

La Crêperie

Commence la fête

An der Oberen Alten Donau 6
1210 Wien
Tel. 271 60 95
Fax. 271 55 30

E-mail: restaurant@lacreperie.at

Internet: <http://www.lacreperie.at>



Lassen Sie sich von der romantischen Atmosphäre am Wasser verzaubern.

Ein unverbrauchter und einzigartiger Rahmen für **Ihr Fest** zu jeder Jahreszeit.
Verlängerte „Sperrstunde“, feiern Sie mit Ihren Gästen bis in die Morgenstunden.

Ideen und Raum für Ihre Veranstaltung. Mehrere Seeterrassen, Regensicher durch genügend Plätze in den Restaurants. Auch kühlere Abende im Freien genießen durch Heizstrahler.

Beste Verkehrsverbindungen mit allen "öffentlichen" rund um die Uhr.

Die in dieser Unterlage angeführten Preise und Inhalte sind vorbehaltlich gültig für das **Jahr 2025**

Buffet kalt und warm ab 50 Gästen

Salatbuffet:

Allergene: CGMD

Reichhaltige Auswahl von unserem Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- u. Blattsalaten, Couscous Salat **A**, Kartoffel-**M** und Krautsalat, Spargel, Thunfischstücken **D**, Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm **G**, Knoblauch und Oregano

Dressings: Joghurt- u. American-Dressing, **CGM** Balsamico u. Olivenöl,

Vorspeisen:

Allergene: GLMD

Räucherlachs mit Oberskren **DG**

Prosciutto mit Oliven und Grissini **GLA**

Gegrilltes Gemüse mit Humus (**vegan**) **N**

Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef **M**

Tomaten Mozzarella mit Basilikum-Pesto **G**

Hauptspeisen:

Allergene: CGALDM

Gebackene Hühnerkeulen **GCA**

Gebackenes Gemüse mit Joghurt-Kräutersauce **GCHA**

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ **LM**

Kräuterreis **G**

Burgunder Rinderbraten **ALM**

Serviettenknödel **ACG**

Lachs in Blätterteig **DACG**

Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison (Spargel, Eierschwammerl, Kürbisragout) **ACG**

Tomaten-Kichererbsen-Curry (**Vegan und Laktosefrei**)

DESSERTS

Allergene: CGAEF

Crème Caramel mit Schlagobers **GCHF**

Topfenstrudel mit Vanillesauce **GCA**

Schneenockerl auf Erdbeer- und Marillenmark **EC**

Obstplatte

Käseauswahl mit Trauben, Butter und Oliven **G**

Preis pro Person Euro 44,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Auf Wunsch bereiten wir für Ihre Gäste auch gerne gegrillte Scampi in Knoblauch, Kräuter und Olivenöl zu pro kg € 35,00

Allergene: B

Buffet kalt und warm „Le Marché“

ab 50 Personen

Salatbuffet:

Allergene: CGMD

Reichhaltige Auswahl von unserem Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- u. Blattsalaten, Couscous Salat **A**, Kartoffel-**M** und Krautsalat, Spargel, Thunfischstücken **D**, Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm **G**, Knoblauch und Oregano

Dressings: Joghurt- u. American-Dressing, **CGM** Balsamico u. Olivenöl,

Vorspeisen:

Allergene: CGLME

Räucherlachs mit Oberskren **DG**

Prosciutto mit Oliven und Grissini **GLA**

Gegrilltes Gemüse mit Humus (**vegan**)**N**

Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef **M**

Tomaten Mozzarella mit Basilikum-Pesto **G**

Hauptspeisen:

Allergene: CGALDM

Gebratenes Zanderfilet auf provenzalischen Gemüse **DA**

Schweinschnitzel gebacken **GCA**

Gekochtes Schulterscherzel mit Semmelkren, Apfelkren und Röstkartoffel **GCA**

Putenbrust in Natursaft

Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison (Spargel, Eierschwammerl, Kürbisragout) **ACG**

Tomaten-Buchweizenrisotto mit Räuchertofu (**vegan**)

Kräuterreis **G**

Glaciertes Gemüse **G**

Dessert:

Allergene: CGAEF

Süße Crêpes nach Belieben, am Buffet zubereitet **ACGE**

Schneenockerl auf Erdbeer- und Marillenmark **EC**

Topfenstrudel mit Vanillesauce **GCA**

Crème Caramel mit Schlagobers **GCHF**

Obstplatte

Käseauswahl mit Trauben, Butter und Oliven **G**

Preis pro Person Euro 46,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Auf Wunsch bereiten wir für Ihre Gäste auch gerne gegrillte Scampi in Knoblauch, Kräuter und Olivenöl zu pro kg € 35,00 **Allergene B**

Grillbuffet mit Fisch-u. Fleischgrilladen, Meeresfrüchten und Salaten

ab 50 Pers.

Salatbuffet:

Allergene: CGMD

Reichhaltige Auswahl von unserem Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- u. Blattsalaten, Couscous Salat **A**, Kartoffel-**M** und Krautsalat, Spargel, Thunfischstücken **D**, Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm **G**, Knoblauch und Oregano
Dressings: Joghurt- u. American-Dressing, **CGM** Balsamico u. Olivenöl,

Vorspeisen:

Allergene: GLMDF

Mariniertes Rindfleisch mit Kernöl und Käferbohnen **L**
Gegrilltes Gemüse mit Humus (**vegan**)**N**
Räucherfischvariation (Lachs und Forelle) mit Oberskren und Kräuterrahm **DCG**
Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef **M**
Tomaten Mozzarella mit Basilikum-Pesto **G**
Antipasti mit Prosciutto, Mailänder Salami, Parmesan, Oliven und Grissini **GLA**

Hauptspeisen:

Allergene: CGALDM

Gebackene Putenschnitzel **GCA**
Gratin Daupinois-mit Käse und Rahm gratinierte Kartoffeln **MGA**
Polentaschnitten **G**
Grillgemüse mit Zucchini, Melanzani, Tomaten und Champignons
Kräuterreis **G**
Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison (Spargel, Eierschwammerl, Kürbisragout) **ACG**

VOM GRILL:

Lachsfilet, Butterfisch und Zanderfilet mit Gewürzöl gegrillt **D**
Truthahnfilet, Schweinerücken, Rumpsteak
Lammrückenmédaillons mit Kräutern und Knoblauch
Grillkäse, **FG**
Räuchertofu (**vegan**)

Zu den Grilladen servieren wir Pfefferrahmsauce, Kräutersauce und Kräuterbutter **GLM**

DESSERTS

Allergene: CGAEF

Crème Caramel mit Schlagobers **GCHF**
Mousse au Chocolat **CEG**
Schneenockerl auf Erdbeer und Marillenmark **EC**
Gemischtes Eis **GF**
Obstplatte
Käseauswahl mit Baguette, Butter und Trauben **G**

Preis pro Person Euro 48,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Auf Wunsch bereiten wir für Ihre Gäste auch gerne gegrillte Scampi in Knoblauch, Kräuter und Olivenöl zu
pro kg € 35,00

Allergene B

Party-Grill



ab 35 Pers.

Salatbuffet:

Allergene: CGMD

Reichhaltige Auswahl von unserem Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- u. Blattsalaten, Couscous Salat **A**, Kartoffel-**M** und Krautsalat, Spargel, Thunfischstücken **D**, Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm **G**, Knoblauch und Oregano

Dressings: Joghurt- u. American-Dressing, **CGM** Balsamico u. Olivenöl

Vorspeisen:

Allergene: GLMDF

Gegrilltes Gemüse mit Humus (**vegan**) **N**

Antipasti mit Prosciutto, Mailänder Salami, Parmesan, Oliven und Grissini **GLA**

Räucherfischvariation (Lachs und Forelle) mit Oberskren und Kräuterrahm **DCG**

Rosa gebratenes, Argentinisches Roastbeef mit Sauce Calypso **CM**

Hauptspeisen:

Allergene: CGALDM

Gratin Daupinois-mit Käse und Rahm gratinierte Kartoffeln **MGA**

Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison (Spargel, Eierschwammerl, Kürbisragout) **ACG**

Gegrillte Polentaschnitten **G**

Grillgemüse mit Zucchini, Melanzani, Tomaten und Champignons

Kräuterreis **G**

VOM GRILL:

Lachsfilet, Butterfisch, Zanderfilet mit Gewürzöl gegrillt **D**

Truthahnfilet

Schweinerückenfilet und Rumpsteak

Lammrückenmédaillons mit Kräutern und Knoblauch

Grillkäse, **FG**

Räuchertofu (**vegan**)

Zu den Grilladen servieren wir Kräutersauce, Knoblauchjoghurt und Kräuterbutter **GLM**

DESSERTS

Allergene: CGAEF

Crème Caramel mit Schlagobers **GCHF**

Eistorte **GFC**

Mousse au Chocolat **CEG**

Schneenockerl auf Erdbeer- und Marillenmark **EC**

Käseauswahl mit Baguette, Butter und Trauben **G**

Obstplatte

Preis pro Person Euro 48,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Auf Wunsch bereiten wir für Ihre Gäste auch gerne Scampi in Knoblauch, Kräuter und Olivenöl zu
pro kg € 35,00

Allergene B

Exklusives kaltes und warmes Buffet „Les Halles de Paris“

ab 50 Personen

Salatbuffet:

Allergene: CGMD

Reichhaltige Auswahl von unserem Salatbuffet mit verschiedenen Gemüse- u. Blattsalaten, Couscous Salat **A**, Kartoffel-**M** und Krautsalat, Spargel, Thunfischstücken **D**, Gurkenwürfel nach griechischer Art mit Sauerrahm **G**, Knoblauch und Oregano

Dressings: Joghurt- u. American-Dressing, **CGM** Balsamico u. Olivenöl,

Vorspeisen:

Allergene: GLMDF

Gegrilltes Gemüse mit Humus (**vegan**)**N**

Gegrillte Garnelen auf Avocado Dip **BN**

Schottischer Wildlachs mit Calvados mariniert, dazu Oberskren **DG**

Beef Tatar auf Toast **GLMA**

Räucherforelle auf französischem Salat, Joghurtsauce mit Dille und Zitrone **DGLC**

Parmaschinken und Italienische Salami, dazu Grissini und schwarze Oliven **GLA**

Terrine „Gascogne“ in Armagnac marinierte Geflügelleberstücke in feiner Farce mit Sauce Cumberland **L**

Roastbeefröllchen mit Champignon-Gemüsefülle, **MCGL**

Hauptspeisen:

Allergene: CGALDM

Ganzer Lachs im Rohr gebraten **D**

Bouillabaisse „Marseille“ mit Sauce Verte und Knoblauchsauce. **DCML**

Rinderrücken, Schweinefilet, Kalbsmedaillon u. Lammkeule im Ganzen gegrillt und am Buffet tranchiert, dazu

Beaujolaisauce mit grünem Pfeffer und Sauce Hollandaise **CMG**

Gebackene Putenschnitzel **GCA**

Gratinierte Kartoffeln mit Käse und Crème Fraiche. **MGA**

Pasta mit Fleischsauce und Käse gratiniert oder vegetarisch nach Saison (Spargel, Eierschwammerl, Kürbisragout) **ACG**

Frisches Gemüse **G**

Kräuterreis **G**

Weißbrotflan **ACG**

DESSERT:

Allergene: CGAEF

Crêpes nach Belieben, am Buffet zubereitet **ACGE**

Mousse au Chocolat **CEG**

Crème Caramel mit Schlagobers **GCHF**

Profiteroles mit Vanillecreme gefüllt

Obstplatte

Schneenockerl auf Fruchtemark **EC**

Exquisite Käseauswahl mit Trauben und Äpfeln, Butter und Baguette **G**

Preis pro Person Euro 58,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Auf Wunsch bereiten wir für Ihre Gäste auch gerne Scampi in Knoblauch, Kräuter und Olivenöl zu pro kg € 35,00 oder

Felsenaustern „Fines des Claires“ mit Zitrone und Rotweinscharlotten pro Dutzend € 45,00 **Allergene B**

UNSER PARTYBUFFET

ab 100 Personen

Für Ihr persönliches Fest (Party) bieten wir Ihnen unser
Partybuffet an

Zur Begrüßung Ihrer Gäste
servieren wir

**„Quiche Lorraine“ Elsässer Zwiebel-Käsetorte
und
Gemüsequiche (vegetarisch)** LACGM

vom Buffet

**Salatbuffet
mit Vinaigrette und Joghurtdressing** GCLM

Burgunderbraten mit Serviettenknödel ACGM

Gebackene Putenschnitzel AC

Gegrillte Hühnerkeulen

Gebratenes Zanderfilet auf Peperonata DA

**Ratatouille - Zucchini, Melanzane, Tomaten und Paprikaschoten mit
Kräutern gedünstet**

Mit Käse und Rahm gratinierte Kartoffeln MGA

Kräuterreis G

Tomaten-Kichererbsen-Curry (vegan und laktosefrei)

**Obsttorten nach französischer Art mit Fruchtmark und Crème fraîche
Süße Crêpes nach Belieben am Buffet zubereitet** ACGE

pro Person: Euro 34,00

Festliches Gedeck mit Stoffservietten Euro 1,50 pro Person

Wenn Sie Ihren Gästen lieber ein Menü anbieten möchten

„Gourmet-Menü“ bis 35 Personen

Es wechselt je nach Saisonangebot

z.B.:

Frizzante mit Erdbeermark

Spargel mit Avocadospalten auf Frühlingsalat
mit Kräutervinaigrette

Moules gratinée

oder

Spargelcremesuppe

Schweinemedallions mit Solospargel
auf Bärlauchsauce und Kartoffelgratin
oder

Gegrilltes Lachsfilet mit Solospargel
und Kartoffelgratin

Schokokuchen
mit Erdbeer-Rhabarberragout

Espresso

Pro Person Euro 48,00

Inklusive festliches Gedeck mit Stoffservietten

Falls Sie sich für das jeweils aktuelle Menü entscheiden können, haben Sie den Vorteil, Ihren Gästen eine individuelle und saisongerechte Speisenauswahl anzubieten.

**Warum Sie Ihre Veranstaltung,
Feier, Hochzeit,
Ihr Fest bei und mit uns machen sollten.**

Zu Ihrer Verfügung stehen:

Drei Häuser mit nicht alltäglicher Architektur und Lage direkt am Ufer der Alten Donau. Mit erstklassigen Verkehrsverbindungen auch durch die „Öffentlichen“ Verkehrsmittel, **Straßenbahn, Schnellbahn, Nachtautobus** und **U6** etwa 300 Meter entfernt. Parkplätze in unmittelbarer Nähe, Ferdinand-Kaufmann-Platz. Mehrere Terrassen direkt am Wasser. Ein wunderschöner Garten mit alten Bäumen, ohne Kiesboden, also staubfrei und schuhschonend. Durch die Aufnahme unseres Restaurants bei den Wiener Standesämtern, können sie auch ihre standesamtliche Trauung direkt vor Ort in unseren Räumlichkeiten abhalten.

2 Schauküchen in den Restaurants, sowie 2 Sommergrillküchen im Garten. Die französischen Markt- und Grillbuffets sind nicht nur ein kulinarisches, sondern auch ein optisches Erlebnis. An der Hafepromenade „Die Bar“ zum Empfang, Orientierung und Begrüßung Ihrer Gäste. Eine Bierbar zum selbst zapfen, sowie eine weitere mobile Bar für Empfang und Information Ihrer Gäste. Eine leistungsfähige PA-Tonanlage mit Mikrofon und Lichtenanlage. Gratis Internetzugang in allen unseren Häusern und Terrassen, bei Bedarf stellen wir ihnen gerne Fax, Kopierer, sowie Zugang zu einem Computer mit Highspeed Internetzugang zur Verfügung.

Ab 24.00 Uhr wird eine Überstundenpauschale verrechnet. Infos dazu finden sie auf der letzten Seite dieser Unterlagen.

Jede, auch noch so außergewöhnliche Idee Ihrerseits ist willkommen!

Getränkepreise für Veranstaltungen

Aperitif:

Früchtebowle (Früchte nach Saison)	0,25l	€ 4,80		
Aperol Spritz (mit Wein)	0,25l € 5,50	Aperol Spritz (Prosecco)	0,25l	€ 6,90
Mionetto Frizzante	0,75l	€ 32,00		
Cidre	0,75l	€ 26,00		
Campari Orange	0,25l € 5,90	Campari Soda	0,25l	€ 5,50

Weine in der Flasche

Chardonnay, Weingut Gmeinböck, Poysdorf	0,75l	28,00€
Grüner Veltliner, Weingut Gmeinböck, Poysdorf	0,75l	28,00€
Sauvignon Blanc, Weingut Gmeinböck, Poysdorf	0,75l	28,00€
Beaujolais, Bouchard Ainé France	0,75l	30,00€
Zweigelt, Weingut Schmelzer, Gols	0,75l	30,00€
Merlot, Weingut Gmeinböck, Poysdorf	0,75l	30,00€

Weine offen

1l Grüner Veltliner in der Flasche oder Karaffe	24,00€
1l Blauer Zweigelt in der Flasche oder Karaffe	24,00€

Bierbar zum selbst zapfen

50l Faß	520,00 €
25l Faß	270,00 €

Alkoholfrei

Sodawasser	1l Karaffe	6,00
Mineralwasser Vöslauer	0,75l	5,20

Auf Wunsch bieten wir auch Getränkepauschalen an:

pro Person mit offenen Wein Euro 31,00
pro Person mit Flaschenwein Euro 36,00 (je eine Sorte Weiß und Rot zur Auswahl, inklusive Hugo, Prosecco und Aperol Spritz)

In der Pauschale sind enthalten: Aperitif, Wein wie angeführt, offenes Bier, alkoholfreie Getränke (Cola, Cola-light, Kräuterlimonade, Soda, Apfelsaft, Orangensaft), Kaffee unlimitiert bis Veranstaltungsende

Die Pauschale beginnt frühestens ab 17.00 Uhr und gilt bis zum Veranstaltungsende. Für Beginn vor 17.00 wird ein Zuschlag von € 4,00 pro Stunde und Person verrechnet

Informationen zu....

Punkt 1

Garantierte Personenanzahl:

Bitte geben Sie uns telefonisch oder per E-Mail 2 Tage vor Ihrer Veranstaltung die garantierte Gästeanzahl bekannt, anhand der angegebenen Personenanzahl wird das gewählte Buffet in Rechnung gestellt.

Für Kinder ab 6- 11 Jahre werden vom Buffetpreis, sowie von der Getränkepauschale **nur** 50% verrechnet. Kinder bis 6 Jahre sind beim Buffet, sowie bei der Getränkepauschale **gratis**

Wir vergeben unsere Veranstaltungshäuser ab einer garantierten **vollzahlenden** Mindestpersonenanzahl wie angeführt

- Seeterrasse ab 35 Pax
- Bootshaus ab 55 Pax
- Haus Crêperie ab 80 Pax

Die darunterliegende Personenanzahl auf die Mindestanzahl **wird mit € 50,00/Person** verrechnet

STANDESAMTLICHE TRAUUNG: Zeremonientisch und Sesseln mit Hussen Preis € 250,00
Kinobestuhlung mit unseren Gartensesseln außen für Trauungsgäste pro Sessel € 1,00

Punkt 2

Lebensmittelverordnung: Wir weisen darauf hin, dass aus Gründen der von uns zu beachtenden Vorschriften hinsichtlich Lebensmittelhygiene (vgl. Abschn. IX Z4 u. Abschn. XI der Lebensmittelverordnung) eine über einen gewissen Zeitraum hinausgehende Bereithaltung der Speisen bei Zimmertemperatur unzulässig ist und deshalb das Buffet nur zeitbegrenzt (max. 2,5 Std. ab Buffetbeginn) in unserem Buffetzimmer aufgestellt werden kann.

Aus erwähnten Gründen ist es für Sie und Ihre Gäste auch nicht möglich Speisen vom Buffet nach Hause mitzunehmen.

Punkt 3

Zahlungsart Gesamtrechnung:

A conto Zahlung und Stornokosten:

Um Ihre Reservierung zu fixieren, ersuchen wir Sie innerhalb von 14 Tagen ab Reservierung, um eine Anzahlung von Euro 400.00.

Die a conto Zahlung wird bei Stornierung der bereits fixierten Reservierung als Stornogebühr einbehalten!!

Bei Firmenveranstaltung entfällt die Anzahlung, jedoch werden bei einer Absage der schriftlich reservierten Veranstaltung 20 % vom erwarteten Umsatz als Stornogebühr in Rechnung gestellt.

Punkt 4

Feiern nach Mitternacht: Sperrstunde 3 Uhr

Für das Feiern nach Mitternacht verrechnen wir für jede **angefangene Stunde** 100,00€

Ab 2 Uhr werden 100,00€ als zusätzliches Trinkgeld für unsere Mitarbeiter in Rechnung gestellt.

Punkt 5

Trinkgeld:

Eine Servicepauschale in Höhe von 7% auf den Gesamtbetrag wird für unsere Mitarbeiter aus Service und Küche in Rechnung gestellt

Punkt 6

Reinigungsgebühren: Endreinigungsgebühren nur bei außerordentlicher Verschmutzung. Wir behalten uns vor eine Reinigungsgebühr in Höhe von 100,- € in Rechnung zu stellen. (Konfetti, zu viel getrunken)

Punkt 7

Für mitgebrachte Torten oder andere Gegenstände wird keine Haftung übernommen.

Mit der Anzahlung von € 400,00 innerhalb von 2 Wochen werden die Punkte 1-7 akzeptiert und die Veranstaltung fixiert

Allergeninformation

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R