



FESTE, FEIERN & EVENTS





LIEBE GÄSTE!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Auf folgenden Seiten finden Sie einen Überblick über unser Angebot & den kulinarischen Köstlichkeiten.
Wir möchten für Sie und Ihre Gäste ein gelungenes & unvergessliches Fest arrangieren.

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

PREISGARANTIE

WIR GARANTIEREN IHNEN, DASS NIEMAND EINEN ANDEREN PREIS
FÜR UNSERE GASTFREUNDSCHAFT ERHÄLT ALS SIE.

Herzliche Grüße vom Wienerberg

Ihr Chadim-Team

INHALTSVERZEICHNIS

Location <i>Erleben Sie exklusive Gemütlichkeit in idyllischer Lage</i>	Seite 4
Erreichbarkeit <i>So kommen Sie zu uns</i>	Seite 5
Empfangspakete <i>Seien Sie herzlich Willkommen</i>	Seite 6
Veranstaltungsräume & Festzelt <i>Pure Einzigartigkeit</i>	Seite 7
Gedeck Variationen und Geburtstagspakete <i>Ein schön gedeckter Tisch wertet Ihre Feier nochmals auf</i>	Seite 17
Musik & Kontakte <i>Was wäre eine Feier ohne Musik?</i>	Seite 19
Die Kulinarik <i>Unser Küchenteam verwöhnt Ihren Gaumen</i>	Seite 20
Pakete & Arrangements <i>Rundum versorgt</i>	Seite 28
Equipment zum Mieten <i>Wir haben, was Sie brauchen</i>	Seite 29
Übernachtung mit Komfortgarantie <i>Entspannung und Gemütlichkeit doch so nahe?</i>	Seite 30
Informationen & Geschäftsbedingungen	Seite 31



DIE LOCATION – BILDER SAGEN MEHR ALS TAUSEND WORTE

Das Chadim - der perfekte Ort für Ihre Veranstaltung!
 Unser Restaurant liegt mitten im schönen Naherholungsgebiet Wienerberg,
 ein rund 117 Hektar großes Naturareal.

Die Natur sowie der Chadim-Erholungsweg bieten 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 das in Wien:

- ☑ Umgebung von erholsamer Natur sowie drei Seen 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 Schöpfwerk“
- 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

Lokalbahn Wien-Baden:

- Lokalbahn bis zur Gutheil-Schoder-Gasse
- weiter mit der Autobuslinie 16A bis zur Station „Computerstraße“ beim ARBÖ
 - zu Fuß sind es dann noch ca. 450 m

WELCOME PAKET PLATZ'L AM SEE ODER CHADIM-GARTEN

Weiß gedeckte Stehtische erwarten Sie für einen Sektempfang am grünen Platz'l am See oder am Chadim-Garten. Gerne verwöhnt das Chadim-Team auf Wunsch Sie und Ihre Gäste mit Sekt, Sekt-Orange und Cocktails. Paketpreise exklusive Speisen & Getränke.
Bis 29 Personen ab 300,- / Ab 30 Personen ab 400,- / Ab 60 Personen 500,-



WELCOME PAKET EINGANGSBEREICH

Der Eingangsbereich und der Stiegen Aufgang exklusiv für Sie.
Roter Teppich aufgelegt über den Eingangsbereich erwartet Sie bis hinauf zum Stufenaufgang. Auf dem Eventplatz daneben verwöhnt Sie das Chadim-Team mit Sekt, Sekt-Orange, Cocktails und weiteren Erfrischungen. Kommen Sie mit Ihrem Hochzeitsfahrzeug, genießen Sie die Bewunderung. Machen Sie unvergessliche Fotos am Stufenaufgang sowie Gruppenfotos auf dem groß angelegten Eventplatz.
Ab 500,- Paketpreis exklusive Speisen & Getränke.





VERANSTALTUNGRÄUME

Für Ihr Fest bieten wir Ihnen einzigartige Veranstaltungsräume:

DAS EXKLUSIVE FESTZELT MIT KLAREN DACHTEILEN

Für bis zu 120 Personen

DAS GEWÖLBE

Einzigartige Atmosphäre

DER GEMÜTLICHE GASTRAUM

Für bis zu 110 Personen

DIE LAVEND'L STUBE

Für bis zu 20 Personen

DAS ROSENZIMMER

Für bis zu 26 Personen

DER GROSSE BANKETTRAUM

Mit direktem Blick ins Grüne

DIE BANKETTRÄUME MURAUER & ZWICKL

Für bis zu 30 Personen

DER GROSSZÜGIGE GRÜNE GASTGARTEN

Inklusive Chadim-Garten für bis zu 200 Personen

EINZIGARTIG – DAS FESTZELT

Mit durchsichtigen Dachteilen zur einzigartigen Atmosphäre
- exklusiv für Sie und Ihre Gäste.

Genießen Sie Ihre Veranstaltung mit unvergesslichem Ambiente.

Wählen Sie Ihre individuelle Beleuchtung: Klassisches Warmlicht oder auffallende und angenehme LED-Wunschbeleuchtung mit Farbauswahl.

Verbaute HIFI-Lautsprecher - zum Stimmung machen oder als Hintergrundmusik.

Inkludiert ist eine Standard-Tafelform mit runden Tischen & gepolsterter Bestuhlung.
Tafelformen mit rechteckigen Tischen gibt es ab 200,- Aufpreis.
Andere Tafelformen und Bestuhlungsformen gerne auf Anfrage.

Das Festzelt für die exklusive alleinige Nutzung gib es bis 40 Personen ab 2.500,-,
von 41-70 Personen ab 1.000,- und ab 71 Personen um 750,-.
Die Mieten für das Festzelt variieren je nach Auslastung – fragen Sie an!

Gerne stellen wir Ihnen für Präsentationen und Aufführungen ab 500,- einen optimalen Beamer mit großer Leinwand zur Verfügung.



Dekoration und Foto: MÄRCHENHOCHZEIT®

**DIE BELEUCHTETE BAR
MIT BARKEEPER**

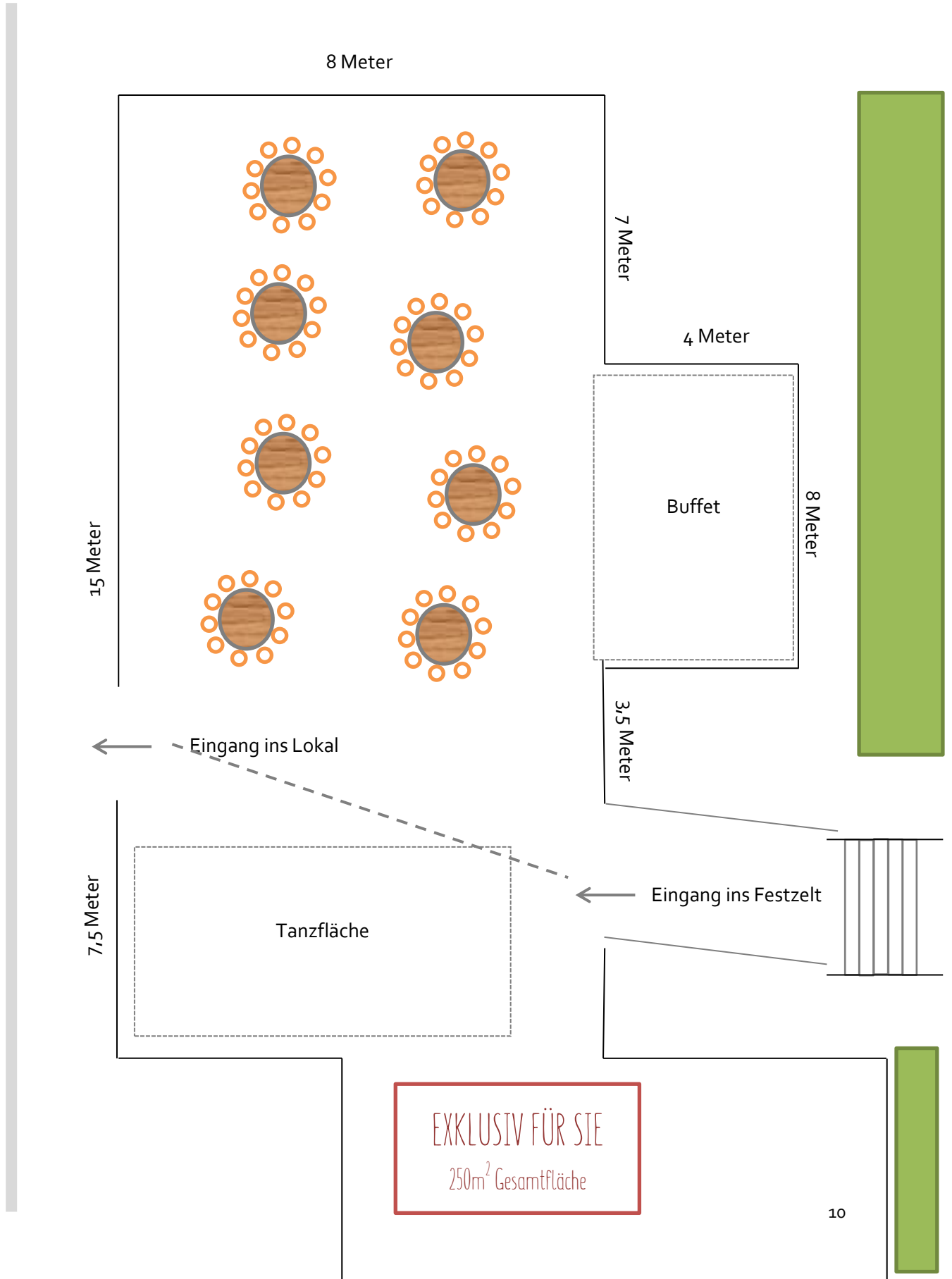
Stimmung, die einen einzigartigen Eindruck von Ihrer Veranstaltung hinterlässt – exklusiv für Sie und Ihre Gäste.

Nähere Informationen gerne auf Anfrage.



FESTZELT VARIANTEN

Zeichnung dient zur einfachen Darstellung - nicht maßstabsgerecht



Raum 1

DAS GEWÖLBE

ca. 70 m²

Mindestkonsumation für eine exklusive alleinige Nutzung: 1.250,-

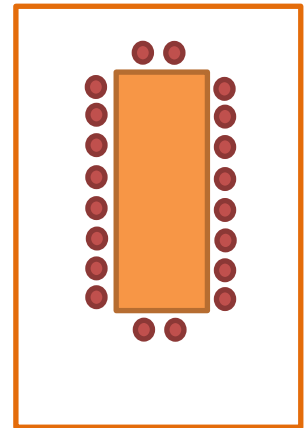
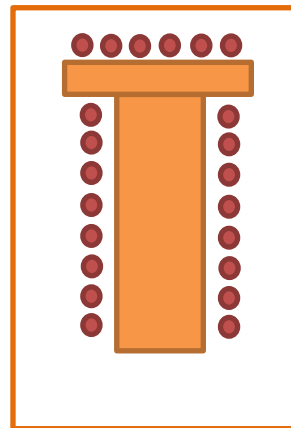
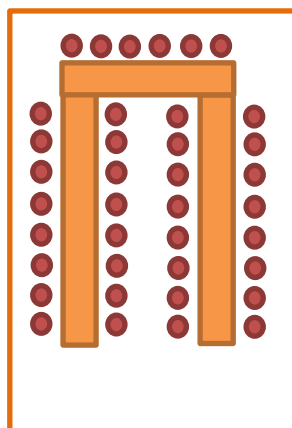
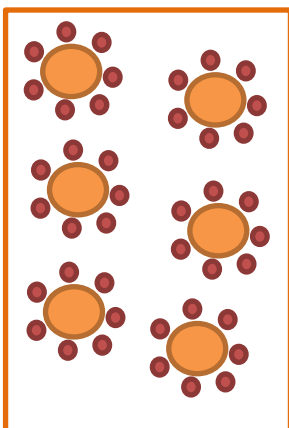
Weitere Highlights im Gewölbe:

Optionale, exklusive Nutzung der Nubert® HiFi-Anlage
inkl. Lichanlage für den Disco-Gebrauch – 150,-



Dekoration und Foto: MÄRCHENHOCHZEIT®

VARIANTEN



Es handelt sich bei den Varianten um vereinfachte Darstellungen. (Symbolfotos)

1. Speisenservice
2. Buffet / Speisenservice
3. Buffet / Speisenservice
4. Buffet & Speisenservice

Raum 2

DER GROSSE BANKETTRAUM

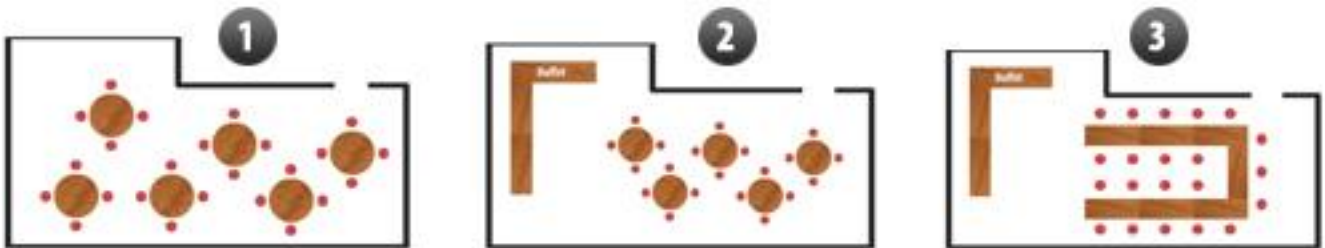
ca. 80 m²

Mindestkonsumation für eine exklusive alleinige Nutzung: 1.250,-



Dekoration und Foto: MÄRCHENHOCHZEIT®

VARIANTEN



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

Raum 3

DIE BANKETTRÄUME MURAUER & ZWICKL

ca. 50 m²

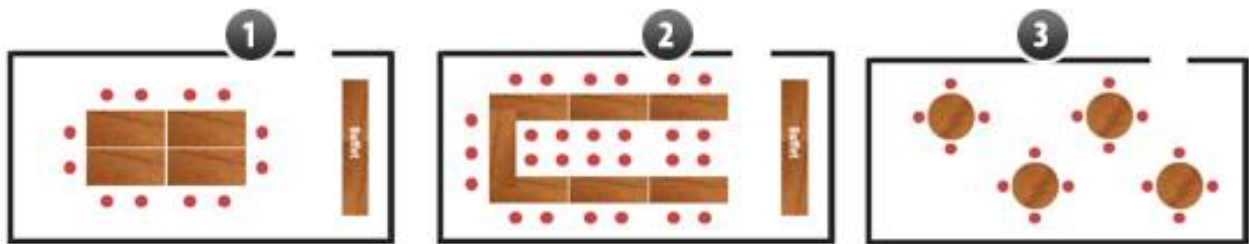
Mindestkonsumation für eine exklusive alleinige Nutzung: 700,-

Für bis zu 30 Personen



Dekoration und Foto: MÄRCHENHOCHZEIT®

VARIANTEN



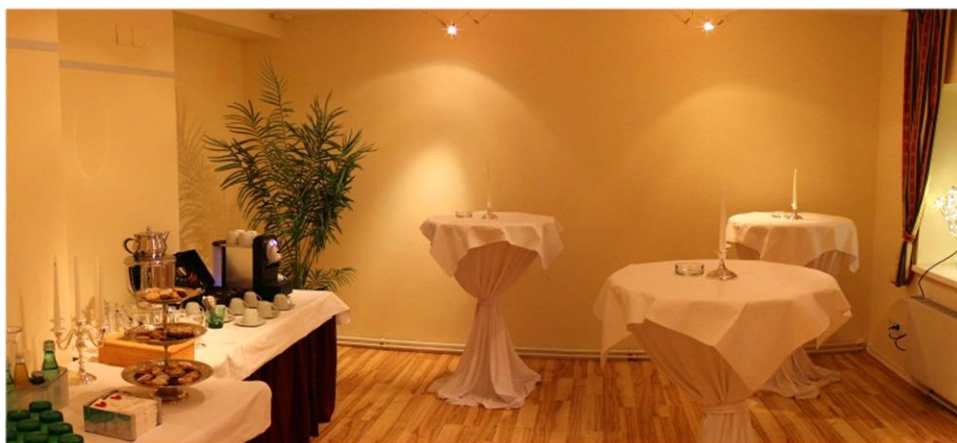
1. 14 Personen bei Blockform – Buffet möglich
2. 26 Personen bei U-Tafel – Buffet möglich
3. 32 Personen: Runde Bankettische á 8 Personen – Speisenservice

Raum 4

DIE LOUNGE

ca. 25 m²

Für bis zu 8 Personen



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

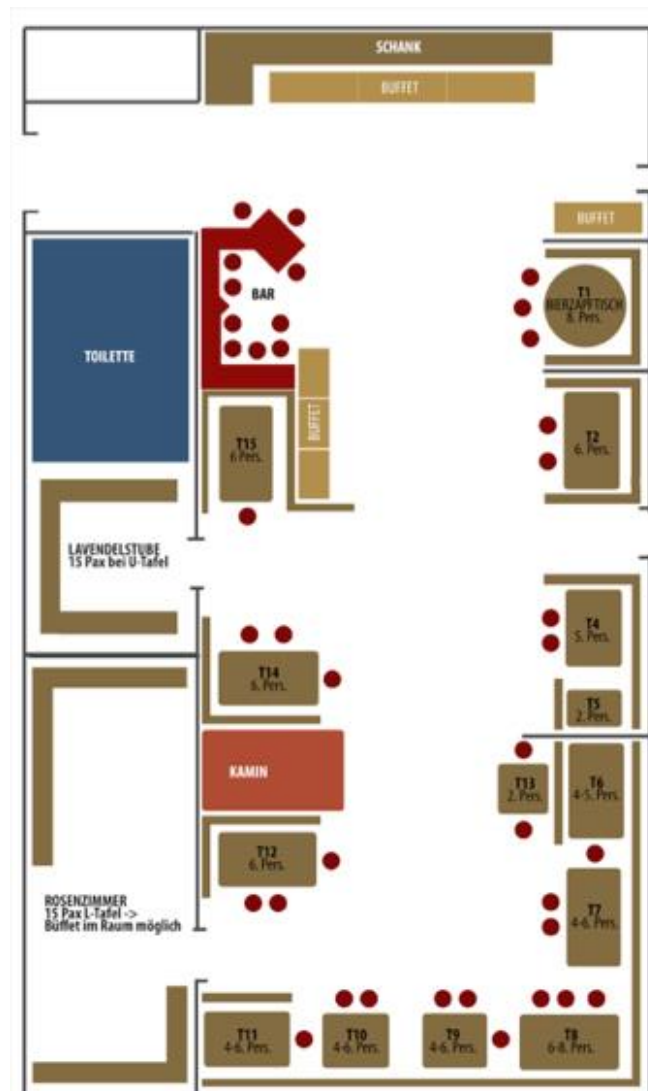
Raum 7

DER GASTRAUM

Mindestkonsumation für eine exklusive alleinige Nutzung: 2.500,-
Für bis zu 75 Personen exklusive Stuben - mit Stuben bis zu 110 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	4,20	6,20	8,20

WEISSE STUHLHUSSEN PRO STUHL: 7,-

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



UNSERE FESTTAGS- & GEBURTSTAGSPAKETE FÜR SIE!

LEISTUNGEN	STANDARD	PREMIUM
FESTLICHE TISCHDECKUNG	✓	✓
WEIßE STOFFSERVIETTEN	✓	✓
KERZEN, WEIN- & WASSERGLÄSER	✓	✓
FRISCH GEBACKENES GEMISCHTES JOUR- GEBÄCK MIT BUTTER		✓
APERITIF – EIN GLAS SEKT ODER SEKT ORANGE	✓	✓
ÜBERRASCHUNG	✓	✓
HAPPY BIRTHDAY MUSIK	✓	✓
SHOW TORTE	✓	✓
PIPETTE HASELNUSSSCHNAPS		✓
GEBURTSTAGSTORTE MIT INDIVIDUELLEM SCHRIFTZUG		✓
PREIS PRO PERSON	10, ⁵⁰	18, ^{50*}

*Geburtstagspaket Premium ab 12 Personen möglich.



MUSIK

Was wäre ein Fest 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

FOTOGRAF & FOTOBOX

Josef Traxler
+43 660 53 56 103, josef.traxler@yahoo.de, www.magicfoto.at

TORTEN

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

BLUMEN

Blumen-Shop Schöppl, +43 1 6029360

DEKORATION

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



FINGERFOOD

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



KALTES FINGERFOOD

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

PRO STÜCK

WARMES FINGERFOOD

Garnelen in Kokospanade	3,80
Kleine Wiener Schnitzel	3,60
Penne all'arabiatta	2,80
Pilzrisotto mit Parmesan	2,80
Lauwarmes Schinkenkipferl	2,80
Spinatstrudel mit Sauerrahmdip	3,20
Fleischbällchen in würziger Paradeisersauce	2,80
Kleine Grammelknödel auf Speckkraut	3,50

SÜSSES FINGERFOOD

Hausgemachte Kuchen und Strudelspezialitäten	3,50
Kleine Vanille Crema Cotta mit frischen Himbeeren	3,80

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



AUSWAHL DER SPEISEKARTE FÜR GRUPPEN BIS 25 GÄSTE

TRADITION

VORSPEISEN

HERZHAFTES BEEF TARTAR

klein (100g) - 11,⁹⁰ / mittel (200g) - 17,⁹⁰

TARTAR VON AVOCADO UND PARADEISER

mit fein gehackten Zwiebel (100g) - 10,⁹⁰

DIE SUPPEN

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE

mit Kräuterfritatten - 4,⁹⁰

SAISONALE SUPPE

HAUPTSPESIEN

FEINES FILET VOM ÖSTERREICHISCHEM LANDHENDL

auf herzhaft-würzigem Ratatouille Gemüse
und Petersilienerdäpfel - 14,⁹⁰

KNUSPRIGES SCHNITZERL VOM ÖSTERREICHISCHEN SCHWEIN

in Bäckerbrösel (Familienbäckerei Schwarz) gebacken,
mit Wiener Erdäpfelsalat - 12,⁹⁰

GEBACKENER ZANDER

mit Sauce Tartar und
Wiener Erdäpfelsalat - 14,⁹⁰

ZARTE WIENER RINDSROULADE

gefüllt mit feinem Speck, Karotten und Gurken,
serviert mit kräftigem Saft'l und herzhaftem Erdäpfelgratin - 16,⁹⁰

WIENER KRAUTFLECKERLN

„TANTE JOLESCH“ - 8,⁹⁰

PREMIUM

VORSPEISEN

HERZHAFTES BEEF TARTAR

klein (100g) - 11,⁹⁰ / mittel (200g) - 17,⁹⁰

TARTAR VON AVOCADO UND PARADEISER

mit fein gehackten Zwiebel (100g) - 10,⁹⁰

SUPPEN

KRÄFTIGE TAFELSPITZSUPPE

mit Kräuterfritatten - 4,⁹⁰

SAISONALE SUPPE

HAUPTSPESIEN

ZARTER WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

im eigenen Zwiebelsaft gebraten mit Braterdäpfel, Knusperzwiebel
und unseren selbsteingelegten Spezial-Gurkerl - 19,⁹⁰

ORIGINAL WIENER SCHNITZERL

vom Kalb im Butterschmalz gebacken,
mit Wiener Erdäpfel-Vogersalat - 19,⁹⁰

FORELLE MÜLLERIN

aus heimischen Gewässern mit Petersilienerdäpfel und
hausgemachter Kräuterbutter - 18,⁹⁰

ZARTES FILET VOM ÖSTERREICHISCHEN WEIDE RIND - KALBIN GOURMET

am urigen Gusseisengrill scharf angebraten - 24,⁹⁰

FEIN GEBRATENE POLENTASCHREIBEN

auf würzigem Ratatouille Gemüse - 10,⁹⁰

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 frittiertes Petersilie

Faschierte, gebackene Laibchen
mit Petersilienerdäpfel

DESSERT

Gebackene Apfelradln
mit Zimt-Zucker

29,80
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

34,20
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

44,90
Pro Person

HINWEISE ZUR AUSWAHL DER KULINARIK-PAKETE

In **Buffetform** betragen die Grundkosten (Auf- & Abbau, Reinigung, Tischwäsche, Equipment) für das Buffet 180,-

Die **Festmenüform**, bei der die Speisen serviert werden, ist bis 19 Gäste kostenfrei.

Ab 20 Gästen erlauben wir uns, aufgrund der dafür erforderlichen Servicekräfte 135,- in Rechnung zu stellen,
ab 32 Gästen 270,- ab 48 Gästen 405,- sowie ab 96 Gästen 675,-

Bei einem Menüservice benötigen wir die Speisenauswahl Ihrer Gäste bis spätestens 14 Tage vor dem Event vorab!

SPEISENAUSWAHL TRADITION

4 Gänge ab 29,80/Gast. Preis je n. Anzahl d. Gänge & Auswahl
AUCH MIT PREMIUM-GERICHTEN VARIIERBAR

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
- Schafkäse im Speckmantel
- Wachauer Schinkenröllchen mit Oberskren oder Gemüse gefüllt
- Russisches Ei mit Schnittlauch

SUPPEN

max. 2 verschiedene Gerichte

- Hausgemachte Tafelspitzbouillon mit Fritatten Leberknödel
- Französische Zwiebelsuppe mit Weißbrotwürfel

HAUPTGANG

bei Buffet max. 4 versch./ bei Menü max. 3 versch.

- Jungschwein - Braten mit Speckkraut und Knödel
- Gekrätertes Hühnerbrustfilet mit mediterranem Grillgemüse
- Alt Wiener Backhend´l mit frittierter Petersilie
- Rindsgulasch vom Almochsen mit Knödel
- 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
- Käsespätzle mit Knusprigen Zwiebelringen
- Gemüselasagne mit Parmesan

DESSERT

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

- Topfencreme mit Beerenragout
- Nougatknödel in Butterbrösel gerollt
- Powidl-Tascherl mit Nussbrösel
- Hausgemachte Schupfnudeln im Mohnzucker
- Gebackene Apfelfradln mit Zimt-Zucker

SPEISENAUSWAHL PREMIUM

4 Gänge ab 44,90/Gast – Preis je n. Anzahl d. Gänge & Auswahl
AUCH MIT TRADITIONS-GERICHTEN VARIIERBAR

VORSPEISEN

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

- Rosa gebratenes Roastbeef mit Sc. Remoulade
- Tafelspitz-Sülzchen mit bunter Paprika Vinaigrette
- Mit Orangen und frischen Dill gebeizter Lachs mit Senfsauce
- Vitello Tonnato - Rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme mariniert
- Saftiger Beinschinken mit frischem Kren

SUPPEN

max. 2 verschiedene Gerichte

- Paradeiser-Cremesuppe
- Schaumsuppe von frischen Gartenkräutern mit Schwarzbrotwürfeln
- Gaszpacho - Andalusische Gemüsekaltschale

HAUPTGANG

bei Buffet max. 4 versch./ bei Menü max. 3 versch.

- Original Wiener Schnitzel vom Kalb
- Wiener Tafelspitz mit Rösti, Wurzelgemüse, Apfeln & 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
- Gebratenes Frischlachsfilet mit cremigen Thymian Risotto
- Garnelen Spieße mit Penne und Pesto
- Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartare
- 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
- Auswahl an österreichischem Käse mit Trauben und Kürbiskernen

BEILAGEN & MITTERNACHTSJAUSE

MARKTFRISCHE SALATE

4,80 pro Person - max. vier verschiedene Gerichte

- Erdäpfelsalat
- Krautsalat
- Blattsalate
- Gurkensalat
- Rahmgurkensalat
- Paradeissalat
- Erdäpfel-Mayonaisesalat
- Bohnen-Maissalat

KNUSPRIGES GEBÄCK

- 3,20 pro Person
Frisches Jourgebäck gemischt

HINWEISE ZUR AUSWAHL DER KULINARIK-PAKETE

In **Buffetform** betragen die Grundkosten (Auf- & Abbau, Reinigung, Tischwäsche, Equipment) für das Buffet 180,-

Die **Festmenüform**, bei der die Speisen serviert werden, ist bis 19 Gäste kostenfrei.

Ab 20 Gästen erlauben wir uns, aufgrund der dafür erforderlichen Servicekräfte 135,- in Rechnung zu stellen,
ab 32 Gästen 270,- ab 48 Gästen 405,- sowie ab 96 Gästen 675,-

Bei einem Menüservice benötigen wir die Speisenauswahl Ihrer Gäste bis spätestens 14 Tage vor dem Event vorab!

DIE MITTERNACHTSJAUSE

Gulaschsuppe mit Gebäck	6,50
Internationale Käsevariationen	9,50
Grammelknödel auf Sauerkraut	6,00
Chili con Carne mit französischem Baguette	6,50
Mini-Leberkäse Semmel	2,80

TRADITION

Saftiger Beinschinken mit frischem Kren
 Mageres Bauerngeselchtes
 Herzhafte Blunz'n Radln 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 24,⁵⁰

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 32,⁵⁰





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
- Schankmix: Almdudler, Coca Cola, Eistee Pfirsich, Apfelsaft, Soda-Zitrone,
- Soda-Holunder sowie Sodawasser, Orangenlimonade, Zitronenlimonade
- Kaffee, Tee und Kakao

Das Paket erhalten Sie für:

Bis zu 6 Stunden um 29,90 pro Person.
Bis zu 9 Stunden um 45,00 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,-
Weißer Stuhlhusse	6,-
Gepolsterte Stühle bei der Trauung	3,-
Stehtisch	8,-
Stehtisch mit weißer Husse	15,-
Mobiles Barelement beleuchtet	350,-
Leinwand 150x150 inkl. Beamer	75,-
Beamer inkl. Großbildleinwand	500,-
Stab-Funkmikrofon	25,-

Tonanlage:

Mobile Akku-Soundanlage (USB, Bluetooth, 3,5mm Klinke, Keyboard inkl. 2 Mikrofone)
85,-

MPA Soundsystem inkl. Verstärker
inklusive Auf- und Abbau im Außenbereich
250,-

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

Für die Steuerung der Musikanlage durch eine Chadim-Teammitglied
erlauben wir uns pro halbe Stunde 35,- 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, in 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



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 eines amtlichen Lichtbildausweises. 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 Speisemenge 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 250,- / bis 49 Personen 500,- / ab 50 Personen 700,-
- ☑ zu beachten, dass jegliche Art von Musik im Festzelt nur über unsere hauseigene Musik-Anlage wiedergegeben werden darf und aufgrund behördlicher Vorgaben bis spätestens 2 Uhr Früh. Jegliche Art von Live Musik ist im Festzelt nicht möglich. Bei Musikgruppen oder technischen Anlagen, die von Ihnen organisiert werden, bedarf es einer detaillierten Absprache mit uns, damit technische Übereinstimmungen erfolgen können.
- ☑ geplante Raumdekoration mit unserem 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 Probendecken 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.
- ☑ 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 hinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

Stornogebühren

Ab Buchung werden 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 Teilnehmerausfall 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.

WIE KÖNNEN WIR IHNEN NOCH BEHILFLICH SEIN?

Gerne laden wir Sie auf ein persönliches Gespräch zu uns ins 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