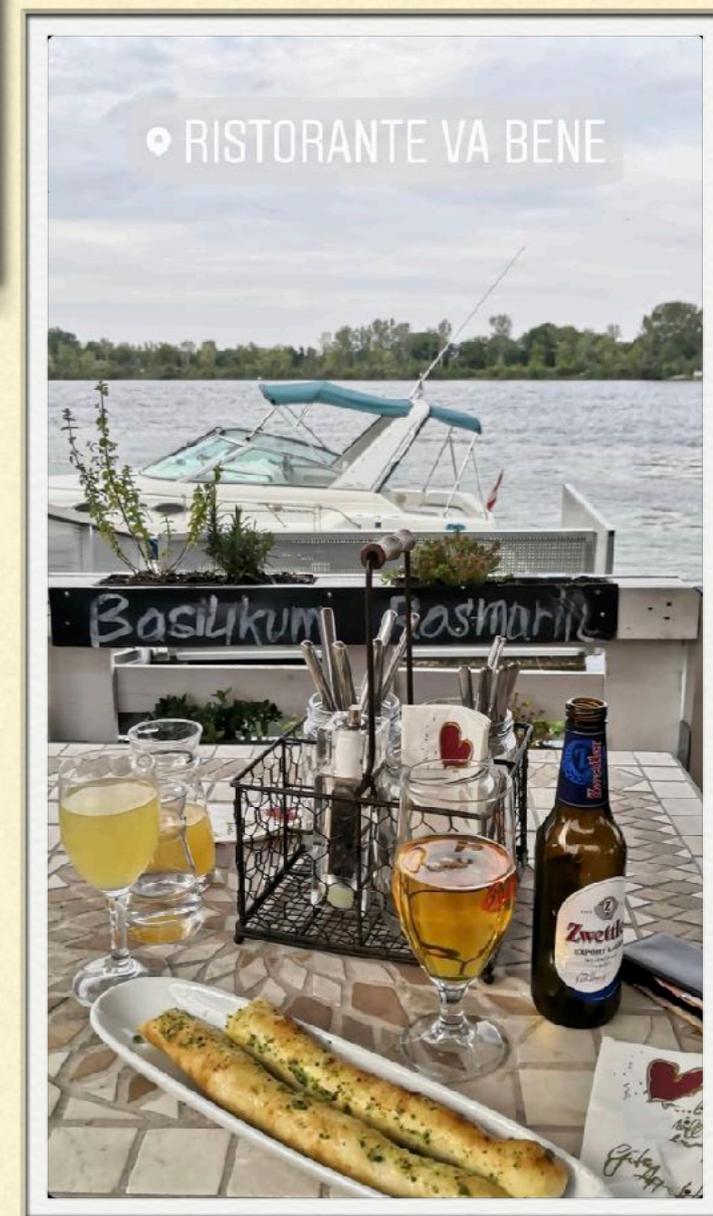
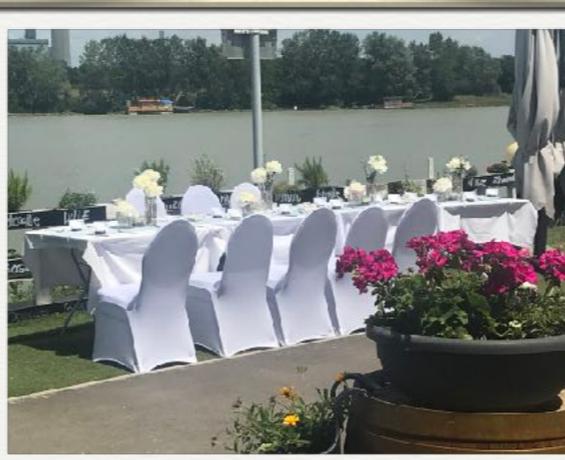
Schafskäse mariniert mit Zwiebeln, Pfefferoni und Rosmarin
Mit Knoblauch, Oregano und Olivenöl
marinierter Gepfeffertes Roastbeef,
Hühnerfilet mit Rosmarin,
Cevapcici, Schweinsmedaillons, Putenbrust, Lachsfilet,
Calamari mit Knoblauchöl
Spareribs ,Party Spieße ,Kräuterschopf
Bratwurstschnecken, Käsekrainer, Bernerwurst

Als beilagen

Grillgemüse /Zucchini, Champignon, Maiskolben, Folienkartoffeln,
Basilikum Tomaten,
Paprika mit Kräuterbutter,
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark Dip

Salat Büffet

Tomaten Salat mit Schafskäse, Gurken Salat,
Blatt Salat, Mais-Oliven Salat, Kraut Salat, Kartoffel Salat,
Schwarzwurzel Salat Tzatziki,





SPANFERKEL - BÜFFET AB 30 PERSONEN , €26 P.P*

Spanferkel im Ganzen mit Bier übergossen, knusprig gebraten
Salat : Erdäpfel, Gurken, Paradeis, Dazu: Senf, Kren, ofenfrisches Brot
Beilagen: Speckkraut, Weinkraut, Kaspress-Knödel, Semmelknödel, Tirolerknödel,

Weihnachtsfeier „All-Inclusive“

Stille Nacht... - Weihnachtliches Buffet

Gönnen Sie sich und Ihren Mitarbeitern, nach einem erfolgreichen Geschäftsjahr,
eine gemütliche und stimmungsvolle Weihnachtsfeier



Weihnachtsfeier „All-Inclusive“

Unser Arrangement beinhaltet :

- Empfang mit Glühwein, Punsch, heißen Maroni und wärmendem Lagerfeuer
- im Garten oder Donau Promenade
- Weihnachtliches Buffet nach Wahl des Küchenchefs
- Festliche Dekoration (innen und außen)
- Weihnachtliches Stimmung
- mit Hintergrundmusik und Beleuchtung
- Kostenfreie Parkplätze
- €59p.P* gilt für fünf Stunden

Süße Verführung

Brandteigkrapferl mit Nougat-Mascarpone-Creme,
Panna Cotta mit Beerenragout
Tiramisu mit Minz-pesto,
Frischer Obstsalat mit Grappa
Marmoriertes Mousse von weißer und dunkle Schokolade,
Kaiserschmarn mit Zwetschkenröster,
Käse aus Österreich ,Italien & Frankreich,
Altwiener Apfelstrudel,
Auswahl an klassischen Internationalen Mehlspeisen
Sacher,Creme,Esterhazy,Punschschnitte

€9,50,- pro Person



AGAPE



Crostini & Bruschetta (stück 4,50€)

- Eine klassische Kombi in den Farben von Bella Italia.
- Pesto verde, Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum:
Camembert, Feige, Walnuss und Honig
- Hummus, schwarze Oliven und Feta
- Ziegenfrischkäse, gebratene Champignons und Thymian
- Lachs, Frischkäse, Dill und Zitronensaft

Buon appetito!

Die Getränkepauschale



Die Getränkepauschale

€36p.P*

„All-Inclusive-Angebot“ gilt für sechs Stunden

inkl. Prosecco, Prosecco Orange, Aperol, Hugo
Softdrinks (Apfelsaft, Cola, Fanta, Eistee, Kräuter-Limonade
Orangensaft, Sodawasser ,
Offenes Bier :Budweiser
Offene Weine Grüne Veltliner und Zweigelt Weingut Pridt,
Kaffe :Wiener Melange, kl.Brauner,Kakao,Caffe Latte ,Tee

Cocktails

€14p.P*

„All-Inclusive-Angebot“ gilt für drei Stunden

Cuba Libre

Mojito ,Havana Rum, Pfefferminzlikör, Soda, Lime Juice,
brauner Zucker, mit Minzeblatt garniert

Pina Colada ,Weißen Rum, Kokoslikör, Ananassaft, Schlagsahne und Kokosmilch

Blaue Lagune

Caipirinha, Limetten und brauner Rohrzucker mit Lime Juice und Cachaca

Alkoholfrei Cocktails

Punschen in Ristorantevabene

BEGRÜßUNG AUF DER WUNDERSCHÖNEN
DONAUPROMENADE - TERRASSE

MIT HERRLICHEM FERNBLICK ,
WEIHNACHTLICHES STIMMUNG MIT
HINTERGRUNDMUSIK, BELEUCHTUNG
UND LAGERFEUER

&

MARONI, PUNSCH, BRATKARTOFFELN

ANSCHLIEßEND BEGLEITEN WIR SIE IN DEN
WUNDERSCHÖN GEDECKTEN

€8,50,- pro Person



Zusätzliche Leistungen

EIGENE TORTEN - TELLERGELD

NATÜRLICH KÖNNEN SIE TORTEN UND KUCHEN FÜR BESONDERE ANLÄSSE SELBST MITBRINGEN, FÜR SERVICE UND BEDIENUNG WIRD EIN TELLERGELD VON € 3,00 PRO PERSON VERRECHNET.

GETRÄNKE

WIR EMPFEHLEN BEI GRUPPEN UND EVENTS JEWEILS EINEN ROTEN UND WEISSEN TISCHWEIN AUSZUWÄHLEN. GERNE BERATEN WIR SIE DIESBEZÜGLICH! UNSERE WEINKARTE BIETET EINE VIELFALT VON ÖSTERREICHISCHEN WEINEN AN (SPRITZIG, ROT, WEISS UND SÜSS) MIT EINEM EINSCHLAG VON 1 WEINEN. DIE AKTUELLE WEIN- UND GETRÄNKEKARTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE WWW.ristorantevabene.at UNTER SPEISEN. WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS SICH DIE WEINKARTE JAHRGANGS BEDINGT UND JE NACH VERFÜGBARKEIT VERÄNDERN KANN. DIE GETRÄNKE WERDEN NACH VERBRAUCH VERRECHNET, EINE PAUSCHALE IST AUCH MÖGLICH.

STOPPELGELD

BEI MITGEBRACHTEN **WEINEN** WIRD EIN STOPPEL - GELD VON € 24,00 PRO FLASCHE

TECHNIK

GERNE STELLEN WIR IHNEN UNSERE TECHNIK ZUR VERFÜGUNG: BESCHALLUNG (2 AKTIVBOXEN, MISCHPULT , FUNKMIKRO) € 250,00
BEAMER & LEINWAND € 150,00

ÖFFNUNGSZEITEN & SERVICE-PAUSCHALE

FÜR IHRE FEIERLICHKEIT VERRECHNEN WIR KEINE RAUMMIETE UND EINER „OPEN END“ FEIER IN UNSEREM HAUS STEHT NICHTS IM WEGE.

AB 23.00 UHR BERECHNEN WIR PRO STUNDE EINE SERVICE-PAUSCHALE

€ 45,- P. MITARBEITER /50,- P. SUPERVISOR /STUNDE. Die angegebene Stundenzahl versteht sich mit zwei Stunden Nachbereitungszeit pro Mitarbeiter.
SPERRSTUNDE IST 02:00 UHR

Lebensmittelverordnung :

Wir weisen darauf hin, dass aus Gründen der von uns zu beachtenden Vorschriften hinsichtlich Lebensmittelhygiene (vgl. Abschn. IX Z4 u. Abschn. XI der Lebensmittelverordnung) eine über einen gewissen Zeitraum hinausgehende Bereithaltung der Speisen bei Zimmertemperatur unzulässig ist und deshalb das Buffet nur zeitbegrenzt (max. 2,5 Std. ab Buffetbeginn) in unserem Buffetzimmer aufgestellt werden kann.

Aus erwähnten Gründen ist es für Sie und Ihre Gäste auch nicht möglich Speisen vom Buffet nach Hause mitzunehmen.

RESERVIERUNG & KUNDENBEDINGUNGEN

WIR ERSUCHEN SIE BIS SPÄTESTENS 7 TAGE VOR DER VERANSTALTUNG UM BEKANNTGABE DER GENAUEN PERSONENANZAHL. NACH DIESER ZAHL ERFOLGT DANN AUCH DIE ABRECHNUNG.- FÜR DIESE ANZAHL WERDEN RAUM, SPEISEN UND GEDECKE FÜR SIE VORBEREITET UND VERRECHNET.

KUNDENBEDINGUNGEN UNSERE ANZAHLUNGSBEDINGUNGEN:

A conto Zahlung: Um Ihre Reservierung zu fixieren, ersuchen wir Sie innerhalb von 7 Tagen ab Reservierung, um eine Anzahlung in Bar .

Den Restbetrag bezahlen Sie bitte am Vortag der Veranstaltung in bar bei uns.

Die a conto Zahlung wird bei Stornierung der bereits fixierten Reservierung als Stornogebühr einbehalten!!

BIS 30 PERSONEN € 300,00 – BIS 50 PERSONEN € 500,00 – ab 80 PERSONEN € 1.000,00

„All-Inclusive-Angebot“ gilt für sechs-sieben oder acht Stunden

Für Beginn vor Pauschale werden alle Getränke laut Karte verrechnet .

Bitte berücksichtigen Sie dass bei ihrer Planung das nach Ablauf Alle Pauschalen Varianten jeder weitere Stunde zwischen 650€ und 1250€ je nach Personenzahl berechnet wird

So erreichen Sie uns
Ristorante Va bene
Lindmayerstraße 1
1020 Wien
(direkt an der Donau)
Telefon: 06767084747
E-Mail: office@ristorantevabene.at
Web: www.ristorantevabene.at

Öffnungszeiten

In den Sommermonaten ist unser Ristorante - Mittwoch -Sonntag von 12 Uhr geöffnet.
Winter durchgehend offen.

Eigener Parkplatz vor dem Haus

Anfahrt

Mit den Öffis:

U2 Stadion bzw. Donaumarina

Autobus 79A Richtung Kaiserebersdorf bis Ausstiegsstelle Dammhaufengasse

6 Min. Fußweg bis Dammhaufen 50/Lindmayerstraße 1

Mit dem Auto:

Über A23 Südosttangente – Abfahrt Handelskai

Danach rechte auf die B14 – ca. 1 km Richtung Hafen Freudenau

Unter der Grünhaufenbrücke durch und gleich rechts, über die Brücke und dann der Beschilderung folgen

Mit dem Boot

Sie können auch mit dem Boot zu uns zufahren, wir haben eine eigene Anlegestelle