



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 hauseigene 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 LaCrêperie](#)

	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

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



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 Ainè
 - 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



<u>Zubuchbare Leistungen</u>	
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

<u>Externe Kooperationspartner</u>	
FOTOBOX – unvergessliche, lustige Sofortbilder / www.thefotobox.at / 0699 19470569 / Herr Florian	
DJ - Toxa Eventmanagement www.toxa.at	LIVE -Anna Faistauer Duo - Herr VEITS 0650 7327068
FOTOS – ihre Veranstaltung perfekt ins Licht gerückt / www.fotoschuster.com / 0676 30 38 933 / Herr Schuster	
REDNER – für Freie Trauungen / www.lebensfroh.net/freie-trauung / Herr Gerald Häfele	

<u>Rent a Boat / Bootsvermietung</u>	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-Personenanzahl 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 wird per E-Mail übermittelt.
- Bei Firmenveranstaltung entfällt die Anzahlung, jedoch werden bei einer Absage der schriftlich fixierten Veranstaltung € 40 pro reservierten Gast 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 HEIZSTRAHLER**

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, Thunfischstücken
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

Crème 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, Thunfischstücken
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, Apfelkren und Röstkartoffel
Putenbrust in Natursaft
Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison
Tomaten-Buchweizenrisotto mit Räuchertofu (vegan)
Kräuterreis
Glaciertes 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, Thunfischstücken
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
Lammrückenmédaillons mit Kräutern & Knoblauch
Grillkäse
Räuchertofu (vegan)

Dessert

Crème 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, Thunfischstücken
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

Crème 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, Thunfischstücken

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 – Kräuterris - 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

Schweinemedallions

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, Nachtautobus 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
schuhschonend. 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 untunlich 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.

