



**IHRE PRIVATE FEIER
MIT FOOD AFFAIRS IM ALLIANZ STADION –
REKORDMEISTER BAR**

WIR MACHEN IHREN EVENT ZUM AUßERGEWÖHNLICHEN ERLEBNIS.

Unser Anspruch ist dabei überall der gleiche ...

Die passende Location, die Verwendung der besten Rohprodukte, kreative Köche, perfekte Organisation, eine charmante Service-Crew mit dem absoluten Bekenntnis zur Dienstleistung und viel Liebe zum Detail.

Mit diesem kompromisslosen Qualitätsgedanken wollen wir alle Gäste im Rahmen Ihrer Veranstaltung kulinarisch begeistern und eine angenehme Atmosphäre schaffen.

Eurest Restaurationsbetriebsges.m.b.H.
c/o Food affairs FEINE ESSKULTUR
Inkustraße 1-7 / Gebäude 4 / Top 4
A-3400 Klosterneuburg

Tel: 0043 (0)664 6040 8600
0043 (0)664 6040 8680

Mail: event@allianzstadion.at

Web: www.food-affairs.at



GENUSSMANIFAKTUR
DER BESONDEREN ART



KULINARISCHE PAKETE
EIN VORGESCHMACK

BUNDESLIGA | KALT VOM BUFFET

Aufschnitt vom G´selchtem & Schweinsbratl | Rucherwurstel & Wurzelspeck
Käsevariation | Bergkäse & Weichkäse & Obazda
Saisonale Aufstriche | Kürbiskern & Liptauer & Verhackert's | gesalzene Butter
Essiggemüse | Pfefferoni & Essiggurkerl & Perlzwiebeln
Senf & frisch gerissener Kren

Rustikales Salatbuffet der Wiener Gärtner
Tomaten | Gurken | Schwarzwurzel | saure Bohnen | ...
Essige & Öle zur Wahl

Aus dem Korberl ...
Deftiges Bauernbrot | Salzstangerl | Bierbrezen | ofenfrisches Jourgeback

PREIS PRO PERSON € 45,-

Inkludiert: Buffet, Raummiete, Standardeinrichtung, Personalkosten inkl. Haussicherheit für eine Veranstaltungsdauer von 6 Std. und Endreinigung
Jede weitere Stunde wird zu € 190,- pro Stunde verrechnet.

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Pakete eine Mindestgarantiezahlung (exklusive Getränkekonsumation und zusätzlicher Leistungen) von € 1.980,-
voraussetzen und in Rechnung gestellt werden.



MEISTERTELLER | VOM BUFFET

Landschinken | Waldviertler Hauswurst | Essiggemüse | Perlzwiebeln | frisch gerissener Kren
Tafelspitzsüß | Vogersalat | rote Zwiebel | Kürbiskernöl | Käferbohnen
Steirischer Paradeissalat | geröstete Kürbiskerne
Das Beste aus Österreichs Bächen & Seen – Geräuchertes von Wels, Forelle & Saibling | Krenobers | marinierte Gurken
Rotkrautsalat | eingelegte Zwetschken | nussiges Vinaigrette

Dazu „Food affairs“ Brotstation
ofenwarmes Jour Gebäck & Brotvariation zum selber Schneiden | Butter

3erlei Gebackenes | Wiener Schnitzel & Surschnitzel & Backhendl | Erdäpfelsalat & Rahmgurken | Zitrone
Gegrillte Lachsforelle | Topinambur-Liebstöcklgemüse
Aus der Riesenpfanne – Tiroler Kasspatzle | Bergkäse | Röstzwiebel | grüner Salat

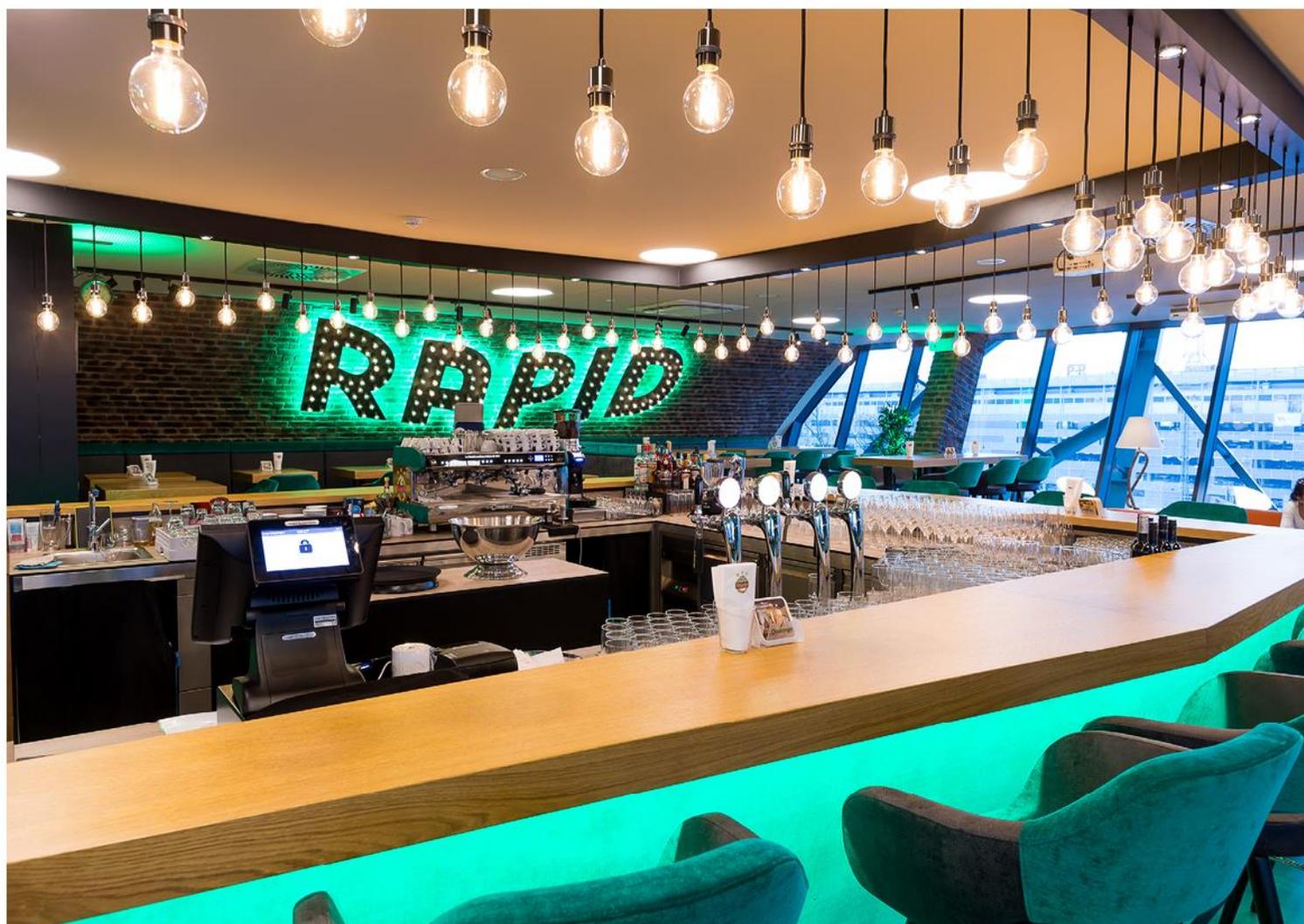
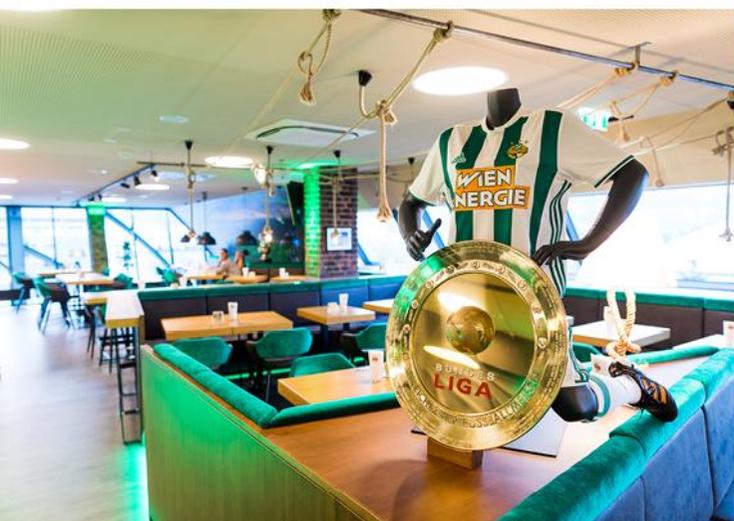
Gratinierte Topfenpalatschinken | warmes Sauerkirschragout & warme Vanillesauce
Somlauer Nockerl | Schlagobers | Schokoladensauce
Mousse au chocolat

PREIS PRO PERSON € 54,-

Inkludiert: Buffet, Raummiete, Standardeinrichtung, Personalkosten inkl. Haussicherheit für eine Veranstaltungsdauer von 6 Std. und Endreinigung
Jede weitere Stunde wird zu € 190,- pro Stunde verrechnet.

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Pakete eine Mindestgaranzahlung (exklusive Getränkekonsumation und zusätzlicher Leistungen) von € 1.980,- voraussetzen und in Rechnung gestellt werden.





REKORDMEISTER | VOM BUFFET

Salat vom Rindsbackerl | Käferbohnen | Zwiebel | Vogersalat & Kernöl
Hühnersalat | Avocado | süße Paprika | Minz-Dressing
Wiener Gabelbissen „de luxe“ | hausgemachte Gewürz-Mayonnaise | Räucherlachs | Forellenkaviar | bunte Kresse
Praline vom Ziegenfrischkäse | süß-saures Gemüse | Wildkräuter

Dazu „Food affairs“ Brotstation
ofenwarmes Jour Gebäck & Brotvariation zum Selberschneiden | Butter

Gesottenes vom Tafelspitz | Wurzelgemüse | Fisolengemüse | Erdäpfelrösti | Apfelkren
Frisch tranchiert – Gegrillte Kalbshax'n im Biersaftl | Kümmel-Spitzkraut | Mini-Grammelknöderl
Gebratener Zander | gegrilltes Gemüse | cremige Polenta | geschmolzene Tomaten
Aus der Riesenpfanne – Hausgemachte Kärntner Kasnudeln | Tomatenconcassé | Braune Butter | Schnittlauch & Grüner Salat

Aus der Riesenpfanne | Kaiserschmarrn | Marillenröster
Beerenkompott | Vanille-Crème-fraîche
Punsch & Sacherwürfel "grün-weiss"

PREIS PRO PERSON € 64,-

Inkludiert: Buffet, Raummiete, Standardeinrichtung, Personalkosten inkl. Haussicherheit für eine Veranstaltungsdauer von 6 Std. und Endreinigung
Jede weitere Stunde wird zu € 190,- pro Stunde verrechnet.

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Pakete eine Mindestgaranzahlung (exklusive Getränkekonsumation und zusätzlicher Leistungen) von € 1.980,- voraussetzen und in Rechnung gestellt werden.





KULINARISCHE ZUSÄTZE
ERWEITERUNG ZU IHREM PAKET

GEBURTSTAGSTORTE OPTIONAL

Geben Sie uns bitte Ihre speziellen Wünsche bekannt, wir machen Ihnen dazu gerne ein Angebot.

PREIS JE TORTE AB € 80,-
für 20 Personen

KÄSE OPTIONAL

Auswahl an österreichischen und französischen Käsespezialitäten | Nüsse | Trauben
Feigensenf & Chilimarmelade | Butter | Brot & Baguette

€ 5,90 AUFPREIS PRO PERSON

Alle Preisangaben sind inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen USt. von 10 %
Alle Speisen werden nach bestätigter Gästezahl in Rechnung gestellt.

Das passende Paket war nicht dabei? Gerne machen wir Ihnen einen individuellen Vorschlag passend zu Ihrer geplanten Feier!

Kontakt:

Tel: 0043 (0)664 6040 8600

0043 (0)664 6040 8680

Mail: event@allianzstadion.at





GETRÄNKE SORTIMENT
BELEBT DIE FEIER

GETRÄNKE VIA REKORDMEISTER BAR

Bitte entnehmen Sie das aktuelle Getränkesortiment unserer Rekordmeister Bar Karte. Spezielle Getränkewünsche können gerne mit uns abgesprochen werden!

Die Verrechnung basiert auf tatsächlicher Konsumation.

OPTIONAL - Gerne reichen wir Ihren Gästen auch Cocktails ...

Cocktails

Hendrick´s Cucumber Tonic	€ 8,90
Cosmopolitan	€ 8,90
Caipirinha / Caipiroska	€ 8,90
Mojito	€ 8,90
Tequila Sunrise	€ 8,90
Averna Sour	€ 8,90

Alkoholfreie Cocktails

Coconut Kiss	€ 8,90
Virgin Mojito	€ 8,90

Alle Preisangaben sind inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Umsatzsteuer von 20 %
Alle Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch in Rechnung gestellt.





ZUSÄTZE & OPTIONALES
DER LETZTE SCHLIFF

ZUSÄTZLICHE VERRECHNUNG

HAUSSICHERHEIT – IM PAKET FÜR 6 STUNDEN INKLUDIERT

Verpflichtende Aufsicht des kompletten Stadions, sowie Kontrolle bei Ein- und Auslass der Gäste zu folgenden Zeiten:

Werktags **vor** 09:00 und **ab** 18:00 Uhr bis Ende der Veranstaltung (inkl. Endreinigung)

Sa, So, Ft ab Aufbaubeginn bis Ende der Veranstaltung (inkl. Endreinigung)

WERKTAGS	52,80
SAMSTAG, SONNTAG, FEIERTAG	79,20

Preis pro Stunde inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer.

Sechs Stunden „Haussicherheit“ an Wochentagen sind im Paket inkludiert. Bei Veranstaltungsverlängerung wird der weitere Stundenaufwand zu den angegebenen Stundensätzen weiterverrechnet.



OPTIONALE LEISTUNGEN

TISCHWÄSCHE

Bitte geben Sie uns Bescheid, ob Sie Tischwäsche wünschen. Für das Standardmobiliar im Stadion ist grundsätzlich keine Tischwäsche erforderlich.

TISCHWÄSCHE PRO TISCH € 9,50
MUNDSEKVIETTEN PRO PERSON € 1,30

DEKORATION, PFLANZEN, BLUMENSCHMUCK

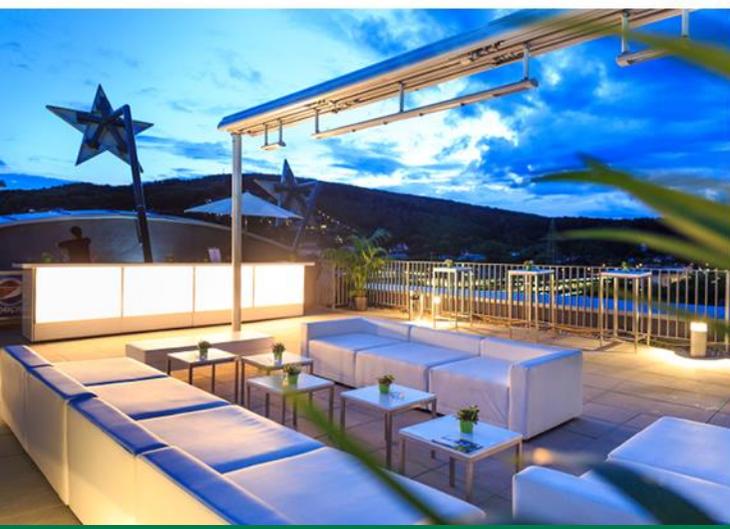
Moderne Schlichtheit oder barocke Opulenz? Cooles Styling oder romantische Pracht? Exotische Gewächse oder bodenständige Pflanzen?

Durch immer neue Inszenierungen mit Blüten, Blumen, Blättern und zusätzlichen Elementen lässt sich für jede Veranstaltung die passende Atmosphäre herbeizaubern.

Bitte kontaktieren Sie uns für

Sollten Sie Ihre eigene Blumendekoration organisieren wollen, ist dies selbstverständlich auch möglich.





STADIONFÜHRUNG

Ein besonderes Highlight für Ihre Veranstaltung: Eine Stadionführung durch das Allianz Stadion – blicken Sie hinter die Kulissen der Heimstätte des SK Rapid Wien.

Treffpunkt Gerhard Hanappi Platz → Aula → Andachtsraum → Presseraum → Mixzone → Flashzone → Kabine Heim oder Auswärts (je nach Training) → Innenraum Stadion → Businessclub → Präsidiumsloge → Rekordmeisterbar → Shop → Dauer der Führung → 45-60 Minuten

€ 10,00 PRO PERSON / INKL. UST

STADIONFÜHRUNG & RAPIDEUM

€ 12,00 PRO PERSON / INKL. UST



GRATIS WLAN
SK RAPID VIP
PWD: SKRapid1899f

HERZLICH WILLKOMMEN
BEIM SK RAPID

HEIMAT - NEUES ZUHAUSE
id bedankt sich für die Mitarbeit und den großen Einsatz bei seinem Jahrhundertprojekt Allianz Stadion.

STRABAG
TEAMS WORK.

Food affairs
FEINE ESSKULTUR

EVENTTECHNIK
MUSIKALISCHE UNTERMALUNG

ÜBERBLICK GRUNDAUSSTATTUNG IN DER REKORDMEISTER BAR

Beschallung der Raumgröße angepasst, Mobiles Audio-Rack
(1x CD/MP3 Player, 2x Funkmikrofon, 1x Anschlussmöglichkeit Laptop/iPad, 1x Mischpult)
Deckenleinwand samt Beamer

Preis auf Anfrage

EVENTTECHNIK

Für ein detailliertes Angebot samt Kostenvoranschlag leiten wir Ihnen hiermit den Kontakt zu unserem Technikpartner weiter:

HABEGGER GmbH
Betriebsstraße 1/1
A-2482 Münchendorf

Tel: +43 2259 2000
Fax: +43 2259 2000 99
Mobile: +43 676 421 59 88
Email: mkhittl@habegger-austria.at
URL: <http://www.habegger-austria.at>



MUSIKALISCHE UNTERMALUNG, EXKLUSIVES RAPIDFLAIR MIT HARRY GARTLER

... begann nach seiner erfolgreichen Fußballerlaufbahn im Jahre 2005 eine Karriere als Entertainer.

Mit ehrlichen und bestechend echt klingenden Interpretationen von Frank Sinatra, Sammy Davis jr., Elvis Presley oder Barry Manilow, um nur einige zu nennen, eroberte er auf unzähligen Events und privaten Veranstaltungen rasch sein Publikum. Im Laufe der Zeit hat Harry Gartler sein Repertoire um zahlreiche Welthits, wie deutsche und italienische Schlager, erweitert.

Heute gilt Harry Gartler als Entertainer „des besonderen Gefühls“ und überzeugt ebenso mit professionellen Moderationen. Harry Gartler tritt sowohl als Einzelkünstler als auch in Kooperation mit anderen Musikern auf. Von klassischer Entertainer-Show bis hin zu abendfüllendem Ballprogramm ist mit Harry Gartler alles umsetzbar.

Der Auftritt Harry Gartler's garantiert beste Stimmung samt Schmäh. Durch perfekte Interpretation großer Sänger ist besonderes Flair garantiert.



Kontakt
Harry Gartler
Mobil: +43 676 888 10 200
E-Mail: office@harrygartler.com

PREIS AUF ANFRAGE



ALLFÄLLIGE ANMERKUNGEN:

Zu guter Letzt haben wir Sie noch auf nachstehende Konditionen aufmerksam zu machen:

Allfällige Beanstandungen sind sofort schriftlich längsten innerhalb von drei Tagen nach Beendigung der Veranstaltung zu melden.

Eine Reduzierung oder Aufstockung der Mahlzeiten und Getränke bis zu 10% der Personenzahl – maximal jedoch 100 Portionen – in Relation zur Auftragsbestätigung ist bis zu einem Zeitpunkt von 3 kompletten Werktagen von Veranstaltungsbeginn möglich; eine darüber hinaus gehende Aufstockung ist nur einvernehmlich und nach Maßgabe der Möglichkeiten gegeben.

Bei Retournierung der Auftragsbestätigung, spätestens jedoch 4 Wochen vor Veranstaltungsbeginn sind 90% (außerhalb Österreichs 100%) des zu erwartenden Gesamtauftragswertes als Anzahlung fällig. Vor Ertrag der Anzahlung ist der Auftragnehmer nicht verpflichtet, Vorbereitungen zu treffen. Die finale Schlussrechnung wird nach der Veranstaltung nach Maßgabe aller erbrachten Leistungen, mindestens jedoch in Höhe der Garantiezahl, gestellt. Sie ist abzüglich einer eventuell geleisteten Anzahlung innerhalb von 14 Tagen netto zahlbar.

Wir weisen Sie darauf hin, dass die angeführten Preise inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer angeführt sind. Wir sind bestrebt, Ihnen ALLE anfallenden Kosten möglichst klar darzustellen.

Es würde uns sehr freuen, Ihre Veranstaltung kulinarisch zu betreuen und Sie bei der weiteren Planung zu unterstützen. Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Mit kulinarischen Grüßen



Stefanie Viktorin

Unit Manager



Angela Dudzik

Projektleiterin Catering

