

VERANSTALTUNGSUNTERLAGEN

Feiern an der Alten Donau

Hochzeiten | Geburtstage | Firmenfeiern | Tagungen & Seminare | Feste aller Art

romantisch - stilvoll - unvergesslich

UNSERE LOCATIONS

Drei Bereiche für *besondere Anlässe*

Direkt an der Alten Donau erwarten Sie drei einzigartige Veranstaltungsbereiche mit eigener Terrasse und besonderem Flair - für Hochzeiten, Firmenfeiern, Seminare und Feste aller Art.



Seeterrasse - Gartenpavillon

Sommerlich, grün und direkt am Wasser - ideal für entspanntes Feiern im Freien.

35 - 64
Personen

Bootshaus

Maritimes Flair mit Seeblick in besonderer Atmosphäre - perfekt für stimmungsvolle Events.

55 - 92
Personen





Haus Creperie

Großzügige Location mit französischem Charme, seperater Außenbereich, große Holzterrasse - ideal für größere Gesellschaften und festliche Anlässe.

80 - 150
Personen

Keine Raummiete.

BESONDERE ANLÄSSE

Hochzeiten & Firmenveranstaltungen

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE





Hochzeiten

romantisch | stilvoll | unvergesslich

Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens direkt an der Alten Donau - mit einzigartiger Atmosphäre, stilvollen Räumlichkeiten und viel Liebe zum Detail.



Firmenfeiern, Geburtstage Tagungen & Seminare

professionell | inspirierend | besonders

Ob Sommerfest, Weihnachtsfeier, Seminar oder get together - Die La Crêperie bietet den idealen Rahmen für erfolgreiche Veranstaltungen im entspannten Ambiente.



AUSSENBEREICH MIT GARTEN

LICHTANLAGE

GRATIS INTERNETZUGANG

TERRASSEN DIREKT AM WASSER

KULINARIK

Unsere Buffetvariationen

VIELFÄLTIG | FESTLICH | GENUSSVOLL





Von klassisch-französisch bis zum Grillbuffet - unsere vielfältigen Buffetvariationen machen Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Highlight.

Kalt & Warm „Tradition trifft Geschmack“ Eine harmonische Kombination aus klassischen Vorspeisen, feinen, warmen Gerichten und saisonalen Spezialitäten.	ab **50** Personen	**€ 46,-**
Le Marché „Kulinariche Raffinesse“ Frische, leichte Köstlichkeiten - mediterran und modern, ispiriert von der französischen Küche.	ab **50** Personen	**€ 48,-**
Grillbuffet „La Crêperie Signature“ Herzhaft, abwechslugsreich und ein Genuss für alle Grillfans - mit hochwertigen Fleisch-, Fisch- und Gemüsevariationen.	ab **50** Personen	**€ 50,-**
Partygrill „Sommerfrische an der Donau“ Gesellig, locker und voller Geschmack - das perfekte Grillbuffet für entspannte Feste direkt am Wasser.	ab **35** Personen	**€ 50,-**
Les Halles de Paris „Haute Cuisine“ Ein Stück Paris an der Alten Donau - feine Spezialitäten und französische Klassiker auf höchstem Niveau.	ab **50** Personen	**€ 62,-**
Eventbuffet „Klassiker“ Unsere große Auswahl beliebter Klassiker - vielfältig, ausgewogen und für jeden Anlass ideal kombinierbar.	ab **100** Personen	**€ 36,-**
Gourmet Menü (serviert) „Eleganz & Geschmack“ Ein exklusives, mehrgängiges Menü - serviert und perfekt inszeniert für besondere Anlässe in stilvollem Rahmen.	bis **35** Personen	**€ 52,-**

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Unsere Getränkewelt

BEKÖMMLICH | ERFRISCHEND | ERLESEN





Pauschale „Basic“ € 31,-

- Aperetif als Empfang = Früchtebowle | Prosecco
- Bier vom Faß der Brauerei Schnaitl
- Landwein Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt - offen 1l Flasche oder Karaffe
- Softdrinks
- Kaffee



Longdrinks (je Getränk)

auf Anfrage

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



Cocktails (je Getränk)

auf Anfrage

Caipirinha | Tequila Sunrise
Planter`s Punch | Pina Colada



Pauschale „Premium“ € 36,-

- Aperetif als Empfang
- Früchtebowle
- Prosecco
- Aperol Spritz | Hugo
- Bier vom Faß der Brauerei Schnaitl
- Bouteillen Qualitätsweine zur Wahl
  Weißweine | Weingut Gmeinböck
  - Grüner Veltliner
  - Sauvignon Blanc
  - Chardonnay
  - Gelber Muskateller

  Rotweine
  - Beaujolais | Bouchard Aîné & Fils
  - Zweigelt | Weingut Schmelzer
  - Merlot | Weingut Gmeinböck
- Softdrinks
- Kaffee

Die Pauschale beginnt frühestens ab 17:00 Uhr und gilt bis zum Veranstaltungsende.
Für jede weitere Stunde vor 17:00 Uhr, wird ein Zuschlag von € 4,- pro Stunde/Person verrechnet.

BESONDERE ANLÄSSE

Zubuchbare Leistungen

MASSGESCHNEIDERT | INDIVIDUELL | ERGÄNZEND



Unsere Services

Standesamtliche Trauung & 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 - *Professionelle Partner für unvergssliche Momente*



- **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

Rent a Boat / Bootsvermietung - *Entspannt die Alte Donau erleben*



	1 Stunde	3 Stunden
Tretboot	€ 26,-	€ 52,-
Elektroboot	€ 30,-	€ 60,-

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Wichtige Informationen

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE



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.

MINDESTTEILNEHMER

Bei Unterschreitung der jeweiligen Mindest-Personenanzahl wird die fehlende Anzahl mit € 50 pro Gast 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.

REINIGUNGSGEBÜHREN

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

Mit der Anzahlung von **€ 400 innerhalb von 2 Wochen** werden die oben genannten Punkte akzeptiert und die Veranstaltung fixiert.

KINDERPREISE

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

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 Gast als Stornogebühr in Rechnung gestellt.

TRINKGELDPAUSCHALE

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

GAS HEIZSTRAHLER

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

KULINARIK

KALT & WARM

„Tradition trifft Geschmack“

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE

ab **50** Personen

€ 46,- **pro Person**





Salatbuffet

- Vielfältige Auswahl an Gemüse- & Blattsalate
- Couscous, Kartoffel- & Kraut, Spargel, Thunfischstücken
- Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm, Knoblauch & Oregano
- Dressings: Yoghurt- und American-Dressing, Balsamico & Olivenöl



Hauptspeisen

- Gebackene Hühnerkeulen
- Gebackenes Gemüse mit Joghurt-Kräutersauce
- Rinderfiletspitzen „Stroganoff“
- Kräuterreis
- Burgunder Rinderbraten
- Serviettenknödel
- Gebratenes Lachsfilet auf Wokgemüse
- Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison Tomaten-Kichererbsen-Curry (vegan)



Vorspeisen

- Räucherlachs mit Oberskren
- Prosciutto mit Oliven und Grissini
- Gegrilltes Gemüse mit Humus (vegan)
- Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef
- Tomaten Mozzarella mit Basilikum Pesto



Dessert

- Creme Caramel mit Schlagobers
- Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Schneenockerl auf Erdbeer- und Marillenmark
- Obstplatte
- Käseauswahl mit Trauben, Butter und Oliven

KULINARIK

LE MARCHÉ

„Kulinarische Raffinesse“

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE

ab **50** Personen

€ 48,- **pro Person**





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



Hauptspeisen

- Gebratenes Zanderfilet auf provenzalischen Gemüsen
- Schweinsschnitzel gebacken
- Gekochtes Schulterscherzel mit Semmelkren, Apfelkren u. Röstkartoffel
- Putenbrust in Natursaft
- Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison
- Tomaten-Buchweizenrisotto mit Räuchertofu (vegan)
- Kräuterreis
- Glaciertes Gemüse



Vorspeisen

- Räucherlachs mit Oberskren
- Prosciutto mit Oliven und Grissini
- Gegrilltes Gemüse mit Humus (vegan)
- Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef
- Tomaten Mozzarella mit Basilikum-Pesto



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

KULINARIK

GRILLBUFFET

„La Creperie Signature“

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE

ab **50** Personen

€ 50,- **pro Person**





Salatbuffet

- Vielfältige Auswahl an Gemüse- & Blattsalaten
- Couscous, Kartoffel- & Kraut, Spargel, Thunfischstücken
- Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm, Knoblauch & Oregano
- Dressings: Yoghurt- u. American-Dressing, Balsamico & Olivenöl



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



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)



vom Grill

- dazu mit Pfefferrahmsauce, Kräutersauce und Kräuterbutter
- Lachs, Butterfisch & Zanderfilet mit Gewürzöl
- Truthahnfilet, Schweinerücken, Rumpsteak
- Lammrückenmédaillons mit Kräutern & Knoblauch
- Grillkäse
- Räuchertofu (vegan)



Dessert

- Creme Caramel mit Schlagobers
- Mousse au Chocolat & Schneenockerl auf Erdbeer und Marillenmark
- Eisvitrine & Obstplatte
- Käseauswahl mit Baguette, Butter & Trauben

KULINARIK

PARTY GRILL

„Sommerfrische an der Donau"

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE

ab **35** Personen

€ 50,- **pro Person**





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)



Dessert

- Creme Caramel mit Schlagobers
- Eistorte & Mousse au Chocolat
- Schneenockerl auf Erdbeer- und Marillenmark
- Käseauswahl mit Baguette, Butter & Trauben
- Obstplatte



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)

KULINARIK

LES HALLES de PARIS

„Haute Cousine“

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE

ab **50** Personen

€ 62,- **pro Person**





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

- Lachsfilet mit Zandermousse überbacken
- 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 & Créme 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
- Créme Caramel mit Schlagobers
- Profiteroles mit Vanillecreme gefüllt
- Obstplatte
- Schneenockerl auf Früchtemark
- Exquisite Käseauswahl mit Trauben, Äpfeln, Butter & Baguette

KULINARIK

GOURMET SELECTION

„Festliches 4-gänges Menü serviert“

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE

bis **35** Personen

€ 52,-
pro Person











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

KULINARIK

EVENT BUFFET

„Klassiker“

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE

ab **100** Personen

€ 36,- **pro Person**





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 & Créme frâiche
- Süße Crêpes nach Belieben frisch am Buffet zubereitet

DARUM LA CRÊPERIE

Es gibt viele Gründe

Ihre Veranstaltung bei uns abzuhalten

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE





3 Häuser mit nicht alltäglicher Architektur und Lage direkt am Ufer der Alten Donau



Parkplätze in unmittelbarer Nähe, Ferdinand-Kaufmann-Platz



Ein wunderschöner Garten mit alten Bäumen, ohne Kiesboden, also staubfrei und schuhschonend



2 Schauküchen in den Restaurants, sowie 2 Sommergrillküchen im Garten



An der Promenade „Die Bar“ zum Empfang, Orientierung und Begrüßung Ihrer Gäste



Eine leistungsfähige PA-Tonanlage mit Mikrofon und Lichtanlage

U6 Floridsdorf

„Öffentliche“ Verkehrsmittel, Straßenbahn, Schnellbahn, Nachtautobus und U6 etwa 300 Meter entfernt.



Mehrere Terrassen direkt am Wasser



Ihre standesamtliche Trauung kann direkt bei uns stattfinden – offiziell anerkannt von den Wiener Standesämtern



Unsere französischen Buffet-Variationen sind nicht nur ein kulinarisches, sondern auch ein optisches Erlebnis



Eine Bierbar zum selbst zapfen, sowie eine weitere mobile Bar für Empfang und Information Ihrer Gäste



Gratis Internetzugang in allen unseren Häusern und Terrassen

VIELEN DANK

Wir freuen uns auf Ihre *Veranstaltung*

GENUSS | AMBIENTE | BESONDERE MOMENTE



Kontakt & *Anfrage*

Gerne beraten wir Sie persöhnlich und erstellen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

+43 (0)1 271 60 95

veranstaltungen@lacreperie.at

An der Oberen Alten Donau, 1210 Wien

www.lacreperie.at

lacreperiewien

