

Informationsbroschüre für private Feiern 2019

Feiern Sie Ihren Geburtstag oder eine Familienfeier im
College Garden Hotel!

Wir freuen uns auf Sie!



Der neue Eventsaal „Europe“ bietet Platz für bis zu 120 Personen



Für Feiern bis zu 60 Personen steht unser Bistro „Courtyard“ in modernem Ambiente zur Verfügung.

Sehr geehrte Damen und Herren!

Wir freuen uns, dass Sie unser Hotel für Ihre Feier in Betracht ziehen und dürfen Ihnen mit dieser Mappe möglichst umfassende Informationen und Planungshilfen für dieses ganz spezielle Event zur Verfügung stellen. Auf Ihre individuellen Wünsche gehen wir sehr gerne ein und stehen Ihnen für persönliche Gespräche jederzeit zur Verfügung.

„Alles unter einem Dach“

Im College-Garden-Hotel können wir Ihnen „Vieles unter einem Dach“ anbieten. Wir verfügen über großzügige und moderne Veranstaltungsräume je nach Anzahl Ihrer Gäste, über entsprechende Nebenräume, die oft auch sehr nützlich sind, über einen netten Innenhof, eine spektakuläre Dachterrasse sowie über 65 moderne und trendig gestaltete Hotelzimmer, Studios und Apartments. Natürlich auch über einen großen Parkplatz und vieles mehr!

Sie feiern und wohnen mit Ihren Gästen in einem Haus, benötigen kein Auto mehr, die Kinder können früher schlafen gehen und sind trotzdem von den Eltern leicht zu beaufsichtigen und Sie können Ihre Feier gemütlich auch etwas später ausklingen lassen.

„Das liebe Geld“

Eine andere wichtige Frage sind die anfallenden Kosten für diese besondere Feier! Diese sind auch für uns nicht immer einfach zu kalkulieren. Daher haben wir ein flexibles Kalkulationssystem entwickelt, das unseren Gästen ermöglicht aus einem Leistungskatalog auszuwählen und so sehr individuell, je nach Budgetrahmen, die gewünschten Leistungen zu bestellen.

„Unsere Leistungen und Preise für Ihr Fest“

Festsaal/Gedeck und Dekoration:

Der jeweilige Festsaal wird von uns nach Ihren Wünschen gestellt und nach Ihren Wünschen eingedeckt.

- Gedeck pro Person € 2,80,--

Ab Mitternacht verrechnen wir für das Servierpersonal eine sogenannte „Service Charge“. Wir reduzieren das Servierpersonal in den Nachtstunden nach Bedarf.

- Servicecharge für unsere MitarbeiterInnen pro Gast (Trinkgeld) € 2,00,--
- Servicecharge ab 24.00 Uhr pro Mitarbeiter/Stunde € 29,00

Als Bereitstellungsgebühr verrechnen wir

- für den Veranstaltungssaal „Europe“ mit 240m² € 590,-- zusätzlich € 8,00 für jede zusätzliche Person ab 59 Gästen
- für unser Restaurant „Courtyard“ mit 150m² € 390,-- zusätzlich € 8,00 für jede zusätzliche Person ab 39 Gästen

Es besteht die Möglichkeit für Kinderdisco etc. zusätzliche Räumlichkeiten zu mieten.

- Zusätzlicher Raum mit ca. 70m² für den Abend € 160,--

Geburtstagsbüffet

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine Auswahl von Vorspeisen, Hauptspeisen und Nachspeisen zur Auswahl aufgelistet. Sie haben damit die Möglichkeit Ihr individuelles Geburtstagsbüffet zusammenzustellen. Wir beraten Sie aber jederzeit sehr gerne dabei!

Preislich gehen wir von unserem Standardbüffet zum Preis von € 32,-- pro Person aus. Dieses enthält 3 Vorspeisen (inkl. Suppen), 4 Hauptspeisen sowie 2 Nachspeisen. Sie haben die Möglichkeit die Anzahl der Speisen zu erhöhen oder auch zu reduzieren. Dies erhöht oder reduziert die Kosten.

Die Vor-, Haupt- und Nachspeisen haben wir in 3 Kategorien geteilt. Wünschen Sie Speisen der höheren Kategorien erhöht dies den Menüpreis bei den Hauptspeisen um jeweils € 3,-- und bei den Vor- und Nachspeisen um jeweils € 2,--.

Und so funktioniert Ihre Auswahl:

Wählen Sie aus unserer Vorspeisenauswahl 3 Gerichte der Kategorie A

Ein Gericht mehr oder weniger erhöht oder reduziert den Menüpreis um € 2,--

Wählen Sie eines der Gerichte aus Kategorie B erhöht sich der Menüpreis um € 2,--

Wählen Sie aus unserer Hauptspeisenauswahl 4 Gerichte der Kategorie A

Ein Gericht mehr oder weniger erhöht oder reduziert den Menüpreis um € 3,--

Wählen Sie eines der Gerichte aus Kategorie B erhöht sich der Menüpreis ebenfalls um € 3,--

Wählen Sie eines der Gerichte aus Kategorie C erhöht sich der Menüpreis um € 6,--

Wählen Sie aus unserer Nachspeisenauswahl 2 Gerichte

Ein Gericht mehr oder weniger erhöht oder reduziert den Menüpreis um € 2,--

Falls Sie eine Käseplatte wünschen erhöht sich der Menüpreis um € 2,--

Der Ausgangsmenüpreis mit 3 Vorspeisengerichten, 4 Hauptspeisengerichten

sowie von 2 Nachspeisengerichten der Kategorie A beträgt € 32,00



Unsere Büffetvorschläge zu Ihrer Auswahl!

Vorspeisen:

Kategorie

- | | |
|--|----------|
| • Räucherfischvariation mit Oberskren | A |
| • Geräucherter Lachs mit süßer Dill-Senfsauce oder Oberskren | A |
| • Gebeizter Lachs mit süßer Dill-Senfsauce oder Oberskren | B |
| • Tartar vom Naturlachs auf Toast | A |
| • Thunfisch in Dijon-Pfefferkruste auf Kräutersalat | C |
| • Fruchtiger Shrimpscocktail auf frittiertem Rucolabett | B |
| • Mediterran marinierte Mozzarella mit Kirschtomaten | A |
| • Beef Tartare Türmchen | C |
| • Prosciutto Schinken mit Melone und Parmisan | A |
| • Beinschinken mit Kren | A |
| • Rosa gebratenes Roastbeef mit Knoblauchrahmsauce | B |

Suppen:

- | | |
|--|----------|
| • Kräftige Rindssuppe mit Griesnockerl, Leberknödel oder Frittaten | A |
| • Tomatensuppe mit Knoblauchgarnelen oder/und Croutons | B |
| • Minestrone | A |
| • Französische Zwiebelsuppe mit Parmesanbrotchips | A |
| • Gemüsesuppe mit eigener Einlage | A |
| • Saisonale Cremesuppen | A |

Salate: (ein auf die Speisen abgestimmtes Salatbüffet ist im Preis inbegriffen)

- Grüne Salatvariation
- Tomatensalat
- Kartoffelsalat
- Gurkensalat
- Krautsalat
- Griechischer Bauernsalat
- Bohnensalat
- Maissalat
- Rote Rübensalat

Salatdressing:

- Wiener Salatdressing (mildes Essig-Öl Dressing)
- Joghurt Dressing
- Balsamico Dressing (hell/dunkel)
- Mediterrandressing

Hauptspeisen:

Fleischgerichte

- Schweinsbraten **A**
- Schnitzel (Huhn, Schwein/ Kalb **(B)**) **A**
- Schweinsfiletmedaillons in Pfeffersauce **B**
- Schweins Kareesteak vom Grill mit Thymianjus **A**
- Grillspieße (Schweinsfilet, Huhn, Gemüse/vegetarisch) **A**
- Würzige Paprikahühnerkeulen **A**
- Faschierte Laibchen **A**
- Faschierter Braten im Speckmantel **A**
- Hühnerfilet in Tomaten/Limetten/Rosmarin sauce **A**
- Polpetti in Tomatensauce (Fleischbällchen mit Mozzarella) **A**
- Asia Hühneragout (wahlweise scharf) **A**
- Boef Stroganoff **C**
- Asia Nudelwok mit Entenstreifen **A**
- Kalbsrücken mit Thymianjus **C**
- Gekochter Tafelspitz/Schulterscherzel **B**
- Rindsroulade **B**
- Rindschnitzel in Burgundersauce **B**

Fisch

- Gegrilltes Zanderfilet **A**
- Lachsfilet **B**
- Pikantes Paprika-Welsragout mit Eierschwammerl (nach saison) **B**
- Thunfischsteak mit Sesam und Zitronengras **C**
- Forellenfilet **B**
- Saiblingsfilet **B**
- Knoblauch-Riesengarnelenspieße **C**
- Paellapfanne mit Meeresfrüchten **B**

Vegetarisch

- Gemüse Laibchen
- Gemüse/Spinat oder Kürbislasagne
- Geröstete Knödel mit Ei
- Gebackenes Gemüse mit Kräutersauce
- Spinatstrudel mit Ziegenkäse und Knoblauchsauce
- Letschogemüse mit Polenta
- Pikantes Gemüsecurry mit geräuchertem Tofu (vegan)
- Käsespätzle
- Kartoffel-Gemüsepfanne
- Kartoffelgratin mit Champignonragout und glacierten Cherrytomaten
- Gemüsestrudel

Alle Kategorie A

Beilagen: (zur Auswahl zu den Hauptspeisen)

- Kartoffelpürree
- Reis/Basmati
- Petersilienerdäpfel
- Gnocchi
- Risotto (saisonal)
- Pommes Frites
- Buttergemüse
- Gemüse der Saison
- Polenta
- Serviettenknödel
- Potato Wedges
- Pilzgemüse
- Erdäpfelgratin
- Strudel
- Geschmorter Fenchel
- Bratkartoffeln
- Kartoffelknödel
- Spätzle
- Sauerkraut
- Cremespinat
- Ratatouille
- Letscho
- Dillfisolen



Desserts: (Alle Kategorie A außer Käsebrett)

- Apfelstrudel
- Topfenstrudel
- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Früchten/Fruchtpüree
- Schokoladenbrunnen
- Nougatknödel
- Marillenknödel
- Kaiserschmarren
- Topfensauflie mit Beerenragout
- Käsebrett (**B**)



Mitternachtssnack:

- Käse
- Chili Con Carne
- Gulaschsuppe
- Szegediner gulasch
- Erdäpfelgulasch
- Wiener Würstel
- Debreziner

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung
Ihres Geburtstagsmenüs!

Das College Garden Hotel freut sich auf Sie!





Getränke:

Bei den Getränken dürfen wir

Ihnen 2 Optionen anbieten:

Zum einen die Abrechnung nach tatsächlicher Konsumation der Gäste nach unseren regulären Preisen des Restaurants

Zum anderen eine Getränkepauschale. Diese wird pro Stunde berechnet und setzt sich wie folgt zusammen:

Für die ersten 6 Stunden berechnen wir (auch inkl. Sektempfang) je Stunde und Gast € 4,70,--

Für jede weitere Stunde berechnen wir € 3,20,--

In der Getränkepauschale sind folgende Getränke enthalten:

Rotwein, Weißwein, Bier, Radler, Pepsi Cola, Almdudler, Frucade, Kracherl (mehrere Sorten), Orangensaft, Apfelsaft, Mineral prickelnd, Mineral still, Kaffee und Tee

...und was sonst noch wichtig ist!

Kinderermäßigungen:

Kinder im Alter bis 4 Jahre sind gratis; für Kinder im Alter zwischen 5 und 12 Jahren verrechnen wir nur 50% des Menüpreises bzw. der Getränkepauschale

Gästeanzahl als Abrechnungsgrundlage:

Die geplante Gästeanzahl wird bis zur tatsächlichen Feier immer etwas variieren. Wir ersuchen Sie uns 1 Woche vor der Veranstaltung die genaue Gästeanzahl bekanntzugeben. Danach richten sich dann unsere Vorbereitungsarbeiten bzw. unser Einkauf. Diese Zahl ist dann auch die Grundlage der Abrechnung.

Anzahlung:

Wir ersuchen Sie um eine Anzahlung bei Buchung der Feier von ca. 25% der voraussichtlichen Kosten. Den Rest bitten wir dann, innerhalb 1 Woche nach der Feier zu begleichen.

Stornobedingungen:

Diese dürfen wir nur der guten Ordnung halber anführen. Bei einer Absage der Veranstaltung bis zu 3 Monate vor dem Termin verrechnen wir keine Stornogebühr. Bis zu einem Monat vorher verrechnen wir 25% der voraussichtlichen Kosten, bei Absage bis zu einer Woche vorher 50% und innerhalb der letzten Woche 75%. Die Reduzierung der Teilnehmeranzahl ist bis zu einer Woche vor der Veranstaltung kostenfrei möglich.

Besuchen Sie uns!

Wie Sie aus unserer Infomappe ersehen können, sind doch einige Punkte zu überlegen und abzuklären. Ein persönliches Gespräch vor Ort hilft da gleich sehr viel weiter und dazu darf ich Sie ganz herzlich zu uns einladen.

Wir hoffen, dass unsere Ausführungen für Ihre Entscheidungsfindung hilfreich waren und das gesamte College-Garden-Hotelteam würde sich sehr freuen, wenn wir Ihre Geburtstagsfeier bei uns ausrichten dürften. Bei Fragen rufen Sie uns bitte jederzeit an, wir stehen Ihnen immer sehr gerne zur Verfügung!

Mit den besten College Garden Grüßen aus Bad Vöslau!

Mag. Hans Lichtenwagner

Hoteldirektor

