

Gruppeninfos

Saison 2024/25



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: SOMMER 2024

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 (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)
- 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. Für die Menükartengestaltung, bitten wir Sie außerdem um ein freigestelltes Firmen-/Abteilungslogo.
- Verbindliche Personenanzahl bzw. Anzahl der vorbestellten Menüs
bis 2 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 kontaktieren wir Sie gerne bezüglich eines Ausweichtermins.

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 der Vorletzten Seite.

Speiseauswahl

unsere Modelle

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**
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 WAHLMENÜ**
aus unserer Restaurantkarte können Sie im Vorhinein je **zwei Speisen pro Gang definieren**, aus welchen die Gäste dann **vor Ort auswählen** können.
Vegetarier/Vegener/Allergiker:
... können passende Alternativen unkompliziert aus unserer Restaurantkarte wählen.
- **DOGANA-WEIHNACHTSMENÜ**
Für Feiern zwischen dem **19.11.2024 und 18.01.2025** haben wir ein exklusives WAHLMENÜ zusammengestellt, bei dem die Gäste auch individuell vor Ort bestellen können.
Vegetarier/Vegener/Allergiker:
... können passende Alternativen unkompliziert aus unserer Restaurantkarte wählen.

... ab 26 Personen: | ausschließlich Gesamtrechnung

- **EINHEITLICHES MENÜ** (zwei bis vier Gänge)
Aus den Gerichten unserer **Gruppenempfehlungen** (Seiten 4-6) 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/Vegener/Allergiker:
... können passende Alternativen unkompliziert aus unserer Restaurantkarte wählen.
Gerne können auch kleinere Gruppen (ab 10 Personen) ein solches Menü buchen!
- **DOGANA-GOURMETMENÜ**
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 (ab 16 Personen) das Gourmet-Menü buchen!

Dogana-Weihnachtsmenü

Buchbar vom 19.11.2024 bis 18.01.2025

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.

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

LACHSSTEAK

SAFRAN-ZITRONENSAUERRAHM • KARTOFFEL-GEMÜSEGRÖSTEL • GEMÜSE

∞ ∞ ∞

KLEINE DESSERTVARIATION

MOUSSE AU TOBLERONE • SORBET • PARFAIT

ODER

ZWETSCHGENRÖSTER

VANILLEEIS

2-Gang Weihnachtsmenü ... 48,-
(Hauptgang, Suppe oder Dessert)

3-Gang Weihnachtsmenü mit Suppe ... 56,-
(Suppe, Hauptgang, Dessert)

3-Gang Weihnachtsmenü mit Vorspeise ... 64,-
(Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

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

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

Gruppenempfehlungen

MODELL: Einheitliches Menü – ab 10 bis 60 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 Gäste- und Menüanzahl mit.

Gerne laden wir Sie auf einen ‚Gruß aus der Küche‘ ein!

Vegetarier/Veganer/Allergiker:

können passende Alternativen unkompliziert aus unserer Restaurantkarte wählen.

Suppen

KRÄUTERFLÄDLE ODER LEBERSPÄTZLE ... 6,40
IN KRÄFTIGER RINDSBOUILLON

TOMATENSUPPE ... 6,90
RAHMHAUBE • BROTCROUTONS

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

Vorspeisen

VORSPEISENVARIATION ... 43,80
BEEFSTEAK TARTAR | VITELLO TONNATO
OFENFRISCHE SÜßKARTOFFEL | SALATGARNITUR | BROTKORB
FÜR 3-4
PERSONEN

BEEFSTEAK TARTAR ... 19,80
150 GR. • ZWIEBELRINGE • KAPERN • TOASTECKEN • BUTTER

RINDSCARPACCIO ... 16,80
OLIVENÖL • ZITRONENMARINADE • GESALZENE BUTTER • TOAST

VITELLO TONNATO ... 16,80
VOM KALBSTAFELSPITZ. • TUNFISCH-KAPERNSAUCE

CREVETTENCOCKTAIL ... 15,90
APFEL • ANANAS • BLATTSALAT

GEMISCHTER VORSPEISENSALAT ... 7,80
FRANZÖSISCHES, ITALIENISCHES ODER VEGANES MARILLEN-CHILI DRESSING

Gruppenempfehlungen

Hauptspeisen

SURF & TURF ZWEI RIESENGARNELEN • KLEINES RINDERFILET GEMÜSE • KROKETTEN • KRÄUTERBUTTER	... 44,80
PFEFFERSTEAK 200 GR. RINDERFILET • MARKTGEMÜSE KARTOFFELKROKETTEN • PFEFFERSAUCE	... 42,80
ROSA GEBRATENER LÄNDLE-KALBSRÜCKEN PILZRAGOUT • MANDELBROKKOLI • TAGLIATELLE	... 39,80
LÄNDLE-KALBSSCHNITZEL WIENER ART • BUTTERREIS • GEGRILLTE APFELSCHNITZEL	... 27,80
SCHWEINEMEDAILLONS PILZRAGOUT • MARKTGEMÜSE • BUTTERSPÄTZLE	... 24,80
FILETS DU CHEF RIND- UND SCHWEINEMEDAILLON • PFEFFERSAUCE KROKETTEN • REIS • GEMÜSE DER SAISON	... 38,80
HÜHNERFILETS KRÄUTERJUS • BUCHWEIZEN-GEMÜSESOTTO	... 25,80
LACHSSTEAK SAFRAN-ZITRONENSAUERRAHM • KARTOFFEL-GEMÜSEGRÖSTEL	... 28,80
BLACK TIGER GARNELEN GEMÜSE • TAGLIATELLE • KNOBLAUCHÖL • KRÄUTER • RAHM	... 38,80

Beilagen und Saucen

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

Gerne lassen sich Beilagen und Saucen nach Ihren Vorlieben austauschen!

Gruppenempfehlungen

Nachspeisen

KLEINE DESSERTVARIATION MOUSSE AU TOBLERONE • PARFAIT • FRUCHTSORBET FRÜCHTEGARNITUR • SAHNE	... 10,60
MOUSSE AU TOBLERONE FRÜCHTEGARNITUR • SAHNE	... 9,80
TAPIOKA-PUDDING MANGORAGOUT • KOKOSSPÄHNE	... 9,80
TASSENKUCHEN FLÜSSIGER SCHOKOKERN • VANILLEEIS • FRÜCHTEGARNITUR	... 9,80
BALSAMICO VANILLE ZWEI KUGELN VANILLEEIS MIT FASSGEREIFTEM ACETO BALSAMICO	... 6,90
FRUCHTSORBET ZWEIERLEI SORBET • SCHAUMWEIN • FRÜCHTESPIESS	... 6,90

Käse

LÄNDLE BERGKÄSEWÜRFEL ZEHN MONATE GEREIFT • CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUSWAHL	... 13,80
---	-----------

Auf Vorbestellung:

LÄNDLE KÄSEVARIATION VERSCHIEDENE REGIONALE KÄSESPEZIALITÄTEN - IDEAL ZUM TEILEN CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUSWAHL	... 19,80 FÜR 3-4 PERSONEN
---	----------------------------------

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-Gourmetmenü

ab 16 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

∞ ∞ ∞

GAUMENSCHMEICHLER

... 26,80

RINDSBÄCKLE • BEEF TARTARE • ENTENLEBERPRALINE
ZIEGEN-FRISCHKÄSEMILLEFEULLE • RANDIG-KRENCREME

∞ ∞ ∞

YIN-YANG SÜPPLÉ

... 10,80

AUS FRISCHEN ARTISCHOCKEN

∞ ∞ ∞

WALLERFILET

... 19,60

RHEINTALER BRAMATA (POLENTA) • GEMÜSE-RATATOUILLE

∞ ∞ ∞

ORANGENSORBET

... 8,80

AROMATISIERT MIT GRAND MANIER

∞ ∞ ∞

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN

... 44,80

THYMIANESSENZ • PORTWEINSCHALOTTEN
KRÄUTERSAITLINGSRISOTTO • PARMESAN

∞ ∞ ∞

ZWEIERLEI VOM TIRAMISU

... 11,60

MARONI • ROSMARIN-HONIG

Individuelles Gourmetmenü

(drei bis fünf Gänge)

die Preise pro Gericht/Person entnehmen Sie der Tabelle oben.

Komplettes 6-Gang Gourmetmenü

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

€ ... 109,- (statt regulär 122,40)

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	
„APERITIVO ROSATO DUO“	7,20
ORANGEN-HIBISKUS LIKÖR MIT TONIC FRISCHE MINZE, ZITRUSFRÜCHTE, EISWÜRFEL	
„NONINO-TONIC“	7,20
ITALIENISCHER GRAPPA-KRÄUTERLIKÖR FRISCHE MINZE, ZITRUSFRÜCHTE, EISWÜRFEL	
„CAMPARI MILANO“	7,20
CAMPARI, SEKT, CRANBERRYSAFT MINZE, ORANGENSCHNITZ, EISWÜRFEL	
SAN BITTER-SPRITZ	4,90
ITAL. BITTERLIMONADE AUS FRUCHT- UND KRÄUTEREXTRAKTEN MIT SODA AUFGESPRITZT - ALKOHOLFREI	

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

Gruppen-Weinempfehlung

Weißweine

2023	RIED SETZBERG GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL	DONABAUM MARTIN SPITZ AN DER DONAU WACHAU	38,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • FRISCH – SPRITZIG – MINERALISCH GRÜNER APFEL, QUITTE, KRÄUTER, ZARTER PFEFFER		
2022	URGESTEIN RIESLING	NIGL SENFTEMBERG 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		
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

2020	RUBIN RESERVE ZWEIGELT	JORDAN PULKAU WEINVIERTEL	38,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • MITTELKRÄFTIG, AUSGEWOGEN, TRINKFREUDIG WEICHSEL, PFLAUMENKONFIT, ZARTE KRÄUTERWÜRZE, SCHMEICHELNDES TANNIN		
2020	RIED DÜRRAU 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		
2020	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		
2019/ 2020	UNPLUGGED CABERNET FRANC	REEH ANDAU NEUSIEDLERSEE	52,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • OPULENT, VOLUMINÖS, EXTRAKTREICH BEERENKONFIT, ROTE JOHANNISBEERE, VANILLE, BITTERSCHOKOLADE, KRÄFTIGE RÖSTAROMATIK		
2021	SCHÜTTENBERG SYRAH	AUER HÖFLEIN CARNUNTUM	42,--
	WÜRZIG – FRUCHTIG • KRÄFTIG, LANG ANHALTEND, TANNINBETONT CASSIS, SCHWARZE OLIVEN, PFEFFERIGE WÜRZE, LAKRITZ, EDELHOLZ,		
	<i>Je nach Verfügbarkeit behalten wir es uns vor den jeweiligen Folgejahrgang eines Weines anzubieten.</i>		

Rotweincuvée

2017	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		
2019	SITO MORESCO NEB / BAR / ME	ANGELO GAJA LANGHE PIEMONTE, ITALIEN	88,--
	FRUCHTIG – WÜRZIG • KRAFTVOLL, KOMPLEX, AUSGEWOGEN SCHWARZKIRSCHKE, DÖRRPFLAUME, GEWÜRZNELKE, ZARTES TOASTING		
2019/ 2021	EMBRUIX CAR / GAR / ME / SY	VALL LLACH PRIORAT SPANIEN	56,--
	FRUCHTIG – AROMATISCH • KONZENTRIERT, ELEGANT, EXTRAKTSÜB BEERENKONFIT, RUMTOPF, VANILLE, NOUGAT, SAMTIGES TANNIN		

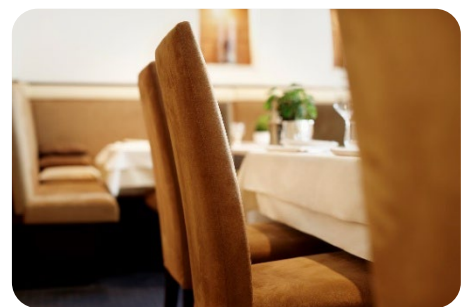
*Weitere Gewächse sowie Großflaschen mit aktuellen Jahrgängen finden Sie
in unserer Weinkarte vor Ort oder auf unserer Homepage.*

Lokalitäten und Räumlichkeiten

Restaurant

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

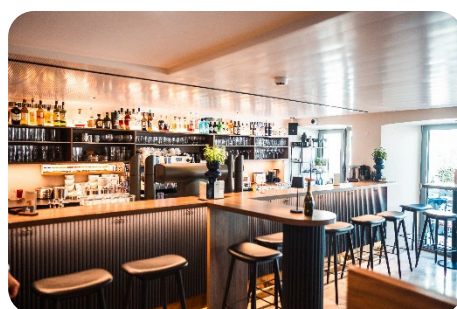
linker Raum exklusiv:	mind. 30 bis max. 38 Personen € 1700,-*
rechter Raum exklusiv:	mind. 21 bis max. 27 Personen € 1250,-*
komplettes Restaurant:	mind. 50 bis max. 60 Personen € 2750,-*



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,-*
---	---



***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 € 2600,- bei der Rechnungslegung wird dem Verantwortlichen lediglich die Differenz von € 150,- als Mietaufschlag in Rechnung gestellt, da die erforderlichen € 2750,- nicht erreicht wurden.

Leistungen und Konditionen

inkludierte Leistungen:

- personalisierte Menükärtchen
In Deutsch und/oder auf Englisch
- kleiner Gruß aus der Küche
für entsprechende Menübestellungen
- Tischdecken bzw. -Läufer und saisonale Deko sowie Brot, Aufstrich oder Butter
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.
- 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 servierter Flasche.

Unsere Konditionen

- komplette Tischstornierungen:
Als personalintensiver Dienstleistungsbetrieb sind wir auf zeitgereichte Planung angewiesen. Wir behalten uns demnach vor, kurzfristige Stornierungen nach folgender Staffelung abzurechnen:
bis 1 Woche vor Termin ... keine Gebühren!
zwischen 7 bis 2 Tagen ... € 10,- pro reserv. Sitzplatz
innerhalb 48 Stunden ... € 20,- pro reserv. Sitzplatz
Aus Dokumentationsgründen hat die Stornierung in schriftlicher Form an unsere zentrale Mailadresse zu erfolgen: dogana@dogana.com.
- No-Show Gebühr:
Leider kommt es gelegentlich vor, dass weitaus weniger Gäste kommen als wie angemeldet sind. Da wir die bereits gestellten und gedeckten Tische nicht mehr belegen können, behalten wir es uns vor ab einer gewissen Ausfallquote € 30,- pro nicht erschienenem Gast in Rechnung zu stellen. Damit wir die Ausfallgebühren nicht weiterverrechnen müssen, ersuchen 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 erreicht wird. Bei diesen Beträgen ist nur die Differenz zum Gesamtumsatz als Raummiete zu entrichten. Die genauen Preise entnehmen Sie der vorhergehenden Seite.

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
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

