

La Crêperie

commence la fête

An der Oberen Alten Donau 6
1210 Wien

Tel. 271 60 95

Fax.271 55 30

E-mail : restaurant@lacreperie.at

Internet: <http://www.lacreperie.at>



Lassen Sie sich von der romantischen Atmosphäre am Wasser verzaubern.

Ein unverbrauchter und einzigartiger Rahmen für **Ihr Fest** zu jeder Jahreszeit. Keine „Sperrstunde“, feiern Sie mit Ihren Gästen bis in die Morgenstunden.

Ideen und Raum für Ihre Veranstaltung. Mehrere Seeterrassen, Regensicher durch genügend Plätze in den Restaurants. Auch kühlere Abende im Freien genießen durch Heizstrahler über den Tischen.

Beste Verkehrsverbindungen mit allen "öffentlichen" rund um die Uhr.

Die in dieser Unterlage angeführten Preise und Inhalte sind vorbehaltlich gültig für das **Jahr 2021**

Büffet kalt und warm ab 50 Gästen

Salatbuffet:

Allergene: CGMD

Reichhaltige Auswahl von unserem Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- u. Blattsalaten, Cous Cous Salat, Kartoffelsalat **M** und Krautsalat Spargel , Thunfischstücken **D**, Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm **G**, Knoblauch und Oregano

Dressings: Joghurt- u. American-Dressing, **CGM** Balsamico u. Olivenöl,

Vorspeisen:

Allergene: GLMD

Räucherlachs mit Kräuterrahm **DG**

Prosciutto mit Oliven und Grissini **GL**

Gefüllte Artischokenboden mit Humus (**vegan**)

Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef **M**

Tomaten Mozzarella mit Basilikum-Pesto **G**

Hauptspeisen:

Allergene: CGALDM

Gebackene Hühnerkeulen **GC**

Gebackenes Gemüse mit Joghurt-Kräutersauce **GCH**

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ **LM**

Kräuterreis

Schweinsrückensteak mit Prosciutto und Mozzarella gefüllt **GL**

Lachs in Blätterteig **DAC**

Mit Käse und Rahm gratinierte Kartoffeln **MG**

Tomaten-Kichererbsen-Curry (**Vegan und Laktosefrei**)

DESSERTS

Allergene: CGAEF

Crème Caramel mit Schlagobers **GCHF**

Topfenstrudel mit Vanillesauce **GC**

Schneenockerl auf geeister Vanille- und Schokoladesauce **ECA**

Obstplatte

Käseauswahl mit Trauben, Butter und Oliven **G**

Preis pro Person Euro 34,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Auf Wunsch bereiten wir für Ihre Gäste auch gerne gegrillte Scampi in Knoblauch, Kräuter und Olivenöl zu
pro kg € 25,00

Allergene: B

Büffet kalt und warm „Le Marché“

ab 50 Personen

Salatbuffet:

Allergene: CGMD

Reichhaltige Auswahl von unserem Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- u. Blattsalaten, Cous Cous Salat, Kartoffelsalat **M** und Krautsalat Spargel, Thunfischstücken **D**, Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm **G**, Knoblauch und Oregano
Dressings: Joghurt- u. American-Dressing, **CGM** Balsamico u. Olivenöl,

Vorspeisen:

Allergene: CGLME

Gefüllte Artischockenboden mit Humus (**vegan**)
Prosciutto und italienische Salami **GL**
Tomaten Mozzarella mit Basilikum-Pesto **G**
Räucherlachs mit Kräuterrahm **DG**
Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef **M**

Hauptspeisen:

Allergene: CGALDM

Gebratenes Zanderfilet auf provençalischen Gemüse **D**
Schweinschnitzel gebacken **GC**
Gekochtes Schulterscherzel mit Semmelkren und Röstkartoffeln **GC**
Putenbrust in Natursaft
Spinat-Tortellini in Kräuterrahmsauce **GCH**
Tomaten-Buchweizenrisotto mit Räuchertofu (**vegan**)
Weißbrotflan **ACG**
Glaciertes Gemüse

Dessert:

Allergene: CGAEF

Süße Crêpes nach Belieben, am Buffet zubereitet **ACGE**
Schneenockerl auf Erdbeer- und Marillenmark **ECA**
Topfenstrudel mit Vanillesauce **GC**
Crème Caramel mit Schlagobers **GCHF**
Obstplatte
Käseauswahl mit Trauben, Butter und Oliven **G**

Preis pro Person Euro 36,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Auf Wunsch bereiten wir für Ihre Gäste auch gerne gegrillte Scampi in Knoblauch, Kräuter und Olivenöl zu
pro kg € 25,00 **Allergene B**

Grillbuffet mit Fisch-u. Fleischgrilladen, Meeresfrüchten und Salaten

ab 50 Pers.

Salatbuffet:

Allergene: CGMD

Reichhaltige Auswahl von unserem Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- u. Blattsalaten, Cous Cous Salat, Kartoffelsalat **M** und Krautsalat Spargel , Thunfischstücken **D**, Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm **G**, Knoblauch und Oregano

Dressings: Joghurt- u. American-Dressing, **CGM** Balsamico u. Olivenöl,

Vorspeisen:

Allergene: GLMDF

Mariniertes Rindfleisch mit Kernöl und Käferbohnen **F**

Gefüllte Artischokenboden mit Humus (**vegan**)

Räucherfischvariation (Lachs und Forelle) mit Oberskren und Kräuterrahm **DCG**

Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef **M**

Tomaten Mozzarella mit Basilikum-Pesto **G**

Antipasti mit Prosciutto, Mailänder Salami, Parmesan, Oliven und Grissini **GLA**

Hauptspeisen:

Allergene: CGALDM

Gebackene Putenschnitzel **GC**

Gratin Daupinois-mit Käse und Rahm gratinierte Kartoffeln **MG**

Polentaschnitten **G**

Grillgemüse mit Zucchini, Melanzani, Tomaten und Champignons

Tortellini mit Spinatfülle in Kräuterrahmsauce **GCH**

Kräuterreis

VOM GRILL:

Lachsfilet, Butterfisch und Zanderfilet mit Gewürzöl gegrillt **D**

Truthahnfilet, Schweinerücken , Rumpsteak

Lammrückenmédaillons mit Kräutern und Knoblauch

Grillkäse, **FG**

Räuchertofu (**vegan**)

Zu den Grilladen servieren wir Pfefferrahmsauce, Kräutersauce und Kräuterbutter **GLM**

DESSERTS

Allergene: CGAEF

Creme Caramel mit Schlagobers **GCHF**

Mousse au Chocolat **CEG**

Schneenockerl auf Erdbeer und Marillenmark **ECA**

Gemischtes Eis **GF**

Obstplatte

Käseauswahl mit Baguette, Butter und Trauben **G**

Preis pro Person Euro 38,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Auf Wunsch bereiten wir für Ihre Gäste auch gerne gegrillte Scampi in Knoblauch, Kräuter und Olivenöl zu pro kg € 25,00

Allergene B

Party-Grill



ab 35 Pers.

Salatbuffet:

Allergene: CGMD

Reichhaltige Auswahl von unserem Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- u. Blattsalaten, Cous Cous Salat , Spargel, Thunfischstücken **D**, Kartoffelsalat **M** und Krautsalat

Dressings: Joghurt- u. Americandressing, Sauce Vinaigret **CGM**

Vorspeisen:

Allergene: GLMDF

Gefüllte Artischokenboden mit Humus (**vegan**)

Antipasti mit Prosciutto, Mailänder Salami, Parmesan, Oliven und Grissini **GLA**

Räucherfischvariation (Lachs und Forelle) mit Oberskren und Kräuterrahm **DCG**

Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef mit Sauce Calypso **CM**

Hauptspeisen:

Allergene: CGALDM

Gratin Daupinois-mit Käse und Rahm gratinierte Kartoffeln **MG**

Tortellini mit Spinatfülle in Kräuterrahmsauce **GCH**

Gegrillte Polentaschnitten **G**

Grillgemüse mit Zucchini, Melanzani, Tomaten und Champignons

Kräuterreis

VOM GRILL:

Lachsfilet, Butterfisch, Zanderfilet mit Gewürzöl gegrillt **D**

Truthahnfilet

Schweinerückenfilet und Rumpsteak

Lammrückenmédaillons mit Kräutern und Knoblauch

Grillkäse, **FG**

Räuchertofu (**vegan**)

Zu den Grilladen servieren wir Kräutersauce, Knoblauchjoghurt und Kräuterbutter **GLM**

DESSERTS

Allergene: CGAEF

Crème Caramel mit Schlagobers **GCHF**

Eistorte **GFC**

Mousse au Chocolat mit Grand Marnier-Sauce **CEG**

Schneenockerl auf geeister Vanille- und Schokoladesauce **ECA**

Käseauswahl mit Baguette, Butter und Trauben **G**

Obstplatte

Preis pro Person Euro 38,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Auf Wunsch bereiten wir für Ihre Gäste auch gerne Scampi in Knoblauch, Kräuter und Olivenöl zu pro kg € 25,00

Allergene B

Exklusives kaltes und warmes Büffet „Les Halles de Paris“

ab 50 Personen

Salatbuffet:

Allergene: CGMD

Reichhaltige Auswahl von unserem Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- u. Blattsalaten, Cous Cous Salat, Kartoffelsalat **M** und Krautsalat Spargel, Thunfischstücken **D**, Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm **G**, Knoblauch und Oregano

Dressings: Joghurt- u. American-Dressing, **CGM** Balsamico u. Olivenöl,

Vorspeisen:

Allergene: GLMDF

Artischocken mit Scampi und Humus

Schottischer Wildlachs mit Calvados mariniert, dazu Kräuterrahm **DG**

Carpaccio mit Grana di Padano, Walnußöl und Balsamico **G**

Räucherforelle auf französischem Salat, Joghurtsauce mit Dille und Zitrone **DGLC**

Parmaschinken und Italienische Salami, dazu Grissini und schwarze Oliven **GLA**

Terrine „Gascogne“ in Armagnac marinierte Geflügelleberstücke in feiner Farce mit Sauce Cumberland **L**

Roastbeef mit Champignon-Gemüsefülle, **M**

Hauptspeisen:

Allergene: CGALDM

Ganzer Lachs im Rohr gebraten **D**

Bouillabaisse „Marseille“ mit Sauce Verte und Knoblauchsauce. **DCML**

Rinderrücken, Schweinefilet, Putenbrust u. Lammkeule im Ganzen gegrillt und am Büffet tranchiert, dazu

Beaujolaisauce mit grünem Pfeffer und Sauce Hollandaise **CM**

Tortellini mit Spinatfülle in Kräuterrahmsauce **GCH**

Gebackene Hühnerkeulen **GC**

Gratinierte Kartoffeln mit Käse und Crème Fraiche. **MG**

Frisches Gemüse

Kräuterreis,

Weißbrotflan **ACG**

DESSERT:

Allergene: CGAEF

Flambierte Crêpes nach Belieben, am Büffet zubereitet **ACGE**

Mousse au Chocolat **CEG**

Crème Caramel mit Schlagobers **GCHF**

Obstplatte

Eissoufflé mit Grand Marnier und Honig **GFC**

Schneenockerl auf Früchtemark **ECA**

Exquisite Käseauswahl mit Trauben und Äpfeln, Butter und Baguette **G**

Preis pro Person Euro 46,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Auf Wunsch bereiten wir für Ihre Gäste auch gerne Scampi in Knoblauch, Kräuter und Olivenöl zu pro kg € 25,00 oder

Felsenaustern „Fines des Claires“ mit Zitrone und Rotweinscharlotten pro Dutzend € 25,00 **Allergene B**

UNSER PARTYBUFFET

ab 100 Personen

Für Ihr persönliches Fest (Party) bieten wir Ihnen unser
Partybuffet an

Zur Begrüßung Ihrer Gäste
servieren wir

**„Quiche Lorraine“ Elsässer Zwiebel-Käsetorte
und
Gemüsequiche (vegetarisch)** LACGM

vom Buffet

**Salatbuffet
mit Vinaigrette und Joghurtdressing** GCLM

**Schweinsrücken, Putenbrust und rosa gebratenen Rinderrücken im Ganzen
gegrillt und am Büffet tranchiert
Ratatouille -Zucchini, Melanzane, Tomaten und Paprikaschoten mit
Kräutern gedünstet
Mit Käse und Rahm gratinierte Kartoffeln, MG
Kräuterreis und Tortellini mit Spinatfülle in Kräuterrahmsauce GCH**

**Obsttorten nach französischer Art mit Fruchtmark und Crème fraîche
Süße Crêpes nach Belieben am Buffet zubereitet** ACGE

pro Person: Euro 26,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Wenn Sie Ihren Gästen lieber ein Menü anbieten wollen,

Unser attraktivstes Menüangebot ist das „Gourmet-Menü“ bis 35 Personen

Es wechselt je nach Saisonangebot

z.B.:

Frizzante mit Erdbeermark

*

Spargel mit Avocadospalten auf Frühlingsalat
mit Kräutervinaigrette

*

Moules gratinée

oder

Spargelcremesuppe

*

Schweinsmedaillons mit Solospargel
auf Bärlauchsauce und Kartoffelgratin
oder

Gegrilltes Lachsfilet mit Solospargel
und Kartoffelgratin

*

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis,
geröstete Mandeln, Erdbeeresauce und Schlagobers

*

Espresso

Pro Person Euro 38,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Falls Sie sich für das jeweils aktuelle Menü entscheiden können, haben Sie nicht nur den Vorteil, Ihren Gästen eine individuelle und saisongerechte Auswahl anzubieten, es ist auch noch kurz vor Veranstaltungsbeginn eine problemlose Reduzierung oder Erhöhung Ihrer Gästeanzahl möglich.

**Warum Sie Ihre Veranstaltung,
Feier, Hochzeit,
Ihr Fest bei und mit uns machen sollten.**

Zu Ihrer Verfügung stehen:

Drei Häuser mit nicht alltäglicher Architektur und Lage direkt am Ufer der Alten Donau.
Lüftungs- und Heizungsanlagen sind auf dem neuesten Stand der Technik.
Mit erstklassigen Verkehrsverbindungen auch durch die „Öffentlichen“
-**Straßenbahn, Schnellbahn, Nachtautobus**. und **U6** etwa 300 Meter entfernt.
Genügend Parkplätze in unmittelbarer Nähe. Mehrere, einzelne Terrassen direkt am Wasser.
Durch die Lage begünstigt keine „Sperrstunde“
Ein wunderschöner Garten mit alten Bäumen, ohne Kiesboden, also staubfrei und schuhschonend.
Durch die Aufnahme unseres Restaurants bei den Wiener Standesämtern, können sie auch ihre standesamtliche Trauung direkt vor Ort in einem unserer Häuser abhalten.

Die schwimmende und motorisierte Restaurantterrasse ist für eine Tafel mit bis zu 18 Gästen, zum Beispiel für ein 3-gängiges Menü während der Fahrt ausgestattet.

2 Schauküchen in den Restaurants, sowie 2 Sommergrillküchen im Garten.
Die französischen Markt- und Grillbuffets sind nicht nur ein kulinarisches, sondern auch ein optisches Erlebnis.
An der Hafensperrmauer „Die Bar“ zum Empfang, Orientierung und Begrüßung Ihrer Gäste
Eine Bierbar zum selbst zapfen, sowie eine weitere mobile Bar für Empfang und Information Ihrer Gäste.
Eine leistungsfähige PA-Tonanlage mit Mikrofon und Lichtanlage.
Gratis WLAN in allen unseren Häusern und Terrassen, bei Bedarf stellen wir Ihnen gerne Fax, Kopierer, sowie Zugang zu einem Computer mit Highspeed Internetzugang zur Verfügung.

Spezielle Programme für Hochzeiten, Betriebsfeiern, Seminare, romantische Weihnachtsfeiern

Und-wichtig für Ihre Kalkulation, unsere Preise sind Inklusivpreise, es gibt keine zusätzlichen Extrakosten für Raummiete, Servicekosten u.s.w. bis 24.00 Uhr!

Ab 24.00 Uhr wird eine Überstundenpauschale verrechnet. Infos dazu finden sie auf der letzten Seite dieser Unterlagen.

Jede, auch noch so außergewöhnliche Idee Ihrerseits ist willkommen!

Getränkepreise für Veranstaltungen

Aperitif:

Früchtebowle (Früchte nach Saison) Glas 0,25l	4,40	pro Pers.
Prosecco di Valdobbiadene 0,75l	30,00	
Cidre 0,75l	20,00	
Campari Orange € 4,80	Campari Soda	€ 4,60

Weine in der Flasche

Chardonnay Weingut Gmeinböck, Poysdorf 0,75l	23,00
Grüner Veltliner Weingut Gmeinböck, Poysdorf 0,75l	23,00
Sauvignon Blanc Weingut Gmeinböck, Poysdorf 0,75l	23,00
Beaujolais Bouchard Ainé France 0,75l	25,00
Zweigelt Weingut Schmelzer, Gols 0,75l	25,00
Merlot Weingut Gmeinböck, Poysdorf 0,75l	25,00

Weine offen

1l Grüner Veltliner in der Flasche oder Karaffe	20,00
1l Blauer Zweigelt in der Flasche oder Karaffe	20,00

Bierbar zum selbst zapfen

50l Faß	430,00
25l Faß	220,00

Alkoholfrei

Sodawasser 1l Karaffe	4,80
Mineralwasser Vöslauer 0,75l	4,70

Auf Wunsch bieten wir auch Getränkepauschalen an:

pro Person mit offenen Wein Euro 26,00

pro Person mit Flaschenwein Euro 29,00 (je eine Sorte Weiß und Rot zur Auswahl, inklusive Hugo, Prosecco und Aperol Spritz)

In der Pauschale sind enthalten: Aperitif, Wein wie angeführt, offenes Bier, alkoholfreie Getränke (Cola, Cola light, Kräuterlimonade, Mineral, Apfelsaft, Orangensaft), Kaffee unlimitiert bis Veranstaltungsende

Die Pauschale beginnt frühestens ab 17.00 Uhr und gilt bis zum Veranstaltungsende. Für Beginn vor 17.00 wird ein Zuschlag von € 3,00 pro Stunde und Person verrechnet

Schokobrunnen inklusive Obst nach Saison

Mit einem Schokobrunnen präsentieren Sie Ihren Gästen die ewig beliebte Schokolade in einer neuen, spannenden Art & Weise. Der Schokobrunnen begeistert nicht nur Schokoladen-Genießer. Groß und klein jeden Alters sind verzückt beim dippen verschiedenster Obst Variationen in den niemals endenden Fluss der Schokolade.

Schokobrunnen Preis pro Person € 4,00 (Minimum Euro 200,00)

Informationen zu....

Punkt 1

Garantierte Personenanzahl:

Bitte geben Sie uns telefonisch, per e-mail oder per Fax 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung die garantierte Gästeanzahl bekannt, anhand der angegebenen Personenanzahl wird das gewählte Buffet in Rechnung gestellt.

Für Kinder ab 6- 11 Jahre werden vom Buffetpreis, sowie von der Getränkepauschale **nur** 50% verrechnet. Kinder bis 6 Jahre sind beim Buffet, sowie bei der Getränkepauschale **gratis**

Wir vergeben unsere Veranstaltungshäuser ab einer garantierten **vollzahlenden** Mindestpersonenanzahl wie angeführt

- Seeterrasse ab 35 Pax
- Bootshaus ab 55 Pax
- H.Creperie ab 80 Pax

Die darunterliegende Personenanzahl auf die Mindestanzahl **wird mit € 40,00** verrechnet

STANDESAMTLICHE TRAUUNG: Zeremonientisch und Sesseln mit Hussen Preis € 150,00
Kinobestuhlung mit unseren Gartensesseln außen für Trauungsgäste pro Sessel € 1,00

Punkt 2

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.

Punkt 3

Zahlungsart Gesamtrechnung: Bei Veranstaltungen unter 50 Personen ersuchen wir um Barzahlung (Keine Kreditkarten)

A conto Zahlung: Um Ihre Reservierung zu fixieren, ersuchen wir Sie innerhalb von 14 Tagen ab Reservierung, um eine Anzahlung in Bar von Euro 400.00 Die a conto Zahlung wird bei Stornierung der bereits fixierten Reservierung als Stornogebühr einbehalten!!

Bei Firmenveranstaltung entfällt die Anzahlung, jedoch werden bei einer Absage der schriftlich reservierten Veranstaltung 20 % vom erwarteten Umsatz als Stornogebühr in Rechnung gestellt.

Punkt 4

Feiern nach Mitternacht :

Von 00,00 Uhr bis 1.00 Uhr werden € 50,00 , von 1.00 Uhr bis 2.00 Uhr plus € 75,00, von 2.00 Uhr bis 3.00 Uhr plus € 100.00 in Rechnung gestellt. Ergibt insgesamt z .B. bis 3.00 Uhr einen Betrag von € 225,00 jede weitere Stunde plus € 100,00

Mit der Anzahlung von € 400,00 innerhalb von 2 Wochen werden die Punkte 1-4 akzeptiert und die Veranstaltung fixiert

Allergeninformation

Kurzbezeichnung

Buchstabencode

glutenhaltiges Getreide

A

Krebstiere

B

Ei

C

Fisch

D

Erdnuss

E

Soja

F

Milch oder Laktose

G

Schalenfrüchte

H

Sellerie

L

Senf

M

Sesam

N

Sulfite

O

Lupinen

P

Weichtiere

R