

Gruppeninfos 2023/24



Allgemeine Informationen

Schön, dass Sie Ihre Feier bei uns planen möchten!
Auf den folgenden Seiten finden Sie hilfreiche Informationen über:

- Reservierungsanfrage ... diese Seite
- Speise und Menüauswahl ... Seite 2
- Getränke und Weinauswahl ... Seite 5
- Lokale und Räumlichkeiten ... Seite 8
- Leistungen und Konditionen ... Seite 9

Reservierungen

Reservierungsanfrage

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

www.dogana.com/gruppen

Grundlegende Informationen vorab für uns (Formular)

- Anlass/Feierlichkeit bzw. Firmen- und Abteilungsname
- Ansprechperson und Mobil-Telefonnummer
- abschätzbare Personenanzahl sowie Uhrzeit
- Zahlungswunsch: vor Ort als bar- bzw. mit Kartenzahlung oder per Rechnung (Firmenanschrift)?

Info zur Rechnungslegung

- Gruppengröße bis 25 Personen:
Selbstzahler – Gäste zahlen ihren individuellen Teil der Speisen und Getränke
Teilrechnung - alle Speisen oder alle Getränke gehen auf eine Rechnung -
der andere Teil kann von den Gästen individuell gezahlt werden.
- Gruppengröße ab 26 Personen: ausschließlich als Gesamtrechnung

weitere Informationen fristgerecht für uns:

- Menüauswahl bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass
per E-Mail an uns.
- Verbindliche Personenanzahl bzw. Anzahl der vorbestellten Menüs
bis 2 Tage vor dem Anlass (siehe Konditionen)

Speiseauswahl

unsere Modelle

Speisen- und Getränkeauswahl

Die aktuelle Speisen- und Getränkeauswahl finden Sie immer Online unter der Rubrik [Kulinarisches](#).

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

... bis 25 Personen: | Selbstzahler; Teil- oder Gesamtrechnung

- A la Carte (35+ Gerichte)
Die Gäste können vor Ort bequem aus unserer Restaurantkarte und den Saisons-Empfehlungen auswählen.
- Individuelles WAHLMENÜ
aus unserer Restaurantkarte können Sie im Vorhinein je **zwei Speisen pro Gang definieren**, aus welchen die Gäste dann **vor Ort auswählen** können.
Vegetarier/Veganer/Allergiker können passende Gerichte aus unserer Restaurantkarte wählen.
- DOGANA-WEIHNACHTSMENÜ ... Seite 3
Für Feiern zwischen dem **14.11.2023 und 16.01.2024** haben wir ein exklusives WAHLMENÜ zusammengestellt, bei dem die Gäste auch individuell vor Ort bestellen können.
Vegetarier/Veganer/Allergiker können passende Gerichte aus unserer Restaurantkarte wählen.

... ab 26 Personen: | ausschließlich Gesamtrechnung

- EINHEITLICHES MENÜ (zwei bis vier Gänge)
Aus den Gerichten unserer Restaurantkarte können Sie **ein einheitliches Menü** nach Ihren persönlichen Vorlieben zusammenstellen. Lassen Sie uns die definitive Personenanzahl für die Menüs bis zwei Tage vor dem Termin zukommen.
Vegetarier/Veganer/Allergiker können passende Gerichte aus unserer Restaurantkarte wählen.
- EINHEITLICHES DOGANA-GOURMETMENÜ ... Seite 4
wählen Sie vorab aus, wie viele Gänge wir für die Gruppe servieren und Teilen uns die verbindliche Personenanzahl bis zwei Tage vor dem Anlass mit.
*Wichtig: Da wir die Lebensmittel für diese Speisen außertourlich einkaufen und verarbeiten **!** wird auch genau die vorbestellte Anzahl von uns verrechnet.*

Gerne können auch kleinere Gruppen das Gourmet-Menü buchen!

Bitte beachten Sie unsere Konditionen!
Diese finden Sie auf der vorletzten Seite.

Dogana-Weihnachtsmenü

Buchbar vom 14.11.2023 bis 16.01.2024

MODELL: Wahlmenü – ab 10 bis 25 Personen

Für diese Saison haben wir vorab dieses exklusives WAHLMENÜ 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.

Info: Vegetarier/Veganer/Allergiker können passende Gerichte unkompliziert aus unserer Restaurantkarte wählen.

GRUSS AUS DER KÜCHE

∞ ∞ ∞

MARONISÜPPLÉ

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

LACHSSTEAK

SAFRAN-ZITRONENSAUERRAHM • PETERSILKARTOFFELN • GEMÜSE

∞ ∞ ∞

SAISONALE DESSERTVARIATION

MOUSSE AU TOBLERONE • SORBET • PARFAIT

ODER

ZWETSCHGENRÖSTER

VANILLEEIS

2-Gang Weihnachtsmenü
(Hauptgang, Suppe oder Dessert)
€ ... 46,--

3-Gang Weihnachtsmenü mit Suppe
(Suppe, Hauptgang, Dessert)
€ ... 55,--

3-Gang Weihnachtsmenü mit Vorspeise
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)
€ ... 62,--

4-Gang Weihnachtsmenü
(Suppe, Vorspeise, Hauptgang, Dessert)
€ ... 71,--

Sämtliche Menüs beinhalten einen kleinen Gruß aus der Küche.
Geringfügige Änderungen sind im Menüpreis inbegriffen

Dogana-Gourmetmenü

MODELL: Einheitliches Menü – ab 10 bis 25 Personen

wählen Sie vorab aus, welche und wie viele Gänge wir für die Gruppe servieren
und teilen uns dann zwei Tage vor Termin die fixe Gästeanzahl mit.

Wichtig: Da wir die Lebensmittel für diese Speisen außertourlich einkaufen und verarbeiten
wird auch genau die vorbestellte Anzahl von uns verrechnet.

GRUSS AUS DER KÜCHE	Einzelpreis
∞ ∞ ∞	
GAUMENSCHMEICHLER RINDBÄCKLE • BEEF TARTARE • ENTENLEBERPRALINE ZIEGEN-FRISCHKÄSEMILLEFEULLE • RANDIG-KRENCREME	... 25,80
∞ ∞ ∞	
YIN-YANG SÜPPE AUS FRISCHEN ARTISCHOCKEN	... 10,80
∞ ∞ ∞	
WALLERFILET RHEINTALER BRAMATA (POLENTA) • GEMÜSERATATOUILLE	... 19,60
∞ ∞ ∞	
ORANGENSORBET AROMATISIERT MIT GRAND MANIER	... 8,80
∞ ∞ ∞	
ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN THYMIANESSENZ • PORTWEINSCHALOTTEN KRÄUTERSAITLINGSRISOTTO • PARMESAN	... 42,80
∞ ∞ ∞	
ZWEIERLEI VOM TIRAMISU MARONI • ROSMARIN-HONIG	... 11,60

Individuelles Gourmetmenü

(drei bis fünf Gänge)

die Preise pro Gericht entnehmen Sie der Tabelle oben.

Komplettes 6-Gang Gourmetmenü

(kalte Vorspeise, Suppe, Zwischengericht, Sorbet, Hauptgang, Dessert)

€ ... 108,-- (statt regulär 116,00)

Sollten Sie Änderungswünsche haben
(beispielsweise Beilagen ändern oder austauschen wollen)
teilen Sie uns diese bitte frühzeitig mit.

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
SANDDORNLIKÖR UND MANGOSAFT, AUFGESPRITZT MIT SEKT LIMETTENBLATT, MINZE	
„MIRTILLO-LEMON“	6,90
VORARLBERGER HEIDELBEERLIKÖR MIT LIMETTEN-, INGWER- UND WACHOLDEREXTRAKTEN. AUFGESPRITZT MIT PROSECCO	
„VREIMUTH-TONIC“	7,80
VORARLBERGER WERMUT AUS DIVERSEN KRÄUTERN HERGESTELLT AUFGESPRITZT MIT TONIC; ORANGENSCHNITZ UND MINZBLATT	
„BRAULIO-TONIC“	7,80
FASSGEREIFTER AMARO AUS DEM VELTLIN TONIC, ZITRONENZESTE	
„APERITIVO ROSATO DUO“	7,20
ORANGEN-HIBISKUS LIKÖR MIT TONIC FRISCHE MINZE, ZITRUSFRÜCHTE, EISWÜRFEL	
„CAMPARI MILANO“	7,20
CAMPARI, SEKT, CRANBERRYSAFT MINZE, ORANGENSCHNITZ, EISWÜRFEL	
CRODINO, ODER SAN BITTER-SPRITZ	4,90
BITTERLIMONADEN AUS FRUCHT- UND KRÄUTEREXTRAKTEN MIT SODA AUFGESPRITZT - ALKOHOLFREI	
„VERJUS SPRITZ“	6,20
SAFT VON UNREIFEN TRAUBEN, MARACUJASIRUP, SODAWASSER, MINZE – ALKOHOLFREI	

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

Gruppen-Weinempfehlung

Weißweine

2021	RIED SETZBERG GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL	DONABAUM MARTIN SPITZ AN DER DONAU WACHAU	38,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • FRISCH – SPRITZIG – MINERALISCH GRÜNER APFEL, QUITTE, KRÄUTER, ZARTER PFEFFER		
2020/ 2021	URGESTEIN RIESLING	NIGL SENFENBERG KREMSTAL	34,--
	FRUCHTIG – BLUMIG • SPRITZIG – SAFTIG – MINERALISCH PFIRSICH, MARILLE, ZITRUSFRÜCHTE, BLÜTENAROMEN		
2021	ROTER STEIN SAUVIGNON BLANC	TSCHIDA GERALD APETLON NEUSIEDLERSEE	32,--
	WÜRZIG – FRUCHTIG • HARMONISCH – AUSGEWOGEN – MINERALISCH STACHELBEERE, HOLUNDER, BRENNNESSEL, REIFE KRÄUTERWÜRZE		
2019	LANGENLOISER SPIEGEL GRAU- UND WEISSBURGUNDER	BRÜNDLMAYER LANGENLOIS KAMPTAL	44,--
	FRUCHTIG – TRAUBIG • MITTELKRÄFTIG – VIELSCHICHTIG – ELEGANT REIFES STEINOBST, GRAPEFRUIT, MANDELN, BISKUIT		
2019/ 2021	RODAUNER ROTGIPFLER	ALPHART TRAUSKIRCHEN THERMENREGION	38,--
	FRUCHTIG – AROMATISCH • KOMPLEX – VOLLMUNDIG – FINESSENREICH REIFE TROPENFRÜCHTE, BLÜTENHONIG, QUITTE, KRÄUTERWÜRZE		
2018	,V‘ VIOGNIER	GRAF HARDEGG SEEFELD-KADOLZ WEINVIERTEL	46,--
	FRUCHTIG – EXOTISCH • MITTELKRÄFTIG – AUSGEWOGEN – HARMONISCH ROSEN, ORANGEN, WIESENKRÄUTER, KERNOBST		

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

Rotweine

2019/ 2020	RUBIN RESERVE ZWEIGELT	JORDAN PULKAU WEINVIERTEL	38,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • MITTELKRÄFTIG, AUSGEWOGEN, TRINKFREUDIG WEICHSEL, PFLAUMENKONFIT, ZARTE KRÄUTERWÜRZE, SCHMEICHELNDES TANNIN		
2019/ 2020	RIED DÜRRAU BLAUFRÄNKISCH	KERSCHBAUM HORTISCHON MITTELBURGENLAND	56,--
	WÜRZIG – FRUCHTIG • MITTELKRÄFTIG, STRUKTURIERT, KOMPLEX BROMBEERE, SCHWARZE KIRSCHEN, EDELHOLZ, NOUGAT		

2021	THE BUTCHER PINOT NOIR	SCHWARZ ANDAU NEUSIEDLERSEE	38,--
	FRUCHTIG – ERDIG • STOFFIG, FEINGLIEDRIG, ELEGANT ZWETSCHGE, PFLAUME, HIBISKUS, EDELPILZE, ZARTES TANNIN		
2019	ALTE REBEN ST. LAURENT	GLATZER GÖTTLESBRUNN CARNUNTUM	48,-- 1,5 L: 90,-- 3 L: 172,--
	FRUCHTIG – BLUMIG • MITTELKRÄFTIG, GESCHMEIDIG, RUND KIRSCHEN, BEERENFRÜCHTE, KAKAO, LEICHTE RÖSTAROMATIK		
2018/ 2019	UNPLUGGED CABERNET FRANC	REEH ANDAU NEUSIEDLERSEE	52,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • OPULENT, VOLUMINÖS, EXTRAKTREICH BEERENKONFIT, ROTE JOHANNISBEERE, VANILLE, BITTERSCHOKOLADE, KRÄFTIGE RÖSTAROMATIK		
2017/ 2018	SCHÜTTENBERG SHIRAZ	NETZL GÖTTLESBRUNN 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	ANNA CHRISTINA / BÄRENREISER ZW / ME / CS	WEINGUT NETZL CARNUNTUM GÖTTLESBRUNN	52,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • AUSGEWOGEN, FEINGLIEDRIG, ZUGÄNGLICH WEICHSEL, REIFE ZWETSCHGE, EDELHOLZ, LAKRITZ, ANGENEHMES TANNIN		
2017	BELA REX CS / ME	GESELLMANN DEUTSCHKREUTZ MITTELBURGENLAND	72,-- 1,5 L: 138,-- -
	FRUCHTIG – WÜRZIG • KOMPLEX, EXTRAKTREICH, LANGLEBIG DUNKLE WALDBEEREN, RIBISEL, KRÄUTERWÜRZE, DEZENTE TABAKNOTEN		
2019	SITO MORESCO NEB / BAR / ME	ANGELO GAJA LANGHE PIEMONTE, ITALIEN	88,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • KRAFTVOLL, KOMPLEX, AUSGEWOGEN SCHWARZKIRSCHEN, DÖRRPFLAUME, GEWÜRZNELKE, ZARTES TOASTING		
2019/ 2021	EMBRUIX CAR / GAR / ME / SY	VALL LLACH PRIORAT SPANIEN	56,--
	FRUCHTIG – AROMATISCH • KONZENTRIERT, ELEGANT, EXTRAKTSÜß BEERENKONFIT, RUMTOPF, VANILLE, NOUGAT, SAMTIGES TANNIN		

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

Lokalitäten und Räumlichkeiten

Restaurant

... Ideal für gediegene Anlässe
(Hochzeiten, Taufen, runde Geburtstage, Sponson, Pensionierung, ...)
Tische werden standardmäßig mit Tischdecken, Stoffservietten eingedeckt.

linker Raum exklusiv:	mind. 30 bis max. 38 Personen € 1700,-*
rechter Raum exklusiv:	mind. 21 bis max. 27 Personen € 1250,-*
komplettes Restaurant:	mind. 50 bis max. 60 Personen € 2750,-*



Erdgeschoss

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

Speisebereich exklusiv: (ehemalige Lounge)	mind. 28 bis max. 36 Personen € 1600,-*
Gewölbe exklusiv (ehemaliger Barbereich)	mind. 16 bis max. 20 Personen € 900,-*



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

Bei diesen Beträgen ist **NUR DIE DIFFERENZ ZUM GESAMTUMSATZ** zu errichten.
Ein (Rechen-)Beispiel dazu finden Sie auf der folgenden Seite.

Leistungen und Konditionen

inkludierte Leistungen:

- Brot, Aufstrich oder Butter sowie personalisierte Menükärtchen sind in den angegebenen Preisen inbegriffen.
- Tischdecken bzw. -Läufer und saisonale Deko nach Standard der jeweiligen Räumlichkeit.
- Supplements
Auf Wunsch werden Beilagen und Saucen nachgereicht.

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. Die Preise für selbst mitgebrachte Kuchen, Torten oder Weine entnehmen sie dem Punkt: Konditionen

Unsere Konditionen

- No-Show Gebühr: (ausgenommen Modell: Einheitliches-Dogana Menü)
Leider kommt es bei größeren Gruppen öfters vor, dass weitaus weniger Gäste kommen als wie angemeldet sind. Da wir die bereits gestellten Tische nicht mehr belegen können, behalten wir es uns vor € 25,- Pro nicht erschienener Person in Rechnung zu stellen. Damit wir solche ärgerlichen Kosten nicht weiterverrechnen müssen, bitten wir Sie um Bekanntgabe der tatsächlichen Personenanzahl bis spätestens zwei Tage vor dem Event!

- 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 (siehe vorherige Seite) erreicht wird. Bei diesen Beträgen ist nur die Differenz zum Gesamtumsatz als Raummiete zu entrichten.

Rechenbeispiel zur Buchung des Kompletten Restaurants:

Eine Gruppe von 55 Personen bucht das ganze Restaurant und konsumiert im Ausmaß von € 2600,- bei der Rechnungslegung wird dem Verantwortlichen lediglich die Differenz von € 150,- als Mietaufschlag in Rechnung gestellt, da die erforderlichen € 2750,- nicht erreicht wurden.

- Konsumation von selbst organisierten Speisen und Getränken:

Für Kuchen, Torten etc. verrechnen wir eine Servicepauschale von € 2,80 pro Person.
Für das Servieren von ihren mitgebrachten Weinen verrechnen wir ein Korkgeld von € 12,- pro Flasche.

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 Lokalausweis richten Sie bitte an**

Manuel Gallaun
+43 5522/75126

konkrete Reservierungsanfragen:

www.dogana.com/gruppen
dogana@dogana.com

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

Familie Gallaun
und das Dogana-Team

