

Name: _____ **Tel.:** _____
Anschrift: _____ **Mail:** _____
PLZ. Ort: _____ **Riegersburg,**

Unsere Frühstücksangebot 2020:

Betreff: Feierlichkeiten „Lebensfeste“
Räumlichkeiten: Gaststube, Wintergarten, Gwölb, Panoramasaal
Leistung: **Frühstück** **Uhrzeit Beginn:** _____
Speisen: stehen 2 Std. bereit **Uhrzeit Ende:** _____
Termin: _____
Personen: _____ **Kinder Gedeck € 3,00:** _____

Mehlspeisen und Torten:

- wird selbst gebracht und aufgelegt bzw. geschnitten
 Gabelgeld: € 1,00 pro Person (Teller und Gabeln werden zur Verfügung gestellt)
 (die Hofbergstüb'n übernimmt keine Haftung bzw. müssen Sie die Inhaltsstoffe und Allergene selbst ausweisen und Ihren Gästen erklären)

Bestätigung/ Unterschrift:.....

- wird keine gebracht

Gedeck:

- pro Person € 2,50**
 Der Tisch wird festlich gedeckt mit Tischtuch und
 Vliesserviette: weiß creme
 Papiereinlage: keine bordeaux blau grün gelb
 Stoffserviette: ja pro Stück Aufpreis € 1,00

Buffet ab 20 Personen

nur mit Gesamtrechnung möglich.

Hofbergstüb'n Genießerfrühstück

mit Spezialitäten aus der Region, Eiergerichte
 Heißgetränke und Säfte (A,C,D,E,F,G,H,L,M,N)

Frühstücksbrunch

mit Spezialitäten aus der Region, Eiergerichte,
 Schwammerlsuppe und Heidensterz,
 Suppentopf – Rindfleisch, Gemüse und Nudeln,
 Weißwurst und Brezel
 Heißgetränke und Säfte (A,C,D,E,F,G,H,L,M,N)

Frühstück bis 20 Personen

Schmankerl Frühstück (A,C,E,F,G,M)

Schinken, Wurst, Käse, Aufstrich, Gemüse,
 Marmelade, Honig, Butter, Obst, Joghurt, Gebäck, Süßgebäck



Frühstück erweiterbar:

Räucherlachsteller

Räucherlachs, Butter, Weißbrot und Oberskren (A,D,F,G,L,M)

Ham & Eggs (3 Eier) (C,M)

Eierspeise/ Rührei (3 Eier) (C)

mit Schinken (M) oder Pilzen oder Kernöl

Weiches Ei mit Gebäck (A,C)

Schinken-Käsetoast (A,G,M)

Frankfurter mit Saft (A,L)

Frankfurter mit Senf, Kren (A,L,M,O)

Suppentopf mit Rindfleisch vom Almo, Gemüse und Nudeln (A,C,L)

Oma's Saure Suppe mit Frühstückstommerl (A)

Riegersburger Flecksuppe (Kutteln) mit Schwarzbrotwürfel (A,F,G,L,O)

Wippl's Kalbsrahmbeuschl mit Semmelknödeln und Sauerrahm

(auf Wunsch auch mit Gulaschsaft) (A,C,E,G,L,O)

Rindsgulasch vom Almo (A,L)

Semmel

2 Stück Glutenfreies Brot (Backzeit ca. 10min)

Bei der Gesellschaft mit dabei

- Allergiker
- Vegetarier
- Veganer

wenn ja welche.....

Gerne gehen wir auf weitere Wünsche von Ihnen, soweit es in unserem Bereich des Möglichen liegt, ein. Je nach Aufwand und Bedarf wird dieser dann in Rechnung gestellt.

Aufgenommen vonam

Bestätigung der Reservierung Unterschrift des Kunden

Alle Angaben erfolgten nach bestem Wissen und Gewissen. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Für etwaige Fehler wird keine Haftung übernommen!

Zahlungsbedingungen: vor Ort bar oder mit Kreditkarte

Stornogebühren:

- bei Rücktritt vom gesamten Vertrag: 14 Tage bis 1 Tag 30%, am letzten Tag 90%
- bei Teilrücktritt (Nichterscheinen der gesamten Gästeanzahl): am letzten Tag: € 4,50
- vorbestellte Menüs/Buffer – werden nach genannter Personenzahl zu 100% verrechnet, wenn nicht am Vortag der Feierlichkeit die exakte Personenzahl durchgegeben wird.

Bemessungsgrundlage für Stornogebühren: - laut Vereinbarung bzw. fixer Betrag von € 20,00 bei a la carte Reservierungen

AGB: siehe www.hofbergstüb'n.at

DSGVO: Wir verarbeiten personenbezogene Daten zur Abwicklung unserer Geschäftstätigkeit.

Weitere Informationen finden sie unter www.hofbergstüb'n.at/Datenschutz.