

RISTORANTE
VABENE

EVENTMAPPE 2026

EVENTS am Wasser DIE BLEIBEN

FEIERN · GENIESSEN · ERINNERN

Benvenuti nel Gusto!

Ihre Eventmappe für unvergessliche Momente

Ristorante Va Bene

Lindmayerstrasse 1 / Dammhaufen 50

1020 Wien

EVENTS & FEIERN

Ristorante Va Bene

Exklusive Veranstaltungen direkt an der Donau

Ob Hochzeit, Firmenfeier, Geburtstag, Weihnachtsfeier oder exklusive Privatveranstaltung Herzlich willkommen - im Ristorante Va Bene wird jede Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis. Direkt an der Donau gelegen, erwartet Sie eine einzigartige Kombination aus mediterraner Küche, Feiern an einem der schönsten Plätze Wiens stilvollem Ambiente und persönlichem Service. Großzügige Terrassen, elegante Veranstaltungsräume und ein traumhafter Blick auf die Wiener Skyline schaffen den perfekten Rahmen für besondere Momente. Unser erfahrenes Team begleitet Sie von der ersten Planung bis zum letzten Gast - individuell, professionell und mit viel Liebe zum Detail.

DIE LOCATION

Warum Ristorante Va Bene?

Mediterrane Lebensfreude direkt an der Donau.

Erleben Sie mediterrane Lebensfreude an einem der schönsten Plätze Wiens

Direkt am Wasser gelegen, vereint das Ristorante Va Bene authentische italienische Küche mit einer einzigartigen Atmosphäre. Das Ristorante Va Bene ist ein Ort zum Genießen, Entspannen und Zusammensein. Ob ein gemütliches Abendessen mit der Familie, ein Treffen mit Freunden oder ein ganz besonderer Anlass - wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heißen.

Kulinarik & Flair von früh bis spät

Genießen Sie mediterranes Flair auf unserer Terrasse mit dem wohl atemberaubendsten Blick auf das Wasser. Wir begleiten Ihre Veranstaltung zu jeder Tageszeit mit höchster Qualität - vom ausgiebigen Frühstück über den schnellen, eleganten Business Lunch bis hin zum exklusiven Abendmenü.

Der perfekte Rahmen für Ihre Einzigartigkeit

Vom kleinen Meeting mit Geschäftspartnern oder Kollegen über das lockere After-Work-BBQ im Sommer bis hin zur festlichen Weihnachtsfeier oder individuellen Feiern mit Kunden und Mitarbeitern - bei uns finden Sie immer den perfekten Rahmen, um den Erfolg Ihrer Veranstaltung abzurunden.

Einzigartige In- & Outdoor-Location für jeden Anlass

Unsere Location bietet maximale Flexibilität für Veranstaltungen unterschiedlichster Natur. Dank der perfekten Kombination aus stilvollen Innenräumen und unserer wunderschönen Terrasse direkt am Wasser sind wir die ideale Adresse für:

- Clubbings & Partys mit Urlaubs-Vibe.
- Firmen-Events & Präsentationen, die beeindrucken.
- Meetings & Tagungen in inspirierender Umgebung.
- Private Feste im Kreise Ihrer Liebsten.



RISTORANTE

VABENE

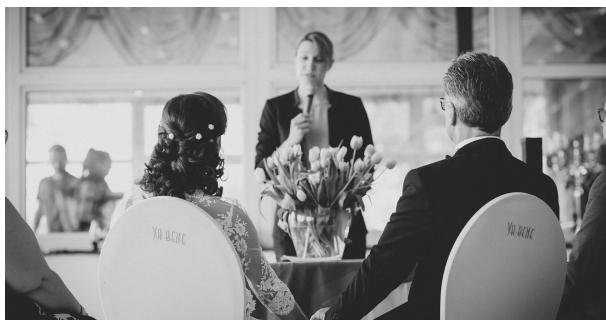
Unsere Eventlocation

Ihre Vorteile

- ✓ Einzigartige Lage direkt an der Donau
- ✓ bis zu 400 Gäste
- ✓ große Terrasse
- ✓ Sommergarten & Wintergarten
- ✓ eigene Anlegestelle
- ✓ kostenlose Parkplätze
- ✓ ausgezeichnete öffentliche Anbindung
- ✓ individuelle Menü- und Buffetgestaltung
- ✓ persönliche Eventbetreuung

So individuell wie Ihr Fest

Persönlich geplant. Sorgfältig inszeniert.



01 HOCHZEITEN

Ein Traum am Wasser

Ihre Hochzeit soll einzigartig werden.

Von der freien Trauung auf unserer Terrasse über den Aperitif am Donauufer bis zum festlichen Hochzeitsbuffet gestalten wir gemeinsam Ihren schönsten Tag.

Unser erfahrenes Veranstaltungsteam kümmert sich um jedes Detail.



02 BUSINESS

Firmenveranstaltungen

- Weihnachtsfeiern
- Sommerfeste
- Seminare
- Gala-Abende
- Jubiläen
- Produktpräsentationen
- Business Lunch

Geburtstage & Familienfeiern

Feiern Sie gemeinsam mit Familie und Freunden in entspannter Atmosphäre.

Ob 20 oder 400 Gäste - wir bieten den passenden Rahmen.



03 PRIVATE FESTE

Kulinarik & Flair von früh bis spät

Genießen Sie mediterranes Flair auf unserer Terrasse mit dem wohl atemberaubendsten Blick auf das Wasser. Wir begleiten Ihre Veranstaltung zu jeder Tageszeit mit höchster Qualität - vom ausgiebigen Frühstück über den schnellen, eleganten Business Lunch bis hin zum exklusiven Abendmenü.

Der perfekte Rahmen für Ihre Einzigartigkeit

Vom kleinen Meeting mit Geschäftspartnern oder Kollegen über das lockere After-Work- BBQ im Sommer bis hin zur festlichen Weihnachtsfeier oder individuellen Feiern mit Kunden und Mitarbeitern - bei uns finden Sie immer den perfekten Rahmen, um den Erfolg Ihrer Veranstaltung abzurunden.

Hochzeitsfeiern im Ristorante Vabene

Ein Traum am Wasser im Herzen Wiens.

Die Trauung: Ein Traum am Wasser im Herzen Wiens

Der Lounge-Pavillon bietet die perfekte Kulisse für Ihr Eheversprechen in einem exklusiven, modernen Ambiente direkt am Wasser. Die Location bietet Platz für bis zu 80 Personen und lässt sich ideal mit einer lockeren Mischung aus Steh- und Sitzplätzen gestalten. Die direkt angeschlossene Donauterrasse eignet sich hervorragend für den anschließenden Aperitif oder die Agape und verleiht Ihrem Event ein ganz besonderes Lounge-Flair.

Das Trauungs-Setup: Perfekt arrangiert für Ihren Moment

Für die professionelle Gestaltung und Ausstattung der Trauungszeremonie wird eine Pauschale von

€ 950,00 verrechnet. In diesem exklusiven Setup sind folgende Leistungen bereits enthalten:

- Elegante Stehtische mit feinen, weißen Hussen
- Stilvolle Feststühle mit weißen Hussen
- Ein feierlicher Trauungstisch als Mittelpunkt der Zeremonie
- Professionelle Tontechnik inklusive Mikrofon und Lautsprecher

ÜBER DIE FEIER

Ihre Traumhochzeit über den Dächern

Alles ist möglich: Ob eine idyllische Bootsfahrt, eine romantische Kutschenfahrt oder Ihre standesamtliche Trauung auf unserer wunderschönen Panorama-Terrasse. Ihr großer Tag soll unvergesslich werden - glanzvoll, unterhaltsam und voller magischer Momente für Sie und Ihre Gäste. Auch kulinarisch setzen wir Maßstäbe. Unser Küchenchef kreiert nach Ihren Wünschen ein festliches Hochzeitsmahl. Der Restaurantleiter rundet das Menü mit perfekt abgestimmten, erlesenen Weinen ab. Auf den folgenden Seiten finden Sie erste Inspirationen für Ihr Buffet.

Gemeinsame Planung für ein perfektes Fest

Damit an Ihrem Tag alles reibungslos klappt, bitten wir Sie um eine kurze Rückmeldung:

- Details & Absprachen: Bitte besprechen Sie den Ablauf bis spätestens 7 Tage vor dem Fest mit uns.
- Gästeanzahl: Die finale Personenanzahl benötigen wir ebenfalls bis 7 Tage vor der Veranstaltung. Diese Angabe dient als verbindliche Basis für unsere Abrechnung.

€ 950

TRAUUNGS-SETUP

Klassisch Feiern im Va Bene

Stilvoll gedeckt. Flexibel geplant.

Das Tischgedeck „Klassik“

Für ein stilvolles Ambiente auf Ihren Tafeln sorgen wir mit viel Liebe zum Detail.

- Menükarten: Individuell gedruckt für Ihre Gäste.
- Stoffservietten: Farblich abgestimmt und dekorativ gefaltet.
- Hussen: Elegante Sesselüberzüge für ein festliches Gesamtbild.
- Tischdeko: Stimmungsvolle Kerzen und feine florale Elemente.
- Preis: € 7,90 pro Gedeck.

Klassische Buffets & Menüs

Genießen Sie kulinarische Vielfalt flexibel angerichtet.

- Buffet-Klassiker: Ab 30 Personen verfügbar (Preise pro Gast).
- Vegetarisch & Allergene: Vielfalt ohne Kompromisse. Wir integrieren in jedes Menü oder Buffet passende Alternativen aus frischen, saisonalen Produkten. Teilen Sie uns Ihre Wünsche einfach vorab mit!

Für den späten Hunger: Unser Mitternachtsimbiss

Wenn die Tanzfläche glüht, sorgt unsere herzhafte Auswahl für die perfekte Stärkung. Wählen Sie Ihren Favoriten für die späte Stunde:

- Herzhafte Gulaschsuppe: Der absolute Klassiker - heiß serviert im Suppentopf, inklusive frischem Gebäck.
 - Ab 30 Personen | pro Person € 11,00
- Feuriges Chili con Carne: Würziger Eintopf - der perfekte Kraftspender für eine lange Partynacht.
 - Ab 30 Personen | pro Person € 11,00
- Knusprige Mini-Pizzen: Ofenfrisch und bunt belegt - ideal als unkomplizierter Snack aus der Hand.
 - Auf Vorbestellung ab 30 Stück
- Frische Wraps: Leicht und lecker - wahlweise saftig gefüllt mit feinem Fleisch oder knackig-vegetarisch.
 - Auf Vorbestellung ab 30 Stück

Gut zu wissen:

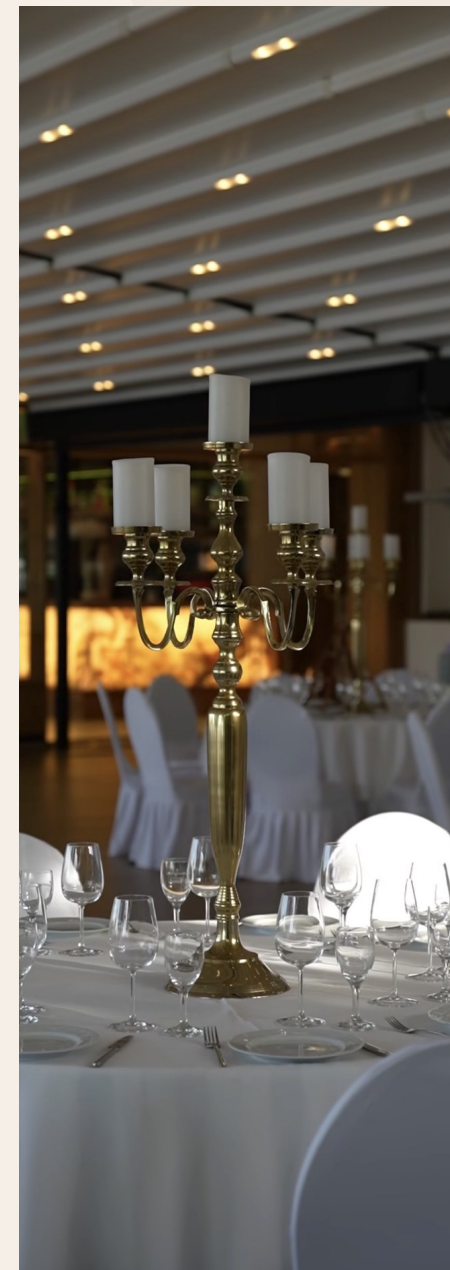
Unser Mitternachtssnack ist frisch zubereitet bis 23:30 Uhr möglich. Der perfekte Energiekick für eine lange Nacht (ab 30 Personen buchbar):

Entertainment & Tanzfläche

Feiern braucht Bewegung! In unserem Saal ist immer ausreichend Platz für eine große Tanzfläche, ausgelassene Stimmung und Ihre Live-Musik oder einen DJ.

Sonderwünsche? „Geht nicht, gibt's nicht!“

Haben Sie ganz spezielle Vorstellungen für Ihr Menü oder den Ablauf? Wir lieben Herausforderungen und setzen Ihre Ideen nach gemeinsamer Absprache flexibel um. Sprechen Sie uns einfach an - wir beraten Sie gerne!



Italienisches Buffet

Ein kulinarischer Streifzug durch die mediterrane Küche

Antipasti & Vorspeisen

- Mediterraner Vorspeisenteller: Würzige Fleischbällchen, Chorizo, San Daniele Schinken, Parmesan, Schafskäsesalat, mediterrane Oliven, Kapernbeeren und gefüllte Weinblätter.
- Norwegischer Räucherlachs: Fein aufgeschnitten, serviert mit hausgemachtem Pesto.
- Caprese: Baby-Mozzarella mit süßen Kirschparadeisern und frischem Basilikum-Pesto.
- Salatbar: Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit feinen Dressings, erlesenen Essigen und Ölspezialitäten.
- Brotkorb: Ofenfrisches Brot und gemischtes Jourgebäck.

Suppe

- Tomatensuppe: Fruchtig und cremig, verfeinert mit Mozzarella und Basilikum-Pesto.

Hauptgerichte

- Gemischte Filetspitzen „Mailänder Art“: Zartes Fleisch in feiner Sauce, serviert mit Fettuccine.
- Italienisches Kräuterhuhn: Saftig geschmort mit Knoblauchkartoffeln, Zwiebeln und Marktgemüse.
- Gegrillte Lammkeule „al Forno“: Herzhaft zubereitet mit einer feinen Note von Calvados, Kapern und Zitrone.
- Ravioli: In einer eleganten Weißwein-Kräutersauce, garniert mit knusprigem Rucola.
- Saltimbocca vom Schweinefilet „à la Romana“: Der Klassiker mit Salbei und Landschinken.
- Gegrillter Zander: Auf den Punkt gegart, verfeinert mit Zitronen-Kapernbeeren-Butter.

Beilagen

- Feine Beilagen-Auswahl: Cremiges Waldpilzrisotto, Herzoginkartoffeln, Fettuccine und mediterranes Schmorgemüse.

Dessert

- Brandteigkrapferl: Gefüllt mit einer feinen Nougat-Mascarpone-Creme.
- Panna Cotta: Der italienische Klassiker, serviert mit einem fruchtigen Beerenragout.
- Tiramisu: Traditionell geschichtet und mit einem überraschenden Minzpesto verfeinert.

€ 54,00 pro Person

€ 54

Altwiener Buffet

Klassische Schmankerl und Wiener Tradition modern interpretiert

Aus dem Suppentopf

- Wiener Erdäpfelsuppe: Herzhaft zubereitet und verfeinert mit Waldpilzen.

Hauptgerichte vom Buffet

- Zarte Schweinsmedaillons: In einer feinen Eierschwammerlsauce, serviert mit Kräutertagliolini und knackigen Erbsenschoten.
- Gemischte Filetspießchen: Von Schwein, Huhn und Rind, angerichtet auf buntem Paprikagemüse.
- Gebratenes Spanferkel: Knusprig gebraten, dazu warmer Speck-Krautsalat und pikanter Erdäpfelstrudel.
- Wiener Backhendl & Gebackenes: Eine knusprige Auswahl von Huhn, Schwein und Surschnitzerln sowie gebackenem Marktgemüse.

Salatbuffet

- Reichhaltige Salatauswahl: Klassischer Erdäpfelsalat, Krautsalat, Gurkensalat, Blattsalat, feiner Nudelsalat, Tomatensalat mit Schafskäse, Mais-Olivensalat und erfrischendes Tzatziki.

Süße Verführung

- Kaiserschmarrn: Frisch zubereitet und serviert mit traditionellem Zwetschenröster.
- Altwiener Apfelstrudel: Ein echter Klassiker nach traditionellem Hausrezept.
- Duo von der Schokolade: Marmoriertes Mousse von weißer und dunkler Schokolade.
- Internationale Mehlspeisen: Eine feine Auswahl an klassischen, mundgerechten Süßspeisen.
- Käsevariation: Erlesene Käsespezialitäten aus Österreich, Italien und Frankreich.

€ 48,00 pro Person

€ 48



Bauernbuffet

Herzhafte Schmankerl und ländliche Tradition modern serviert

Kalte Köstlichkeiten

- Beinschinken: Zart aufgeschnitten, serviert mit frisch geriebenem Kren.
- Schafskäsegupf: Mit frischen Sommerkräutern auf saftigen Rispentomaten.
- Steirischer Käferbohnsensalat: Traditionell mariniert mit steirischem Kürbiskernöl.
- Mariniertes Tafelspitz: Hauchdünn aufgeschnitten, verfeinert mit Kürbiskernöl und roten Zwiebelringen.

Aus dem Suppentopf

- Kräftige Tafelspitzbouillon: Heiß serviert mit einer Auswahl traditioneller Einlagen.

Warme Köstlichkeiten

- Dukaten-Schnitzeln: Knusprige Mini-Schnitzel vom Schwein, serviert mit klassischem Erdäpfel-Vogerlsalat.
- Überbackene Schinkenfleckerl: Mit feinem Beinschinken zubereitet und mit Schnittlauch-Sauerrahm serviert.
- Wiener Saftgulasch: Herrlich saftig geschmort, dazu hausgemachte Serviettenknödel.
- Butterschnitzerl „nach Omas Rezept“: Flaumig und zart, angerichtet an einem cremigen Waldpilzragout.
- Alt-Wiener Tafelspitz: Traditionell gekocht, serviert mit knusprigem Rösti, Cremespinat und Apfelkren.

Salatbar

- Salat- & Rohkostbuffet: Reichhaltige Auswahl mit feinen Dressings, erlesenen Essigen und steirischen Ölspezialitäten.

Süße Verführung

- Warmer Milchrahmstrudel: Ein echter Klassiker, serviert mit feiner Vanillesauce.
- Kaiserschmarrn: Frisch zubereitet und serviert mit traditionellem Zwetschkenröster.
- Altwiener Apfelstrudel: Hausgemacht und herrlich fruchtig.

€ 44,00 pro Person

€ 44

Unser „All-Inclusive“ Hochzeitspaket

Sorglos genießen für 6 Stunden

€ 79

PRO PERSON



Sorglos feiern und genießen für 6 Stunden

Unser Versprechen an Sie: Geht nicht, gibt's nicht!

Genießen Sie Ihr Fest in vollen Zügen. Dieses Paket beinhaltet für die Dauer von sechs Stunden alle unten angeführten Speisen und Getränke sowie unseren erstklassigen Service (Personal inklusive bis 23:00 Uhr).

Der Empfang (Aperitif)

- Für die Erwachsenen: Prickelnder Prosecco, Prosecco-Orange, Aperol Spritz, fruchtiger Hugo und frisch gezapftes Bier.
- Für unsere kleinen Gäste & alkoholfrei: Orangensaft, feine Fruchtsäfte und erfrischendes Sodawasser.

Vorspeisen & Salate

- Mediterraner Vorspeisenteller: San Daniele Schinken, Chorizo, würzige Fleischbällchen, Parmesan, Schafskäsesalat, mediterrane Oliven, Kapernbeeren und gefüllte Weinblätter.
- Norwegischer Räucherlachs: Fein aufgeschnitten, serviert mit feinem Pesto.
- Caprese: Baby-Mozzarella mit süßen Kirschparadeisern und Basilikum-Pesto.
- Brotkorb: Ofenfrisches Knoblauchbrot.
- Salatbar: Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit feinen Dressings, erlesenen Essigen und Ölspezialitäten.

Aus dem Suppentopf

- Wiener Erdäpfelsuppe: Herzhaft zubereitet und verfeinert mit Waldpilzen.

Warme Köstlichkeiten vom Buffet

- Zarte Schweinsmedaillons: In einer cremigen, grünen Pfefferrahmsauce.
- Mariniertes Maispouardenbrüstchen: Saftig gebraten, an einem feinen Waldpilzragout.
- Lachsfilet: Auf den Punkt gegart, verfeinert mit Zitronen-Kapernbeeren-Butter.
- Gebratenes Spanferkel: Knusprig zubereitet, dazu warmer Speck-Krautsalat und pikanter Erdäpfelstrudel.
- Wiener Backhendl & Gebackenes: Knusprige Auswahl von Huhn, Schwein, Surschnitzerln und gebackenem Marktgemüse.
- Vegetarisches Highlight: Cannelloni mit einer Spinat-Schafskäsefülle, mit feinem Mozzarella gratiniert.

Die inkludierte Getränkepauschale (für 6 Stunden)

- Wein & Bier: Grüner Veltliner & Zweigelt vom Weingut Pridt, frisch gezapftes Budweiser vom Fass.
- Longdrinks & Spritziges: Aperol Spritz, Hugo.
- Alkoholfrei: Softdrinks (Cola, Fanta, Eistee), Apfelsaft, Orangensaft und Sodawasser.
- Kaffeespezialitäten & Heißgetränke: Wiener Melange, kleiner Brauner, Caffè Latte, heißer Kakao und erlesene Teesorten.

€ 79,00 pro Person

(Gültig für eine Dauer von 6 Stunden, Servicepersonal bis 23:00 Uhr inkludiert)

Unser „All-Inclusive“ Hochzeitsspaket

Sorglos genießen für 7 Stunden

€ 89

PRO PERSON



Sorglos feiern und genießen für 7 Stunden

Unser Versprechen an Sie: Geht nicht, gibt's nicht!

Genießen Sie Ihr Fest in vollen Zügen. Dieses Paket beinhaltet für die Dauer von sieben Stunden alle unten angeführten Speisen und Getränke sowie unseren erstklassigen Service (Personal inklusive bis 23:00 Uhr).

Der Empfang (Aperitif)

- Für die Erwachsenen: Prickelnder Prosecco, Prosecco-Orange, Aperol Spritz, fruchtiger Hugo und frisch gezapftes Bier.
- Für unsere kleinen Gäste & alkoholfrei: Orangensaft, feine Fruchtsäfte und erfrischendes Sodawasser.

Vorspeisen & Salate

- Mediterraner Vorspeisenteller: San Daniele Schinken, Chorizo, würzige Fleischbällchen, Parmesan, Schafskäsesalat, mediterrane Oliven, Kapernbeeren und gefüllte Weinblätter.
- Norwegischer Räucherlachs: Fein aufgeschnitten, serviert mit feinem Pesto.
- Caprese: Baby-Mozzarella mit süßen Kirschparadeisern und Basilikum-Pesto.
- Brotkorb: Ofenfrisches Knoblauchbrot.
- Salatbar: Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit feinen Dressings, erlesenen Essigen und Ölspezialitäten.

Aus dem Suppentopf

- Wiener Erdäpfelsuppe: Herzhaft zubereitet und verfeinert mit Waldpilzen.

Warme Köstlichkeiten vom Buffet

- Zarte Schweinsmedaillons: In einer cremigen, grünen Pfefferrahmsauce.
- Mariniertes Maispouletbrüstchen: Saftig gebraten, an einem feinen Waldpilzragout.
- Lachsfilet: Auf den Punkt gegart, verfeinert mit Zitronen-Kapernbeeren-Butter.
- Gebratenes Spanferkel: Knusprig zubereitet, dazu warmer Speck-Krautsalat und pikanter Erdäpfelstrudel.
- Wiener Backhendl & Gebackenes: Knusprige Auswahl von Huhn, Schwein, Surschnitzerln und gebackenem Marktgemüse.
- Vegetarisches Highlight: Cannelloni mit einer Spinat-Schafskäsefülle, mit feinem Mozzarella gratiniert.

Die inkludierte Getränkepauschale (für 7 Stunden)

- Wein & Bier: Grüner Veltliner & Zweigelt vom Weingut Pridd, frisch gezapftes Budweiser vom Fass.
- Longdrinks & Spritziges: Aperol Spritz, Hugo.
- Alkoholfrei: Softdrinks (Cola, Fanta, Eistee), Apfelsaft, Orangensaft und Sodawasser.
- Kaffeespezialitäten & Heißgetränke: Wiener Melange, kleiner Brauner, Caffè Latte, heißer Kakao und erlesene Teesorten.

€ 89,00 pro Person

(Gültig für eine Dauer von 7 Stunden, Servicepersonal bis 23:00 Uhr inkludiert)

Unser „All-Inclusive“ Hochzeitspaket

Sorglos genießen für 8 Stunden

€ 99

PRO PERSON



Sorglos feiern und genießen für 8 Stunden

Unser Versprechen an Sie: Geht nicht, gibt's nicht!

Genießen Sie Ihr Fest in vollen Zügen. Dieses Paket beinhaltet für die Dauer von acht Stunden alle unten angeführten Speisen und Getränke sowie unseren erstklassigen Service (Personal inklusive bis 23:00 Uhr).

Der Empfang (Aperitif)

- Für die Erwachsenen: Prickelnder Prosecco, Prosecco-Orange, Aperol Spritz, fruchtiger Hugo und frisch gezapftes Bier.
- Für unsere kleinen Gäste & alkoholfrei: Orangensaft, feine Fruchtsäfte und erfrischendes Sodawasser.

Vorspeisen & Salate

- Mediterraner Vorspeisenteller: San Daniele Schinken, Chorizo, würzige Fleischbällchen, Parmesan, Schafskäsesalat, mediterrane Oliven, Kapernbeeren und gefüllte Weinblätter.
- Norwegischer Räucherlachs: Fein aufgeschnitten, serviert mit feinem Pesto.
- Caprese: Baby-Mozzarella mit süßen Kirschparadeisern und Basilikum-Pesto.
- Brotkorb: Ofenfrisches Knoblauchbrot.
- Salatbar: Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit feinen Dressings, erlesenen Essigen und Ölspezialitäten.

Aus dem Suppentopf

- Wiener Erdäpfelsuppe: Herzhaft zubereitet und verfeinert mit Waldpilzen.

Warme Köstlichkeiten vom Buffet

- Zarte Schweinsmedaillons: In einer cremigen, grünen Pfefferrahmsauce.
- Mariniertes Maispouardenbrüstchen: Saftig gebraten, an einem feinen Waldpilzragout.
- Lachsfilet: Auf den Punkt gegart, verfeinert mit Zitronen-Kapernbeeren-Butter.
- Gebratenes Spanferkel: Knusprig zubereitet, dazu warmer Speck-Krautsalat und pikanter Erdäpfelstrudel.
- Wiener Backhendl & Gebackenes: Knusprige Auswahl von Huhn, Schwein, Surschnitzerln und gebackenem Marktgemüse.
- Vegetarisches Highlight: Cannelloni mit einer Spinat-Schafskäsefülle, mit feinem Mozzarella gratiniert.

Die inkludierte Getränkepauschale (für 8 Stunden)

- Wein & Bier: Grüner Veltliner & Zweigelt vom Weingut Pridt, frisch gezapftes Budweiser vom Fass.
- Longdrinks & Spritziges: Aperol Spritz, Hugo.
- Alkoholfrei: Softdrinks (Cola, Fanta, Eistee), Apfelsaft, Orangensaft und Sodawasser.
- Kaffeespezialitäten & Heißgetränke: Wiener Melange, kleiner Brauner, Caffè Latte, heißer Kakao und erlesene Teesorten.

€ 99,00 pro Person

(Gültig für eine Dauer von 8 Stunden, Servicepersonal bis 23:00 Uhr inkludiert)

Große Grillparty

Große Grillparty

Herzhafte Schmankerl frisch vom Holzkohlegrill

Zum Einstieg & Warm mariniert

- Gepfeffertes Roastbeef: Perfekt rosa gebraten, mariniert mit Knoblauch, Oregano und feinem Olivenöl.
- Marinierter Schafskäse: Würzig abgeschmeckt mit Zwiebeln, Pfefferoni und frischem Rosmarin.

Schmankerl vom Holzkohlegrill

- Fleisch & Geflügel: Saftige Schweinsmedaillons, würziger Kräuterschopf, zarte Putenbrust, Hühnerfilet mit Rosmarin, klassische Cevapcici und herzhafte Partyspieße.
- Aus dem Wasser: Zartes Lachsfilet und gegrillte Calamari, verfeinert mit aromatischem Knoblauchöl.
- Rustikale Klassiker: Knusprige Spareribs, Bratwurstschnecken, würzige Käsekrainer und herzhafte Berner Würstel.

Warme Grillbeilagen

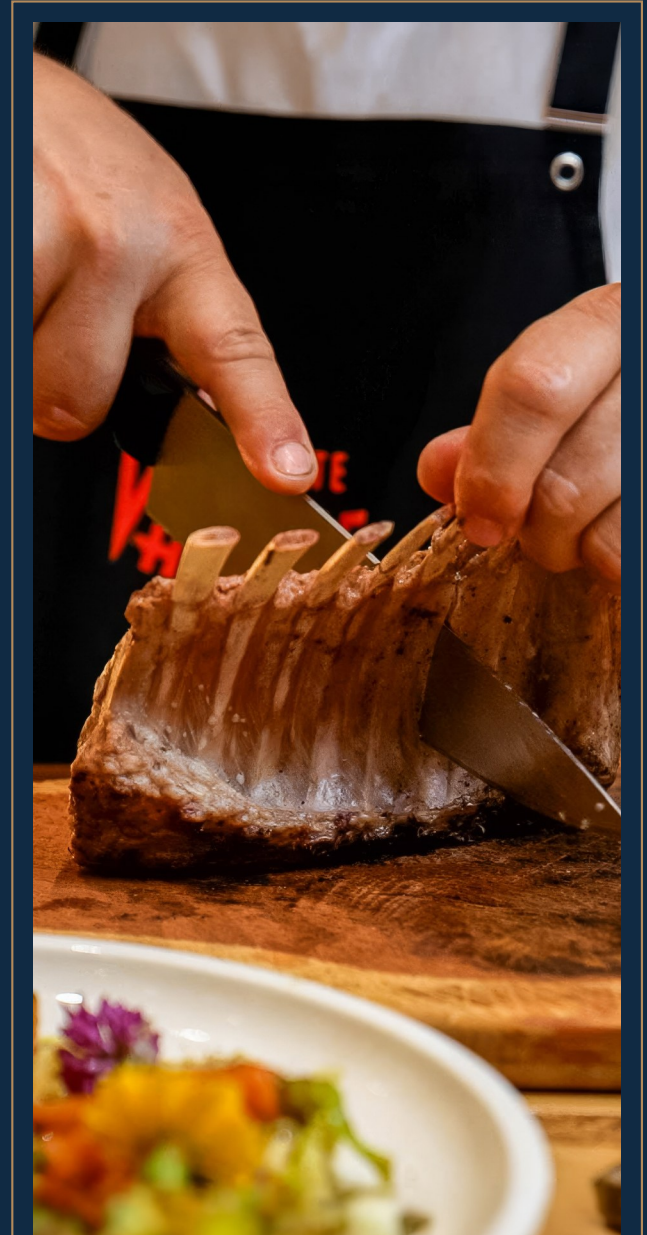
- Buntes Grillgemüse: Knusprige Zucchini, Champignons, gegrillte Maiskolben und Paprika, serviert mit feiner Kräuterbutter.
- Aus der Erdäpfelküche: Ofenfrische Folienkartoffeln und knusprige Rosmarinerdäpfel, dazu ein erfrischender Kräuterrahm-Dip.
- Warmes Extra: Saftige Basilikum-Tomaten.

Reichhaltiges Salatbuffet

- Frische Salatauswahl: Klassischer Erdäpfelsalat, Krautsalat, Gurkensalat, Blattsalat, Tomatensalat mit Schafskäse, Mais-Olivensalat, feiner Schwarzwurzelsalat und erfrischendes Tzatziki.

€ 53,00 pro Person

(Buchbar ab einer Mindestanzahl von 30 Personen)



GRILL & OFEN

Rustikales Spanferkel-Bufferet

Ein herzhafter Klassiker frisch aus dem Ofen

Das Highlight

- Knuspriges Spanferkel im Ganzen: Traditionell zubereitet, während des Bratens saftig mit Bier übergossen für eine perfekte, krosse Kruste. Dazu servieren wir würzigen Senf, frisch geriebenen Kren und ofenfrisches Brot.

Warme Beilagen

- Das Beste aus der Knödelküche: Herzhafte Kaspressknödel, flaumige Semmelknödel und deftige Tiroler Knödel.
- Traditionelles Kraut: Warmer Speckkrautsalat und feines Weinkraut.

Erfrischendes Salatbuffet

- Klassische Salatauswahl: Traditioneller Erdäpfelsalat, erfrischender Gurkensalat und saftiger Paradeissalat.

€ 40,00 pro Person

(Buchbar ab einer Mindestanzahl von 30 Personen)



Weihnachtsfeier „All-Inclusive“

Punsch, Maroni und festlicher Genuss.

Stille Nacht... - Ihr festliches Weihnachtsbuffet

Unser Qualitätsversprechen: „Geht nicht, gibt's nicht!“

Genießen Sie eine sorgenfreie Weihnachtsfeier im stimmungsvollen Ambiente. Dieses Paket beinhaltet für eine Dauer von fünf Stunden alle angeführten Speisen und Getränke sowie unser herzliches Servicepersonal (inklusive bis 23:00 Uhr).

Der winterliche Empfang im Freien

Erleben Sie die Magie der Vorweihnachtszeit bei wärmendem Lagerfeuer, stimmungsvoller Beleuchtung und weihnachtlicher Hintergrundmusik in unserem Garten oder auf der Donau-Promenade:

- Himmlischer Weihnachtspunsch: Heiß und aromatisch serviert.
- Winter-Schmankerl: Ofenfrische Bratkartoffeln und frisch geröstete Maroni.

Festliche Vorspeisen & Salate

- Weihnachtliche Vorspeisenvariation: San Daniele Schinken, Chorizo, würzige Fleischbällchen, Parmesan, Schafskäsesalat, mediterrane Oliven, Kapernbeeren und gefüllte Weinblätter.
- Norwegischer Räucherlachs: Fein aufgeschnitten, serviert mit hausgemachtem Pesto.
- Caprese: Baby-Mozzarella mit süßen Kirschparadeisern und Basilikum-Pesto.
- Brotkorb: Ofenfrisches Knoblauchbrot.
- Salatbar: Reichhaltiges Salat- und Rohkostbuffet mit feinen Dressings, erlesenen Essigen und Ölspezialitäten.

Warme Köstlichkeiten vom Buffet

- Klassisches Boeuf Stroganoff: Zart geschmortes Rindfleisch in feiner Sauce, serviert mit hausgemachten Kräuterspätzle.
- Jungschweinsmedaillons: Saftig und raffiniert gefüllt mit cremigem Mozzarella und Prosciutto.
- Gegrillter Zander: Auf den Punkt gegart, angerichtet auf mediterranem Ratatouille-Gemüse mit einer feinen Safransauce und knuspriger Polentaschnitte.
- Dukaten-Schnitzeln: Knusprige Mini-Schnitzel vom Schwein, serviert mit klassischem Erdäpfel-Vogelersalat.
- Vegetarisches Highlight: Cremiges Parmesan-Risotto, verfeinert mit getrockneten Paradeisern.

Die inkludierte Getränkepauschale (für 5 Stunden)

- Wein & Bier: Grüner Veltliner & Zweigelt vom Weingut Pridd, frisch gezapftes Budweiser vom Fass.
- Alkoholfrei: Softdrinks (Cola, Fanta, Kräuterlimonade), Apfelsaft, Orangensaft und erfrischendes Sodawasser.
- Kaffeespezialitäten & Heißgetränke: Wiener Melange, kleiner Brauner, Caffè Latte, heißer Kakao und erlesene Teesorten.

€ 69,00 pro Person

(Gültig für eine Dauer von 5 Stunden, Servicepersonal bis 23:00 Uhr inkludiert)

Frohe Weihnachten & Buon appetito!

€ 69



DESSERTS

Süße Verführung

Klassiker, Patisserie und feine Käsespezialitäten.

Himmlische Desserts, Klassiker und feine Käsespezialitäten

Aus der Patisserie & internationale Klassiker

- Brandteigkrapferl: Luftig gebacken, gefüllt mit einer feinen Nougat-Mascarpone-Creme.
- Panna Cotta: Cremiges italienisches Dessert, serviert mit einem fruchtigen Beerenragout.
- Tiramisu: Traditionell geschichtet und mit einem überraschenden Minzpesto verfeinert.
- Duo von der Schokolade: Marmoriertes Mousse von weißer und dunkler Schokolade.
- Fruchtiges Highlight: Frischer Obstsalat, elegant mit einem Schuss Grappa verfeinert.

Altwiener Tradition & Mehlspeisen

- Kaiserschmarrn: Frisch zubereitet und serviert mit traditionellem Zwetschkenröster.
- Altwiener Apfelstrudel: Ein echter Klassiker nach traditionellem Hausrezept.
- Klassische Mehlspeis-Auswahl: Eine feine Variation von Sachertorte, Cremeschnitte, Esterházy-Torte und traditionellen Punschnitten.

Zum Abschluss

- Käsevariation: Erlesene Käsespezialitäten aus Österreich, Italien und Frankreich.

€ 15 pro Person



Agape: Crostini & Bruschetta

Mediterrane Häppchen für den prickelnden Empfang.

Feine mediterrane Häppchen für Ihren Festempfang

Genießen Sie zum prickelnden Empfang unsere frisch zubereiteten Crostini und Bruschetta. Eine klassische Kombination in den Farben von Bella Italia und mit kreativen Toppings neu interpretiert.

Unsere feinen Variationen

- Klassisch Italienisch: Cremiges Pesto Verde mit fruchtigen Kirschparadeisern, zartem Mozzarella und frischem Basilikum.
- Süß & Herzhaft: Milder Camembert kombiniert mit süßen Feigen, knackigen Walnüssen und feinem Honig.
- Orientalischer Genuss: Würziger Hummus mit geschmacksintensiven schwarzen Oliven und cremigem Feta.
- Wald & Wiese: Aromatischer Ziegenfrischkäse mit gebratenen Thymian-Champignons.
- Aus dem Norden: Zarter Räucherlachs auf frischem Kräuter-Frischkäse, verfeinert mit Dill und einem Spritzer Zitronensaft.

Buon appetito!

€ 4,50 pro Stück



€ 4,50 / Stück

Sorglos anstoßen

Pauschalen für einen entspannten Abend.

Unsere Getränkepauschale

Sorglos genießen den ganzen Abend

Feiern Sie entspannt und behalten Sie die Kosten im Blick. Unsere Getränkepauschale beinhaltet für die Dauer von fünf Stunden eine feine Auswahl für jeden Geschmack:

- Zum Anstoßen & Spritziges: Prickelnder Prosecco, Prosecco-Orange, erfrischender Aperol Spritz und fruchtiger Hugo.
- Vom Fass & aus dem Keller: Frisch gezapftes Budweiser Bier sowie Grüner Veltliner und Zweigelt vom renommierten Weingut Pridt.
- Erfrischendes & Alkoholfreies: Softdrinks (Cola, Fanta, Eistee), Kräuterlimonade, Apfelsaft, Orangensaft und Sodawasser.
- Kaffeespezialitäten & Heißgetränke: Wiener Melange, kleiner Brauner, Caffè Latte, heißer Kakao und eine erlesene Teeauswahl.

€ 36,00 pro Person

(Gültig für eine Dauer von 5 Stunden)

Das Cocktail-Upgrade

Das Highlight für Ihre Partynacht

Verwandeln Sie Ihre Feier in eine exklusive Bar-Lounge. Unser Cocktail-Paket gilt als „All-Inclusive-Angebot“ für die Dauer von drei Stunden und beinhaltet folgende Klassiker:

- Cuba Libre: Die zeitlose Kombination aus feinem Premium-Rum, spritziger Cola und frischer Limette.
- Mojito: Erfrischender Havanna-Rum mit weißem Rohrzucker, frischem Limettensaft, Soda und aromatischen Minzblättern.
- Piña Colada: Urlaubsfeeling im Glas mit weißem Rum, Kokoslikör, fruchtigem Ananassaft, Kokosmilch und einem Schuss Obers.
- Blaue Lagune: Der farbenfrohe, exotische Party-Klassiker mit fruchtig-frischer Note.
- Caipirinha: Brasilianisches Lebensgefühl aus Cachaça, frischen Limettenspalten, Lime Juice und feinem braunem Rohrzucker.
- Alkoholfreie Cocktails: Fruchtige, frisch geshakte Kreationen für vollen Geschmack ganz ohne Alkohol.

€ 28,00 pro Person

(Gültig für eine Dauer von 3 Stunden - ideal als Upgrade für die Party ab Mitternacht)

WINTER

Punschen im Ristorante Vabene

Ein stimmungsvoller Auftakt für Ihre Weihnachtsfeier.

Punschen im Ristorante Vabene

Ein stimmungsvoller Auftakt für Ihre Weihnachtsfeier

Starten Sie Ihr Fest mit einem unvergesslichen Empfang auf unserer wunderschönen Donaupromenade- Terrasse. Genießen Sie den herrlichen Fernblick und die festliche Weihnachtsstimmung bei stimmungsvoller Beleuchtung und Hintergrundmusik am wärmenden Lagerfeuer. Zur Begrüßung verwöhnen wir Sie mit winterlichen Klassikern:

- Heißer Weihnachtspunsch (mit und ohne Alkohol)
- Ofenfrische Bratkartoffeln
- Heiße, frisch geröstete Maroni

Im Anschluss an diesen winterlichen Empfang begleiten wir Sie sehr gerne an Ihren festlich gedeckten Tisch im Restaurant.

€ 14,50 pro Person

€ 14,50 pro Person



Wichtige Informationen

Transparent geplant. Verlässlich organisiert.

Wichtige Informationen & Konditionen für Ihre Planung

Damit Ihr Fest perfekt gelingt und für beide Seiten transparent planbar bleibt, bitten wir Sie um Beachtung unserer organisatorischen Richtlinien.

Kulinarische Besonderheiten

- Eigene Torten & Kuchen: Gerne können Sie Torten für besondere Anlässe selbst mitbringen. Für das Servieren und die Bereitstellung des Geschirrs berechnen wir ein Tellergeld von € 3,00 pro Person.
- Mitgebrachte Weine: Wenn Sie eigene Weine mitbringen möchten, verrechnen wir ein Stoppelgeld (Korkgebühr) von € 28,00 pro Flasche.
- Richtlinien zum Buffet: Aus Gründen der geltenden Lebensmittelhygiene-Verordnung dürfen Speisen maximal 2,5 Stunden ab Buffetbeginn bereitgestellt werden. Eine Mitnahme von restlichen Buffetspeisen nach Hause ist aus hygienerechtlichen Gründen leider nicht möglich.

Event-Technik

Gerne stellen wir Ihnen unsere hauseigene Technik zur Verfügung:

- Beschallungs-Paket: Mischpult, 2 Aktivboxen und Funkmikrofon für € 250,00
- Präsentations-Paket: Beamer und Leinwand für € 150,00

Reservierung, Anzahlung & Abrechnung

- Gästeanzahl: Bitte geben Sie uns die genaue Personenanzahl bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung bekannt. Diese Zahl dient als verbindliche Basis für den Raumaufbau, den Wareneinkauf und die spätere Abrechnung.
- Anzahlung (A-conto): Zur Fixierung Ihres Wunschtermins ersuchen wir Sie innerhalb von 7 Tagen ab Reservierung um eine Bar-Anzahlung gestaffelt nach der Gästeanzahl:
 - Bis 30 Personen: € 500,00
 - Bis 50 Personen: € 800,00
 - Ab 80 Personen: € 1.200,00
 - Hinweis: Die Anzahlung wird bei einer Stornierung als Stornogebühr einbehalten.
- Restzahlung & Endabrechnung: Die gesamte Abrechnung sowie die Bezahlung des Restbetrags erfolgen verbindlich am Vortag der Veranstaltung in bar bei uns im Haus.

Stornobedingungen

Sollten Sie Ihre Veranstaltung absagen müssen, gelten folgende Stornogebühren auf Basis des gesamten Angebotswerts:

- Bis 28 Tage vor dem Event: 50 % des Angebotsbetrags
- Ab 7 Tagen vor dem Event: 100 % des Angebotsbetrags

Veranstaltungsdauer, Pauschalen & Servicegebühren

- Raummiete: Für Ihre Feierlichkeit verrechnen wir keine separate Raummiete.
- Getränkepauschalen: Unsere All-Inclusive-Pakete gelten wahlweise für eine feste Dauer von 6, 7 oder 8 Stunden. Konsumationen vor dem offiziellen Beginn der Pauschale werden einzeln laut regulärer Getränkekarte verrechnet.
- Verlängerung nach der Pauschale: Nach Ablauf Ihrer gebuchten Pauschalen-Variante wird jede weitere Verlängerungsstunde pauschal mit zwischen € 850,00 und € 1.450,00 (bis max. 130 Personen) abgerechnet.
- Nachtstunden & Personalkosten: Ab 23:00 Uhr berechnen wir pro Stunde eine Service-Pauschale für das anwesende Team:
 - Pro Service-Mitarbeiter: € 45,00 / Stunde
 - Pro Supervisor: € 50,00 / Stunde
 - Hinweis: Aufgrund des gesetzlichen Arbeitsrechts und der Reinigungszeiten werden automatisch zwei Stunden Nachbereitungszeit pro Mitarbeiter hinzugerechnet.
- Sperrstunde: Die Sperrstunde in unserem Haus ist ausnahmslos um 02:00 Uhr morgens erreicht.

Wichtiger Hinweis zum Veranstaltungsende (Musik-Ausschaltung)

Bei Veranstaltungen mit einem DJ, einer Live-Band oder selbst abgespielter Musik muss die Musikwiedergabe spätestens 30 Minuten vor dem gebuchten Veranstaltungsende eingestellt werden. Bitte beachten Sie, dass unsere Tonanlage so eingestellt ist, dass sich die Musik zu diesem Zeitpunkt automatisch abschaltet. Diese halbe Stunde dient dazu, Ihren Gästen einen geordneten Ausklang zu ermöglichen sowie ausreichend Zeit für das Austrinken, Zusammenpacken und das pünktliche Verlassen der Räumlichkeiten zu gewährleisten.

So erreichen Sie uns

Wir planen Ihr Fest persönlich mit Ihnen.

Ristorante Va Bene

Lindmayerstraße 1 | 1020 Wien
(Direkt an der wunderschönen Donaupromenade)

- Event-Telefon: +43 676 7084747
- E-Mail: office@ristorantevabene.at
- Web: www.ristorantevabene.at

Unsere Öffnungszeiten

- Sommermonate: Donnerstag bis Sonntag ab 12:00 Uhr geöffnet
- Wintermonate: Durchgehend für Sie geöffnet

Ihre Anreise zu uns

Für eine entspannte Anfahrt stehen Ihnen und Ihren Gästen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung. Ein eigener, großer Gästeparkplatz befindet sich direkt vor dem Haus.

Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

- U-Bahn & Bus: Nehmen Sie die U2 bis zur Station Stadion oder Donaumarina.
- Buslinie 79A: Fahren Sie in Richtung Kaiserebersdorf bis zur Haltestelle Dammhaufengasse.
- Fußweg: Von dort sind es nur ca. 6 Minuten Fußweg entlang der Beschilderung bis zu unserem Restaurant (Dammhaufen 50).

Mit dem Auto

- Über die A23 (Südosttangente): Nehmen Sie die Abfahrt Handelskai.
- Weiterfahrt: Halten Sie sich rechts auf der B14 für ca. 1 km in Richtung Hafen Freudenau.
- Die letzte Meile: Fahren Sie unter der Grünhaufenbrücke durch und biegen Sie sofort rechts ab. Überqueren Sie die Brücke und folgen Sie einfach der Beschilderung direkt zum Restaurant.

Einzigartig: Anreise mit dem Boot

Machen Sie Ihre Ankunft zu einem echten Highlight: Sie können uns auch direkt vom Wasser aus ansteuern. Wir verfügen über eine eigene Schiffsanlegestelle direkt an unserer Panorama-Terrasse.



Benvenuti nel gusto.