



WEIHNACHTSFEIER

IM CHADIM





ALLE JAHRE WIEDER...

...steht die Weihnachtsfeier auf dem Plan!

Ob im kleinen oder großen Kreis, privat, geschäftlich oder als Firmenfeier – ein gemütliches und geselliges Weihnachtsessen gehört zu einem guten Abschluss des ablaufenden Jahres.

Das Chadim bietet Ihnen einen exklusiven Rahmen für Ihre individuelle Weihnachtsfeier.

Gerne stehen wir Ihnen mit unserer Erfahrung mit Rat & Tat zur Seite und helfen Ihnen, ein gelungenes Fest für Sie und Ihre Gäste zu arrangieren.

Sie können sich sicher sein - bei uns sind Sie bestens aufgehoben!

Herzlichst,

Ihr Chadim-Team

INHALTSVERZEICHNIS

Unser Team <i>Wir stehen Ihnen natürlich jederzeit zur Verfügung</i>	Seite 4
Location <i>Erleben Sie exklusive Gemütlichkeit in idyllischer Lage</i>	Seite 5
Erreichbarkeit <i>So kommen Sie zu uns</i>	Seite 6
Empfang <i>Seien Sie herzlich Willkommen</i>	Seite 7
Veranstaltungsräume & Festzelt <i>Pure Einzigartigkeit</i>	Seite 8
Gedeck Variationen <i>Ein schön gedeckter Tisch wertet Ihre Feier nochmals auf</i>	Seite 16
Musik & Kontakte <i>Was wäre eine Feier ohne Musik?</i>	Seite 17
Die Kulinarik <i>Unser Küchenteam verwöhnt Ihren Gaumen</i>	Seite 18
Getränkepauschale <i>Sorgenfrei lässt es sich leben</i>	Seite 25
Equipment zum Mieten <i>Wir haben, was Sie brauchen</i>	Seite 26
Übernachtung mit Komfortgarantie <i>Entspannung und Gemütlichkeit doch so nahe?</i>	Seite 27
Informationen & Geschäftsbedingungen	Seite 29



UNSER TEAM – STETS FÜR SIE DA

Um gemeinsam mit Ihnen Ihr Weihnachtsfest planen zu können,
bitten wir Sie um Terminvereinbarung bei uns im Haus.

Kontakt:

**Am besten über unser Festformular
auf www.das-chadim.at/event-anfrage**

oder per E-Mail an: office@das-chadim.at

Tel.: +43 1 616 78 98

Mit dem erfahrenen Team des Chadim
wird Ihre Weihnachtsfeier zum unvergesslichen Erlebnis.



DIE LOCATION

Das Chadim - der perfekte Ort für Ihre Weihnachtsfeierlichkeit.

Unser Restaurant liegt mitten im schönen Naherholungsgebiet Wienerberg,
ein rund 117 Hektar großes Naturareal.

Die Natur sowie der Chadim-Erholungsweg® bietet eine entspannende, erholsame Atmosphäre,
sodass Sie und Ihre Gäste den Alltag entfliehen und das voll und ganz Fest genießen können.

Wir haben die einzigartige Top-Lage:

Mitten im Grünen und doch in Wien:

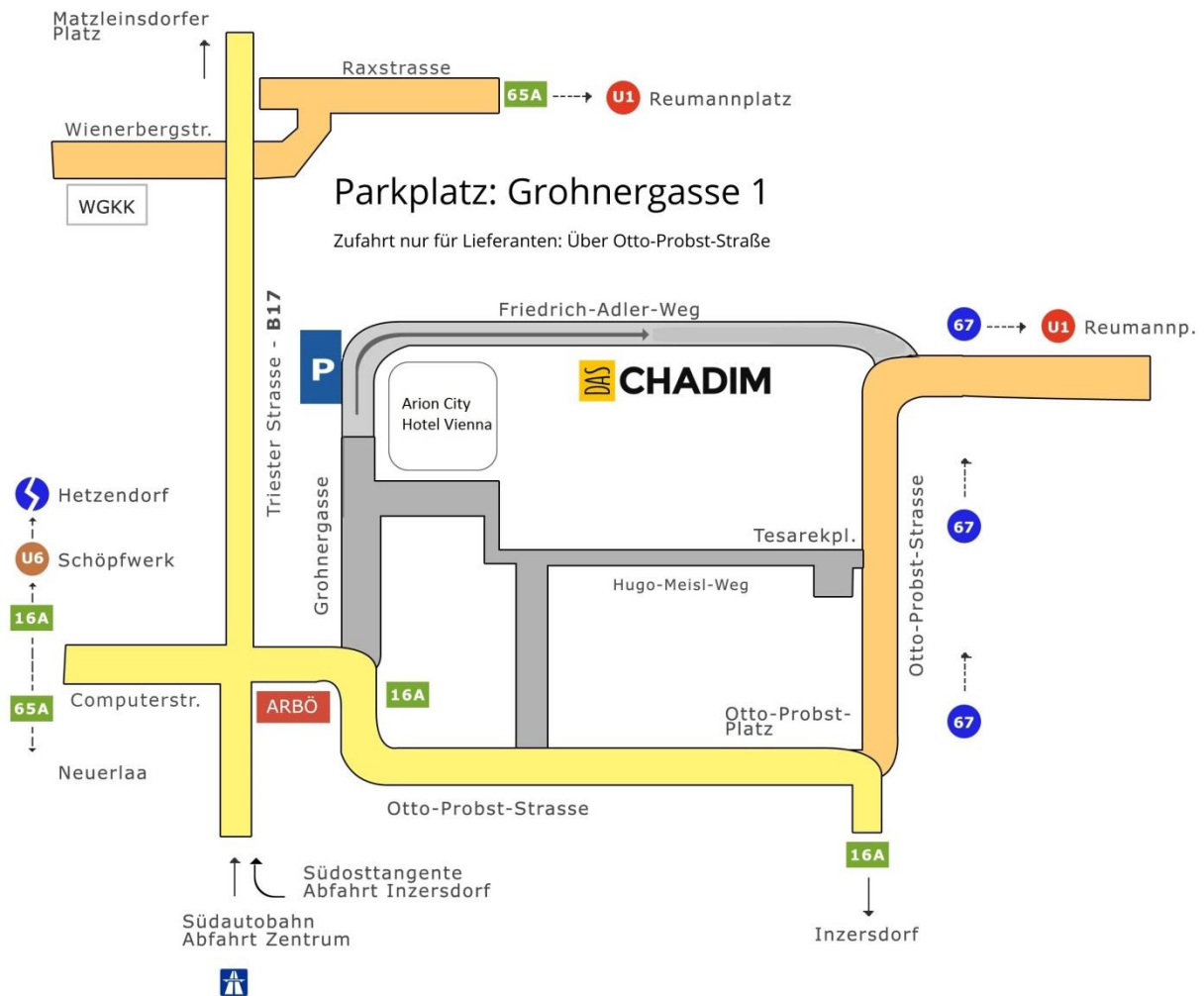
- ☑ Umgebung von erholsamer Natur und Zugang über den Chadim-Erholungsweg®
 - ☑ Nahe der Autobahnauffahrt A2 sowie der Bundesstraße 17
 - ☑ Mehr als vier öffentliche Verkehrsanbindungen
 - ☑ 4-Sterne-Partnerhotel nur drei Gehminuten entfernt
 - ☑ Spielplatz direkt hinter dem Haus

KOSTENFREIE PARKPLÄTZE

Nutzen Sie die **kostenfreie Parkplatzmöglichkeit** in der **Grohnergasse** -
Von dort sind es nur noch drei Gehminuten zu uns.

Gerne reservieren wir Ihnen auch Tiefgaragenplätze.





DIE ERREICHBARKEIT

Auf unserer Website haben wir einen Routenplaner für Sie zur Verfügung.

Nutzen Sie die **kostenfreie Parkplatzmöglichkeit** in der Grohnergasse - von dort an sind Sie in nur drei Gehminuten bei uns.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

U6-Autobuslinie 16 A:

- U6 bis Station „Am Schöpfungwerk“
- weiter mit Autobuslinie 16 A (direkter Anschluss an U-Bahnstation)
- bis Station "Computerstraße" beim ARBÖ
- zu Fuß sind es dann noch ca. 450 m

U1-Strassenbahnlinie 67:

- U1 bis Station „Reumannplatz“
- weiter mit Linie 67 (direkter Anschluss an U- Bahnstation) bis Station „Otto-Probst-Straße“
- zu Fuß sind es dann noch ca. 350 m

Gerne organisieren wir für Sie ein Shuttle Taxi direkt zu unserem Lokal.



EMPFANG

Wir heißen Sie herzlich Willkommen...
... auf unserer großen Event Terrasse!

Bei unserer Punschhütte auf der Eventterrasse bereiten wir Ihnen und Ihrer Weihnachtsgesellschaft einen herzlichen Empfang mit herrlichem Punsch, köstlicher Weihnachtsbäckerei und heißen Maroni.

ES ERWARTET SIE:

- Unsere urige Punschhütte
 - Offenes Feuer
- Exklusive Weihnachtsbeleuchtung
- Ausgewählte Weihnachtsmusik

UNSERE SORGENFREI-PAUSCHALEN:

- Köstlicher Punsch:
6,⁵⁰ pro Person
- Köstlicher Punsch & knusprige Braterdäpfel:
7,⁸⁰ pro Person
- Köstlicher Punsch & knusprige Braterdäpfel sowie Maroni:
8,⁹⁰ pro Person

AUF WUNSCH BEREITEN WIR GERNE FÜR SIE VOR:

- Tolle urige Fackeln (20,- pro Stück)
- Die beliebten „Hornbläser“ (ab 400,-)
 - Weihnachtsbäckerei





VERANSTALTUNGSRÄUME

Für Ihr Fest bieten wir Ihnen einzigartige Veranstaltungsräume:

DER GEMÜTLICHE GASTRAUM
für bis zu 120 Personen

DIE LAVEND'L STUBE
für bis zu 20 Personen

DAS ROSENZIMMER
für bis zu 26 Personen

DAS EXKLUSIVE GEWÖLBE
bis zu 50 Personen

DER GROSSE BANKETTRAUM
für bis zu 50 Personen

DIE BANKETTRÄUME MURAUER & ZWICKL
für bis zu 30 Personen

Veranstaltungen mit über 300 Personen auf Anfrage in eigenem Zelt möglich.

RAUMÜBERSICHT

Raum 1

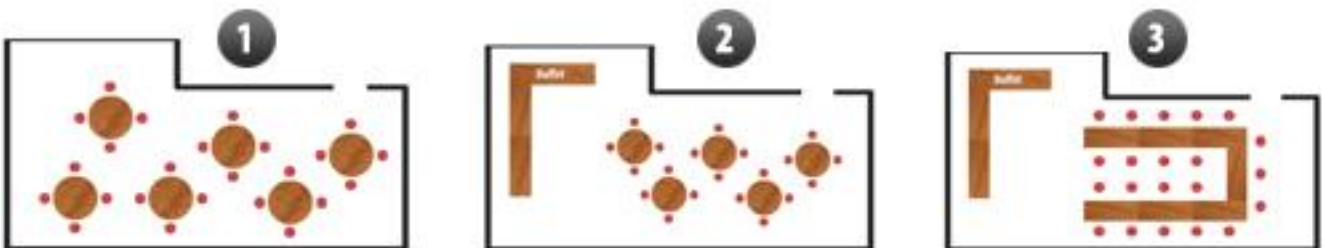
DER GROSSE BANKETTRAUM

ca. 80 m²

Mindestkonsumation für eine exklusive alleinige Nutzung: 1.000,-
Für bis zu 50 Personen



VARIANTEN



1. 48-56 Personen bei runden Bankettischen á 8-9 Personen – Speisenservice
2. 40-45 Personen bei runden Bankettischen á 8-9 Personen – Buffet (empfehlenswert), Tanzbereich möglich
3. 45 Personen bei U-Tafel - innen und außen bestuhlt, Buffet grundsätzlich möglich, aber nur bedingt empfehlenswert

Raum 2

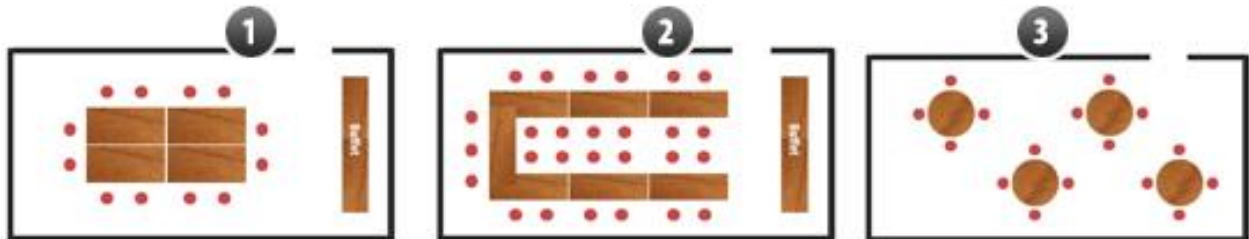
DIE BANKETTRÄUME MURAUER & ZWICKL

ca. 50 m²

Mindestkonsumation für eine exklusive alleinige Nutzung: 500,-
Für bis zu 30 Personen



VARIANTEN



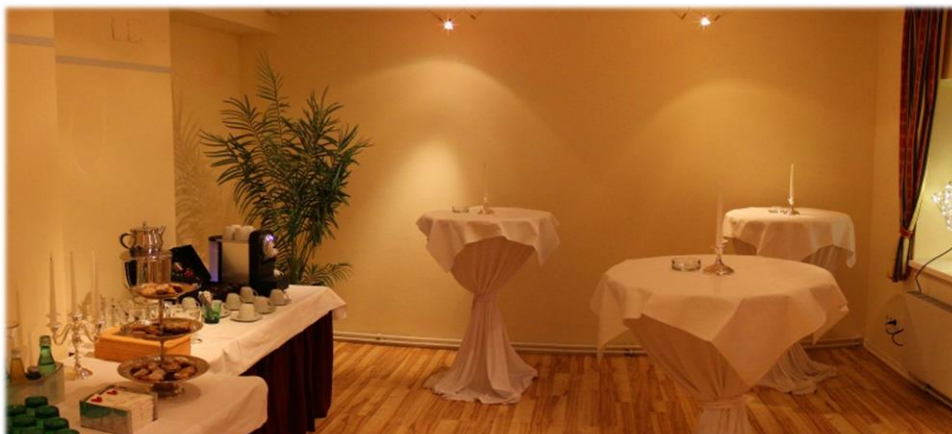
1. 14 Personen bei Blockform – Buffet möglich
2. 26 Personen bei U-Tafel – Buffet möglich
3. 32 Personen: Runde Bankettische á 8 Personen – Speisenservice

Raum 3

DIE LOUNGE

ca. 25 m²

Für bis zu 20 Personen



Raum 4

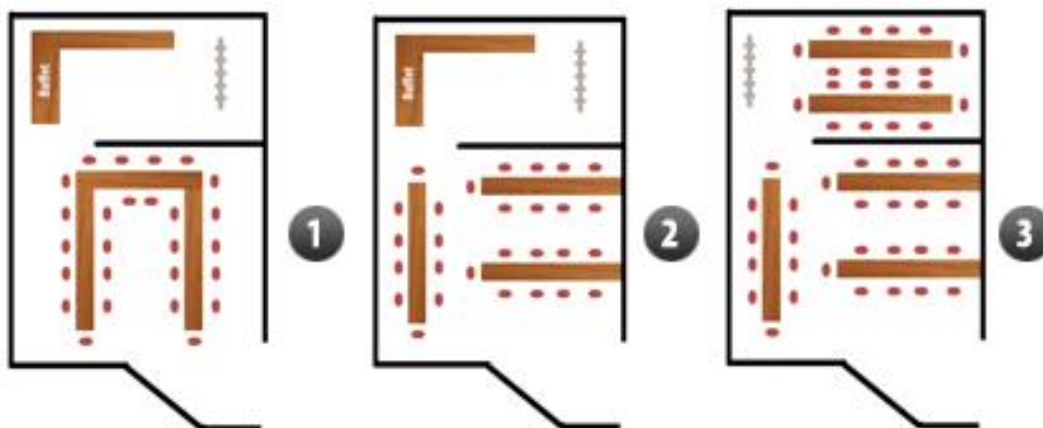
DAS GEWÖLBE

ca. 70 m²

Mindestkonsumation für eine exklusive alleinige Nutzung: 800,-
Für bis zu 50 Personen



VARIANTEN



1. 32 Personen – Buffet möglich
2. 34 Personen – Buffet möglich
3. 50 Personen – Speisenservice

Raum 5

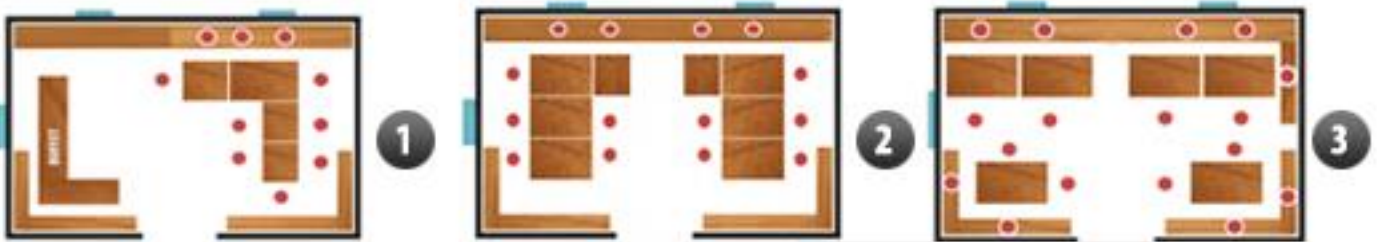
DAS ROSENZIMMER

ca. 30 m²

Mindestkonsumation für eine exklusive alleinige Nutzung: 500,-
Für bis zu 26 Personen



VARIANTEN



1. 15 Personen bei L-Tafel – Buffet möglich
2. 26 Personen bei U-Tafel – Speisenservice
3. 26 Personen – Speisenservice

Raum 6

DIE LAVENDELSTUBE

ca. 20 m²

Mindestkonsumation für eine exklusive alleinige Nutzung: 350,-
Für bis zu 20 Personen



VARIANTEN



1. 20 Personen bei 20x10er Tische – Speisenservice
2. 15 Personen bei U-Tafel – Speisenservice
3. 20 Personen - Speisenservice

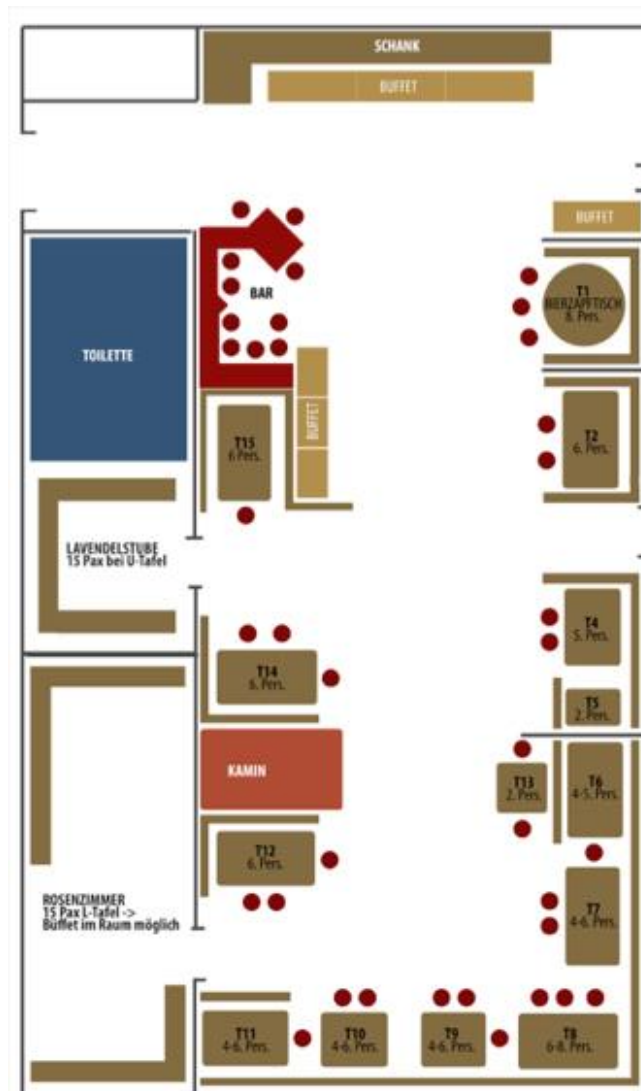
Raum 7

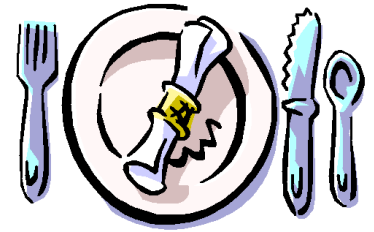
DER GASTRAUM

Mindestkonsumation für eine exklusive alleinige Nutzung: 2.500,-
Für bis zu 80 Personen exklusive Stuben - mit Stuben bis zu 126 Personen



VARIANTEN GASTRAUM & STUB'N





UNSERE
GEDECK VARIATIONEN FÜR SIE!

LEISTUNGEN	GEDECK	COUVERT	GROSSES COUVERT
FESTLICHE TISCHDECKUNG	✓	✓	✓
WEISSE STOFFSERVIETTEN	✓	✓	✓
KERZEN	✓	✓	✓
WEIN- & WASSERGLÄSER	✓	✓	✓
FRISCH GEBACKENES GEMISCHTES JOUR-GEBÄCK		✓	✓
BUTTER		✓	✓
VERSCHIEDENE AUFSTRICHE			✓
PREIS PRO PERSON	3, ⁵⁰	5, ⁵⁰	7, ⁵⁰

WEISSE STUHLHUSSEN PRO STUHL: 6,-

Preise pro Person in Euro inkl. aller Steuern & Abgaben. Änderungen vorbehalten.





MUSIK

Was wäre eine Weihnachtsfeier ohne Musik?
Vorschläge für Livemusik:

2 Mann Band

Tel.: 0650 / 7308190, www.2foryou.at

DJ Martin

0699 123 93 401; legrando@gmx.at

FEUERSHOW

Andreas Szymonik

0699/11 87 13 57, show@feuershow.at, www.feuershow.at

LIMOUSINENSERVICE

AB VIP Limousine Vienna

0664 500 68 10, office@luxuslimousinen.at, www.stretchlimosine.at

TORTEN

Bäckerei Schwarz, +43 1 8020202, bs@bswien.at

BLUMEN

Blumen-Shop Schöppl, +43 1 6029360

DEKORATION

Märchenhochzeit®, www.maerchenhochzeit.at,
+43 660 619 10 83, office@maerchenhochzeit.at



FINGERFOOD

Die Preise verstehen sich pro Stück.
Wir empfehlen 5 Stück pro Person.

KALTES FINGERFOOD

Crostini mit Rohschinken	1,50
Olivenbrot mit mariniertem Lachs	1,80
Paradeiser-Mozzarella-Basilikum Sticks	1,50
Parmigiano mit Trauben und Nüssen	2,80
Bresaola Röllchen mit getrüffelten Kräutertopfen gefüllt	3,50
Rohkost mit hausgemachten Kräuterdip	1,50
Marinierter Tafelspitz mit Kürbiskernöl	2,80
Wachauer Schinkenröllchen	2,10
Zuckermelone im Prosciuttomantel	1,50
Hausgemachte Blätterteigstangen mit Dipsaucen	1,20

WARMES FINGERFOOD

Garnelen in Kokospanade	2,80
Mini Frühlingsrollen	2,50
Gemüse Tempura	2,50
Kleine Wiener Schnitzel	3,10
Penne mit getrüffelter Lauchcreme	2,80
Penne all'arabiatta	2,30
Pilzrisotto mit Parmesan	2,50
Lauwarmes Schinkenkipferl	2,80
Spinatstrudel mit Sauerrahmdip	2,80
Fleischbällchen in würziger Paradeisersauce	2,80
Kleine Grammelknödel auf Speckkraut	2,80

SÜSSES FINGERFOOD

Cantuccini	1,20
Profi teroles mit Vanillecreme	2,80
Hausgemachte Kuchen und Strudelspezialitäten	2,50
Kleine Vanille Crema Cotta mit frischen Himbeeren	3,20

Je nach Geschmack können Sie sich Ihre Fingerfood Variationen selbst zusammenstellen.

A LA CARTE SPEISENAUSWAHL

für Gruppen

TRADITION

VORSPEISEN

Beef Tartare

Für unser Beef Tartare verwenden wir ausschließlich feinstes Rindfleisch aus Österreich und servieren es mit ****Toastbrot & Butter****
klein (100g): 10,⁷⁰ / mittel (200 g): 15,⁷⁰

SUPPE

Kräftige Tafelspitzsuppe
mit Kräuterfritatten 3,⁹⁰

Knoblauch-Cremesuppe
mit knusprigen Croûtons 4,⁷⁰

HAUPTGANG

Gekrätertes Hühnerbrustfilet
mit mediterranem Grillgemüse,
Kräuterschaum und
gebratenen Erdäpfelscheiben 11,⁵⁰

Knuspriges Schnitzer'l
vom österreichischen Schwein
in feiner Panade mit Bäckerbröseln,
dazu gibt's Wiener Erdäpfelsalat 11,⁹⁰

Gebackener Zander
mit Sauce Tartare und
Wiener Erdäpfelsalat 14,⁹⁰

Zarte Rindsroulade
Klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebel, Karotten
und Gurken mit kräftigem Saft'l
und Bandnudeln 15,⁹⁰

Hausgemachte Käsespätzle
mit herzhaftem Bergkäse überbacken,
dazu Knusperzwiebel - im Pfand'l serviert 9,⁸⁰

PREMIUM

VORSPEISEN

Beef Tartare

Für unser Beef Tartare verwenden wir ausschließlich feinstes Rindfleisch aus Österreich und servieren es mit ****Toastbrot & Butter****
klein (100g): 10,⁷⁰ / mittel (200 g): 15,⁷⁰

SUPPE

Kräftige Tafelspitzsuppe
mit Kräuterfritatten 3,⁹⁰

Knoblauch-Cremesuppe
mit knusprigen Croûtons 4,⁷⁰

HAUPTGANG

Feine Schweinsmedaillons
Zarte, in Speck eingewickelte Medaillons
vom Tullnerfelder Schwein,
mit Braterdäpfel und Anti-Pasti Gemüse 17,⁹⁰

Original Wiener Schnitzel
vom Kalb im Butterschmalz gebacken
mit frischem
Erdäpfel-Vogerlsalat 18,90

Fangfrisches Lachsfilet vom Grill
gegrillt mit gekrätertem Knoblauch-
Olivenöldip
und Petersilienerdäpfel 18,⁹⁰

Feines Rinderfiletsteak
Ca. 220g österreichisches Filet, mit
Pfeffersauce, unserem Anti-Pasti Gemüse
und Erdäpfelspalten 25,⁹⁰

Mediterranes Gemüsepfand'l
Gebratenes, fein gewürztes mediterranes
Gemüse mit Erdäpfelscheiben 8,⁹⁰

TRADITION

VORSPEISEN

Wachauer Schinkenröllchen
mit Oberskren und Gemüse gefüllt

SUPPE

Wiener Erdäpfelsuppe

HAUPTGANG

Mit Käse gratinierte Schinkenfleckerl

Jungschwein - Braten mit Speckkraut und
Knödel

Alt Wiener Backhend'l mit frittierter Petersilie

Faschierte, gebackene Laibchen
mit Petersilienerdäpfel

DESSERT

Gebackene Apfelradln
mit Zimt-Zucker

26,60
Pro Person

KLASSIK

VORSPEISEN

Mozzarella-Paradeiser Salat mit frischen
Basilikum

Melone im Schwarzwälder Schinkenmantel

SUPPE

Kräftige Tafelspitzbouillon
mit Kräuterfrittaten und Leberknödel

HAUPTGANG

Wiener Tafelspitz mit Rösti, Wurzelgemüse,
Apfelkren & Schnittlauchsauce

Pikanter Grillspieß vom Schwein mit Speck und
Paprikagemüse

Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare

Gebackene Schnitzel vom Schwein mit
Petersilienerdäpfel

DESSERT

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Topfencreme mit Beerenragout

28,20
Pro Person

PREMIUM

VORSPEISEN

Rindercarpaccio (mit Balsamico und Olivenöl mariniert)

Mit Orangen und frischen Dill gebeizter Lachs mit Senfsauce

Saftiger Beinschinken mit frischem Kren

SUPPE

Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern
mit Schwarzbrotwürfeln

HAUPTGANG

Rosa gebratene Rinderfilet-Scheiben
mit Kräuterkruste und Pommes Duchesse

Ofenfrische Ente mit Rotkraut und Erdäpfelknödel

Gebratenes Frischlachsfilet mit cremigen Thymian Risotto

Penne mit getrockneten Paradeisern und Basilikum

DESSERT

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Auswahl an österreichischen Käse mit Trauben und Kürbiskernen

43,90
Pro Person

HINWEISE ZUR AUSWAHL DER KULINARIK-PAKETE

In **Buffetform** betragen die Grundkosten (Auf- & Abbau, Reinigung, Tischwäsche, Equipment) für das Buffet 150,-

Die **Festmenüform**, bei der die Speisen serviert werden, ist bis 30 Gäste kostenfrei.

Ab 31 Gästen erlauben wir uns, aufgrund der dafür erforderlichen Servicekräfte 135,- in Rechnung zu stellen,
ab 50 Gästen 270,- sowie ab 75 Gästen 405,-

KULINARIK AUSWAHL TRADITION

Vorspeisen

bei Buffet: max. 4 versch. / bei Menü: max. 2 versch.

- Anti-Pasti Gemüse mit Balsamico-Glace
- Melone im Schwarzwälder Schinkenmantel
- Mozzarella-Paradeiser Salat mit frischen Basilikum
- Geräuchertes Forellenfilet mit Oberskren
- Schafkäse im Speckmantel
- Wachauer Schinkenröllchen mit Oberskren oder Gemüse gefüllt
- Russisches Ei mit Schnittlauch

Suppen

max. zwei verschiedene Gerichte

- Hausgemachte Tafelspitzbouillon
mit Fritatten Leberknödel
 Nudeln Grießnockel
- Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrotwürfel
- Klare Hühnersuppe mit Nudeln

Hauptgang - Fleischgerichte

max. vier verschiedene Gerichte

- Jungschwein - Braten mit Speckkraut und Knödel
- Gekrätertes Hühnerbrustfilet mit Mediterranen Grillgemüse
- Alt Wiener Backhend'l mit frittiertes Petersilie
- Rindsgulasch vom Almochsen mit Knödel
- Mit Käse gratinierte Schinkenfleckerl
- Kleine Grammelknödel mit Sauerkraut und Krensaft'l
- Faschierte, gebackene Laibchen mit Petersilienerdäpfel
- Gebackene Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel
- Gebackene Schnitzel vom Huhn mit Petersilienerdäpfel
- Pikanter Grillspieß vom Schwein mit Speck und Paprikagemüse

Hauptgang - Vegetarische Gerichte

- Käsespätzle mit Knusprigen Zwiebelringen
- Wiener Krautfleckerl
- Gemüselasagne mit Parmesan

Dessert

bei Buffet: max. 4 versch. / bei Menü: max. 2 versch.

- Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce
- Topfencreme mit Beerenragout
- Nougatknödel in Butterbrösel gerollt
- Powidl-Tascherl mit Nussbrösel
- Hausgemachte Schupfnudeln im Mohnzucker
- Gebackene Apfelradln mit Zimt-Zucker

KULINARIK AUSWAHL PREMIUM

Vorspeisen

bei Buffet: max. 4 versch. / bei Menü: max. 2 versch.

- Verschiedene Terrinen
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remouldade
- Hausgemachtes Beef Tartar fertig mariniert
- Tafelspitz-Sülzchen mit bunter Paprika Vinaigrette
- Mit Orangen und frischen Dill gebeizter Lachs mit Senfsauce
- Rindercarpaccio (mit Balsamico und Olivenöl mariniert)
- Vitello Tonnato - Rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme mariniert
- Saftiger Beinschinken mit frischem Kren

Suppen

max. zwei verschiedene Gerichte

- Wiener Erdäpfelsuppe
- Paradeiser-Cremesuppe
- Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern mit Schwarzbrotwürfeln
- Gaszpacho - Andalousische Gemüsekaltschale

Hauptgang - Fleischgerichte

max. vier verschiedene Gerichte

- Original Wiener Schnitzel vom Kalb
- Wiener Tafelspitz mit Rösti, Wurzelgemüse, Apfelkren & Schnittlauchsauce
- Zartes Kalbsrahm-Gulasch mit Butternockerl
- Spare-Ribs in Honigmarinade am Grill gebraten
- Rosa gebratene Rinderfilet-Scheiben mit Kräuterkruste und Pommes Duchesse
- Ofenfrische Ente mit Rotkraut und Erdäpfelknödel
- Hausgemachte Rinderroulade mit Tagliatelle

Hauptgang - Aus hoher See

- Gebratenes Frischlachsfilet mit cremigen Thymian Risotto
- Gebackenes Zanderfilet mit Petersilienerdäpfel
- Garnelen Spieße mit Penne und Pesto

Hauptgang - Vegetarische Gerichte

- Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare
- Mit Blattspinat und Schafkäse gefüllte Paradeiser
- Penne mit getrockneten Paradeisern und Basilikum

Dessert

bei Buffet: max. 4 versch. / bei Menü: max. 2 versch.

- Frischer Fruchtsalat
- Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten
- Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
- Hausgemachtes Tiramisu
- Crème brûlée
- Scheiterhaufen mit Äpfeln und Nüssen nach Oma's Rezept
- Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
- Parfaits aller Art
- Auswahl an Österreichischen Käse mit Trauben und Kürbiskernen

SALATE

4,50 pro Person - max. vier verschiedene Gerichte

- Erdäpfelsalat
- Krautsalat
- Blattsalate
- Gurkensalat
- Rahmgurkensalat
- Paradeissalat
- Erdäpfel-Mayonaisesalat
- Bohnen-Maissalat
- Roter Rübensalat mit frischem Kren
- Vogerlsalat

GEBÄCK

- 2,50 pro Person

Frisches Jourgebäck gemischt

HINWEISE ZUR AUSWAHL DER KULINARIK-PAKETE

In **Buffetform** betragen die Grundkosten (Auf- & Abbau, Reinigung, Tischwäsche, Equipment) für das Buffet 150,-

Die **Festmenüform**, bei der die Speisen serviert werden, ist bis 30 Gäste kostenfrei.

Ab 31 Gästen erlauben wir uns, aufgrund der dafür erforderlichen Servicekräfte 135,- in Rechnung zu stellen,
ab 50 Gästen 270,- sowie ab 75 Gästen 405,-

DIE MITTERNACHTSJAUSE

Gulaschsuppe mit Gebäck	6,50
Prosciutto mit Grana Padano	9,50
Internationale Käsevariationen	9,50
Gammelknödel auf Sauerkraut	6,00
Chili con Carne mit französischem Baguette	6,50
Mini-Leberkäse Semmel	2,80
Chadim's Pikante Hauswürstel mit Gebäck	6,50
Jour - Leberkäse Semmerln mit Mixed Pikles	6,50

TRADITION

Saftiger Beinschinken mit frischem Kren

Mageres Bauerngeselchtes

Herzhafte Blunz'n Rad'In mit Senf

Fein geschnittener Kümmelbraten

Rindfleischsalat mit Paprika und Zwiebeln

Klassische Käseauswahl

Liptauer

Frühlingskräuteraufstrich

Thunfischaufstrich

Essiggurkerl

Perlzwiebeln

Maiskölbchen

Reichhaltiger Gebäckskorb

sowie frisches knuspriges Bauernbrot

Preis pro Person 20,⁵⁰

KLASSIK

Saftiger Beinschinken mit frischem Kren

Schwarzwälder Schinken mit Melone

Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

Pikante Salatschüssel mit Oliven und Schafkäse

Rindfleischsalat mit Paprika und Zwiebeln

Fein geschnittener Kümmelbraten

Feine Auswahl an heimischen Käse

Liptauer

Frühlingsaufstrich

Ei-Aufstrich

Russische Eier mit Kaviarersatz

Essiggurkerl

Perlzwiebel

Maiskölbchen

Reichhaltiger Gebäckskorb

sowie frisches knuspriges Bauernbrot

Preis pro Person 28,⁵⁰





SPANFERKELESSEN

Die Krönung für jedes Ihrer persönlichen Feste ist ein knuspriges, gut gewürztes Spanferkel im Hause Chadim.

Das frisch gebratene Spanferkel zeichnet sich vor allem durch das zarte Fleisch und dem köstlichen Geschmack aus.

Preise für ein Spanferkelessen inklusive Semmelfülle:

Von 20-25 Personen:	23, ⁷⁰ pro Person
Von 26-34 Personen:	18, ⁴⁰ pro Person
Mehr als 35 Personen:	14, ⁶⁰ pro Person

Für das einzigartige Erlebnis: Direkt vor den Gästen aufgeschnitten!
Zuzüglich 50,-

Live Grill Station am Holzkohlengrill:
Zuzüglich 150,-

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch passende Beilagen wie zum Beispiel Kraut- oder Erdäpfelsalat, Senf & Kren bereit. (nicht im Preis inkludiert.)



SORGENFREI LÄSST ES SICH LEBEN! DAS CHADIM ALL-INKLUSIV GETRÄNKEPAKET

Unser All-Inklusiv Getränkepaket bietet Ihnen die Möglichkeit, alle Getränke mit Ausnahme von Sekt, Spirituosen sowie Mischgetränke und Tabak mit einem fixen Preis zu inkludieren.

Das Paket beinhaltet:

- Grünen Veltliner sowie Zweigelt in Karaffen serviert
- Das Chadim-Hausbier hell oder gemischt vom Fass
- Softdrinks: Almdudler, Coca Cola, Eistee Pfirsich, Apfelsaft, Soda-Zitrone,
- Soda-Holunder sowie Sodawasser, Orangenlimonade, Zitronenlimonade
- Kaffee, Tee und Kakao

Dieses vorteilhafte Paket erhalten Sie für:

Bis zu 5 Stunden um 24,⁹⁰ pro Person.
Bis zu 9 Stunden um 45,- pro Person.

Wenn Ihre Feier bzw. Veranstaltung länger als die vorgegebene Zeit andauert, haben Sie selbstverständlich die Möglichkeit weitere Konsumation nach Verbrauch zu bezahlen.

WIR HABEN, WAS SIE BRAUCHEN. EQUIPMENT ZUM MIETEN

Vorhandenes Equipment:

(Preis je Stück)

Gepolsterter Korbsessel	10,-
Stuhl in weißer Husse	6,-
Stehtisch	8,-
Stehtisch mit weißer Husse	15,-
Ölfackel (Brenndauer ca. 3Std.)	20,-
Mobiles Barelement beleuchtet	350,-
Leinwand 150x150	20,-
Beamertisch	20,-
Beamer ab	55,-
Stab-Funkmikrofon	25,-
Ansteckmikrofon	35,-

Tonanlage gesamter Innenbereich:

Sony Soundsystem zum Bespielen mittels iPhone, iPad,
USB-Stick, Laptop sowie CD - 55,-

Tonanlage für Innen- sowie Außenbereich:

Mobile Soundanlage (USB, Bluetooth, Keyboard inkl. 2 Mikrofone)
100,-

HIFI Anlage inkl. Verstärker für optimalen Sound im Festzelt
150,-

MPA Soundsystem inkl. Subwoofer Satelite System und
RMP 2660s Mischpult für den DJ – Gebrauch
inklusive Auf- und Abbau im Außenbereich
350,-

Für die Steuerung der Musikanlage durch einen unserer Mitarbeiter
erlauben wir uns pro Stunde 69,- in Rechnung zu stellen.



ÜBERNACHTUNG MIT KOMFORTGARANTIE

Ihre Gäste sollen den Heimweg mit dem Auto meiden?
Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir laden Sie ein, bei unserem Partner, dem nahegelegenen (drei Gehminuten)
Arion City Hotel Vienna zu übernachten und am nächsten Tag
dem fröhlichen Vogelgezwitscher am Wienerberg zu lauschen.

Ausgeschlafen und erholt genießen Sie am Morgen das Frühstücksbuffet,
welches keine Wünsche offen lässt.

Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer.

Kontakt:



Arion Cityhotel Vienna****
Hintschiggasse 1, A-1100 Wien
Phone: +43/1/614 97
E-Mail: info@arion-cityhotel.com

oder

Austria Trend Hotel Bosei ****
Gutheil Schoder Gasse 7b, 1100 Wien
Tel.: +43/1/661 06
E-Mail: bosei@austria-trend.at



WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Für einen reibungslosen Ablauf bitte wir Sie...

- ☑ um schriftliche Bestätigung der Reservierung auf unserem Angebot, sowie um eine Anzahlung laut Angabe auf dem Angebot und der Übermittlung des Zahlungsbeleges. Den offenen Rechnungsbetrag bezahlen Sie am Tag der Veranstaltung ganz bequem bar, mittels Bankomatkarte, VISA oder Master Card.
- ☑ zu beachten, dass wir bei der Berechnung der Speisenmenge von der Personenanzahl ausgehen, welche Sie uns spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitteilen. Diese Zahl gilt auch als garantierte Mindestzahl, die jedenfalls in Rechnung gestellt wird. Für ein etwaiges Probeessen erlauben wir uns, den anfälligen Betrag in Rechnung zu stellen und ersuchen um Übermittlung Ihrer Wünsche hierfür 7 Tage vorab.
- ☑ um Kenntnisnahme, dass bei einer Veranstaltung im Freien, spätestens einen Tag vor dem Event festgelegt werden muss, ob diese im Freien oder in einem als Schlechtwetteroption gebuchten Raum stattfindet und dass für einen gewünschten „doppelten Aufbau“ folgendes Entgelt (exkl. Gedeck Variation) in Rechnung gestellt wird: Bis 29 Personen 150,- / bis 49 Personen 300,- / ab 50 Personen 500,-
- ☑ Jegliche Art von Live-Musik im Rahmen Ihrer Veranstaltung bei der AKM anzumelden. Bei Musikgruppen oder technischen Anlagen, die von Ihnen organisiert werden, bedarf es einer detaillierten Absprache mit uns, damit technische Übereinstimmungen erfolgen können.
- ☑ falls erforderlich – behördliche Bewilligungen einzuholen (z.B. Feuerwerk, Großveranstaltungen, Live-Musik Anmeldung bei der AKM, Musik im Freien nach 22:00 Uhr)
- ☑ geplante Raumdekoration mit unseren Veranstaltungsbetreuer zu besprechen. Sollten Sie uns mit der individuellen Dekoration Ihres Raumes oder Ihrer Tafel beauftragen, erlauben wir uns hierfür nach Aufwand € 69,- pro Stunde und Mitarbeiter exkl. Material in Rechnung zu stellen.
- ☑ um Kenntnisnahme, dass bei Veranstaltungen, welche über 24:00 Uhr andauern, für Probedecken und zur Beseitigung von Verunreinigungen, welche über das gewöhnliche Maß hinausgehen sowie für eine entsprechende Unterstützung bzw. Erfüllung Ihrer individuellen Wünsche (Beleuchtungswünsche, zusätzliche Stromanschlüsse, etc.) rund um Ihre Veranstaltung je nach Aufwendungen pro Stunde und Mitarbeiter exkl. Material € 69,- verrechnet werden.
- ☑ zu beachten, dass wir uns für die Planung Ihrer Veranstaltung gerne Zeit nehmen. Die erste Beratungsstunde ist hierfür kostenlos. Jede weitere Stunde wird festgehalten und im Falle einer Absage bzw. Stornierung mit € 69,- in Rechnung gestellt. Bei erfolgter Veranstaltung erlauben wir uns hierfür € 35,- pro Stunde in Rechnung zu stellen.
- ☑ um Kenntnisnahme, dass die Konsumation von selbstgebrachten Speisen und Getränken nicht erlaubt ist.

DIE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Preise

Alle hier angegebenen Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben.

Garantie der teilnehmenden Personen

Wir benötigen bei jeder Veranstaltung bei denen Speisen serviert werden, eine Garantiezahl.

Diese ist bitte bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung bekannt zu geben.

Diese Zahl gilt als garantierte Mindestanzahl für die unser Haus alle Vorbereitungen trifft.

Diese Mindestzahl wird auf jeden Fall in Rechnung gestellt,
eine darüber hinaus gehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

Stornogebühren

Ab Buchung wird Ihnen 20%
innerhalb von zwölf Wochen vor Ankunft 50%
innerhalb von sechs Wochen vor Ankunft 75%
und innerhalb von zwei Wochen vor Ankunft 90%
und innerhalb von einer Woche vor Ankunft 100%
des gebuchten Umsatzes in Rechnung gestellt.

Bei einem Teilnehmersausfall von mehr als 10% der gebuchten Anzahl verrechnen wir als Stornogebühr das gebuchte Arrangement für die ausgefallenen Teilnehmer.

Wir bitten um Ihr Verständnis, da auch wir die bei uns getätigten Reservierungen einhalten müssen.
Stornierungen Ihrerseits akzeptieren wir nur schriftlich.

Fixierung Ihrer Buchung

Für die Fixierung Ihrer Buchung benötigen wir das von Ihnen unterfertigte Angebot
sowie den Zahlungsbeleg der erfolgreichen Anzahlung in Höhe des im Angebot festgelegten
Anzahlungsbetrages.

Bezahlung (nur B2B)

Am Tag nach Ihrer Veranstaltung erhalten Sie von unserer Buchhaltung die Rechnung, welche innerhalb von
sieben Tagen beglichen werden muss.

AGBs

Über unsere allgemeinen AGBs informieren wir Sie gerne unter
<http://das-chadim.at/agb>

Als Gerichtsstand wird Wien vereinbart.

Druckfehler, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.



WIE KÖNNEN WIR IHNEN NOCH BEHILFLICH SEIN?

Gerne laden wir Sie auf ein persönliches Gespräch
zu uns in den Chadim ein, um in Ruhe bei einer Tasse Kaffee
Ihre Feier zu gestalten und stehen Ihnen jederzeit mit kompetentem Know-How zur Verfügung!

Lassen Sie uns jetzt Ihre Anfrage zukommen!

**Am besten über unser Festformular
auf www.das-chadim.at/event-anfrage/**

oder per E-Mail an: office@das-chadim.at

Bei uns wird Ihre Feier zum unvergesslichen Erlebnis!

Ihr Chadim-Team