

—Eventcatering—

TULLNERFELD

SELBER ORGANISIEREN WAR GESTERN, HEUTE MACHEN WIR IHR FEST!



SPEISEN UND GETRÄNKE



Hochzeiten
Firmenfeiern
Geburtstagsfeiern
Gartenpartys
Konferenzbetreuung
Standcatering/Messe
Brötchenservice

Equipment Verleih
Mobiliar
Transportservice
Kühlanhänger
Bühne & Technik
Blumen & Deko
Leihpersonal



Wir begleiten Sie



..von der Idee bis zur Umsetzung

Wir bieten Ihnen Catering in allen Variationen und Formen – so erarbeiten wir permanent neue, dynamische Ideen ein und kommen unseren Kunden mit einzigartigen Angeboten entgegen.

Eventcatering Tullnerfeld ist vom ersten Tag an für Sie da – mit Verständnis für Ihre Wünsche, individuellen Konzepten und mit einem flexiblen Full-Service, das an alles und jeden denkt.

Lehnen Sie sich zurück und profitieren Sie von unserem Einsatz – selber organisieren war gestern, heute machen wir Ihr Fest!

Das passende Speisenangebot kreieren wir selbst.

Wir arbeiten in Partnerschaft mit regionalen, hoch qualitativen Unternehmen und versprechen somit eine beeindruckende Reise durch die Welten des kulinarischen Genusses.

Egal ob klassisch, rustikal, modern oder eine gute Mischung aus allem – wir bieten von Messecatering über Standpartys bis hin zum VIP-Event, haben aber auch für Ihre private Gartenparty das richtige Rezept parat! Ob die Vermählung mit Ihrer/em Liebsten, eine Geburtstagsfeier mit Freunden oder ein Firmenevent für Ihre Angestellten und Kunden, wir haben was Sie brauchen und bieten alles was möglich ist & unmöglich erscheint.

Lassen Sie Ihren Tag unvergesslich werden und geben Sie Ihre Sorgen/Wünsche in unsere Hände.

Aufgrund unserer vielseitigen Angebote ergeben sich viele Extra-Services, die wir gerne in einem persönlichen Gespräch näher mit Ihnen erörtern möchten.

Sollten Sie im nachfolgenden Produktkatalog nicht das für Sie Entsprechende finden – erstellen wir Ihnen gerne ein an Ihre Wünsche angepasstes, individuelles Angebot.

Ihre Begeisterung erreichen, Ihre Erwartungen übertreffen – mit einem höchsten Maß an Qualität und Zuverlässigkeit, das ist unser Ziel!



Erwarten Sie das Besondere

...Geschmackserlebnis

Unsere Küche basiert auf ehrlichen Zutaten: Man nehme Spitzenköche, die ihr Handwerk nicht nur lieben, sondern leben.

Dazu Produkte aus regionalen, biologischen Betrieben von unübertroffener Frische und reinem Aroma.

Das Tullnerfeld bringt erstklassige landwirtschaftliche Erzeugnisse hervor, diesen Vorteil wollen wir nützen.

Darüber hinaus basiert unsere Logik auf der Bio-Logik, sowohl bei Gerichten als auch bei Getränken wird auf nachhaltige und biologische Methoden gesetzt.

Zu guter Letzt die Begeisterung, daraus individuelle Lösungen für jeden Kundenwunsch zu kreieren – ob anspruchsvolle Klassiker oder innovative Gaumenfreuden aus unserer Experimentierküche.

Eventcatering Tullnerfeld serviert Authentisches in höchster Qualität, auch individuell an Ihre Wünsche angepasst.

...Extra

Zünftig, modisch, extravagant – Ihr Event organisieren wir ganz nach Ihren Vorstellungen. Kreativität & Planung gehört für uns dazu.

Für Sie sind wir akribisch, kümmern uns um das große Ganze und um jedes Detail.

Ihre Bedürfnisse bestimmen unseren Leistungsumfang, vom glanzvollen Catering bis zum sorglosen Rund-um-Service.

Wir haben nur drei Leitpunkte, die unsere Arbeit bestimmen: höchste Qualität, flexible & professionelle Arbeitsweise und individuelle Anpassung an jeden unserer Kunden.

...Blumen & Deko

Gerne organisieren wir gegen Verrechnung Blumen und Dekorationsmaterial in den von Ihnen gewünschten Farben.

...Bühne & Technik

Gerne beraten wir Sie persönlich über die optimale Bühnengestaltung und Technikausstattung für Ihre Veranstaltung.

Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 / Haus 1
3425 Langenleobarn
Mobil: 0664/1571160

Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Facebook: eventcatering tullnerfeld

INHALTSVERZEICHNIS

...übersichtlich zusammengestellt

Die folgenden Seiten sind kreative Vorschläge von unserer Eventabteilung, welche Sie anregen sollen, um Ihren Event zu einem unvergleichlichen aber vor allem unvergesslichen Fest zu machen.

* Über Uns	Seite 2 – 3
* Getränke	Seite 5
* Cocktails & Longdrinks	Seite 6
* Fingerfood	Seite 7 – 8
* Brötchenmanufaktur	Seite 9
* Vorspeisen	Seite 10 - 11
* Suppen	Seite 12
* Hauptspeisen	Seite 13 - 14
* Nachspeisen	Seite 15 - 16
* Snacks	Seite 17
* Mitarbeiter	Seite 18
* Mobiliar & Tischwäsche	Seite 19 - 20
* Equipment Verleih	Seite 21 - 26
* Transport & Transportverleih	Seite 27
* Locations	Seite 28
* Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 29 - 30



Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 / Haus 1
3425 Langenlebarn
Mobil: 0664/1571160

Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Facebook: eventcatering tullnerfeld



Getränke

Alle Getränke werden in gekühltem Zustand (außer Rotwein), in Kommission geliefert und nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.
Das Bierfass/ die Fässer sind als Ganzes zu beziehen, angebrochene Flaschen oder Fässer sind als verbraucht zu bewerten und werden als solche in Rechnung gestellt.

APERITIF

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

Moet Chandon Brut Imperial	0,75 lt €	150,00
Prosecco	0,75 lt €	25,00
Aperol	1,00 lt €	30,00
Lillet	0,75 lt €	30,00

SEKT

Riesling Sekt „Haus Österreich“ extratrocken		0,75 lt €	25,00
Frizzante rose Winzer Kreams		0,75 lt €	25,00

WEISSWEIN

Grüner Veltliner Lössterassen 2024 Weingut Stadt Kreams		0,75 lt €	19,50
--	---	-----------	-------

ROTWEIN

Blauer Zweigelt „Terrassen“ 2024 Domäne Wachau		0,75 lt €	20,50
---	---	-----------	-------

BIER

aus dem Fass		50 lt €	450,00
		30 lt €	350,00
aus der Flasche Zwettler		0,33 lt €	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd/still	0,75 lt €	6,50
Orangensaft/Apfelsaft naturtrüb	1,00 lt €	7,50
Traubensaft	1,00 lt €	7,50
Coca Cola	1,00 lt €	7,50

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee/Tee	Tasse €	3,50
------------	---------	------

Sie finden Ihr Wunschgetränk nicht angeführt? Gerne passen wir unser Angebot an Ihre Wünsche an!



Cocktails & Longdrinks

COCKTAILS

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

Preis pro Cocktail € 10,50

Caipirinha

Limetten | brauner Rohr Zucker | Lime juice | Cachaca

Mojito

Havanna Rum | Soda | Lime juice | brauner Zucker | Minze

Strawberry Mojito

Tequilla | Erdbeeren | Erdbeersirup | brauner Zucker | Zitrone | Minze

Virgin Strawberry

Erdbeersirup | Erdbeeren | Lime juice | Ananassaft

Pina Colada

Ananassaft | weisser Rum | Kokossirup | Sahne

LONGDRINKS

Preis pro Drink € 6,50

Campari Soda | Campari Orange

Gin Tonic | Gin Lemon

Vodka Lemon | Vodka Red Bull

Bacardi Cola | Captain Cola | Whiskey Cola

Sie finden Ihr Wunschgetränk nicht angeführt? Gerne passen wir unser Angebot an Ihre Wünsche an!



Fingerfood

...Fleischiges auf Landbrotsschnitte

- Schweinsbratli mit Erdäpfelgervais und frischem Kerbel
- Tafelspitzröllchen mit Wurzelgemüse, frischen Kräutern und gerissenen Kren
- Prosciutto mit Feigengervais und altem Balsamico
- Gezupfte Landhendlstückchen mit Wachauer Marillenchutney
- Geräucherte Entenbrust mit karamellisiertem Apfel und Thymian

...Pikantes am Spießchen

- Hausgebeizter Lachs mit Avocado
- Garnele süß/sauer mit Koriander auf Karottenwürfel
- Baby Bocchoncini mit Kirschtomaten und frischem Pesto

...Vegetarisch (auch Vegan möglich!!!)

- Crêpes mit Ziegenfrischkäse und Blattspinat
- Getrüffelte Pilzcreme im Kräuter-Brandteigkrapferl
- Tramezzini Würfel mit Ei Mousse und Kresse
- Gemüse-Cremeschnitte mit frischen Kräutern
- Rote Rübe Mousse mit Kren und Schwarzbrotcrumble im Weckglas
- Salat vom Schafkäse mit Babytomaten und Oliven im Weckglas
- Bunter Linsensalat mit gegrilltem Halloumi, Jungzwiebel, Apfel und Marille
- Griechischer Bauernsalat mit Waldviertler Schafkäse und Kalamataoliven im Weckglas

...Pikantes im Gläschen

- Vitello Tonnato mit Kapernbeere und Kalamata Olive
- Tafelspitz-Sülzchen mit Kernöl, marinierten roten Zwiebeln und Blattsalat
- Schwarzwurzelsalat mit sautierten, in Buttermilch eingelegten Hendloberkeulen
- Kamptaler Rohschinken chips auf Zucchini Salat mit gehobeltem Pecorino
- Mojito Gurke mit gebeiztem Lachs und frischer Dille
- Alpenceviché vom Saibling | Lachsforelle | Wels mariniert mit Limette und Dille
- Marinierte Flusskrebse auf Apfel Sellerie Salat und frischen Sprossen
- Thunfisch Sashimi auf Glasnudeln mit Wasabi Creme
- Rohschinken mit marinierter Melone
- Thunfisch mit schwarzen Oliven



Fingerfood

...Veganes im GLäschen

- Gebackene Falafel-Bällchen auf Baba Ghanoush (Auberginencreme)
- Marokkanischer Tabbouleh (Couscous) Salat mit Sultaninen und frischer Minze, Gurke und Paradeiser
- Klassischer Hummus auf Chicorée mit Muhammara
- Selleriesalat mit Knusper-Petersilie und Chili-Marinade
- Bunter Linsensalat mit geräuchertem Tofu, Jungzwiebel, Apfel und Marille

...Löffel Gourmandises

- Graved Lachs mit Dill-Senfsauce
- Garnele mit Zitronengras und Koriander mariniert
- Paradeiser mit Schafkäse und Pesto
- Forellenmousse mit Dillgurke
- Krabbensalat mit Cocktailsauce und Limette

...Cones

- Cone gefüllt mit Beef Tatar
- Cone gefüllt mit Lachstatar
- Cone gefüllt mit Schafkäsemousse
- Cone gefüllt mit getrüffelnder Pilzcreme
- Cone gefüllt mit Avocado Creme

...Mini-Tramezzini

- Tramezzini mit Wachauer Schinken und Krenmousse
- Tramezzini mit Hendlfarce, Mango Curry und Cashewnüsse
- Tramezzini mit Thunfischcreme und Wasabi
- Tramezzini mit Ei Mousse und Kresse
- Tramezzini mit Ziegenfrischkäse und sonnengetrocknete Paradeiser
- Tramezzini mit Lachs und Gartendille



Brötchen Manufaktur

...Aufstriche

- Thunfisch
- Ei- Mousse (**Vegetarisch**)
- Kräuter Frischkäse (**Vegetarisch**)
- Heurigen (**Vegetarisch**)
- Bärlauch (**Vegetarisch**)
- Rote Rüben – Kren (**Vegetarisch**)
- Kürbiskern (**Vegetarisch**)
- Tomate Basilikum (**Vegan**)
- Rote Rübe Hummus (**Vegan**)
- Guacamole Avocado (**Vegan**)



...Spezial

- Beinschinken
- Salami
- Schnittkäse/Brie
- Rohschinken/Prosciutto
- Räucherlachs

...Rustikale Landbrotsschnitten

- Beinschinken/Rohschinken/Bauernspeck
- Verhackertes/Grammelschmalz/Schinkenaufstrich/Leberaufstrich
- Schnittkäse/Brie/Cottage Cheese/Ziegenkäse
- Schnittlauch/Gartenkresse
- **Aufstriche Vegetarisch:** Ei/Kräuter Frischkäse/Bärlauch/Kürbiskern/Rote Rübe Kren/Heurigen
- **Aufstriche Vegan:** Rote Rüben Hummus/Tomate Basilikum/Kürbiskern

...Kleines Jourgebäck Gefüllt

- Jour Semmel mit Puten Schnitzel
- Jour Wachauer mit Schinken
- Jour Wachauer mit Lachs
- Jour Finschgerl mit Schweinsbraten
- Kornspitz mit Schnittkäse
- Kornspitz mit Brie





Vorspeisen

...Gedeck (vor dem Essen eingestellt)

- Gesalzene Butter mit Stangenbrot
- Gesalzene Butter mit Jour Gebäck
- Jour Gebäck mit Ei Mousse, Kräutergervais, Liptauer
- Jour Gebäck mit Frischkäse und Gemüsesticks
- Krustenbrot mit Grammelauflstrich und Ei Mousse



... Fleischiges

- Beef Tatar vom Weiderind auf Blattsalat mit Kürbismayonnaise und frittierten Kapern
- Roastbeef vom Donaulandrind mit Cumberland Sauce, Rucola und Beeren-Balsamico
- „Kalter Schweinsbraten“ mit Knoblauch gespickt im Fenchel Kümmel Mantel auf Apfel Zwiebel Creme
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, gerösteten Pinienkernen und extra Virgin Olivenöl
- Gebratene Landhendlstreifen auf rahmigem Sellerie Ananassalat
- Geräucherte Entenbrust auf Rotkraut Salat mit Walnuss, Cranberrys und Apfel Espuma
- Sautierte Lammfilets mit Rosmarin Bulgur und Salzzitronen
- Vitello Tonnato mit Pflücksalat, Kapernbeere und Oliven Crumble

... aus Fluss & Meer

- Gebeizter Saibling mit bunten Rüben, Pflücksalat und Gewürzjoghurt
- Gebratene Riesengarnelen auf Carpaccio vom Kohlrabi und Passionsfruchtcreme
- Tatar von der Lachsforelle mit Jungzwiebeln und frischer Koriander
- Gebratene Jakobsmuschel warm auf Chorizo Risotto
- Leichte Limetten Frischkäseterrine mit marinierten Flusskrebse

... Vegetarisch

- Pilz-Kräutersalat mit Artischocken, Knuspersellerie und Tomaten Salsa **(vegan)**
- Zweierlei von der Roten Rübe (Mousse, Tatar) mit Kren und altem Balsamico **(vegan)**
- Weißes Sellerie Parfait mit Gartenpetersilie und Apfelrelish **(Vegan)**
- Schafkäsetörtchen auf Tomaten Concasse mit Blattsalaten und Kalamataoliven

Vorspeisen

...auf Platten eingestellt (Gäste bedienen sich selbst)

- **Antipasti Variation Italia**
mit Prosciutto Crudo, Mailänder Salami, mediterranem Grillgemüse, getrockneten Tomaten, eingelegten Pilzen, Kapern, Oliven, Grana Padano Späne, mit Basilikum Pesto marinierte Mozzarellabällchen
- **Niederösterreichische-Antipasti:**
mit Tullnerfelder Rohschinken, Ötscher Blick Salami, gebeizte Lachsforelle mit Senf- Dillsauce, in Walnussöl gebratenes Gemüse, Liptauer, eingelegte Pilze, Waldviertler Schafkäsegupferl mit Petersilien Pesto, österreichischer Hartkäse
- **Wachauer Variation**
Kamptaler Rohschinken, Wachauer Schinken mit Marillenchutney, Kaiserblun'z mit Apfelessig marinierten Zwiebeln, geräucherte Forelle mit Oberskren, Schafmischkäseterrine aus dem Voralpenvorland (Kuh- und Schafmilch), gereifter Bergkäse und eingelegtes Sauergemüse
- **Fischvariation**
Pink gebeizter Zander, Lachspraline und Tartar, Räucherforellenmousse mit Ketakaviar Creme auf Lollo Bionda mit Balsamico Glace, marinierte, gebratene Garnelen
- **Weihnachtliche-Antipasti:**
Hirschschinken mit orangierten Preiselbeeren, Forellentatar, Entenlebermousse mit Kürbis Chutney, kleine Käsevariation, Rotkrautsalat, eingelegte Pilze und Zucchini Julienne

Suppen

... Kaltschalen

- Gurkenkaltschale mit Blätterteigstangerl
- Gazpacho (Tomatenkaltschale) mit Weißbrot und Olivenöl
- Rote Rüben Kaltschale mit Kren (vegan)
- Geeiste Melonen Kaltschale mit Vulcano-Rohschinkenchip



Suppen

... Fleischiges

- Consommé mit Kräuterfrittaten | Schinkenschöberl | Graumohnprofiterles und Gemüse Julienne
- Klare Rindssuppe mit Leberknödel | Grießnockerl | Fleischstrudel | Kaspresknödel
- Klare Hendlbouillon mit Butternockerl und Gemüsestreifen
- Cremige Süßkartoffelsuppe mit frischem Ingwer, Walnüssen und Kren (auch vegan)
- Kukuruz-Samtsuppe mit gebackenem Blunz'nradl
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

... Aus Fluss & Meer

- Rucola Cremesuppe mit Kaltwasserkrabben
- Krenschaumsuppe mit Forellen Nockerl
- Mango-Kokos Cremesüppchen mit Garnele am Spieß
- Klassische Fischsuppe mit getoastetem Haus Brot
- Wildkräutersüppchen mit Lachsstrudel

... Vegetarisch

- Pastinaken-Schaumsuppe mit Ricotta Ravioli und Nüssen
- Karotten/Ingwer Schaumsuppe mit Muskat Nockerl
- Kukuruz-Samtsuppe mit Gemüseröllchen
- Cremesuppe vom gebackenen Ofenkürbis mit getoasteten Kürbiskernen (**saisonal**)
- Spargelcremesuppe mit Sauerampfer (**saisonal**)
- Bärlauch Cremesuppe mit Knuspercrumble (**saisonal**)
- Maroni -Schaum -Süppchen mit Obers Haube, Madera und Zimt Croutons
- Champignon Cremesuppe mit Kräuter Pesto
- Klare Gemüsesuppe mit Gemüseeinlage

... Vegan

- Topinambur Cremesuppe mit Vollkornbrotnocken und Olivenöl
- Wildkräutersüppchen mit Lauch Strudel
- Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Pumpernickel Croutons
- Minestrone mit mediterranem Gemüse und Pasta
- Wurzelcremesuppe mit Schwarzbrot Croutons



Hauptspeisen

... Rind

- Filet vom Waldviertler Weiderind mit getrüffeltem Erdäpfel Püree, Saisongemüse und Portwein Jus
- Gebratene Beiried in Steinpilzjus mit cremiger Bergkäse Polenta und Rotweinschalotten
- Rindsragout Burgunder Art mit Champignon, Gemüse und Bratkartoffel
- Geschmorte Rindsrouladen in Rotweinjus mit Semmelknödelaufbau und Saisongemüse
- Esterhazy Rostbraten mit Wurzelrahmsauce und Serviettenknödel
- Gekochtes Schulterscherzel mit Röstkartoffel, Suppengemüse, Schnittlauchsauce und Apfelkren

...Kalb

- Mit Kräutern und Semmeln gefüllte Bio Kalbsbrust und Gemüse vom Markt
- Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Butter Nockerln
- Kalbsragout mit Wurzelgemüse und gekräuterten Bandnudeln
- Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfel Püree, Röstzwiebel, Paprikagemüse
- Kalbsvögel in Rahmsauce mit Schnittlauch Knödel

... Schwein

- Rosa gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel, dazu Pilz Rahm und Schupfnudeln
- Gebratene Schweinsmedaillons in Chilisauce mit Duchess Kartoffel und Mangold
- Kleine Fleisch- und Grammel Knödel auf süßem Riesling Kraut
- Roulade vom Schweinsrücken mit Kräuterknödel und Krautsalat
- Braten vom Tullnerfeld Schwein mit Waldviertler Knödel und Stöckl Kraut

... Geflügel

- Ofen Zitronen Huhn mit Rosmarinkartoffel, karamellisierte Zitrone und Gemüse
- Putengeschnetzeltes in Pilz-Specksauce mit Kräuternudeln
- Ausgelöste Hühneroberkeulen in cremigen, gelben Curry und Mandelreis
- Klassisches Paprikahendl (ausgelöst, ohne Haut) in Rahmsauce mit Petersilienspätzle

...Wild

- Hirschragout mit Steinpilzen, goldbraun gerösteten Erdäpfelnudeln und Wurzelgemüse
- Hirschrücken im Ganzen in der Nußkruste mit Selleriepüree und Rotweinschalotten
- Gebackene Rehschnitzel mit glacierten Karotten und gedämpften Wildreis
- Wildschweingulasch mit Erdäpfel Krokettchen, Wildpreiselbeeren und glasierte Maroni
- Wildschweinkeule mit Rahmsafter' l mit Erdäpfel Krokettchen, Preiselbeer Chutney in pochiertes Birne

Hauptspeisen

... aus Fluss & Meer

- Wels Filet in Kürbiskernpanade mit hausgemachter Sauce Remoulade und Erdäpfel-Vogersalat
- Gegrillter Zander mit Spargel (saisonal) auf Blattspinat und Erdäpfel Kräuterstrudel
- Thunfischsteak auf Blattspinat mit gebratenem Fenchel und Tomatenragout
- Gebratene Riesengarnelen Aioli auf Tomaten Pilzgemüse mit Gremolata und roten Reis
- Gebratene Lachsforelle auf Safran Risotto, gegrillte Rispentomaten und Zucchini
- Miesmuscheln im Weißwein Knoblauchfond und Baguette
- Gebratene Jakobsmuscheln und Chorizo mit Risotto Nero (schwarz)
- Spanische Paella mit Fischen und Meeresfrüchten, Limettenspalten und Safranfäden
- Gegrillter Heilbutt auf schwarzen Nudeln mit sautiertem Chicorée

... Vegetarisch

- Radicchio Risotto mit Gorgonzola und Haselnüssen
- Gemüse Risotto mit Grana Padano, Butter und Rucola
- Parmigana (Lasagne) Melanzani gegrillt mit Olivenöl, Tomaten und Parmesan
- Karamellisierte Krautfleckerl mit Sauerrahm und Schnittlauch
- Kürbis Risotto mit Balsamico und karamellisierten Nüssen (**saisonal**)
- Schwammerlgulasch von Wildpilzen mit Serviettenknödel (**auch vegan möglich**)
- Ricotta Tortellini mit grünem Spargel, sautierten Kräuterseitlingen und Petersilpesto
- Ricotta Tortellini mit Tomaten, Zucchini und Basilikum
- Gemüsecurry mit Kokosmilch und buntem Basmatireis (**vegan**)
- Krautstrudel mit Kräuter Joghurt Dip (**auch vegan möglich**)
- Mediterrane Couscous Gemüsepfanne mit Olivenöl und Kräutern (**vegan**)

... Salatbuffet

- Blattsalate und Rohkost
- Blattsalate und Rohkost
- Lollo Rosso und Lolo Bionda
- Rucola mit Babytomaten
- Radieschen - Kresse Salat
- Karottensalat
- Paprika-Zucchini-salat
- Erdäpfel - Vogersalat
- Tomatensalat
- Gurken-Rahmsalat
- Käferbohnsalat
- Krautsalat
- Fisolen Salat
- Rote Rübe
- Selleriesalat





Nachspeisen

... Süßes vom Buffet

- Warmer Apfelstrudel/Topfenstrudel mit Vanillesauce (**auch serviert möglich**)
- Mohnnudeln mit Apfelmus
- Warmer Milchrahmstrudel mit Kanarimilch (**auch serviert möglich**)
- Karamellisierten Topfenschmarren mit Kirsch-Ragout
- Topfen-Marillenknödel/Zwetschken in Butterbrösel auf Früchtepüree (**auch serviert möglich**)
- Nougatknödel in Nussbrösel und Pistaziensauce (**aus serviert möglich**)
- Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmus

... Süßes aus dem Gläschen

- Frischkäsecreme mit gepressten Butterkeksen und Himbeerglasur.
- Marillen Mousse auf Mohnkuchen mit Marillen Glasur.
- Lockeres Schokoladenmousse mit Fruchtgrütze der Saison
- Ragout von Erdbeeren mit altem Balsamico rosa Pfeffer, Blütenhonig und Granola
- Tiramisu - Mascarpone Creme mit getränkten Kaffee-Biskotten und Kakao
- Lebkuchen - Mousse aus Schokolade, Honig und Lebkuchengewürzen mit Orangengeschmack
- Obstsalat im Gläschen
- Creme Brûlée (**auch serviert möglich**)
- Zweierlei Frucht mousse - Himbeer- und Zitronenmousse mit frischen Beeren und Minze



... Süsse Makronen

- Pistazien
- Haselnuss
- Brombeere
- Erdbeer
- Schoko
- Himbeere



... Süßer Jourplunder

- Topfengolatschen
- Kirschspitz
- Nusstatzen
- Mohnschnecken
- Apfeltaschen





Nachspeisen

... Dessert serviert

- Zweierlei Schokolademus mit grünem Pfefferreis und Rumweichseln
- Lauwarmes Schokoküchlein mit Bourbon-Vanilleeis und marinierten Beeren
- Waldviertler Mohntörtchen mit Topfen-Obers Creme und Zwetschken Gelee
- Bratapfel-Tarte mit Zimtmousse (**saisonal**)
- Lebkuchen Parfait mit Birnenmousse (**saisonal**)
- Kokos Panna Cotta auf Orangen - Limettenspiegel

... Süße Miniaturen auf der kleinen Etagere eingestellt

Petit Fours:

Erdbeerspitz
Pistazienspitz
Pariserspitz
Passionsfruchtpitz
Nusspitz
Mini-Punschkräpferl
Mini-Sacherwürfel



Mini Buffetschnitten:

Butterzwetschkenfleck
Buttermarillenfleck
Apfelschnitte
Sacherschnitte
Nougatschnitte
Linzerschnitte
Esterhazyschnitte

... Tartelettes (kleine Törtchen)

- Himbeer Vanille
- Schokomousse
- Helles und dunkles Nougatmousse auf Nussboden
- Mozart-Makronen
- Karamell-Passionsfrucht

... Käsesortiment

• Käsesortiment Affineur Österreich

Dolce Bianca, Alpzirler, Mondseer, St. Patron, Österkron, Le Rosè, Rosso, Wein Käse, Weißer Prinz, Weißer Zigarette, Roter Mönch, St. Severin, Rollino präsentiert mit Jour Gebäck, Stangenbrot, Butter, Honig, Trauben, Nüssen, hausgemachten Chutneys und eingelegte schwarze Nüsse





Snacks

...Late Night Snacks vom Buffet

- Variation von der Henne: Eierspeise frisch am Buffet zubereitet, wahlweise mit Schinken, Speck, Grammeln, Käse, Zwiebel, Paradeiser, Paprika, Kürbiskernöl, Stangenbrot
- Dreierlei Leberkäse am heißen Brett mit Pfefferoni, Perlzwiebeln, Gurkerl, Senf, Kren, Stangenbrot
- Gratinierte Schinkenfleckerl
- Oma`s Krautfleckerl mit Sauerrahm und viel Schnittlauch **(auch vegan möglich)**
- Sacher Würstel mit Senf, Kren und Semmel
- Gulaschsuppe mit Wachauer Laberl
- Chili Con Carne mit Mais, Indianerbohnen und Fladenbrot
- Sin Carne mit Mais, Indianerbohnen und Fladenbrot **(Vegetarisch)**

...Snacks

- Schnitzelsemmel mit knackigem Blattsalat und Mayonnaise
- Folienerdäpfel mit Speck-Lauchcreme, Schinken-Kräuterfülle, Räucherlachscreme mit Dill oder Landfrischkäse-Schnittlauchfülle
- Kümmelbraten vom Tullnerfelder Strohschwein mit scharfem Senf und Kren

...Brettl Jausn

- Geräucherter Beinschinken, Hauswürstel pikant und mild, Cabanossi, Pfefferschinken, Tiroler Speck, Steirer Magerkäse, BIO Emmentaler aus Rohmilch, Pfeffer-Käsewurst, Grammel Schmalz, Krautsalat, gekochte Eier, Pfefferoni, Essiggurke, Vogerlsalat, kleine Paradeiser und Paprika, Brezen, Wachauer Laberl



Mitarbeiter

...Service in Perfektion

Individuell, flexibel, professionell

Unsere Mitarbeiter & Mitarbeiterinnen füllen das Wort Service mit Leben:

Vor und hinter den Kulissen meistern sie Ihre Ansprüche mit Professionalität und Charme.

Jede und jeder im Team ist für seine Aufgaben geschult und vor allem aufmerksam dafür, was er für Sie und Ihre Gäste tun kann.

Sauberes sowie professionelles und effizientes Arbeiten liegt bei uns auf höchster Stufe.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung gewährleisten zu können, garantieren wir Ihnen gut geschulte Servicemitarbeiter.

Sollten Sie Personal für Ihre Veranstaltung benötigen, erlauben wir uns folgende Tarife pro Person und Stunde zu verrechnen:

- | | |
|-----------------------|---------------|
| • Cateringleiter | €45,00/Stunde |
| • Supervisor | €42,50/Stunde |
| • Service-Mitarbeiter | €40,00/Stunde |
| • Barkeeper | €50,00/Stunde |
| • Logistiker | €40,00/Stunde |
| • Koch | €50,00/Stunde |



Mobiliar

...Mobiliar

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST und ohne Transportkosten

Galatisch rund Ø 155 cm (8 - 10 Personen)		€ 20,00/Stück
Galatisch rund Ø 180 cm (10 - 12 Personen)		€ 25,00/Stück
Bankettisch 180 x 80 cm (4 - 6 Personen)		€ 20,00/Stück
Galasessel grau gepolstert (stapelbar)		€ 10,00/Stück
Sesselhuse weiß für Bankettstuhl		€ 8,00/Stück
Strechhuse weiß für Bankettstuhl		€ 5,00/Stück
Kindersitz Handysit		€ 15,00/Stück
Kaffeehaussessel weiß		€ 10,00/Stück
Barhocker weiß rund mit Sitzpolster		€ 10,00/Stück
Barhocker schwarz rund mit Sitzpolster		€ 10,00/Stück
Barhocker weiß eckig mit Sitzpolster		€ 12,00/Stück
Barhocker schwarz eckig mit Sitzpolster		€ 12,00/Stück
Stehtisch rund Ø 70 cm		€ 10,00/Stück
Strechhuse weiß für Stehtisch rund		€ 5,00/Stück
Stehtisch Glas Ø 60 cm		€ 15,00/Stück
Stehtisch oval mit Strechhuse		€ 60,00/Stück

Mobiliar & Tischwäsche

...Mobiliar

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST und ohne Transportkosten

Buffet Klapptisch 183 x 76 cm		€ 15,00/Stück
Strechhuse weiss für Buffettisch		€ 10,00/Stück
Biergarnitur 200 x 50 cm		€ 20,00/Stück
Hussen für Heurigengarnitur 2m		€ 35,00/Stück
Stechhussenset für Biergarnitur 2m & 2,20 m		€ 20,00/Stück
Strechhuse für Biertisch 2m & 2,20 m		€ 10,00/Stück
Bierbank 2 m		€ 5,00/Stück
Strechhuse für Bierbank 2m & 2,20 m		€ 10,00/Stück
Paravent weiss 4 teilig Höhe 1,75 m		€ 25,00/Stück
Sonnenschirm beige Ø 300 cm inkl. Ständer		€ 50,00/Stück
Heizschwammerl inkl. Gasflasche		€ 80,00/Stück
Almdudler Doppelliege		€ 25,00/Stück

...Tischwäsche

Stoffserviette		€ 2,50/Stück
Deckserviette 90 x 90 cm		€ 5,00/Stück
Tischtuch klein 140 x 140 cm		€ 10,00/Stück
Tischtuch mittel 140 x 220 cm		€ 15,00/Stück
Tischtuch groß 140 x 260 cm (für Buffet)		€ 20,00/Stück
Tischtuch rund ø 300 cm (Galatistuch)		€ 25,00/Stück



Equipment Verleih

Gerne leihen wir ihnen das passende Equipment für Ihre Veranstaltung.
Lassen Sie sich beim Durchblicken von unseren Produkten inspirieren und entdecken Sie die ganze Bandbreite unseres Sortiments: Porzellan, Glas, Besteck, Buffet, Küchen und Gastroequipment.

...Besteck

Bitte beachten Sie, dass wir aus logistischen Gründen immer nur 25 Stück pro Einheit kommissionieren können.

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST und ohne Transportkosten

		Mietpreis	bei Verlust
Essgabel Hepp Premium		€0,50/Stück	€3,00/Stück
Essmesser Hepp Premium		€0,50/Stück	€3,50/Stück
Esslöffel Hepp Premium		€0,50/Stück	€3,00/Stück
Dessertgabel Hepp Premium		€0,50/Stück	€3,00/Stück
Dessertmesser Hepp Premium		€0,50/Stück	€3,00/Stück
Dessertlöffel Hepp Premium		€0,50/Stück	€3,00/Stück
Kaffeelöffel Hepp Premium		€0,50/Stück	€2,00/Stück
Mokkalöffel Hepp Premium		€0,50/Stück	€1,50/Stück
Kuchengabel Hepp Premium		€0,50/Stück	€2,00/Stück
Buttermesser Hepp Profil		€0,50/Stück	€5,00/Stück

**DAS BESTECK KANN UNGEREINIGT UND UNSORTIERT ZURÜCKGEGEBEN WERDEN,
WIR ÜBERNEHMEN DAS FÜR SIE!!!**

Equipment Verleih

..Gläser

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST und ohne Transportkosten

		Füllmenge	Pro Einheit	Mietpreis/Verlustpreis	Gesamt
Wasserglas Vöslauer		0,25 lt	36 Stück	€0,50/1,00/Stück	€10,80/Einheit
Sektflöte		17cl	49 Stück	€0,50/3,00/Stück	€17,15/Einheit
Weinglas Chianti		1/8 lt	25 Stück	€0,50/4,00/Stück	€8,75/Einheit
Zwettler Bierglas		0,3 lt	36 Stück	€0,50/1,00/Stück	€10,80/Einheit
Biertulpe		32cl	36 Stück	€0,50/6,00/Stück	€12,96/Einheit
Longdrink Glas		25cl	49 Stück	€0,50/1,50/Stück	€17,64/Einheit
Schnapsglas		2cl	49 Stück	€0,50/5,00/Stück	€17,64/Einheit
Wasserkaraffe		100cl	16 Stück	€1,80/10,00/Stück	€28,80/Einheit
Caipirinhaglas		0,3lt	25 Stück	€0,50/3,00/Stück	€9,00/Einheit

Equipment Verleih

...Geschirr

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST und ohne Transportkosten

		Mietpreis	bei Verlust
Glasteller ø31cm (Platzteller)		€0,70/Stück	€5,00/Stück
Teller Welle ø27cm (Hauptspeise)		€0,60/Stück	€4,00/Stück
Teller Welle ø22cm (Dessert/Salat)		€0,50/Stück	€3,00/Stück
Teller rund ø19,5cm (Mehlspeisenteller)		€0,50/Stück	€1,50/Stück
Teller rund ø16cm (Brotteller)		€0,50/Stück	€5,00/Stück
Teller La Musica 17x11 cm (Brotteller)		€0,50/Stück	€4,00/Stück
Suppentasse Classic mit Untertasse		€1,00/Stück	€3,00/Stück
Porzellanplatte eckig 24x24cm		€0,70/Stück	€5,00/Stück
Kaffeeset komplett (Tasse, Untertasse, Löffel)		€1,50/Stück	€4,00/Stück
Mocccaset komplett (Tasse, Untertasse, Löffel)		€1,50/Stück	€3,00/Stück
Porzellanschüssel		€0,50/Stück	€2,50/Stück

**DAS GESCHIRR KANN UNGEREINIGT UND UNSORTIERT ZURÜCKGEBEN WERDEN,
WIR ÜBERNEHMEN DAS FÜR SIE!!!**

Equipment Verleih

...Elektro Geräte

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST und ohne Transportkosten

		Mietpreis
Induktionsplatte mit Touchcontrol 230 V		€30,00/Stück
Partypfanne groß mit Deckel 55cm 230V		€30,00/Stück
Partypfanne klein mit Deckel 40cm 230 V		€30,00/Stück
Glühweinkocher 27 Liter 230 V		€24,00/Stück
Fritteuse 13 L mit Ablasshahn 230 V		€60,00/Stück
Würstelkocher doppelt mit Ablasshahn 230 V		€60,00/Stück
Suppentopf 9 Liter 230 V		€60,00/Stück
Kaffeevollautomat Kapsel 230 V		€60,00/Stück
Suppentassen/Tellerwärmer fahrbar 30° bis 58°C 230 V		€60,00/Stück
Kühltruhe fahrbar +2° bis +15°C 230 V		€30,00/Stück
Sichtkühlschrank weiss auf Rollen 230 V		€50,00/Stück

Equipment Verleih

..Buffetequipment

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST und ohne Transportkosten

		Mietpreis
Chafing Dish mit 2 Brennpasten		€30,00/Stück
Abdeckung Suppenstation		€5,00/Stück
Suppentopf für Chafing Dish		€5,00/Stück
Brennpaste		€2,50/Stück
Brotkorb groß geflochten		€5,00/Stück
Kombimühle Salz/Pfeffer		€1,20/Stück
Besteckbehälter		€3,00/Stück
Tischabfallbehälter		€2,50/Stück
Etagere groß verchromt		€5,00/Stück

Equipment Verleih

...Gastroequipment

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST und ohne Transportkosten

		Mietpreis
Serviertablett schwarz rutschfest		€1,00/Stück
Teebox Bambus 6 Fächer		€5,00/Stück
Kleine Etagere mit 3 Teller ø16cm		€7,20/Stück
Etagere Klein Chrom		€3,50/Stück
Brotkorb geflochten		€1,20/Stück
Weinkühler aus Edelstahl		€3,00/Stück
Sektschale Edelstahl		€10,00/Stück
Getränkevase beleuchtet		€18,00/Stück
Serviertablett verchromt		€2,50/Stück

Transport & Transportverleih

...Lagerung & Transport

damit alles am richtigen Platz und zur richtigen Zeit ist.



Um Ihre von uns bezogenen Waren logistisch zu transportieren, sowie fachgerecht lagern zu können, erlauben wir uns, eine Pauschale in Rechnung zu stellen, dieser Wert hängt von Ihrer Individuellen Bestellung ab.

Ihre gewünschten und geordneten Artikel werden in gekühlten und fachgerechten Einheitsmengen zu Ihrer Veranstaltung geliefert und auch wieder abgeholt.

...Transportverleih

Gerne stellen wir Ihnen auch unsere logistischen Schätze für Ihre Veranstaltung zur Verfügung.

Alle Preise exkl. gesetzlicher UST

		Laderaum	Eigengewicht	Nutzlast	Mietpreis
Transportanhänger groß		L 4 m H 2 m	900 kg	1100 kg	€ 200,00
Transportanhänger klein		L 2,5 m H 1,8 m	630 kg	670 kg	€ 150,00
Kühlanhänger 230 V		L 2,5 m H 1,8 m	630 kg	670 kg	€ 250,00

...Zeltverleih

		Länge	Breite	Höhe	Mietpreis
Scherenzelt inkl. Seitenwände		6m	3m	3,27m	€ 250,00

Locations

Minoriten Kloster Tulln



Der Bettelorden der Minoriten (Fratres minores - "Mindere Brüder" auch "Schwarze Franziskaner") siedelte sich schon im 13. Jh. an der Nordostecke der damals reichen Donaustadt an.

Von ihrem frühen Klosterbau ist nur mehr eine gotische Kapelle erhalten, die in der Dokumentation "Tulln unter der Erde" zu sehen ist.

Während der Reformation wurde das Klostergebäude verlassen und erst 1635 neu besiedelt.

Das Klostergebäude wurde 1713-56 im spätgotischen Stil großzügig neu errichtet.

1807 wurde der Minoriten Konvent geschlossen und 1827 im Gebäude eine Schule des kaiserlichen Pioniercorps errichtet, dann wurde das Gebäude 1858 umgebaut und in eine Kaserne umgewandelt, wodurch Tulln Garnisonsstadt wurde.

Heute bietet das mit seinem Festsaal, den Kellergewölbe oder dem neu restaurierten Atrium für bis zu 600 Personen Platz.

Florahofsaal Langenlebarn



Der insgesamt 350 m² große Saal wurde in Technik, Infrastruktur und Optik modernisiert.

Je nach Nutzung fasst er z.B. für Bälle ca. 210 Sitzplätze und in Theaterbestuhlung ca. 400 Sitzplätze.

Im hinteren Bereich können mit mobilen Trennwänden ein 84 m² bzw. zwei 42 m² große Räume abgeteilt und separat bzw. auch parallel genutzt werden.

Auch der Barbereich kann als eigener Raum (Größe ca. 42m²) mit eigenem WC genutzt werden und durch diese Aufteilbarkeit kann für jegliche Nutzung eine entsprechende Fläche angeboten werden.

Eventglashaus Prskac (verfügbar von Anfang Juni bis Ende Dezember)



Im Eventglashaus mit Dachterrasse können Sie inmitten eines Meeres aus Pflanzen nach Ihren eigenen Vorstellungen unvergessliche Stunden erleben.

In angenehmer, ruhiger Atmosphäre lassen sich Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenevents bis zu max 250 Personen genießen.

Der Vorplatz eignet sich für Agapen und Empfänge jeglicher Art und ist selbstverständlich in der Raummiete inkludiert

AGB's



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Allgemeines

- 1.1. Für sämtliche Geschäfte zwischen dem Kunden und Eventmanagement Land e.U., Lagergasse 18/Haus 1 3425 Langenlebar, Österreich (nachfolgend Caterer oder Catering genannt), gelten ausschließlich diese „Allgemeinen Geschäftsbestimmungen“.
- Entgegenstehende Geschäftsbedingungen des Kunden sind nur dann wirksam, wenn sie vom Catering ausdrücklich und schriftlich anerkannt werden.
- 1.2. Von diesen „Allgemeinen Geschäftsbedingungen“ abweichende oder diese ergänzende Vereinbarung müssen schriftlich festgehalten werden.
- 1.3. Sollten einzelne Bestimmungen dieser "Allgemeinen Geschäftsbedingungen" unwirksam sein, so berührt dies die Verbindlichkeit der übrigen Bestimmungen und der unter ihrer Zugrundelegung geschlossenen Verträge nicht. Die unwirksame Bestimmung ist durch eine wirksame, die ihr dem Sinn und Zweck am nächsten kommt, zu ersetzen.

2. Angebot und Vertragsabschluss

- 2.1. Alle Angebote sind freibleibend sofern nichts anderes vereinbart wird. Mündliche oder fernmündliche Vereinbarungen müssen schriftlich festgehalten werden.
- 2.2. Werden Angebote nach den Angaben des Auftraggebers und dessen Unterlagen ausgearbeitet, übernimmt der Caterer keinerlei Haftung für die Richtigkeit der erhaltenen Angaben und Unterlagen.
- 2.3. Die Einholung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Angebotsbestandteil, wenn dies ausdrücklich aufgeführt ist.
- 2.4. Angebote, Planungen, Konzepte usw. bleiben, soweit ausdrücklich und schriftlich nicht anders vereinbart, mit allen Rechten Eigentum des Caterer. Jede anderweitige Verwertung sowie die Vornahme von Änderungen ohne Zustimmung vom Caterer ist zu unterlassen.
- 2.5. Sollten einzelne Artikel unseres Angebotes zum Ausführungszeitpunkt nicht verfügbar sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.
- 2.6. Der Vertrag kommt nur mit einer schriftlichen Bestätigung zustande.

3. Lieferung/Übergabe

- 3.1. Zugesagte Termine werden bei normalen Voraussetzungen eingehalten. Streiks, Fälle höherer Gewalt, Betriebsstörungen jeder Art wie z.B. Stromstörungen, entbinden uns von den übernommenen Pflichten.
- 3.2. Eventuelle Beanstandungen der Veranstaltungen sind sofort vor Ort, aber spätestens 3 Tage nach der Veranstaltung vom Kunden bekannt zu geben, da andernfalls die Leistung vom Kunden als akzeptiert gilt.
- 3.3. Die Sorgfaltspflicht für angemietete Gegenstände obliegt ab Übernahme bis zur Rückstellung dem Auftraggeber. Allfällige Schäden oder Verlust sind vom Auftraggeber zu vertreten. Für Schäden die nachweislich durch das Verschulden von Eventmanagement Landa e.U. entstanden sind, haftet auch Eventmanagement Landa e.U. (bzw. deren Betriebshaftpflicht-Versicherung)
- 3.4. Alle vom Catering gelieferten Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke sowie ggf. Blumen sind und bleiben Eigentum des Caterers und werden mietweise überlassen.

Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 / Haus 1 | Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
3425 Langenlebar | Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Mobil: 0664/1571160 | Facebook: eventcatering tullnerfeld

AGB's



Allgemeine Geschäftsbedingungen

4. Preise

- 4.1. Die angegebenen Preise, insbesondere Pauschalpreise beziehen sich ausschließlich auf die im Angebot angeführten Leistungen. Insbesondere die Anmietung von Veranstaltungsräumen, Zelten oder anderen Maßnahmen sind, wenn nicht ausdrücklich im Angebot angeführt, nicht im Angebotspreis enthalten. Dies gilt auch für eventuelle Nebenkosten wie Abschlagszahlungen an die ansässige Gastronomie.
- 4.2. Die Angebotspreise haben nur bei ungeteilter Bestellung Gültigkeit.
- 4.3. Verzögert sich der Beginn oder der Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht vom Caterer zu vertreten sind, so ist er berechtigt, den hierdurch entstandenen Mehraufwand zu verrechnen.

5. Stornobedingungen

- 5.1. Nach Auftragsvergabe werden bei Stornierungen bis 14 Tage vor der Veranstaltung 30% des Auftragswertes des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt. Dies entspricht der Höhe der Anzahlung.
- 5.2. Bei Stornierungen bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn werden 50 Prozent des letztgültigen Angebots in Rechnung gestellt.
- 5.3. Bei Stornierung unter 7 Tagen stellen wir die gesamte Angebotssumme in Rechnung.

6. Zahlungsbedingungen

- 6.1. Die Zahlung der Rechnung hat nach Rechnungserhalt innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug zu erfolgen.
- 6.2. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, Zahlung aufgrund von unvollständiger Leistung oder Bemängelung zurückzuhalten. Der Auftraggeber darf nur mit unbestrittenen oder rechtskräftig festgestellten Ansprüchen aufrechnen.
- 6.3. Bei Auftragserteilung wird 50% der Auftragssumme als Anzahlung fällig.

7. Versicherung

Allfällige Versicherungen sind, sofern nicht anders vereinbart, vom Veranstalter selbst abzuschließen.

8. Gerichtsstand

Als Gerichtsstand für alle sich mittelbar und unmittelbar zwischen Eventmanagement Landa e.U. und dem Kunden ergebenden Streitigkeiten wird das Bezirksgericht Tulln vereinbart.
Eventmanagement Landa e.U. ist jedoch auch berechtigt, ein anderes, für den Kunden zuständiges Gericht anzurufen.

Eventmanagement Landa e.U.

Lagergasse 18 / Haus 1 | Mail: office@eventcatering-tullnerfeld.at
3425 Langenlebarn | Web: www.eventcatering-tullnerfeld.at
Mobil: 0664/1571160 | Facebook: eventcatering tullnerfeld