

Das Gösser Schlössl
Gut essen & trinken in Mauer.

VERANSTALTUNGSMAPPE

Das Gösser Schlössl

Gesslgasse 4, 1230 Wien, Tel. 01/887 4567,

reservierung@goesserbraeuwien.at

www.goesserschloessl.at

VERANSTALTUNGEN im GÖSSER SCHLÖSSL

Liebe Gäste,

es freut uns sehr, dass Sie unseren Betrieb für Ihre Feier in Betracht ziehen.

„GösserBräu – Gastlichkeit mit Tradition“

Dieses Motto steht bei uns im Vordergrund und das wollen wir auch Ihnen vermitteln, denn wir möchten Ihr Fest zu etwas ganz Besonderem machen. Sie und Ihre Gäste sollen mit vollster Zufriedenheit auch später an dieses Ereignis denken.

Genießen Sie unsere hervorragenden, frisch gezapften Bierspezialitäten und begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die österreichische Brauhauskultur.

Unser Angebot bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an traditionellen Gerichten, die wir aus besten, frischen Zutaten für Sie zubereiten.

In dem Bemühen, die fast schon in Vergessenheit geratenen Geschmäcker und Speisen der alt-österreichischen Küche wieder zu beleben und zu erhalten, wollen wir einen Beitrag zur Wiederentdeckung des guten Geschmacks leisten.

Bei uns finden Sie das ganze Jahr über traditionell gemütliches Ambiente. Im Sommer können Sie vor allem die angenehme Atmosphäre unseres Biergartens genießen. Sei es, um unser erstklassig gezapftes Bier in verschiedenen Sorten zu verkosten, eine große Auswahl an köstlichen Speisen zu genießen oder zum Zusammensitzen und Entspannen. Unser Haus ist für Sie täglich geöffnet, 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr.

Lassen Sie sich verwöhnen und tauchen Sie mit uns ein in ein unvergleichliches Geschmackserlebnis!

***Unsere Räumlichkeiten in verschiedenen Größen
stehen Ihnen für Ihre Feier zur Verfügung.***

Das Gösser Schlössl

Gut essen & trinken in Mauer.

Das Restaurant im Gösser Schlössl bietet für bis zu 280 Gäste Platz. Im ersten Stock befindet sich der Rittersaal mit eigener Terrasse: Die prachtvollen Räumlichkeiten eignen für bis zu 60 Gäste und damit auch bestens für geschlossene Veranstaltungen, private Feste wie Hochzeiten oder Geburtstage ebenso wie für Tagungen, Firmenjubiläen oder Weihnachtsfeiern.

Das Extrazimmer im Erdgeschoss eignet sich für 20 Personen. Unser Künstlerzimmer sowie das Gösser-Zimmer bieten jeweils 40 Personen Platz. Der große Wintergarten mit der Bar eignet sich für 150 Personen.

Darüber hinaus stehen den Gästen zehn modern eingerichtete, geräumige Zimmer sowie ein gemütliches Familienappartement mit zwei Schlafzimmern zur Verfügung. Wer mit dem eigenen Auto anreist, findet in der hauseigenen Tiefgarage einen Parkplatz.

Eine weitere Besonderheit ist der schattige Gastgarten mit bis zu 500 Sitzplätzen. Laut Bierpapst Conrad Seidl ist es einer der schönsten Biergärten Wiens. In den Sommermonaten werden bei Schönwetter an der 30m² großen Grillstation feinste Grillspezialitäten angeboten.

Die Tische werden für Ihr Fest von uns gerne feierlich gedeckt. Für Tischschmuck, Hochzeits- oder Geburtstagstorten haben wir selbstverständlich die richtige Adresse für Sie!

Unsere Küche ist überaus flexibel und geht auf Ihre speziellen Wünsche gerne ein. Ihr Lieblingsgericht bauen wir in jedes Buffet so weit als möglich ein. Wenden Sie sich an uns, wir beraten Sie gerne!

„Das verstehen wir unter Gastlichkeit“

Wir setzen auf beste Bedienung, sehr gutes Preis/Leistungsverhältnis und hervorragende Qualität!

Wir und unser Team sind mit Leib und Seele der Gastronomie verschrieben und das merkt man sofort!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden im Gösser Schlössl!

Herzlichst
Das Team vom GösserSchlössl

VERANSTALTUNGEN

ALL INCLUSE VERANSTALTUNGEN

Raummiete: keine

Personen: 20 bis 300 je nach Lokal

geeignet für:

- ✓ Firmenfeiern & Weihnachtsfeiern
- ✓ Hochzeiten
- ✓ Geburtstagsfeiern
- ✓ Firmenjubiläen
- ✓ Reisegruppen
- ✓ Sponsionen
- ✓ Kindergeburtstage
- ✓ Sonstige Anlässe

Sie können sehr gerne unsere klassischen Buffets wählen,
oder wir stellen Ihnen aber auch gerne Ihr ganz individuelles Buffet zusammen!

Wir wollen Sie und Ihre Gäste begeistern.

Hochwertige frische und wohlschmeckende Speisen und Getränke sind für uns eine
Verpflichtung,

Die Begeisterung für das Besondere, die Konzentration auf das Wesentliche und unsere
jahrelange Erfahrung garantieren den reibungslosen Ablauf jedes Events.

Der persönliche Kontakt zu Ihnen ist bei der Planung und Ausführung ein maßgebliches
Kriterium für die Entstehung unvergesslicher Ereignisse

Buffet 1:

Vorspeisen:

Gefüllte Beinschinkenröllchen

Mozzarella | Tomaten | Basilikum

Rindfleischsalat | Roter Zwiebel | Basilikum

Brotkorb

Hauptspeisen:

Ausgelöstes Backhendl | Reis

Schweins- und Kümmelbraten | Gabelkraut | Serviettenknödel

Geschmorter Rindsbraten | Butternockerl

Spinatstrudel | Schafskäse | Dipsaucen

Salatbuffet

Desserts:

Apfel- und Topfenstrudel | Vanillesauce

Preis pro Person € 29,50
Mindestpersonenanzahl: 50

Buffet 2:

Vorspeisen:

Rohschinken | Melone

Schafskäse | Tomaten | Frische Kräuter | Olivenöl

Tafelspitzsülzchen | Rote Zwiebelmarmelade | Kernöl

Brotkorb

Hauptspeisen:

Dukatenschnitzel gebacken | Petersilerdäpfel

Paprikahenderl | Butternockerl

Schweins- und Kümmelbraten | Gabelkraut | Serviettenknödel

Kürbisstrudel | Mozzarellawürfel | Dipsaucen

Salatbuffet

Desserts:

Topfenknödel im Haselnussmantel | Zwetschkenröster

Schokomousse | Beerenpürree

Preis pro Person € 32,50
Mindestpersonenanzahl: 50

Buffet 3:

Vorspeisen:

Ceasar's Salat | Hühnerstreifen | Sardellen | Croutons | Parmesan

Brat`l carpaccio vom Schopf | Krenmayonnaise

Paprika-Schafkäse Terrine | Schnittlauchjoghurt

Brotkorb

Hauptspeisen:

Tafelspitz | Dillfisolen | Apfelkren | Schnittlauchsauce | Erdäpfelschmarr`n

Hühnerschnitzerl gebacken | Erbsenreis

Kalbsrahmgulasch | Butternockerl

Zucchini-Melanzani Lasagne | Kräuterrahm

Salatbuffet

Desserts:

Tiramisu

Kaiserschmarr`n | Zwetschkenröster

Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person € 35,50
Mindestpersonenanzahl: 50

Buffet 4:

Vorspeisen:

Schinkenduett | Krenmayonnaise
Mozzarella | Tomaten | Basilikum
Tafelspitzsülzchen | Rote Zwiebelmarmelade
Brotkorb

Hauptspeisen:

Entenkeulen | Apfelrotkraut | Erdäpfelknödel
Zanderfilet | Ratatouille Gemüse | Rosmarinerdäpfel
Dukatenschnitzerl gebacken | Erbsenreis
Rindsgulasch | Butternockerl
Steinpilzravioli | Salbeirahmsauce
Salatbuffet

Desserts:

Schokomousse | Beerenpürree
Topfenschnitte | Marinierte Beeren
Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person € 39,50
Mindestpersonenanzahl: 50

Buffet 5:

Vorspeisen:

Gebeizter Graved Lax | Senf-Dillsauce

Prosciutto | Melone

Anti Pasti | Büffelmozzarella

Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapernbeeren

Brotkorb

Hauptspeisen:

Hühnerfilet im Speckmantel | Ratatouille Gemüse | Kräutererdäpfel

Doradenfilet | Mangold | Erdäpfel

Kaisergulsch vom Kalb | Butternockerl

Dukatenschnitzerl gebacken | Butterreis

Teigtaschen | Frischkäse | Sonnengetrocknete Tomaten | Parmesan | Walnuss

Salatbuffet

Desserts:

Schokowürfel | Himbeercreme

Tiramisu

Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person € 42,50
Mindestpersonenanzahl: 50

Buffet 6:

Vorspeisen:

Pfefferroastbeef | Sauce Cumberland

Gebeizter Graved Lax | Senf-Dillsauce

Russische Eier | Kaviar

Mozzarellaterrine | Sonnengetrocknete Tomaten | Basilikumjoghurt

Brotkorb

Hauptspeisen:

Schweinsmedaillons | Pfefferrahmsauce | Erdäpfelgratin | Speckfisolen

Entenkeule | Apfelrotkraut | Erdäpfelknödel

Boeuf Stroganoff | Tagliatelle

Branzinoilet | Mangold | Erdäpfel

Strudelduett vegetarisch | Dip Saucen

Salatbuffet

Desserts:

Schokomousse / Beerenpürree

Frischer Fruchtsalat

Topfenockerl gebacken | Nougat Creme

Preis pro Person € 55,00
Mindestpersonenanzahl: 50

Buffet 7:

Vorspeisen:

Paprika-Schafkäse Terrine | Schnittlauchjoghurt

Prosciutto | Melone

Pralinen von der Gänseleber im Pistazienmantel | Kumquatkompott

Thunfisch Tartare | Avocado

Shrimpscocktail

Brotkorb

Hauptspeisen:

Hühnerfilet Kiev | Reis

Tafelspitz | Dillfisolen | Apfelkren | Schnittlauchsauce | Erdäpfelschmarr`n

Schweinsfilet Wellington | Gemüse

Kalbsbackerl geschmort | Erdäpfelpüree

Lachsfilet in Weissweinsauce | Brocoli | Erdäpfelgratin

Ravioli | Kürbis | Frischkäse | Kräuterbutter

Salatbuffet

Desserts:

Schoko-Himbeerschnitte | Schlagobers

Topfenknödel im Pistazienmantel | Erdbeeren

Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person € 59,00
Mindestpersonenanzahl: 50

Menü Klassik

Rohschinken | Melone

oder

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum

Wiener Schnitzel vom Kalb | Petersilerdäpfel

oder

Zwiebelrostbraten | Braterdäpfel | Röstzwiebel

oder

Tafelspitz vom Kalb | Cremespinat | Erdäpfelschmarr`n

Malakoffnockerl | Beerenspiegel

oder

Kaiserschmarr`n

Preis pro Person € 35,90
Mindestpersonenanzahl: 20

Menü DeLuxe

Gänseleberpralinen im Kürbiskernmantel | Sauce Cumberland

oder

Gebeizter Graved Lax | Dill - Senfsauce

Rinderfilet | Fisolen im Speckmantel | Trüffelpürree | Pfefferrahmsauce

oder

Lammkrone | Ratatouille Gemüse | Zwiebelerdäpfel

Schokomousse | Beerenpürree

oder

Haselnussparfait | Marinierte Weichseln

Preis pro Person € 47,90
Mindestpersonenanzahl: 30

Menü Christmas

Maronischaumsuppe | Geräucherte Entenbrustscheiben

oder

Beef Tartare | Butter | Toast

Entenkeule | Apfelrotkraut | Serviettenknödel

Karpfenfilet gebacken | Erdäpfel-Vogerlsalat

oder

Rinderfilet | Fisolen im Speckmantel | Trüffelpürree | Pfefferrahmsauce

Malakoffschnitte | Beerenpürree

oder

Vanillekipferlparfait | Amarenakirsche

Preis pro Person € 48,90
Mindestpersonenanzahl: 30

Getränkepauschale (gültig für eine Veranstaltung bis zu 5 Stunden):

Vorschlag 1: Getränke Pauschale Klassik € 27,90 pro Person

Wein:

Grüner Veltliner Schankwein

Zweigelt Schankwein

Alkoholfrei:

Sodawasser, Coca Cola, Almdudler, Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb

Bier vom Fass:

Gösser Braufrisch vom Tank, Gösser Naturradler

Kaffee:

Melange, kleiner Brauner, grosser Brauner

Vorschlag 2 : Getränke Pauschale De Luxe € 32,90 pro Person

Wein aus der Bouteille:

z.B. Wiener gemischter Satz 0,7 L. Wg. Wolfgang Hofer

z.B. Blaufränkisch Classic 0,7 L. Wg. Prickler

Alkoholfrei:

Gasteiner prickelnd, Gasteiner mild, Gasteiner still, Sodawasser,
Coca Cola, Coca Cola Zero, Almdudler,

Orangensaft, Apfelsaft naturtrüb, Marillennektar

Bier vom Fass:

Gösser Braufrisch vom Tank, Gösser Zwickl, Starobrno,
Weihenstephan Weissbier, Gösser Naturradler

Kaffee:

Melange, kleiner Brauner, grosser Brauner, Cappuccino, Cafe Latte

Vorschlag 3: Getränke Pauschale De Luxe + Sekt oder Punschempfang € 35,90 pro Person

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Stoppelgeld

Für selbst mitgebrachte Getränke erlauben wir uns pro Flasche ein Stoppelgeld von € 19,- (inkl.Mwst.) in Rechnung zu stellen.

Anzahlung

Ab einer Reservierung von 30 Personen ist mit der Reservierung eine Anzahlung erforderlich. Anzahlung erfolgen ausschließlich über eine Überweisung auf unser Bankkonto. Anzahlungen in bar sind nicht erwünscht.

Menükarten

Dem Anlass entsprechend übernehmen wir, auf Wunsch, die Gestaltung der Menükarten. Unsere Standard-Menükarten stellen wir Ihnen gerne kostenlos zur Verfügung.

Blumenschmuck

Auf Wunsch besorgen wir jeden gewünschten Blumenschmuck zum Selbstkostenpreis. Selbstverständlich akzeptieren wir jeden von Ihnen besorgten Blumenschmuck.

Miete & Technische Ausstattung

Zusätzliches Equipment vermitteln wir Ihnen gerne auf Anfrage.

Preise

Alle angegebenen Preise für Speisen & Getränke sind gültig für das Jahr 2023 und verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben in Euro.

Veranstaltungen nach Mitternacht

Das Gösser Schlössl

Gut essen & trinken in Mauer.

Wenn Veranstaltungen über Mitternacht hinaus dauern, wird ein Zuschlag von € 20,-- inkl. Steuern pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet.

Garantie der Personenanzahl

Bei fix reservierten Veranstaltungen gilt die in der Bestätigung festgelegte Personenanzahl als vereinbart. Die genaue Personenanzahl muss bis spätestens 5 Werktage vor Beginn der Veranstaltung nochmals bestätigt werden, da die garantierte Personenzahl als Mindestzahl in Rechnung gestellt wird. Bei mehr Personen als garantiert verrechnen wir die tatsächliche Personenanzahl.

Speisenzahl

Die genaue Speisenauswahl ist bis 10 Werkstage vor Beginn der Veranstaltung bekannt zu geben.
Bitte beachten Sie die jeweilige Mindestpersonenzahl.

Stornobedingungen

Kostenloses Storno bis spätestens 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn. Bei einem Storno innerhalb von 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn verrechnen wir 75 % der vereinbarten Mindestgaranziezahl.

Mitgebrachten Dekomaterial

Anbringen von Dekorationsmaterial oder ähnlichem ist ohne Zustimmung der Geschäftsleitung nicht gestattet. Für Beschädigungen oder Verlust an Einrichtung oder Inventar durch den Veranstalter oder Personen aus seinem Bereich (Teilnehmer, Gäste) haftet dieser ohne Nachweis der Schuld.

AKM – Staatlich autorisierte Gesellschaft der Autoren, Komponisten und Musikverleger

Sollten Sie während Ihrer Veranstaltung Musik planen, ersuchen wir Sie höflich, die notwendigen Anmeldungen bei AKM rechtzeitig und persönlich einzubringen und uns die bestätigten Formulare eine Woche vor Ihrer Veranstaltung zur Einsicht vorlegen.

Wir bitten um Verständnis, dass das Gösser Bräu Restaurant als Veranstaltungsort gesetzlich dazu verpflichtet ist, für die Einhaltung der diversen behördlichen Auflagen zu sorgen. (www.akm.co.at)

Kündigung durch das Gösser Schlössl Restaurant

Das Gösser Bräu ist berechtigt, jederzeit das Vertragsverhältnis zu beenden, wenn:

- die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb gefährdet
- der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet ist
- im Falle höherer Gewalt

Mitbringen von Speisen & Getränken

Grundsätzlich darf der Veranstalter keine Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen mitbringen. Eine Sonderregelung kann getroffen werden, wobei eine entsprechende Gebühr vom Gösser Bräu verlangt werden kann. (Service/ Stoppelgeld)

Haftung des Veranstalters

Der Veranstalter haftet für alle Schäden, Beschädigungen und Verluste an Gebäude und Mobiliar, die durch ihn, seine Besucher oder sonstige Dritte aus seinem Bereich verursacht werden. Gegebenenfalls kann das Gösser Bräu den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen.

Verlust oder Beschädigung

Für mitgebrachte Gegenstände des Veranstalters oder seiner Gäste, kann keine Haftung übernommen werden, weder im Fall von Diebstahl noch bei Verlust und Beschädigung. Sämtliche Gegenstände sind nach dem Anlass schnellst möglichst zu entfernen.

Rechnungslegung

Zahlbar prompt nach Erhalt der Rechnung ohne Abzüge. Verzugszinsen pro Monat 2 %.

Gerichtsstand

Als Gerichtsstand wird Oberpullendorf vereinbart.

Gültig für 2023 – Änderungen vorbehalten

Gösser Bräu Wien, Inh. Gerald Schedl e.U., Schulstrasse 4, 7304 Großwarasdorf