



*Wiener Charme mit französischem Flair*

# Veranstaltungsunterlagen 2026

**HOCHZEITEN - FIRMENFEIERN**

**TAGUNGEN & SEMINARE - FESTE aller ART**



## **Ihre Traumlocation an der Alten Donau – romantisch – stilvoll- unvergesslich**

Direkt am Ufer der Alten Donau erwartet Sie ein Ort voller Charme, Stil und Genuss. Ob Hochzeit, Firmenfeier, Tagung oder Seminar – die La Crêperie ist zu jeder Jahreszeit die perfekte Location. Genießen Sie das besondere Ambiente mit romantischen Seeterrassen, eigenem Gartenbereich und einem köstlichen Buffet für jeden Geschmack. Unser Bootsverleih sorgt für unvergessliche Momente – ob bei romantischen Fahrten oder besonderen Teamevents.

La Crêperie – romantisch, stilvoll, unvergesslich.

## Die passende Location

La Crêperie – stets die richtige Wahl für Ihren Event

Verlieben Sie sich in eine Location, die wie geschaffen ist für den schönsten Tag Ihres Lebens, ihrer Firmenfeier oder einer wichtigen Tagung. Direkt am malerischen Ufer der Alten Donau erwartet Sie, ob im kleinen Kreis ab 35 Personen oder in großem Rahmen mit bis zu 500 Gästen – hier finden Sie den idealen Rahmen für einen unvergesslichen Event. Drei stilvolle Veranstaltungshäuser, mit eigener Terrasse und liebevoll gestaltetem Garten, bieten Raum für individuelle Gestaltung und persönliche Atmosphäre. Genießen Sie den traumhaften Blick aufs glitzernde Wasser, wo sich das Licht der Sonne in sanften Wellen spiegelt und den Moment magisch macht. Für besonders romantische Augenblicke sorgt unser hauseigener Bootsverleih – ob für eine stille Zweisamkeit nach dem Ja-Wort oder ein Fotoshooting direkt auf der Donau. Ob elegant, verspielt oder ganz nach Ihren Wünschen – bei uns wird jeder Moment gesellig, stilvoll und unvergesslich. La Crêperie – wo aus Liebe ein Fest wird. Machen Sie sich selbst ein Bild und begleiten Sie uns auf einen virtuellen Rundgang [Rundgang die LaCreperie](#)

	Mindestpersonenanzahl	Maximalbelegung
Seeterrasse - Gartenpavillion	35	64
Bootshaus	55	92
Haus Creperie	80	150

In unseren Räumlichkeiten gibt es keine Raummiete. Lediglich die Mindest-Personenanzahl des jeweiligen Raumes ist zu garantieren. Sollte die Gästeanzahl unter der Mindest-Personenanzahl liegen, werden die fehlenden Gäste mit jeweils € 50,- als Raummiete in Rechnung gestellt.



## Vielfalt unserer Speisen & Getränke

<b>Buffet Variationen</b>		
<b>Kalt &amp; Warm</b> „Tradition trifft Geschmack“	ab 50 Personen	€ 46
<b>Le Marche</b> „Kulinarische Raffinesse“	ab 50 Personen	€ 48
<b>Grillbuffet</b> „La Crêperie Signature“	ab 50 Personen	€ 50
<b>Les Halles de Paris</b> „Haute Cuisine“	ab 50 Personen	€ 62
<b>Partygrill</b> „Sommerfrische an der Donau“	ab 35 Personen	€ 50
<b>Eventbuffet</b> „Klassiker“	ab 100 Personen	€ 36
<b>Gourmet Menü</b> (serviert) „Eleganz & Geschmack“	bis 35 Personen	€ 52
<hr/>		
<b>Canapês</b> (Aufstrichbrötchen)		€ 1.50
<b>Canapês</b> (belegte Brötchen)		€ 1.90
<b>Mitternachtssnack</b>		€ 6.00
<b>Süße Crepes</b> (direkt frisch zubereitet)		€ 2.50
<b>Gegrillte Scampi</b> (Knoblauch, Kräuter & Olivenöl) per KG		€ 35
<b>Festliches Gedeck</b> (Stoffserviette)		€ 1.50
<hr/>		
<b>Getränkepakete</b>		
<b>Pauschale</b> „Basic“ *		€ 31
<b>Pauschale</b> „Premium“ **		€ 36
<hr/>		
<b>Longdrinks</b> (je Getränk) ***	<b>auf Anfrage</b>	
<b>Cocktails</b> (je Getränk) ***	<b>auf Anfrage</b>	



## **In unseren Getränkepauschalen sind folgende Leistungen inkludiert**

Die Pauschale beginnt frühestens ab 17:00 Uhr und gilt bis zum Veranstaltungsende.

Je weitere Stunde vor 17:00 Uhr wird ein Zuschlag von € 4,- pro Stunde/Person verrechnet

### **\*\*BASIC**

- ⇒ Aperitif als Empfang = Früchtebowle / Prosecco
- ⇒ Bier vom Faß der Bräuerei Schnaitl
- ⇒ Landwein Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt - offen 1l Flasche oder Karaffe
- ⇒ Softdrinks
- ⇒ Kaffee

<

### **\*\* PREMIUM**

- ⇒ Aperitif als Empfang = Früchtebowle / Prosecco
- ⇒ Aperol Spritz / Hugo
- ⇒ Bier vom Faß der Bräuerei Schnaitl
- ⇒ Bouteillen Qualitätsweine - Chardonnay, Weingut Gmeinböck
  - Grüner Veltliner, Weingut Gmeinböck
  - Sauvignon Blanc, Weingut Gmeinböck
  - Beaujolais Bouchard Ainé
  - Zweigelt, Weingut Schmelzer
  - Merlot, Weingut Gmeinböck
- ⇒ Softdrinks
- ⇒ Kaffee

---

### **\*\*\* LONGDRINKS (2cl)**

Gin Tonic / Vodka Lemon / Vodka Red Bull / Havanna Cola

### **\*\*\* COCKTAILS**

Caipirinha / Tequila Sunrise / Planter's Punch / Pina Colada



## Zubuchbare Leistungen

Standesamtliche Trauung mit Zeremonientisch sowie Brautpaarsesseln mit Hussen	€ 250
Kinobestuhlung für Gäste mit unseren Gartensesseln außen / pro Sessel mit Auflage	€ 1
Musikanlage mit Boxen, Mischpult & Mikrofon	€ 75
Lichtanlage mit Discoeffekt	€ 30
Leinwand 1.5 x 1.5 Meter	€ 10

## Externe Kooperationspartner

FOTOBOX – unvergessliche, lustige Sofortbilder / [www.thefotobox.at](http://www.thefotobox.at) / 0699 19470569 / Herr Florian

DJ - Toxa Eventmanagement <a href="http://www.toxa.at">www.toxa.at</a>	LIVE -Anna Faistauer Duo - Herr VEITS 0650 7327068
--	--

FOTOS – ihre Veranstaltung perfekt ins Licht gerückt / [www.fotoschuster.com](http://www.fotoschuster.com) / 0676 30 38 933 / Herr Schuster

REDNER – für Freie Trauungen / [www.lebensfroh.net/freie-trauung/](http://www.lebensfroh.net/freie-trauung/) / Herr Gerald Häfele

## Rent a Boat / Bootsvermietung

	1 Stunde	3 Stunden
Tretboot	€ 26	€ 52
E-Boot	€ 30	€ 60



## Wichtige Informationen

- **STANDESAMTLICHE TRAUUNG**

Wir sind eine offiziell verifizierte Traumhochzeitslocation der Stadt Wien. Geben Sie sich Ihr JA-Wort direkt bei uns. Dazu benötigen wir einen fixierten standesamtlichen Termin ihrerseits – wir erledigen alle weiteren Schritte für Sie.

- **KINDERPREISE**

- bis 6 Jahre kostenlos
- 6 bis 11 Jahre 50% vom Buffetpreis & Getränkepauschale

- **MINDESTTEILNEHMER**

Bei Unterschreitung der jeweiligen Mindest-Personenzahl wird die fehlende Anzahl mit € 50 pro Gast in Rechnung gestellt.

- **ZAHLUNGSBEDINGUNGEN**

- Um Ihre Reservierung zu fixieren, ersuchen wir Sie innerhalb von 14 Tagen ab Reservierung, um eine Anzahlung von € 400. Die a conto Zahlung wird bei Stornierung der bereits fixierten Reservierung als Stornogebühr einbehalten.
- Die Schlussrechnung erfolgt nach der Veranstaltung als Gesamtrechnung und wir per E-Mail übermittelt.
- Bei Firmenveranstaltung entfällt die Anzahlung, jedoch werden bei einer Absage der schriftlich fixierten Veranstaltung € 40 pro reservierten Guest als Stornogebühr in Rechnung gestellt.

- **FEIERN NACH MITTERNACHT**

Sperrstunde ist um 03:00 Uhr. Für das Feiern nach Mitternacht verrechnen wir für jede angefangene Stunde € 100. Ab 2 Uhr werden € 100,00 als zusätzliches Trinkgeld für unsere Mitarbeiter verrechnet.

- **TRINKGELD**

Eine Servicepauschale in Höhe von 7% auf den Gesamtbetrag wird für unsere Mitarbeiter aus Service und Küche in Rechnung gestellt

- **REINIGUNGSGEBÜHREN**

Endreinigungsgebühren nur bei außerordentlicher Verschmutzung. Wir behalten uns vor eine Reinigungsgebühr in Höhe von € 100,- zu verrechnen  
(Konfetti, zu viel getrunken)

- **GAS HEIZSTRÄHLER**

In der kalten Jahreszeit stellen wir Gas Heizstrahler für € 100,- Mietgebühr zur Verfügung.

Mit der Anzahlung von € 400 innerhalb von 2 Wochen werden die oben genannten Punkte akzeptiert und die Veranstaltung fixiert. Bankverbindung: AT67 1200 0323 1515 0200 BIC: BKAUATWW

# **KALT & WARM**

„Tradition trifft Geschmack“  
ab 50 Personen

---

## **Salatbuffet**

### **Vielfältige Auswahl an Gemüse- & Blattsalate**

Couscous, Kartoffel- & Kraut, Spargel, Thunfischstücke

Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm, Knoblauch & Oregano

Dressings: Yoghurt- u. American-Dressing, Balsamico & Olivenöl

## **Vorspeisen**

Räucherlachs mit Oberskren

Prosciutto mit Oliven und Grissini

### **Gegrilltes Gemüse mit Humus (vegan)**

Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef

Tomaten Mozzarella mit Basilikum Pesto

## **Hauptspeisen**

Gebackene Hühnerkeulen

Gebackenes Gemüse mit Joghurt-Kräutersauce

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

Kräuterreis

Burgunder Rinderbraten

Serviettenknödel

Lachs in Blätterteig

Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison

### **Tomaten-Kichererbsen-Curry (vegan)**

## **Dessert**

Creme Caramel mit Schlagobers

Topfenstrudel mit Vanillesauce

Schneenockerl auf Erdbeer- und Marillenmark

Obstplatte

Käseauswahl mit Trauben, Butter und Oliven

**€ 46 / Person**

# **LE MARCHÉ**

„Kulinarische Raffinesse“  
ab 50 Personen

---

## **Salatbuffet**

### **Vielfältige Auswahl an Gemüse- & Blattsalate**

Couscous, Kartoffel- & Kraut, Spargel, Thunfischstückchen

Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm, Knoblauch & Oregano

Dressings: Yoghurt- u. American-Dressing, Balsamico & Olivenöl

## **Vorspeisen**

Räucherlachs mit Oberskren

Prosciutto mit Oliven und Grissini

### **Gegrilltes Gemüse mit Humus (vegan)**

Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef

Tomaten Mozzarella mit Basilikum-Pesto

## **Hauptspeisen**

Gebratenes Zanderfilet auf provenzalischen Gemüsen

Schweinsschnitzel gebacken

Gekochtes Schulterscherzel mit Semmelkren, Apfelnkren und Röstkartoffel

Putenbrust in Natursaft

Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison

### **Tomaten-Buchweizenrisotto mit Räuchertofu (vegan)**

Kräuterreis

Glacierte Gemüse

## **Dessert**

Süße Crêpes nach Belieben – direkt am Buffet frisch zubereitet

Schneenockerl auf Erdbeer- und Marillenmark

Topfenstrudel mit Vanillesauce

Crème Caramel mit Schlagobers

Obstplatte

Käseauswahl mit Trauben, Butter und Oliven

**€ 48 / Person**

**GRILLBUFFET**  
„La Creperie Signature“  
**Fisch- u. Fleischgrillspezialitäten & Meeresfrüchten**  
ab 50 Personen

---

**Salatbuffet**

**Vielfältige Auswahl an Gemüse- & Blattsalate**

Couscous, Kartoffel- & Kraut, Spargel, Thunfischstücke

Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm, Knoblauch & Oregano

Dressings: Yoghurt- u. American-Dressing, Balsamico & Olivenöl

**Vorspeisen**

Räucherfischvariation (Lachs & Forelle) mit Oberskren & Kräuterrahm

Mariniertes Rindfleisch mit Kernöl & Käferbohnen

Rosa gebratenes - Argentinisches Roastbeef mit Sauce Calypso

**Gegrilltes Gemüse mit Humus (vegan)**

Tomaten Mozzarella mit Basilikum Pesto

Antipasti (Prosciutto, Mailänder Salami, Parmesan, Oliven & Grissini)

**Hauptspeisen**

Gebackene Putenschnitzel

Kartoffelgratin mit Käse & Rahm gratinierte Kartoffeln

Gegrillte Polentaschnitten & Kräuterreis

Grillgemüse mit Zucchini, Melanzani, Tomaten & Champignons

Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison

**vom Grill**

dazu mit Pfefferrahmsauce, Kräutersauce und Kräuterbutter

Lachs, Butterfisch & Zanderfilet mit Gewürzöl

Truthahnfilet, Schweinerücken, Rumpsteak

Lammrückenmédiaillons mit Kräutern & Knoblauch

Grillkäse

**Räuchertofu (vegan)**

**Dessert**

Creme Caramel mit Schlagobers

Mousse au Chocolat & Schneenockerl auf Erdbeer und Marillenmark

Gemischtes Eis & Obstplatte

Käseauswahl mit Baguette, Butter & Trauben

**€ 50 / Person**

# **PARTY GRILL**

„Sommerfrische an der Donau“

ab 35 Personen

---

## **Salatbuffet**

### **Vielfältige Auswahl an Gemüse- & Blattsalate**

Couscous, Kartoffel- & Kraut, Spargel, Thunfischstücke

Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm, Knoblauch & Oregano

Dressings: Yoghurt- u. American-Dressing, Balsamico & Olivenöl

## **Vorspeisen**

### **Gegrilltes Gemüse mit Humus (vegan)**

Räucherfischvariation (Lachs und Forelle) mit Oberskren & Kräuterrahm

Rosa gebratenes - Argentinisches Roastbeef mit Sauce Calypso

Antipasti

(Prosciutto, Mailänder Salami, Parmesan, Oliven & Grissini)

## **Hauptspeisen**

Kartoffelgratin mit Käse & Rahm gratinierte Kartoffeln

Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison

Gegrillte Polentaschnitten & Kräuterreis

Grillgemüse mit Zucchini, Melanzani, Tomaten und Champignons

## **vom Grill**

dazu mit Kräutersauce, Knoblauchjoghurt und Kräuterbutter

Lachs, Butterfisch, Zanderfilet mit Gewürzöl

Truthahnfilet

Schweinerückenfilet & Rumpsteak

Lammrückenmédaillons mit Kräutern & Knoblauch

Grillkäse

**Räuchertofu (vegan)**

## **Dessert**

Creme Caramel mit Schlagobers

Eistorte & Mousse au Chocolat

Schneenockerl auf Erdbeer- und Marillenmark

Käseauswahl mit Baguette, Butter & Trauben

Obstplatte

**€ 50 / Person**

# **LES HALLES de PARIS**

**„Haute Cousine“**

ab 50 Personen

---

## **Salatbuffet**

### **Vielfältige Auswahl an Gemüse- & Blattsalate**

Couscous, Kartoffel- & Kraut, Spargel, Thunfischstücke

Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm, Knoblauch & Oregano

Dressings: Yoghurt- u. American-Dressing, Balsamico & Olivenöl

## **Vorspeisen**

### **Gegrilltes Gemüse mit Humus (vegan)**

Gegrillte Garnelen auf Avocado Dip

Schottischer Wildlachs mit Calvados mariniert, dazu Oberskren

Beef Tatar auf Toast

Räucherforelle auf französischem Salat, Joghurtsauce mit Dille & Zitrone

Parmaschinken & Italienische Salami - dazu Grissini & schwarze Oliven

Terrine „Gascogne“ in Armagnac marinierte Geflügelleberstücke in Farce, Sauce Cumberland

Roastbeefröllchen mit Champignon Gemüsefülle

## **Hauptspeisen**

Ganzer Lachs im Rohr gebraten

Bouillabaisse „Marseille“ mit Sauce Verte & Knoblauchsauce.

Rinderrücken, Schweinefilet, Kalbsmedaillon & Lammkeule

(im Ganzen gegrillt und am Buffet tranchiert)

mit Beaujolais Sauce mit grünem Pfeffer & Sauce Hollandaise

Gebackene Putenschnitzel

Gratinierte Kartoffeln mit Käse & Crème Fraiche

Pasta mit Fleischsauce & Käse gratiniert *oder* vegetarisch nach Saison

Frisches Gemüse – Kräuterreis - Weißbrotflan

## **Dessert**

Crêpes nach Belieben - am Buffet frisch zubereitet

Mousse au Chocolat

Crème Caramel mit Schlagobers

Profiteroles mit Vanillecreme gefüllt

Obstplatte

Schneenockerl auf Früchtemark

Exquisite Käseauswahl mit Trauben, Äpfeln, Butter & Baguette

**€ 62 / Person**

# **GOURMET SELECTION**

## **Festliches 4-gänges Menü serviert**

bis 35 Personen

### **Aperitif**

\*\*\*

### **Spargel**

Avocadospalten - Frühlingssalat & Kräutervinaigrette

\*\*\*

### **Moules gratinée**

*oder*

### **Spargelcremesuppe**

\*\*\*

### **Schweinemedaillons**

Solospargel auf Bärlauchsauce & Kartoffelgratin

*oder*

### **Gegrilltes Lachsfilet**

Solospargel & Kartoffelgratin

\*\*\*

### **Schokokuchen**

mit Erdbeer-Rhabarberragout

\*\*\*

### **Kaffee nach Wahl**

Inklusive festliches Gedeck mit Stoffservietten

Es wechselt je nach Saisonangebot und kann nach Ihren Wünschen angepasst werden

**€ 52 / Person**

# **EVENT BUFFET**

„Klassiker“  
ab 100 Personen

## **Empfang**

servieren wir

### **„Quiche Lorraine“**

Elsässer Zwiebel-Käsetorte  
&

### **Gemüsequiche (vegetarisch)**

## **Buffet**

### **Salatvariationen**

mit Vinaigrette und Joghurtdressing

### **Burgunderbraten**

mit Serviettenknödel

### **Gebackene Putenschnitzel**

### **Gegrillte Hühnerkeulen**

### **Gebratenes Zanderfilet**

auf Peperonata

### **Ratatouille**

Zucchini, Melanzane, Tomaten und Paprikaschoten mit Kräutern gedünstet

### **Kartoffelgratin mit Käse & Rahm**

### **Tomaten-Kichererbsen-Curry (vegan)**

### **Obsttorten**

nach französischer Art mit Fruchtmark & Crème fraîche

### **Süße Crêpes**

nach Belieben frisch am Buffet zubereitet

**€ 36 / Person**

# **Es gibt viele Gründe Ihre Veranstaltung, Feier, Fest oder Hochzeit bei uns abzuhalten**

3 Häuser mit nicht alltäglicher Architektur und Lage direkt am Ufer der Alten Donau.  
Mit erstklassigen Verkehrsverbindungen auch durch die „Öffentlichen“ Verkehrsmittel,  
Straßenbahn, Schnellbahn, Nachtbus und U6 etwa 300 Meter entfernt.

Parkplätze in unmittelbarer Nähe, Ferdinand-Kaufmann-Platz. Mehrere Terrassen direkt am Wasser. Ein wunderschöner Garten mit alten Bäumen, ohne Kiesboden, also staubfrei und schuh schonend. Durch die Aufnahme unseres Restaurants bei den Wiener Standesämtern, können sie auch ihre standesamtliche Trauung direkt vor Ort in unseren Räumlichkeiten abhalten.

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 Hafenpromenade „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 Internetzugang in allen unseren Häusern und Terrassen:

---

## **So kommen Sie zu uns**

<https://maps.app.goo.gl/MZ7zjFpuT2sT6ntD7>

48.251280,16.398124



# 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

**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.

