

Heiraten im Restaurant Albatros



Schön das Sie bei uns zu Gast sind!

Seit über zwei Jahrzehnten dürfen wir Sie als Gastgeber verwöhnen!

Wir schätzen es, für Menschen da zu sein, die Kulinarik und den Golfsport genauso lieben wie wir!

Ganz ehrlich- darauf sind wir auch ein wenig stolz!

Deshalb freuen wir uns wenn Sie Ihre Golfrunde, oder einfach Ihnen Tag bei uns ausklingen lassen!

Den ein harmonisches Miteinander ist der höchste Wert, den wir Menschen teilen können!

Ihr Team Albatros

Heiraten inmitten des Ebreichsdorfer Schlossparks

*Sie sind auf der Suche nach einer besonderen Location im Grünen?
Dann sagen Sie „JA“ auf unserer großzügigen Terrasse mit Blick ins Grüne.
Verbringen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens inmitten des Ebreichsdorfer
Schlossparks, mit traumhaften Blick über die Grüns des Golfplatzes.*

Einzigartige Architektur

*Das von Stararchitekt Hans Hollein entworfene Gebäude mit seinen hellen
Räumen beherbergt einen Bankettraum für 30-130 Personen mit offenem
Kamin und weitem Ausblick in den ehemaligen Schlosspark der Familie
Drasche-Wartinberg.*

*Ihren Aperitif können Sie im Freien bei schöner Aussicht oder in unserem
sonnendurchfluteten Saal mit Ihren Gästen genießen.*

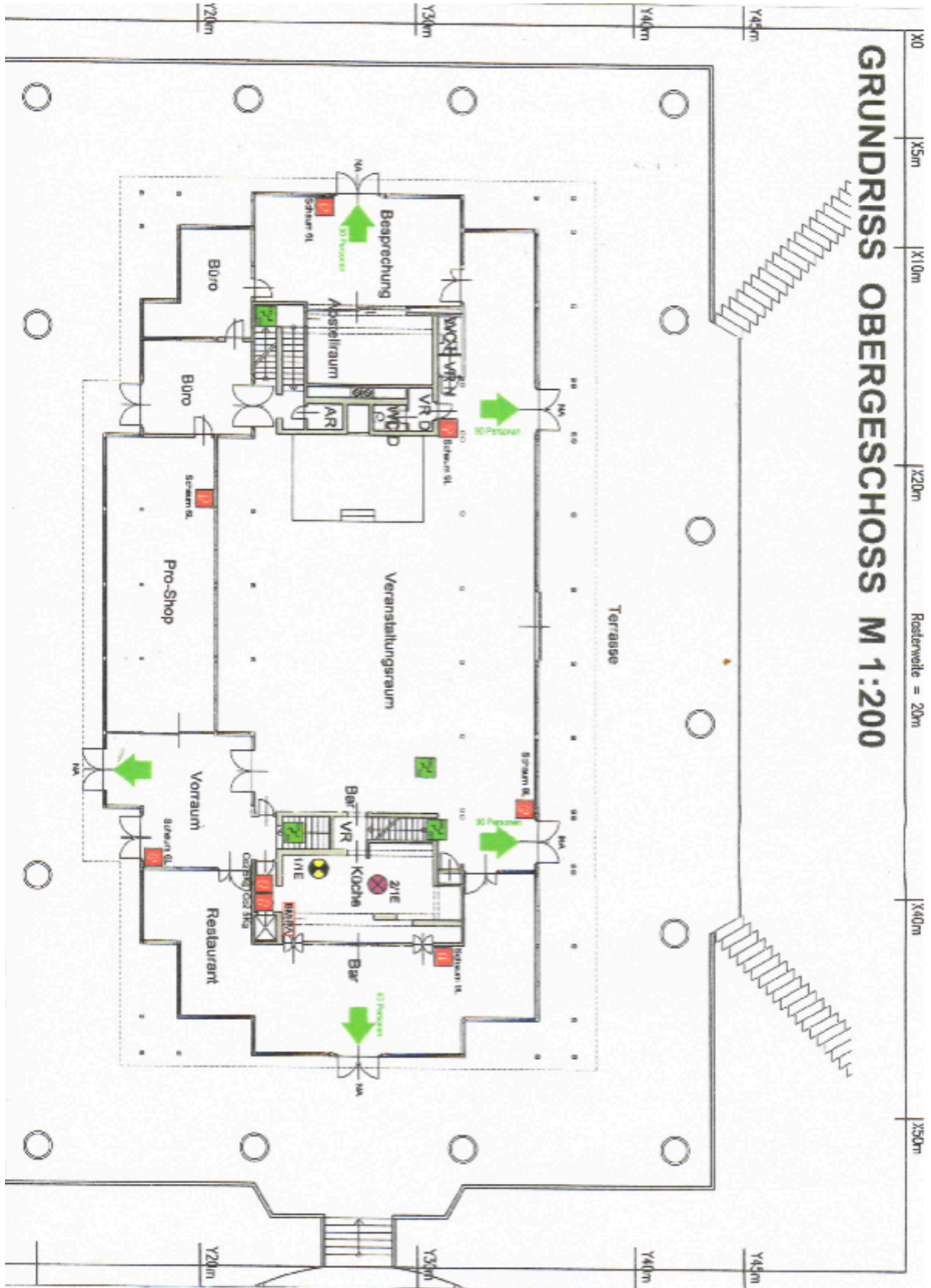
*Ihr großer Tag soll niemals enden? Gerne können Sie mit Ihren Gästen bis
in die frühen Morgenstunden feiern, selbstverständlich mit DJ- oder
Live-Musik.*

Parkplätze für PKW und Busse sind ausreichend vorhanden.

*Sollten Sie mit dem Taxi nach Hause oder in eine nahegelegene Unterkunft
fahren, kann Ihr Auto auch bis zum nächsten Tag stehen bleiben.*



Location Plan





Albatros Fingerfood

Wir empfehlen 5 Stück pro Person

KALTES FINGERFOOD

	pro Stück
PARADEISER-MOZZARELLA-BASILIKUM SPIESSCHEN	3,50 €
LACHSTARTAR AM LÖFFEL SERVIERT	3,90 €
GEM. BEL. BRÖTCHEN	3,50 €
LACHSBRÖTCHEN	3,90 €
TORTILLIAROLLE AM SPIESS	
<i>Schinken-Käse-Rucola</i>	3,50 €
<i>Feta-Anti pasti</i>	3,50 €
<i>Frischkäse-Räucherlachs</i>	3,90 €

WARMES FINGERFOOD

	pro Stück
GARNELE IN KOKOSPANIER	3,90 €
PILZ RISOTTO MIT PARMESAN	3,90 €
SCHINKEN-KÄSE KIPFERL	3,50 €
KL. GRAMMELKNÖDEL AUF SPECKKRAUT	4,90 €
FLEISCHLAIBCHEN AUF TRÜFFELPÜREE	4,90 €
SPINAT-SCHAFKÄSESTRUDEL MIT RAHMDIP	4,50 €
EINGEBACKENE WÜRSTEL	3,50 €

SÜSSES FINGERFOOD

	pro Stück
PETIT FOUR GEMISCHT	3,90 €
HAUSGEMACHTE SCHOKOBROWNIES	3,90 €

Hochzeitsbuffet nach Wunsch

Buffets sind ab einer Anzahl von 25 Erwachsene möglich.

Stellen Sie sich Ihr Buffet ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

Von 40 -70 Erwachsene:

*3 Vorspeisen, Rindsuppe mit dreierlei Einlage oder eine Cremesuppe,
3 Hauptspeisen inkl. Beilagen, kleines Salatbuffet und 2 Nachspeisen.*

Ab 71 Erwachsene:

*3 Vorspeisen, Rindsuppe mit dreierlei Einlage oder eine Cremesuppe,
4 Hauptspeisen inkl. Beilagen, kleines Salatbuffet und 2 Nachspeisen.*

Gerne können von uns auch Vegane Speisen zubereitet werden.

Je nach Aufwand und Preisunterschied im Einkauf wird ein Aufpreis verrechnet.

Alle Gänge werden in Form eines Buffets angeboten, diese können nach Vereinbarung und Aufpreis auch gerne serviert werden!

Vorspeisen

Rohschinken auf Melonenfächer

Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto

Mariniertes hausgemachtes Antipastigemüse

Roastbeef mit Schnittlauchremoulade

Hausgebeizter Alpenlachs mit Mangochutney

Shrimpscocktail mit American Dressing

Tortillarollen mit Räucherlachsfülle

Hühner- Currysalat mit Früchten

Italienischer Nudelsalat mit Prosciutto (oder Vegetarisch mit bunten Gemüse)

Auberginenrollen gefüllt mit Schafkäse und Frühlingszwiebel

Suppen

Tafelspitzconsomme' mit dreierlei Einlage (Frittaten, Grießnockerl, Leberknödel)

Schaumsuppe mit frischen Gartenkräutern und Schwarzbrotwürfel

Tomatencremsuppe

Karotten- Ingwersuppe

Getrüffelte Erdäpfel-Selleriesuppe

Erfrischende Gurkenkaltschale

Fleisch

Zarter Tafelspitz mit Erdäpfelschmarren, Apfel- oder Semmelkren und Schnittlauchsauce

Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfel

Burgunder Rindsbraten mit Serviettenknödel

Mittelstück aus der rose gebratenen Beiried mit Rotweinzwiebeljus und Bratkartoffeln

Schweinsmedaillons mit Riojajus und Pommes Duchesse

Hühnerfilet mit Prosciutto und Salbei mit Safranreis

gefüllte Roulade vom Freilandhuhn mit Blattspinat & Frischkäse an Kräuterbandnudeln

Thai Curry mit Hühnerfleisch und Gemüse dazu Jasminreis

gebackenes vom Huhn oder Schwein mit Petersilkartoffeln oder Pommes

Fleischlaibchen mit getrüffelten Erdäpfelpüree und Knusperzwiebel

Überbackene Schinkenfleckerl

Saftiger Jungschweinbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel

Fisch

*Zander in der Knusperpanier mit Petersilerdäpfel
Paella mit Crevetten, Muscheln, Oktopusse, Gemüse und Safranreis
gegrillte Lachsschnitte oder Wolfsbarsch mit Zitronenöl parmümiert
dazu Zucchini-&Paprikagemüse & Duftreis*

Vegetarisch

*Penne mit Pesto und Kirschtomaten
Tomaten-Rucola-Risotto mit Grana
Gemüselasagne
Thai Curry mit Gemüse und Jasminreis
Spinat-Schafkäsestrudel mit Kräuterrahm
Quinoarisotto mit Wurzelwerk & fritiertem Rucola
Gnocchi mit Ofentomaten & Schafskäserahm*

Vegan

*Thai Curry mit Gemüse und Jasminreis
Krautfleckerl
Pilz-Pasta mit Spinat
Linsen Dal mit Reis
Süßkartoffelcurry*

Salate

Erdäpfelsalat

Blattsalat

Gurken-Rahmsalat

Paradeisersalat

Mais-Paprika Salat

Bohnen-Kernölsalat

Dessert & Käse

Creme Brûlée

Hausgemachtes Tiramisu im Glas

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Salat von frischen Früchten mit Mascarponecreme

Powidl- Tascherl mit Nussbrösel

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce

Käsevariation mit Trauben/Feigensenf/Gebäck

Jourgebäck/3erlei Aufstriche/Butter p.P.5,-

Mitternachtssnack

Gulaschsuppe mit Gebäck

pro Stück
6,- €

Chili con Carne mit Baguette

8,- €

Mini-Leberkäse Semmel

3,90 €

Frankfurter oder Debreziner mit Semmel

6,- €

Albatros Pauschale

Unser Fixpreisangebot ab 50 Erwachsene:

*Ein 4-gänge Menü in Form eines Buffets und einer 6 Stunden Getränkepauschale
zum Fixpreis von € 125,-*

Die 6 Stunden Getränkepauschale beinhaltet:

Wird am Tisch eingestellt:

Rotwein: Classic Cuvee – Weingut Aumann

Weißwein: Gemischter Satz – Weingut Hans Moser

sowie Sodawasser und Leitungswasser (Grandawasser)

Trumer Bier und Radler vom Fass

Trumer alkoholfrei

Alkoholfreie Getränke:

Cola, Cola light, Cola Zero, Almdudler, Eistee Zitrone, Eistee Pfirsich,

Apfelsaft, Orangesaft, Johannisbeersaft, Soda-Zitrone,

Soda-Holunder sowie Sodawasser

Alkohohlische Getränke:

Prosecco, Hugo, Aperol, Kaiserspritzer

Wenn Ihre Feier bzw. Veranstaltung länger als die vorgegebene Zeit andauert, haben Sie selbstverständlich die Möglichkeit einer Verlängerung der Getränkepauschale € 9,- pro Person/Stunde oder die weitere Konsumation nach Verbrauch zu bezahlen. (Muss vorher bekanntgegeben werden.) Sollten Sie für Ihre Veranstaltung keine Pauschale wünschen, können wir auch eine Einzelverrechnung anbieten. Heißgetränke wie Kaffee, Tee usw. sind nicht inkludiert.

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben.

ALLE KOSTEN IM ÜBERBLICK

Preise

**DIE PAUSCHALE BEINHÄLTET EIN 4-GÄNGE MENÜ
IN FORM EINES BUFFETS INKL. 6 STUNDEN
GETRÄNKEPAUSCHALE WIE BESCHRIEBEN
PRO PERSON ERWACHSEN** 125,- €

*Die Tische werden in weiß eingedeckt, in weiße Stoffservietten, werden falls gewünscht, farbige Papierservietten mit eingebunden (einfacher Fächer).
Je nach Personenanzahl stehen bis zu 6 Stehtische mit weißen Hussen auf der Terrasse für den Aperitif zur Verfügung.*

KINDER:

0-2 Jahre FREI
3-6 Jahre 49,- €
7-11 Jahre 76,- €
darüber wird der volle Preis verrechnet.

EXTRAS

Saalmiete inkl. Endreinigung 490,- €
Servicepauschale ab 00:00 Uhr pro Stunde 130,- €
Verlängerung der Getränkepauschale pro Person/Stunde 9,- €
Auf-und Abbau Trauung Terrasse inkl. Pavillon bis 60 PAX 350,- €
ab 60 Personen 390,- €

EQUIPMENT ZUM MIETEN

Weißer Stuhlhusse aus Stretch 5,- €
Stehtisch mit weißer Husse 15,- €
Extra Tisch mit weißem Tischtuch 25,- €

DIE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

GARANTIE DER TEILNEHMENDEN PERSONEN

WIR BENÖTIGEN BEI JEDER VERANSTALTUNG EINE GARANTIEZAHL.

DIESE IST BITTE BIS SPÄTESTENS EINE WOCHE VOR DER VERANSTALTUNG UNAUFGEFORDERT BEKANNT ZU GEBEN. DIESE ZAHL GILT ALS GARANTIERTE MINDESTANZAHL FÜR WELCHE ALLE VORBEREITUNGEN GETROFFEN WERDEN UND WIRD AUF JEDEN FALL IN RECHNUNG GESTELLT.

EINE DARÜBER HINAUSGEHENDE PERSONENANZAHL WIRD ZUSÄTZLICH VERRECHNET.

STORNOGEBÜHREN

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DA AUCH WIR DIE BEI UNS GETÄTIGTEN RESERVIERUNGEN EINHALTEN MÜSSEN. STORNIERUNGEN IHRERSEITS WERDEN NUR SCHRIFTLICH AKZEPTIERT.

FIXIERUNG IHRER BUCHUNG

FÜR DIE FIXIERUNG IHRER BUCHUNG BENÖTIGEN WIR VON IHNEN DIE SCHRIFTLICHE BESTÄTIGUNG DER RESERVIERUNG, SOWIE DIE ANZAHLUNG LAUT ANGEBOT.

AGBS

ÜBER UNSERE ALLGEMEINEN AGBS INFORMIEREN WIR SIE GERNE AUF UNSERER HOMEPAGE

ALS GERICHSSTAND GILT DAS LG WR. NEUSTADT ALS VEREINBART.

KONTAKT

WIR WÜRDEN UNS FREUEN SIE AM WEG ZU IHRER TRAUMHOCHZEIT BEGLEITEN ZU DÜRFEN.

LASSEN SIE UNS IHRE ANFRAGE ÜBER
[HTTPS://ALBATROS.RESTAURANT/ANFRAGE-HOCHZEITEN/](https://albatros.restaurant/anfrage-hochzeiten/)
ODER
PER E-MAIL AN: EVENTS@ALBATROS-CATERING.AT
ZUKOMMEN.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN:

IST ES MÖGLICH BEI DER TRAUUNG BLUMEN ODER ÄHNLICHES ZU STREUEN?

IM FREIEN KÖNNEN GERNE ECHTE BLUMENBLÄTTER
GESTREUT WERDEN.

IM SAAL IST JEGLICHES STREUMATERIAL, KONFETTI,
KONFETTIBOMBEN UND ÄHNLICHES STRENGSTENS
UNTERSAGT.

IST EIN STOPPELGELD ZU ENTRICHTEN, WENN WEIN SELBST MITGEBRACHT WIRD?

BEI MITNAHME VON WEISS- UND ROTWEIN, WIRD EIN
STOPPELGELD VON € 14.- PRO FLASCHE VERRECHNET.
WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS, DASS DIE MITNAHME VON
ANDEREN ALKOHOLISCHEN GETRÄNKEN NICHT GESTATTET
IST.

GIBT ES DIE MÖGLICHKEIT DIE HOCHZEITSTORTE BEREITS AM VORTAG ANZULIEFERN?

JA DIES IST KEIN PROBLEM, BITTE VORHER MIT FRAU
KÖGL ABSPRECHEN WANN DIE TORTE GELIEFERT WIRD.
DIE TÜR INS KÜHLHAUS HAT EINE BREITE VON 59CM, DIE
TORTE DARF DIESE NICHT ÜBERSTEIGEN.

WAS PASSIERT MIT DEM ÜBRIG GEBLIEBENEM ESSEN?

DIE MITNAHME IST LEIDER NICHT GESTATTET. DAS
BUFFET WIRD NACH EINER GEWISSEN ZEIT (JE NACH
SPEISEN) AUS HYGIENERECHTLICHEN GRÜNDEN
ABGERÄUMT.

KÖNNEN SACHEN AM VORTAG ABGEGEBEN WERDEN?

JA, NACH VORHERIGE ABSPRACHE IST DIES KEIN
PROBLEM.

WIRD BEI EINER MITGEBRACHTEN HOCHZEITSTORTE EIN TELLERGELD VERRECHNET?

WENN DIE PAUSCHALE IN ANSPRUCH GENOMMEN WIRD
NICHT, ANSONSTEN WIRD EIN "TELLERGELD IN
RECHUNUNG GESTELLT.

DÜRFEN SPEISEN WIE KUCHEN, HÄPPCHEN USW.
MITGEBRACHT WERDEN?

DIES BEDARF AUF JEDEN FALL DER VORHERIGEN
ZUSTIMMUNG. IM FALLE DER ZUSTIMMUNG SIND DIE
GÄSTE FÜR MITGEBRACHTE SPEISEN SELBST
ZUSTÄNDIG. WERDEN TELLER UND BESTECK VON UNS
BENÖTIGT, SO WERDEN DIESE IN RECHNUNG
GESTELLT!

WAS PASSIERT, WENN ETWAS BESCHÄDIGT WIRD?
HIERFÜR MÜSSEN WIR IHNEN DEN
WIEDERBESCHAFFUNGSWERT IN RECHNUNG STELLEN.

WIE LANGE KANN GEFEIERT WERDEN?
GRUNDSÄTZLICH WIRD VON UNS KEIN ENDE
VORGEZEIGT.
AB 00:00 UHR WIRD EINE KELLNERPAUSCHALE VON
€ 130,- PRO ANGEFANGENE STUNDE VERRECHNET.

IST ES MÖGLICH KIRCHLICHE TRAUUNGEN AUF DER
TERRASSE DURCHZUFÜHREN?
NEIN, ES KÖNNEN HIER NUR STANDESAMTLICHE
TRAUUNGEN ABGEHALTEN WERDEN.

WIE VIEL TRINKGELD IST ÜBLICH?
UNSER GESAMTES TEAM WIRD SIE VOR UND
WÄHREND IHRES EVENTS RUNDUM VERSORGEN.
WIR HOFFEN DAS ALLES ZU IHRER VOLLSTEN
ZUFRIEDENHEIT AUSFÄLLT UND WÜRDEN UNS ÜBER
EIN TRINKGELD FREUEN.
DER BETRAG WIRD DANN AUF ALLE BETEILIGTEN
MITARBEITER (SERVICE UND KÜCHE) AUFGETEILT UND
BEWEGT SICH ÜBLICHERWEISE BEI
VERANSTALTUNGEN IN EINEM BEREICH VON 6-10%
DES RECHNUNGSBETRAGES.

FÜR EINEN REIBUNGSLOSEN ABLAUF BITTEN WIR SIE:

UM SCHRIFTLICHE BESTÄTIGUNG DER RESERVIERUNG,
SOWIE UM EINE ANZAHLUNG LAUT ANGEBOT INNERHALB
VON ZWEI WOCHEN.

ZU BEACHTEN, DASS WIR BEI DER BERECHNUNG DER
SPEISENMENGE VON DER PERSONENANZAHL AUSGEHEN,
WELCHE SIE UNS SPÄTESTENS 7 TAGE VOR DER
VERANSTALTUNG MITTEILEN. DIESE ZAHL GILT AUCH ALS
GARANTIERTE MINDESTZAHL WELCHE IN RECHNUNG
GESTELLT WIRD.

UM KENNTNISNAHME, DASS BEI EINER VERANSTALTUNG
IM FREIEN, SPÄTESTENS 24 STUNDEN VOR BEGINN DES
EVENTS FESTEGELEGT WERDEN MUSS, OB DIESE IM
FREIEN ODER ALS SCHLECHTWETTER-OPTION IM SAAL
STATTFINDET.

ZU BEACHTEN, DASS JEDLICHE ART VON MUSIK UND
UNTERHALTUNGSPROGRAMM AUF UNSERER TERRASSE EINER
DETAILLIERTEN ABSPRACHE MIT UNS BEDARF.

FALLS ERFORDERLICH- BEHÖRDLICHE BEWILLIGUNGEN
EINZUHOLEN (Z.B. LIVE-MUSIK ANMELDUNG BEI DER AKM,
FEUERWERK, GROSSVERANSTALTUNGEN USW.) UND DIESE
VOR IHRER VERANSTALTUNG VORZULEGEN.

DIE GEPLANTE RAUMDEKORATION MIT UNSERER
EVENTMANAGERIN ZU BESPRECHEN.
FÜR BESCHÄDIGUNGEN ODER VERLUST AN EINRICHTUNG
ODER INVENTAR DURCH DEN VERANSTALTER ODER
PERSONEN AUS SEINEM BEREICH (TEILNEHMER, GÄSTE)
HAFTET DIESER OHNE NACHWEIS DER SCHULD.

UM KENNTNISNAHME, DASS BEI VERUNREINIGUNGEN,
WELCHE ÜBER DAS GEWÖHNLICHE MASS HINAUSGEHEN,
SOWIE FÜR ENTSPRECHENDE UNTERSTÜTZUNG BZW.
ERFÜLLUNG IHRER INDIVIDUELLEN WÜNSCHE RUND UM
IHRE VERANSTALTUNG (ZUSÄTZLICHE
STROMANSCHLÜSSE, ABRÄUMEN DER DEKORATION AM
FOLGETAG USW.) JE NACH AUFWENDUNGEN PRO STUNDE
UND MITARBEITER EXKL. MATERIAL € 70,- VERRECHNET
WERDEN.

UM KENNTNISNAHME, DASS DIE KONSUMATION VON
SELBSTGEBRACHTEN SPEISEN UND GETRÄNKEN NUR
NACH VORHERIGER ABSPRACHE ERLAUBT IST.

UNSERE AGBS ZU LESEN.