

Gruppeninfos 2026



Gastronomie mit Kultstatus • seit 1979



Fotocredits: Manuel Gallaun;
Frederik Sams (sams-foto.com)

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 2026

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)

- Kontaktperson mit Mobil-Telefonnummer und E-Mail-Adresse
- Datum, Uhrzeit sowie abschätzbare Personenanzahl
- Speisemodell (abhängig von der Personenanzahl)
- gewünschte Lokalität und Räumlichkeit
- Zahlungsmodulärität individuell getrennt oder als Gesamtrechnung?
 vor Ort als bar- bzw. mit Kartenzahlung
 oder per Rechnung (Firmenanschrift)?

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.

Konkrete Speise- und Getränkeauswahl

Wenn das Event näher rückt, können Sie auf derselben Website in einem zweiten Formular (abhängig von der Gruppengröße) direkt die Auswahl der Speisen- und Getränke buchen.

- **A LA CARTE**
Die Gäste können vor Ort 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](#). Eine Vorauswahl an Gerichten ist daher nicht notwendig.
- **A LA CARTE MIT SPEISEN-VORAUSWAHL** (bis 35 Personen)
Treffen Sie für die Gruppe vorab eine Auswahl an Gerichten und Getränken. Daraufhin gestalten wir individuelle Menükärtchen und platzieren diese auf den Tischen. Die Gäste können vor Ort bequem und individuell entscheiden, auf welche Gerichte sie bestellen möchten. Es ist daher nicht notwendig uns die genaue Anzahl der Speisen im Vorhinein bekanntzugeben.
- **MENÜAUSWAHL** (ab 36 bis 60 Personen)
Stellen Sie aus unseren Gruppen-Empfehlungen im Voraus Ihr Wunsch-Menü sowie eine Alternative für Vegetarier/Veganer zusammen. Geben Sie uns bis 1 Woche vor dem Termin die Anzahl der jeweiligen Menüs bekannt. Sollten Sie die genaue Anzahl der Menüs nicht gleich wissen, können Sie diese bis 1 Woche vor dem Termin nachreichen!
* Allergiker oder Personen mit Unverträglichkeiten
können in diesen Varianten passende Alternativen vor Ort aus unserer Restaurantkarte wählen. Bitte geben Sie uns auch hier die Anzahl der betreffenden Personen fristgerecht bekannt.

Feinschliff

Nachdem auch diese Auswahl von uns bestätigt wurde, bedarf es nur noch Kleinigkeiten und Finetuning. Sollten Sie noch Änderungswünsche haben, so beachten Sie bitte folgende Fristen:

- Menüauswahl (oder Änderungen) bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass per E-Mail an uns.
Für die Menükartengestaltung bitten wir Sie außerdem um Zusenden eines freigestellten Firmen-/Abteilungslogo.
- Aktuelle Personenanzahl bzw. Anzahl der vorbestellten Menüs bis 1 Woche vor dem Anlass (siehe Konditionen)

Fristen für Änderungen

Bitte halten Sie uns auch bei kurzfristigen Änderungen auf dem Laufenden.

- Verbindliche Personenanzahl bzw. Anzahl der vorbestellten Menüs bis 3 Tage vor dem Anlass (siehe Konditionen) Auf Informationen, die wir innerhalb der Frist erhalten, können wir preislich nicht mehr eingehen

Sonstiges und Individuelles

Lassen Sie uns wissen, ob Sie eigene Wünsche – kulinarisch wie organisatorisch haben!
Wir werden uns bemühen bestmöglich auf Sie einzugehen.

Bei 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 unsere Serviceleitung**

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

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

Mit kulinarischen Grüßen
Familie Gallaun
und das Dogana-Team

Gruppen-Speiseempfehlungen

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Vielzahl an Gerichten, die sich erfahrungsgemäß hervorragend für die meisten Gruppen eignen und welche wir auch ganzjährig anbieten können. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte exklusiv ab einer Mindestanzahl von Gästen (Menüauswahl) buchbar sind. Die Auswahl, die für Ihr Event möglich ist, sowie finden Sie nach einer Abfrage direkt bei der Buchung im jeweiligen Formular.

Saisonale Empfehlungen

Gewisse Speisen bieten wir nur zu einer speziellen Jahreszeit (z.B. im Advent) an. Diese scheinen auf der folgenden Liste nicht auf, sind aber zur jeweiligen Jahreszeit direkt im Formular buchbar.

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)

bei Menüauswahl
...ab mindestens 20 Personen

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 SÜBKARTOFFEL | SALATGARNITUR | BROTKORB

... 17,80
PRO PERSON

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

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

VEGAN

... 13,80

GEMISCHTER SALAT

FRANZÖSISCHES, ITALIENISCHES ODER MARILLEN-CHILI DRESSING

... 7,90

BLATTSALATE

FRANZÖSISCHES, ITALIENISCHES ODER MARILLEN-CHILI DRESSING

... 7,20

bei Menüauswahl

...ab mindestens 20 Personen

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

bei Menüauswahl
...ab mindestens 20 Personen

HIRSCHFILETMEDAILLONS	... 44,60
BERGKRÄUTERESSENZ • STEINPILZPOLENTA • APFELROTKRAUT	
MAISHUHN SUPRÈME MIT EDELPILZFÜLLE	... 29,80
KRÄUTERRISOTTO • BALSAMICOJUS	
ROSA GEBRATENER LÄNDLE-KALBSRÜCKEN	... 39,80
PILZRAGOUT • MANDELBROKKOLI • TAGLIATELLE	
KALBSFILET MIT SPINATFÜLLE	... 45,80
HEIDELBEERRISOTTO • MADEIRAJUS	
BANDNÜDELE MIT GERÖSTETEN EDELPILZEN	... 25,60
VEGI KRÄUTERSAITLINGE • SHIITAKE • AUSTERNPILZE SCHALOTTEN • KIRSCHTOMATEN • SAUERRAHM	
GERÖSTETE BIO-KRÄUTERSEITLINGE	... 26,80
VEGI SCHWARZES PETERSILWURZELRISTOTTO AUS HOCHWERTIGEM PIEMONTESE REIS	

Änderungswünsche

Gerne lassen sich Beilagen und Saucen nach Ihren Vorlieben austauschen!
Bitte geben Sie uns diese Wünsche direkt im Formular bekannt.

Beilagen

POMMES FRITES KROKETTEN SALZ-, PETERSIL- ODER BRATKARTOFFELN	OHNE
MARKTGEMÜSE SPECKBOHNEN BEILAGENSALAT	AUPREIS!
BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO BUTTERSPÄTZLE TAGLIATELLE	

Saucen

PILZRAGOUT PFEFFERSAUCE BRATENSAUCE KRÄUTERBUTTER	OHNE
TOMATENSAUCE HOLLANDAISE SAFRAN-ZITRONENSAUERRAHM	AUPREIS!

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

bei Menüauswahl

...ab mindestens 20 Personen

TASSENKUCHEN
FLÜSSIGER SCHOKOKERN • VANILLEEIS • FRÜCHTEGARNITUR

... 9,80

ZWEIERLEI VOM TIRAMISU
MARONI • ROSMARIN-HONIG

... 11,60

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.*

Getränke und Aperitifs

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.

Alkoholisch

„SANDRINO“ SANDDORN-MANGOLIKÖR, AUFGESPRITZT MIT FRIZZANTE LIMETTENBLATT, MINZE	6,90
„MIRTILLO-LEMON“ VORARLBERGER HEIDELBEERLIKÖR MIT LIMETTEN-, INGWER- UND WACHOLDEREXTRAKTEN. AUFGESPRITZT MIT BITTER LEMON UND SODA	7,40
„VREIMUTH-TONIC“ VORARLBERGER WERMUT AUS DIVERSEN KRÄUTERN HERGESTELLT AUFGESPRITZT MIT TONIC; ORANGENSCHNITZ UND MINZBLATT	7,90
„CAMPARI MILANO“ CAMPARI, SEKT, CRANBERRYSAFT MINZE, ORANGENSCHNITZ, EISWÜRFEL	7,60
LIMONCELLO-SPRITZ LIMONCE, FRIZZANTE, SODA, ZITRUSFRÜCHTE	7,60

Alkoholfrei:

SAN BITTER-SPRITZ ITAL. BITTERLIMONADE AUS FRUCHT- UND KRÄUTEREXTRAKTEN MIT SODA AUFGESPRITZT – ALKOHOLFREI	5,20
„VIRGIN MILANO“ SAN BITTER, CRANBERRYSAFT, SODA, MINZBLÄTTER	6,60
ALHOHOLFREIER ZITRUS-SPRITZ ZITRONEN-APERITIF MIT YUZU UND PFLAUME, ALKOHOLFR. WEIN, SODA, ZITRUSFRÜCHTE	6,90

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 SENFENBERG KREMSTAL	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 STEINOBST, 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, KERNOBST		

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, SCHMEICHELNDES 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 KIRSCHKE, 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 SCHWARZKIRSCHKE, 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.*

Lokalitäten und Räumlichkeiten

Restaurant (Obergeschoss)

... 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,--*

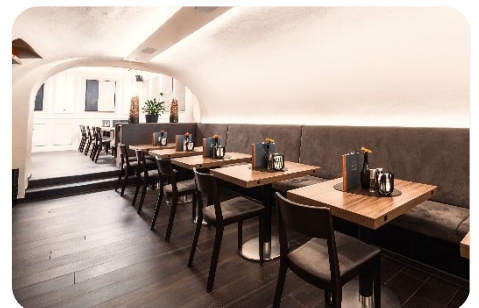


Für die Summe an Mehrleistungen für Gäste unseres Restaurants (Jourgebäck, Aufstrich, Tischdecke, Mundserviette, Leitungswasser, ...) erheben wir ein Couvert/Gedeck über € 2,-- pro Person.

Speiselokal (Erdgeschoss)

... ideal für legere und gemütliche Feiern (Firmenessen, Jubiläen)
Modernes Gedeck mit Wasserglas und hochwertigen 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.

Dienstleistungen

inkludierte Leistungen:

- Tischdecken bzw. -Läufer und saisonale Deko sowie Brot, Aufstrich oder Butter nach Standard der jeweiligen Räumlichkeit.
- Supplements
Auf Wunsch werden Beilagen und Saucen nachgereicht.
- personalisierte Menükärtchen
In Deutsch und/oder auf Englisch



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.

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 gewählt haben, die wir außertourlich einkaufen und verarbeiten, so behalten wir uns vor, auch die vorbestellte Anzahl in Rechnung zu stellen – insbesondere auch in dem Falle, dass weniger Gäste zum Termin erscheinen.

- **Gültigkeit der Angebote und Preisgestaltung**

In der Regel passen wir unsere Preise zweimaljährlich im Mai/Juni sowie Oktober/November an.

Bei a la Carte-Bestellungen gelten die jeweiligen tagesaktuellen Preise laut unserer Homepage.

Sofern sie ein Menü mit fixiertem Preis bestellten, so ist dieser von einer anfalligen Preiserhöhung einzelner Gerichte nicht betroffen. 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.