

Gruppeninfos

2025



Gastronomie mit Kultstatus • seit 1979

Es freut uns sehr, dass Sie Ihre Feier / Ihr Event bei uns austragen möchten!

Auf den folgenden Seiten finden Sie hilfreiche Informationen über:

Reservierungsanfragen, Speise- und Menüauswahl, Getränke- und Weinauswahl,
Lokale und Räumlichkeiten, sowie unsere angebotenen Leistungen und Konditionen

STAND: Frühjahr 2025

Reservierungen

Anfrage und Terminabgleich

Um alle relevanten Daten gleich zu erfassen, bitten wir Sie Ihre Reservierungsanfragen vorab direkt über unser online Gruppen-Reservierungsformular zu tätigen.

www.dogana.com/gruppen

Grundliegende Informationen vorab für uns (über das Formular)

- Anlass/Feierlichkeit bzw. Firmen- und Abteilungsname
- Ansprechperson und Mobil-Telefonnummer
- abschätzbare Personenanzahl sowie Uhrzeit
- gewünschte Lokalität und Räumlichkeit
- Speisenmodell a la Carte oder Menü (abhängig von **Personenanzahl**)
- Rechnungslegung individuell getrennt oder als Gesamtrechnung?
- Zahlungswunsch: vor Ort als bar- bzw. mit Kartenzahlung
oder per Rechnung (Firmenanschrift)?

weitere Informationen fristgerecht für uns:

- Menüauswahl bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass per E-Mail an uns.
Für die Menükartengestaltung bitten wir Sie um Zusenden eines freigestellten Firmen-/Abteilungslogo.
- Verbindliche Personenanzahl bzw. Anzahl der vorbestellten Menüs
bis 3 Tage vor dem Anlass (siehe Konditionen)

Im Anschluss wird der Termin unsererseits geprüft und nach Abklärung eventueller offener Punkte an die angegebene Mailadresse bestätigt. Sollte der Termin nicht möglich sein, kontaktieren wir Sie gerne bezüglich eines Ausweichtermins.

Speisemodelle

Abhängig von der Gruppengröße können wir Ihnen aus küchen- und servicetechnischer Sicht folgende Modelle bieten:

- **A LA CARTE** (bis 25 Personen)
Die Gäste können vor Ort bequem und individuell aus unserer Restaurantkarte und den Saisons-Empfehlungen (über 35 Gerichte) auswählen. Die aktuelle Speisen- und Getränkeauswahl finden Sie immer online unter der Rubrik [Kulinarisches](#).

- **INDIVIDUELLES MENÜ** (ab 15 bis 45 Personen)
aus unseren Gruppenempfehlungen können Sie im Vorhinein **bis zu vier Speisen pro Gang** definieren, aus welchen die **Gäste dann vor Ort auswählen** können.

bis 25 Personen ... bis zu **vier Speisen pro Gang**

bis 45 Personen ... bis zu **zwei Speisen pro Gang**

Wenn es Ihnen möglich ist, uns **bereits im Vorfeld eine Speiseauswahl** Ihrer Gäste zu erfassen, so können Sie auch aus weiteren Speisen auswählen.

- **EINHEITLICHES MENÜ** (ab 46 Personen)
Um auch größeren Gruppen einen möglichst reibungslosen Ablauf bieten zu können, sind wir auf eine möglichst einheitliche Vorbestellung angewiesen. Unser Speiseangebot finden Sie auf den folgenden Seiten.

Vegetarier/Veganer/Allergiker:

... können in dieser Variante passende Alternativen unkompliziert aus unserer Restaurantkarte wählen. Bitte Teilen Sie uns diese Anzahl frühzeitig mit.

- **DOGANA-WEIHNACHTSMENÜ** (bis 15 bis 45 Personen)
Für Feiern zwischen dem **18.11.2024 und 13.01.2025** haben wir ein exklusives Menü zusammengestellt, bei dem die Gäste auch individuell vor Ort aus zwei Gerichten pro Gang wählen können. (Siehe Seite YYY)

Vegetarier/Veganer/Allergiker:

... können in dieser Variante passende Alternativen unkompliziert aus unserer Restaurantkarte wählen. Bitte Teilen Sie uns diese Anzahl frühzeitig mit.

Das „Kleingedruckte“

Bitte halten Sie uns bei Änderungen Ihrerseits auf dem Laufenden und beachten Sie unsere Konditionen – speziell für No-Shows oder im Falle kurzfristiger Stornierungen. Diese finden Sie auf unserer Homepage unter www.dogana.com/agb

Alle unsere angeführten Preise verstehen sich in Euro
und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Gruppen-Speiseangebot

aus folgenden Gerichten können Sie im Vorhinein **bis zu vier Speisen pro Gang** definieren, aus welchen die **Gäste** dann **vor Ort auswählen** können.

bis 25 Personen ... bis zu **vier Speisen pro Gang**
bis 45 Personen ... bis zu **zwei Speisen pro Gang**
ab 46 Personen ... **einheitliche Speiseauswahl**

Wenn es Ihnen möglich ist, uns **bereits im Vorfeld eine Speiseauswahl** Ihrer Gäste zu erfassen, so können Sie auch aus ‚exklusiven Speisen‘ auswählen, die jeweils am Spaltenende angeführt sind. Da wir diese Gerichte exklusiv für Sie zubereiten, setzen wir **mindestens 10 Portionen** voraus.

Vegetarier/Veganer/Allergiker:

... können passende Alternativen unkompliziert aus unserer Restaurantkarte wählen.
Bitte Teilen Sie uns auch diese Anzahl frühzeitig mit.

Suppen

KRÄUTERFLÄDLE ODER LEBERSPÄTZLE ... 7,40
IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON

TOMATENSUPPE ... 7,80
RAHMHAUBE • BROTCROUTONS

VEGAN

SAISONALE GEMÜSESUPPE
GERNE AUF ANFRAGE (AB ZWEI WOCHEN VOR DEM TERMIN)

exklusive Suppen

...bei genauer Vorbestellung/Personenanzahl

SAISONALES KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN ... 8,80
TOPFENNOCKERL

GELBE LINSEN-CURRYSUPPE ... 8,60
MEERESFRÜCHTE

YIN-YANG SÜPPLE ... 11,80
AUS FRISCHEN ARTISCHOCKEN

Vorspeisen:

VORSPEISENVARIATION BEEFSTEAK TARTAR VITELLO TONNATO OFENFRISCHE SÜßKARTOFFEL SALATGARNITUR BROTKORB	... 17,80 PRO PERSON
<i>gerne können wir die Vorspeisenvariation auch größer anrichten und ,zum Teilen' für mehrere Gäste mittig auf den Tischen platzieren.</i>	
KLEINES BEEFSTEAK TARTAR ~90 GR. • ZWIEBELRINGE • KAPERN • TOASTECKEN • BUTTER	... 13,80
RINDSCARPACCIO OLIVENÖL • ZITRONENMARINADE • GESALZENE BUTTER • TOAST	... 17,80
THUNFISCH-CARPACCIO OLIVENÖL • ZIERBLATTSALATE • BUTTER • TOAST	... 17,80
KLEINER FALAFELSALAT GEBACKENE BÄLLCHEN AUS KICHERERBSEN BABYSPINAT • GEMÜSE WALNÜSSE • BLATTSALATE ZHUG • MARILLEN-CHILI DRESSING	... 13,80
	VEGAN
GEMISCHTER SALAT FRANZÖSISCHES, ITALIENISCHES ODER MARILLEN-CHILI DRESSING	... 7,90
BLATTSALATE FRANZÖSISCHES, ITALIENISCHES ODER MARILLEN-CHILI DRESSING	... 7,20

exklusive Vorspeisen

...bei genauer Vorbestellung/Personenanzahl

GAUMENSCHMEICHLER RINDSBÄCKLE • BEEF TARTAR • ENTENLEBERPRALINE ZIEGEN-FRISCHKÄSEMILLEFEULLE • RANDIG-KRENCREME	... 26,80
OCTOPUSCARPACCIO WAKAMESALAT • OLIVENÖL • ZITRONENSAFT	... 17,80
STEINPILZ-KARTOFFELNUDELN BRAUNE BUTTER • RANDENCARPACCIO • KÜRBISSTÜCKE • KERNÖL	... 16,80

Hauptgerichte:

SURF & TURF ZWEI RIESENGARNELEN • KLEINES RINDERFILET GEMÜSE • KROKETTEN • KRÄUTERBUTTER	... 49,80
PFEFFERSTEAK 200 GR. RINDERFILET • MARKTGEMÜSE KARTOFFELKROKETTEN • PFEFFERSAUCE	... 45,80
LÄNDLE-KALBSSCHNITZEL WIENER ART • BUTTERREIS • GEGRILLTE APFELSCHNITZEL	... 28,80
SCHWEINEMEDAILLONS PILZRAGOUT • MARKTGEMÜSE • BUTTERSPÄTZLE	... 26,80
FILETS DU CHEF RIND- UND SCHWEINEMEDAILLON • PFEFFERSAUCE KROKETTEN • REIS • GEMÜSE DER SAISON	... 41,80
HÜHNERFILETS KRÄUTERJUS • BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO	... 27,80
LÄNDLE-SABLINGSFILET IN KRÄUTERBUTTER GEBRATEN • GEMÜSE-KARTOFFELGRÖSTEL	... 32,80
BLACK TIGER GARNELEN GEMÜSE • TAGLIATELLE • KNOBLAUCHÖL • KRÄUTER • RAHM	... 39,80

Vegetarische Gerichte:

SEITAN-TOFU BRÜSTCHEN PIKANTE SHIITAKE-TOMATENSAUCE • SESAMREIS	VEGAN ... 25,80
BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO SELLERIE • PETERSILWURZEL • KAROTTEN ZWIEBELN • ZUCCHINI • PARMESAN	... 19,60 <i>...vegan möglich</i>
OFENFRISCHE SÜSSKARTOFFEL MIT ZWEIERLEI GERÖSTETEM SESAM • SOJABOHNEN PETERSILSALAT • GROBES MEERSALZ • OLIVENÖL • PITABROT	VEGAN ... 18,80

exklusive Hauptgerichte

...bei genauer Vorbestellung/Personenanzahl

HIRSCHFILETMEDAILLONS BERGKRÄUTERESSENZ • STEINPILZPOLENTA • APFELROTKRAUT	... 44,60
MAISHUHN SUPRÈME MIT EDELPILZFÜLLE KRÄUTERRISOTTO • BALSAMICOJUS	... 29,80
ROSA GEBRATENER LÄNDLE-KALBSRÜCKEN PILZRAGOUT • MANDELBROKKOLI • TAGLIATELLE	... 39,80
KALBSFILET MIT SPINATFÜLLE HEIDELBEERRISOTTO • MADEIRAJUS	... 45,80

Vegetarische Gerichte:

...bei genauer Vorbestellung/Personenanzahl

BANDNÜDELE MIT GERÖSTETEN EDELPILZEN KRÄUTERSAITLINGE • SHIITAKE • AUSTERNPILZE SCHALOTTEN • KIRSCHTOMATEN • SAUERRAHM	... 25,60
GERÖSTETE BIO-KRÄUTERSEITLINGE SCHWARZES PETERSILWURZELRISOTTO AUS HOCHWERTIGEM PIEMONTESE REIS	... 26,80

Beilagen und Saucen:

Gerne lassen sich Beilagen und Saucen nach Ihren Vorlieben austauschen!

POMMES FRITES KROKETTEN SALZ-, PETERSIL- ODER BRATKARTOFFELN MARKTGEMÜSE SPECKBOHNEN BEILAGENSALAT BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO BUTTERSPÄTZLE TAGLIATELLE	OHNE AUPREIS!
PILZRAGOUT PFEFFERSAUCE BRATENSAUCE KRÄUTERBUTTER TOMATENSAUCE HOLLANDAISE SAFRAN-ZITRONENSAUERRAHM	

Nachspeisen, Desserts

KLEINE DESSERTVARIATION
MOUSSE AU TOBLERONE • PARFAIT • FRUCHTSORBET
FRÜCHTEGARNITUR • SAHNE

... 10,60
PRO PERSON

*gerne können wir die Dessertvariation auch größer anrichten und
,zum Teilen' für mehrere Gäste mittig auf den Tischen platzieren.*

MOUSSE AU TOBLERONE
FRÜCHTEGARNITUR • SAHNE

... 10,80

TAPIOKA-PUDDING
MANGORAGOUT • KOKOSSPÄHNE

... 9,80

BALSAMICO VANILLE
ZWEI KUGELN VANILLEEIS MIT FASSGEREIFTEM ACETO BALSAMICO

... 6,90

FRUCHTSORBET
ZWEIERLEI SORBET • SCHAUMWEIN • FRÜCHTESPIESS

VEGAN

... 7,40

Käse

KLEINE KÄSEVARIATION
VERSCHIEDENE REGIONALE KÄSESPEZIALITÄTEN
CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUSWAHL

... 14,80
PRO PERSON

*gerne können wir die Käsevariation auch größer anrichten und
,zum Teilen' für mehrere Gäste mittig auf den Tischen platzieren.*

exklusive Nachspeisen, Desserts

TASSENKUCHEN
FLÜSSIGER SCHOKOKERN • VANILLEEIS • FRÜCHTEGARNITUR

... 9,80

ZWEIERLEI VOM TIRAMISU
MARONI • ROSMARIN-HONIG

... 11,60

Lassen Sie uns wissen, wenn Sie eigene kulinarische Wünsche oder Ideen haben...
Nach Absprache mit unserem Küchenchef unterbreiten wir Ihnen gerne ein persönliches Angebot.

Dogana-Weihnachtsmenü

Buchbar vom 18.11.2025 bis 13.01.2026

ab 10 bis 40 Personen

Für diese Saison haben wir vorab dieses winterliche Menü zusammengestellt, bei dem die Gäste aus den zwei Optionen pro Gang bestellen können. Teilen Sie uns vorab die Anzahl der Gänge und bis zwei Tage vor dem Termin die verbindliche Gästeanzahl mit.

Vegetarier/Veganer/Allergiker:

können passende Alternativen unkompliziert aus unserer Restaurantkarte wählen.

GRUSS AUS DER KÜCHE

∞ ∞ ∞

MARONISÜPPLE

ZIMT-RAHM

ODER

SCHNIFNER BERGKÄSESUPPE

BLÄTTERTEIGSTANGE

∞ ∞ ∞

RINDSCARPACCIO

OLIVENÖL • ZITRONENMARINADE • GESALZENE BUTTER • TOAST

ODER

CREVETTENCOCKTAIL

ANANAS • APFEL • BLATTSALAT

∞ ∞ ∞

FILETS DU CHEF

RIND- UND SCHWEINEMEDAILLON • PFEFFERSAUCE
KROKETTEN • REIS • GEMÜSE DER SAISON

ODER

LÄNDLE SAIBLINGSFILET

IN KRÄUTERBUTTER GEBRATEN • GEMÜSE-KARTOFFELGRÖSTEL

∞ ∞ ∞

KLEINE DESSERTVARIATION

MOUSSE AU TOBLERONE • SORBET • PARFAIT

ODER

ZWETSCHGENRÖSTER

CRUMBLE • VANILLEEIS

2-Gang Weihnachtsmenü ... 49,--
(Hauptgang, Suppe oder Dessert)

3-Gang Weihnachtsmenü mit Suppe ... 59,--
(Suppe, Hauptgang, Dessert)

3-Gang Weihnachtsmenü mit Vorspeise ... 65,--
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4-Gang Weihnachtsmenü ... 72,--
(Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

Das Weihnachtsmenü beinhaltet einen kleinen Gruß aus der Küche.
Geringfügige Änderungen sind im Menüpreis inbegriffen

Getränke und Aperitifs

FÜR MODELLE: Wahlmenü und Einheitliches Menü:

Auf Wunsch können Sie auch vorab Getränke, Aperitifs und Flaschenweine auswählen, welche wir Ihnen auf die Menükärtchen platzieren.

Anbei eine Auswahl an exklusiveren Getränken, welche wir auf Vorbestellung auch ganzjährig anbieten können.

,SANDRINO‘	6,90
SANDDORN-MANGOLIKÖR, AUFGESPRITZT MIT FRIZZANTE LIMETTENBLATT, MINZE	
,MIRTILLO-LEMON‘	7,40
VORARLBERGER HEIDELBEERLIKÖR MIT LIMETTEN-, INGWER- UND WACHOLDEREXTRAKTEN. AUFGESPRITZT MIT BITTER LEMON UND SODA	
,VREIMUTH-TONIC‘	7,90
VORARLBERGER WERMUT AUS DIVERSEN KRÄUTERN HERGESTELLT AUFGESPRITZT MIT TONIC; ORANGENSCHNITZ UND MINZBLATT	
,CAMPARI MILANO‘	7,60
CAMPARI, SEKT, CRANBERRYSAFT MINZE, ORANGENSCHNITZ, EISWÜRFEL	
LIMONCELLO-SPRITZ	7,60
LIMONCE, FRIZZANTE, SODA, ZITRUSFRÜCHTE	
SAN BITTER-SPRITZ	5,20
ITAL. BITTERLIMONADE AUS FRUCHT- UND KRÄUTEREXTRAKTEN MIT SODA AUFGESPRITZT – ALKOHOLFREI	
,VIRGIN MILANO‘	6,60
SAN BITTER, CRANBERRYSAFT, SODA, MINZBLÄTTER	

Natürlich können Sie auch aus sämtlichen regulären Getränken vor Ort wählen.
Diese finden Sie auf unserer [Getränkekarte](#).

Gruppen-Weinempfehlung

Weißweine

2024	RIED SETZBERG GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL	DONABAUM MARTIN SPITZ AN DER DONAU WACHAU	38,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • FRISCH – SPRITZIG – MINERALISCH GRÜNER APFEL, QUITTE, KRÄUTER, ZARTER PFEFFER		
2023	URGESTEIN RIESLING	NIGL SENFTENBERG KREMS TAL	34,--
	FRUCHTIG – BLUMIG • SPRITZIG – SAFTIG – MINERALISCH PFIRSICH, MARILLE, ZITRUSFRÜCHTE, BLÜTENAROMEN		
2023	ROTER STEIN SAUVIGNON BLANC	TSCHIDA GERALD APETLON NEUSIEDLERSEE	32,--
	WÜRZIG – FRUCHTIG • HARMONISCH – AUSGEWOGEN – MINERALISCH STACHELBEERE, HOLUNDER, BRENNNESSEL, REIFE KRÄUTERWÜRZE		
2021	LANGENLOISER SPIEGEL GRAU- UND WEISSBURGUNDER	BRÜNDLMAYER LANGENLOIS KAMPTAL	44,--
	FRUCHTIG – TRAUBIG • MITTELKRÄFTIG – VIELSCHICHTIG – ELEGANT REIFES STEINOBT, GRAPEFRUIT, MANDELN, BISKUIT		
2022	RODAUNER ROTGIPFLER	ALPHART TRAUSKIRCHEN THERMENREGION	38,--
	FRUCHTIG – AROMATISCH • KOMPLEX – VOLLMUNDIG – FINESSENREICH REIFE TROPENFRÜCHTE, BLÜTENHONIG, QUITTE, KRÄUTERWÜRZE		
2019	,V‘ VIOGNIER	GRAF HARDEGG SEEFELD-KADOLZ WEINVIERTEL	46,--
	FRUCHTIG – EXOTISCH • MITTELKRÄFTIG – AUSGEWOGEN – HARMONISCH ROSEN, ORANGEN, WIESENKRÄUTER, KERNOBT		

Falls nicht anders angegeben liegen unsere Qualitätsweine stets im ‚trockenen‘ Restzuckerbereich und die Flaschengröße beträgt 0,75 Liter.

Rotweine

2021	RUBIN RESERVE ZWEIGELT	JORDAN PULKAU WEINVIERTEL	38,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • MITTELKRÄFTIG, AUSGEWOGEN, TRINKFREUDIG WEICHSEL, PFLAUMENKONFIT, ZARTE KRÄUTERWÜRZE, SCHMEICHELNDEN TANNIN		
2020	RIED DÜRRRAU BLAUFRÄNKISCH	KERSCHBAUM HORTISCHON MITTELBURGENLAND	56,--
	WÜRZIG – FRUCHTIG • MITTELKRÄFTIG, STRUKTURIERT, KOMPLEX BROMBEERE, SCHWARZE KIRSCHEN, EDELHOLZ, NOUGAT		

2022	THE BUTCHER PINOT NOIR	SCHWARZ ANDAU NEUSIEDLERSEE	38,--
	FRUCHTIG – ERDIG • STOFFIG, FEINGLIEDRIG, ELEGANT ZWETSCHGE, PFLAUME, HIBISKUS, EDELPILZE, ZARTES TANNIN		
2021	ALTE REBEN ST. LAURENT	GLATZER GÖTTLESBRUNN CARNUNTUM	48,-- 1,5 L: 90,-- 3 L: 172,--
	FRUCHTIG – BLUMIG • MITTELKRÄFTIG, GESCHMEIDIG, RUND KIRSCH, BEERENFRÜCHTE, KAKAO, LEICHTE RÖSTAROMATIK		
2020/ 2021	UNPLUGGED CABERNET FRANC	REEH ANDAU NEUSIEDLERSEE	52,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • OPULENT, VOLUMINÖS, EXTRAKTREICH BEERENKONFIT, ROTE JOHANNISBEERE, VANILLE, BITTERSCHOKOLADE, KRÄFTIGE RÖSTAROMATIK		
2022	SCHÜTTENBERG SYRAH	AUER HÖFLEIN CARNUNTUM	42,--
	WÜRZIG – FRUCHTIG • KRÄFTIG, LANG ANHALTEND, TANNINBETONT CASSIS, SCHWARZE OLIVEN, PFEFFERIGE WÜRZE, LAKRITZ, EDELHOLZ,		

*Je nach Verfügbarkeit behalten wir es uns vor
den jeweiligen Folgejahrgang eines Weines anzubieten.*

Rotweincuvée

2019	ROCHUS ME / CS / ZW / PN	THALLER GROSSWILFERSDORF VULKANLAND	46,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • AUSGEWOGEN, FEINGLIEDRIG, ZUGÄNGLICH WEICHSEL, REIFE ZWETSCHGE, EDELHOLZ, LAKRITZ, ANGENEHMES TANNIN		
2018/ 2020	BELA REX CS / ME	GESELLMANN DEUTSCHKREUTZ MITTELBURGENLAND	72,-- 1,5 L: 138,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • KOMPLEX, EXTRAKTREICH, LANGLEBIG DUNKLE WALDBEEREN, RIBISEL, KRÄUTERWÜRZE, DEZENTE TABAKNOTEN		
2020	SITO MORESCO NEB / BAR / ME	ANGELO GAJA LANGHE PIEMONTE, ITALIEN	88,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • KRAFTVOLL, KOMPLEX, AUSGEWOGEN SCHWARZKIRSCH, DÖRRPFLAUME, GEWÜRZNELKE, ZARTES TOASTING		
2021	EMBRUIX CAR / GAR / ME / SY	VALL LACH PRIORAT SPANIEN	56,--
	FRUCHTIG – AROMATISCH • KONZENTRIERT, ELEGANT, EXTRAKTSÜß BEERENKONFIT, RUMTOPF, VANILLE, NOUGAT, SAMTIGES TANNIN		

*Weitere Gewächse sowie Großflaschen mit aktuellen Jahrgängen finden Sie
in unserer Weinkarte vor Ort oder auf unserer Homepage.*

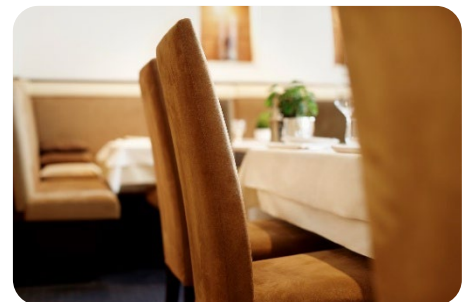
Restaurant

... Ideal für gediegene Anlässe

(Hochzeiten, Taufen, runde Geburtstage, Sponsion, Pensionierung, ...)

Tische werden standardmäßig mit Tischdecken, Stoffservietten eingedeckt.

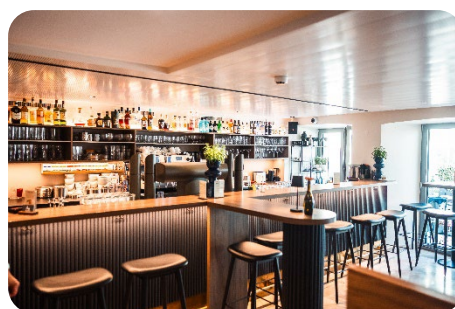
linker Raum exklusiv:	mind. 30 bis max. 38 Personen € 1900,--*
rechter Raum exklusiv:	mind. 21 bis max. 27 Personen € 1350,--*
komplettes Restaurant:	mind. 50 bis max. 60 Personen € 2900,--*



Erdgeschoss

... ideal für legere und gemütliche Feiern (Firmenessen, Jubiläen)
nach Vereinbarung mit Tischläufern, hochwertige Papierservietten

Speisebereich exklusiv:	mind. 28 bis max. 36 Personen € 1750,--*
Speisebereich + Gewölbe exklusiv	mind. bis max. 52 Personen € 2500,--*



***Bitte beachten Sie die Infos zum Mindestumsatz pro Raum!**

Bei diesen Beträgen ist **NUR DIE DIFFERENZ ZUM GESAMTUMSATZ** zu errichten.

Rechenbeispiel zur Buchung des Kompletten Restaurants:

Eine Gruppe von 55 Personen bucht das ganze Restaurant und konsumiert im Ausmaß von € 2750,-- bei der Rechnungslegung wird dem Verantwortlichen lediglich die Differenz von € 150,-- als Mietaufschlag in Rechnung gestellt, da die erforderlichen € 2900,-- nicht erreicht wurden.
Allfälliges Trinkgeld für die Mitarbeiter rechnen wir dem Umsatz nicht an.

Leistungen

inkludierte Leistungen:

- Tischdecken bzw. -Läufer und saisonale Deko sowie Brot, Aufstrich oder Butter nach Standard der jeweiligen Räumlichkeit.
- kleiner Gruß aus der Küche für einheitliche Menübestellungen sowie das Weihnachtsmenü.
- Supplements
Auf Wunsch werden Beilagen und Saucen nachgereicht.
- personalisierte Menükärtchen
In Deutsch und/oder auf Englisch



Obligatorischer Gedeckpreis für Restaurantgäste (Obergeschoss)

Für die Summe an Mehrleistungen für Gäste unseres Restaurants (Jourgebäck, Aufstrich, Tischdecke, Mundserviette, Leitungswasser, ...) erheben wir ein Couvert/Gedeck über € 2,- pro Person. In unseren Lokalen im Erdgeschoss verrechnen wir diese Pauschale dementsprechend nicht.

exkludierte Leistungen

- spezieller Blumen- bzw. Tischschmuck; Kuchen oder Torten; Korkgeld
Wir bitten Sie außertourliche Dekorationen, Blumenarrangements oder Mehlspeisen im Vorhinein selbständig bei einem Floristen/Konditor Ihrer Wahl zu organisieren... aus unserer Erfahrung werden so Ihre Vorstellungen am individuellsten umgesetzt. Gerne können Sie die Deko einen Tag vorher bei uns vorbeibringen und zwischenlagern.
- Konsumation von selbst organisierten Speisen und Getränken:
Für Kuchen, Torten etc. verrechnen wir eine Servicepauschale von € 2,80 pro Person.
Für das professionelle Servieren von ihren mitgebrachten Weinen verrechnen wir ein Korkgeld von € 14,- pro servierte Flasche.

Konditionen

Unsere Konditionen (Auszug aus unseren AGBs www.dogana.com/agb)

Als personalintensiver Dienstleistungsbetrieb sind wir auf zeitgereichte Planung angewiesen...

- **Stornierungen bzw. Fernbleiben zum gebuchten Termin**

Wir behalten uns vor, kurzfristige Stornierungen und ‚No-Shows‘ in Rechnung zu stellen. Die detaillierte Aufstellung finden Sie über obenstehendem Link.

Damit wir die Ausfallgebühren nicht weiterverrechnen müssen, ersuchen wir Sie um Bekanntgabe der tatsächlichen erwarteten Personenanzahl bis spätestens drei Tage vor dem Event schriftlich per Mail als Antwort auf Ihre Reservierungsbestätigung.

Aus Dokumentationsgründen hat die Stornierung in schriftlicher Form an unsere zentrale Mailadresse zu erfolgen: dogana@dogana.com.

- **Buchung eines kompletten Raumes:**

Für Ihre Feierlichkeit können wir je nach Gästeanzahl (mind. 21 Pax) gerne auch einen kompletten Raum zur Verfügung stellen. Diese Möglichkeit stellen wir ohne Aufpreis zur Verfügung, sofern ein gewisser Mindestumsatz pro Raum erreicht wird. Bei diesen Beträgen ist nur die Differenz zum Gesamtumsatz als Raummiete zu entrichten. Die genauen Preise entnehmen Sie der vorhergehenden Seite. Allfälliges Trinkgeld für die Mitarbeiter rechnen wir dem Umsatz nicht an.

- **Verrechnung von vorbestellten Gerichten**

Sollten Sie aus unseren Speiseempfehlungen Gerichte wählen, die wir außertourlich einkaufen und verarbeiten, so behalten wir uns vor, auch die vorbestellte Anzahl in Rechnung zu stellen – auch in dem Falle, dass weniger Gäste zum Event erscheinen.

- **Gültigkeit der Angebote und Preisgestaltung**

In der Regel passen wir unsere Preise zweimaljährlich im Mai/Juni sowie Oktober/November an. Mit Upload des neuen Dokumentes auf unsere Homepage, werden die bisherigen Konditionen abgelöst. Für außertourliche Änderungen unseres Angebots kontaktieren wir Sie selbstverständlich persönlich! Anzahlungen für Gruppenreservierungen sehen wir nicht vor.

- **Längere Sperrstunde**

Wir freuen uns sehr, wenn Sie aufgrund der gegebenen Gemütlichkeit und Atmosphäre auch länger in unseren Lokalen verweilen möchten, als es unsere Öffnungszeiten vorsehen!

Um anfallende Nacht- und Überstundenzuschläge in diesen Fällen fair auszugleichen, berechnen wir ab der zweiten Stunde nach Betriebsschluss eine Pauschale von € 20,- pro angefangene halbe Stunde pro anwesendem Servicemitarbeiter. Die erste halbe Stunde Überzeit sowie sämtliche Nachbereitungsarbeiten im leeren Lokal verrechnen wir selbstverständlich nicht.

Unsere regulären Sperrstunden sind 23 Uhr für das Restaurant und 24 bzw. 1 Uhr (Fr. und Sa.) in den Lokalen im Erdgeschoss.

Sonstiges und Individuelles

Sollten Sie eigene Wünsche oder Ideen haben...
... sowohl kulinarisch als auch organisatorisch:
– lassen Sie es uns wissen!

Bei weiteren Fragen zu unseren Lokalitäten, Räumlichkeiten, Tafelformen,
Tischschmuck, Dekoration, Musik usw. beraten wir Sie idealerweise
bei einem persönlichen Gespräch vor Ort.

**generelle Platzanfrage bzw. Terminvereinbarung
für einen Lokalausgang richten Sie bitte an**

Michael Gallaun
+43 5522/75126
dogana@dogana.com

konkrete Reservierungsanfragen über das Formular:

www.dogana.com/gruppen

Es würde uns freuen Ihre Feier / Ihr Event
bei uns austragen zu können!

Kulinarische Grüße
Familie Gallaun
und das Dogana-Team

