

# Gruppeninfos 2022



Schön, dass Sie Ihre Feier bei uns planen möchten!  
Auf den folgenden Seiten finden Sie hilfreiche Informationen  
für einen organisierten Ablauf.

# 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](http://www.dogana.com/gruppen)

### Grundlegende Informationen vorab für uns (Formular)

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

### weitere Informationen fristgerecht für uns:

- Menüauswahl bis spätestens 1 Woche vor dem Anlass per E-Mail an uns.
- Verbindliche Personenanzahl bis 2 Tage vor dem Anlass (siehe Konditionen)
- bei vorab ausgewählten, einheitlichen Menüs: Fixe Anzahl der Speisen bis 3 Tage vor dem Anlass (siehe Konditionen)

### inkludierte Leistungen:

- Brot, Aufstrich oder Butter sowie 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  
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.



## Rahmenangebot und Modelle

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

### **Speisenauswahl bis 16 Personen: | Selbstzahler oder Gesamtrechnung**

Restaurantkarte und Saisonempfehlungen (30+ Gerichte)

### **Speisenauswahl von 16 bis 24 Personen: | ausschließlich Gesamtrechnung**

komplette Restaurantkarte (~25 Gerichte)

### **Menüauswahl 25 bis 60 Personen: | ausschließlich Gesamtrechnung**

- WAHLMENÜ (zwei bis drei Gerichte pro Gang; bis zu vier Gängen)  
aus unserer [Restaurantkarte](#) können Sie im Vorhinein Speisen definieren welche die Gäste vor Ort auswählen können – Menükärtchen werden erstellt.

#### **ODER**

- EINHEITLICHES MENÜ (maximal zwei Gerichte pro Gang; bis zu vier Gängen)  
aus den Speisevorschlägen auf den folgenden Seiten wählen Sie die gewünschten Gerichte pro Gang aus und teilen uns spätestens drei Tage vor der Veranstaltung die fixe Anzahl der bestellten Speisen mit.

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

Menükärtchen werden erstellt.

Gerne können auch kleinere Gruppen die nächst höheren Modelle buchen.

### **Unsere Konditionen**

- Für mitgebrachte Kuchen, Torten oder ähnliches  
verrechnen wir eine Servicepauschale von EUR 2,- pro Person
- No-Show Gebühr  
Da es leider öfters vorkommt, dass weitaus weniger Gäste kommen als angemeldet und wir die eingedeckten und zusammengestellten Tische nicht mehr für andere Gäste bereitstellen können, behalten wir es uns vor, die nicht erschienenen Personen mit 50% des Menüpreises (mindestens aber € 20,-) in Rechnung zu stellen.
- Buchung eines kompletten Raumes:  
Aufgrund der Größe unserer Räumlichkeiten können wir Gruppen unter 21 Personen in der Regel keinen gesonderten Raum zur Verfügung stellen.  
Gerne kann eine solche Buchung aber unter Berücksichtigung eines Mindestumsatzes im Verhältnis zur Raummiete erfolgen.  
Nähere Details sowie ein Beispiel finden Sie auf der nächsten Seite...

# Räumlichkeiten

## Restaurant

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

linker Raum exklusiv:	mind. 30 bis max. 38 Personen   € 1470,--*
rechter Raum exklusiv:	mind. 21 bis max. 27 Personen   € 1030,--*
komplettes Restaurant:	mind. 50 bis max. 60 Personen   € 2450,--*



## Café und Lounge

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

Cafebereich exklusiv:	mind. 25 bis max. 30 Personen   € 1125,--*
Loungebereich exklusiv:	mind. 28 bis max. 34 Personen   € 1260,--*



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

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

*Beispiel: Restaurant Komplet:*

*Eine Gruppe von 55 Personen konsumiert im Ausmaß von € 2300,--*

*bei der Rechnungslegung wird dem Verantwortlichen die Differenz von € 150,--  
als Mietaufschlag in Rechnung gestellt, da die erforderlichen € 2450,-- nicht erreicht wurden.*



## Speisevorschläge 2022

### FÜR MODELL: Einheitliches Menü:

wählen Sie maximal zwei Gerichte pro Gang aus und teilen uns drei Tage vor Termin die fixe Anzahl der bestellten Speisen mit.

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

#### Suppen:

SÜPPLE VOM SCHNIFNER BERGKÄSE ..... 7,60  
BLÄTTERTEIGSTANGE

SÜPPLE VOM MUSKATKÜRBIS ..... 7,20  
SAFRAN • KERNÖL

SAISONALES KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN ..... 6,80  
TOPFENNOCKERL

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE ..... 7,20  
BERGKÄSESCHNITTE • CROUTONS

GELBE LINSEN-CURRYSUPPE ..... 7,60  
MEERESFRÜCHTE

#### Vorspeisen:

OCTOPUSCARPACCIO ..... 16,20  
WAKAMESALAT • OLIVENÖL • ZITRONENSAFT

STEINPILZ-KARTOFFELNUDELN ..... 14,80  
BRAUNE BUTTER • RANDENCARPACCIO • KÜRBISSTÜCKE • KERNÖL

GERÖSTETE MAISHUHNLEBER ..... 15,80  
NÜSSE • APFEL- UND BIRNENSTÜCKE • BLATTSALATE

CREVETTENCOCKTAIL ..... 14,80  
FRÜCHTE • BLATTSALATE

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

<i>Hauptgerichte:</i>	<b>MAISHUHNSUPRÈME MIT EDELPILZFÜLLE</b> ..... 28,80 KRÄUTERRISOTTO • BALSAMICOJUS
	<b>ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN</b> ..... 33,80 EDELPILZNUDELNEST • LEICHTE RAHMSAUCE • MANDELBROKKOLI
	<b>KALBSFILET MIT SPINATFÜLLE</b> ..... 37,80 HEIDELBEERRISOTTO • MADEIRAJUS
	<b>ZWEIERLEI FILETS</b> ..... 33,80 RIND- UND SCHWEINEMEDAILLON • PFEFFERSAUCE KROKETTEN • REIS • GEMÜSE DER SAISON
	<b>HIRSCHFILETMEDAILLONS</b> ..... 38,20 BERGKRÄUTERESSENZ • STEINPILZPOLENTA • APFELROTKRAUT
	<b>FRISCHES LACHSSTEAK</b> ..... 30,60 SCHWARZES PETERSILWURZELRISTOTTO AUS HOCHWERTIGEM PIEMONTESER REIS
<i>Vegetarisch:</i>	<b>BANDNÜDELE</b> <b>MIT GERÖSTETEN EDELPILZEN</b> ..... 23,60 KRÄUTERSAITLINGE • SHIITAKE • AUSTERNPILZE SCHALOTTEN • KIRSCHTOMATEN • SAUERRAHM
	<b>GERÖSTETE BIO-KRÄUTERSAITLINGE</b> ..... 26,80 SCHWARZES PETERSILWURZELRISTOTTO AUS HOCHWERTIGEM PIEMONTESER REIS
<i>Dessert:</i>	<b>TASSENKUCHEN</b> ..... 9,80 FLÜSSIGER SCHOKOKERN • VANILLEEIS • FRUCHTGARNITUR
	<b>BSOFFENE MARILLE</b> ..... 9,80 ZIMTGEFRORENES
	<b>KLEINE DESSERTVARIATION</b> ..... 10,60 MOUSSE AU TOBLERONE • AUSWAHL VON SORBETS UND PARFAITS
<i>Herzhaft:</i>	<b>KÄSEVARIATION</b> ..... PRO PERSON 8,60 KÄSESPEZIALITÄTEN • CHUTNEY • NÜSSE • BROTAUSWAHL ... PLATTEN UND BROT WERDEN IN DER MITTE DES TISCHES EINGESTELLT. PERFEKT ZUM TEILEN.



## 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.

<b>„SANDRINO“</b>	5,40
SANDDORNLIKÖR UND MANGOSAFT, AUFGESPRITZT MIT SEKT LIMETTENBLATT, MINZE	
<b>„MIRTILLO-LEMON“</b>	5,40
VORARLBERGER HEIDELBEERLIKÖR MIT LIMETTEN-, INGWER- UND WACHOLDEREXTRAKTEN. AUFGESPRITZT MIT PROSECCO	
<b>„VREIMUTH-TONIC“</b>	5,40
VORARLBERGER WERMUT AUS DIVERSEN KRÄUTERN HERGESTELLT AUFGESPRITZT MIT TONIC; ORANGENSCHNITZ UND MINZBLATT	
<b>„BRAULIO-TONIC“</b>	6,80
FASSGEREIFTER AMARO AUS DEM VELTLIN TONIC, ZITRONENZESTE	
<b>„APERITIVO ROSATO DUO“</b>	6,80
ORANGEN-HIBISKUS LIKÖR MIT TONIC FRISCHE MINZE, ZITRUSFRÜCHTE, EISWÜRFEL	
<b>„CAMPARI MILANO“</b>	6,40
CAMPARI, SEKT, CRANBERRYSAFT MINZE, ORANGENSCHNITZ, EISWÜRFEL	
<b>CRODINO, ODER SAN BITTER-SPRITZ</b>	4,60
BITTERLIMONADEN AUS FRUCHT- UND KRÄUTEREXTRAKTEN MIT SODA AUFGESPRITZT - ALKOHOLFREI	
<b>„VERJUS SPRITZ“</b>	4,20
SAFT VON UNREIFEN TRAUBEN, MARACUJASIRUP, SODAWASSER, MINZE – ALKOHOLFREI	

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

# Gruppen-Weinempfehlung 2022

## Weißweine

2019	<b>RIED SETZBERG DONABAUM MARTIN</b> <b>GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL</b> SPITZ AN DER DONAU   WACHAU FRUCHTIG – WÜRZIG • FRISCH – SPRITZIG – MINERALISCH GRÜNER APFEL, QUITTE, KRÄUTER, ZARTER PFEFFER	38,-
2020	<b>URGESTEIN NIGL</b> <b>RIESLING</b> SENFTENBERG   KREMS TAL FRUCHTIG – BLUMIG • SPRITZIG – SAFTIG – MINERALISCH PFIRSICH, MARILLE, ZITRUSFRÜCHTE, BLÜTENAROMEN	32,-
2018	<b>ROTER STEIN TSCHIDA GERALD</b> <b>SAUVIGNON BLANC</b> APETLON   NEUSIEDLERSEE WÜRZIG – FRUCHTIG • HARMONISCH – AUSGEWOGEN – MINERALISCH STACHELBEERE, HOLUNDER, BRENNNESSEL, REIFE KRÄUTERWÜRZE	32,-
2018	<b>LANGENLOISER SPIEGEL BRÜNDLMAYER</b> <b>GRAU- UND WEISSBURGUNDER</b> LANGENLOIS   KAMPTAL FRUCHTIG – TRAUBIG • MITTELKRÄFTIG – VIELSCHICHTIG – ELEGANT REIFES STEINOBST, GRAPEFRUIT, MANDELN, BISKUIT	38,-
2018	<b>ROSINA THALLER</b> <b>BURGUNDERCUVEE</b> GROSSWILFERSDORF   VULKANLAND FRUCHTIG – AROMATISCH • KOMPLEX – STOFFIG – FINESSENREICH REIFE TROPENFRÜCHTE, BLÜTENHONIG, BOURBONVANILLE	46,-
2018	<b>,V‘ GRAF HARDEGG</b> <b>VIOGNIER</b> SEEFELD-KADOLZ   WEINVIERTEL FRUCHTIG – EXOTISCH • MITTELKRÄFTIG – AUSGEWOGEN – HARMONISCH ROSEN, ORANGEN, WIESENKRÄUTER, KERNOBST	46,-

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

## Rotweine

2018	<b>RUBIN RESERVE JORDAN</b> <b>ZWEIGELT</b> PULKAU   WEINVIERTEL FRUCHTIG – WÜRZIG • MITTELKRÄFTIG, AUSGEWOGEN, TRINKFREUDIG WEICHSEL, PFLAUMENKONFIT, ZARTE KRÄUTERWÜRZE, SCHMEICHELNDES TANNIN	36,-
2017	<b>RIED DÜRRAU KERSCHBAUM</b> <b>BLAUFRÄNKISCH</b> HORTISCHON   MITTELBURGENLAND WÜRZIG – FRUCHTIG • MITTELKRÄFTIG, STRUKTURIERT, KOMPLEX BROMBEERE, SCHWARZE KIRSCHEN, EDELHOLZ, NOUGAT	46,-



2020 **THE BUTCHER SCHWARZ** 38,-  
**PINOT NOIR** ANDAU | NEUSIEDLERSEE

FRUCHTIG – ERDIG • STOFFIG, FEINGLIEDRIG, ELEGANT  
ZWETSCHGE, PFLAUME, HIBISKUS, EDELPILZE, ZARTES TANNIN

2019 **ALTE REBEN GLATZER** 46,-  
**ST. LAURENT** GÖTTLESBRUNN | CARNUNTUM

FRUCHTIG – BLUMIG • MITTELKRÄFTIG, GESCHMEIDIG, RUND  
KIRSCHKE, BEERENFRÜCHTE, KAKAO, LEICHTE RÖSTAROMATIK

2018 **UNPLUGGED REEH** 44,-  
**CABERNET FRANC** ANDAU | NEUSIEDLERSEE

FRUCHTIG – WÜRZIG • OPULENT, VOLUMINÖS, EXTRAKTREICH  
BEERENKONFIT, ROTE JOHANNISBEERE, VANILLE, BITTERSCHOKOLADE, KRÄFTIGE RÖSTAROMATIK

2017 **SCHÜTTENBERG NETZL** 42,-  
**SHIRAZ** GÖTTLESBRUNN | CARNUNTUM

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

2017 **SYMPHONIE 1979 TSCHIDA UND DOGANA TEAM** 54,-  
**ZW / BF / CF** APETLON | NEUSIEDLERSEE

FRUCHTIG – WÜRZIG • AUSGEWOGEN, FEINGLIEDRIG, ZUGÄNLICH  
WEICHEL, REIFE ZWETSCHGE, EDELHOLZ, LAKRITZ, ANGENEHMES TANNIN

2017 **BELA REX GESELLMANN** 68,-  
**CS / ME** DEUTSCHKREUTZ | MITTELBURGENLAND 1,5 L: 121,-

FRUCHTIG – WÜRZIG • KOMPLEX, EXTRAKTREICH, LANGLEBIG  
DUNKLE WALDBEEREN, RIBISEL, KRÄUTERWÜRZE, DEZENTE TABAKNOTEN

2019 **SITO MORESCO ANGELO GAJA** 78,-  
**NEB / BAR / ME** LANGHE | PIEMONT, ITALIEN

FRUCHTIG – WÜRZIG • KRAFTVOLL, KOMPLEX, AUSGEWOGEN  
SCHWARZKIRSCHKE, DÖRRPFLAUME, GEWÜRZNELKE, ZARTES TOASTING

2019 **EMBRUIX VALL LLACH** 48,-  
**CAR / GAR / ME / SY** PRIORAT | SPANIEN

FRUCHTIG – AROMATISCH • KONZENTRIERT, ELEGANT, EXTRAKTSTÜß  
BEERENKONFIT, RUMTOPF, VANILLE, NOUGAT, SAMTIGES TANNIN

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

## *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

**Reservierungsanfragen:**

[www.dogana.com/gruppen](http://www.dogana.com/gruppen)  
service@dogana.com

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

Familie Gallaun  
und das Dogana-Team



# Anlagen und Nützliches



Sollten Sie sich für ein Einheitliches Menü entschieden haben, finden hier noch ein ‚Function-Sheet‘ welches Ihnen den Überblick über die vorreservierten Speisen erleichtern soll.

		Speisenauswahl							
		Gang 1		Gang 2		Gang 3		Gang 4	
NR.	NAME DES GASTES	1A	1B	2A	2B	3A	3B	4A	4B
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
GESAMTANZAHL (ÜBERTRAG)									

GRUPPENNAME und DATUM		Speisenauswahl							
		Gang 1		Gang 2		Gang 3		Gang 4	
NR.	NAME DES GASTES	1A	1B	2A	2B	3A	3B	4A	4B
30									
31									
32									
33									
34									
35									
36									
37									
38									
39									
40									
41									
42									
43									
44									
45									
46									
47									
48									
49									
50									
51									
52									
53									
54									
55									
56									
57									
58									
59									
60									
	(ÜBERTRAG)								
	<b>GESAMTANZAHL</b>								