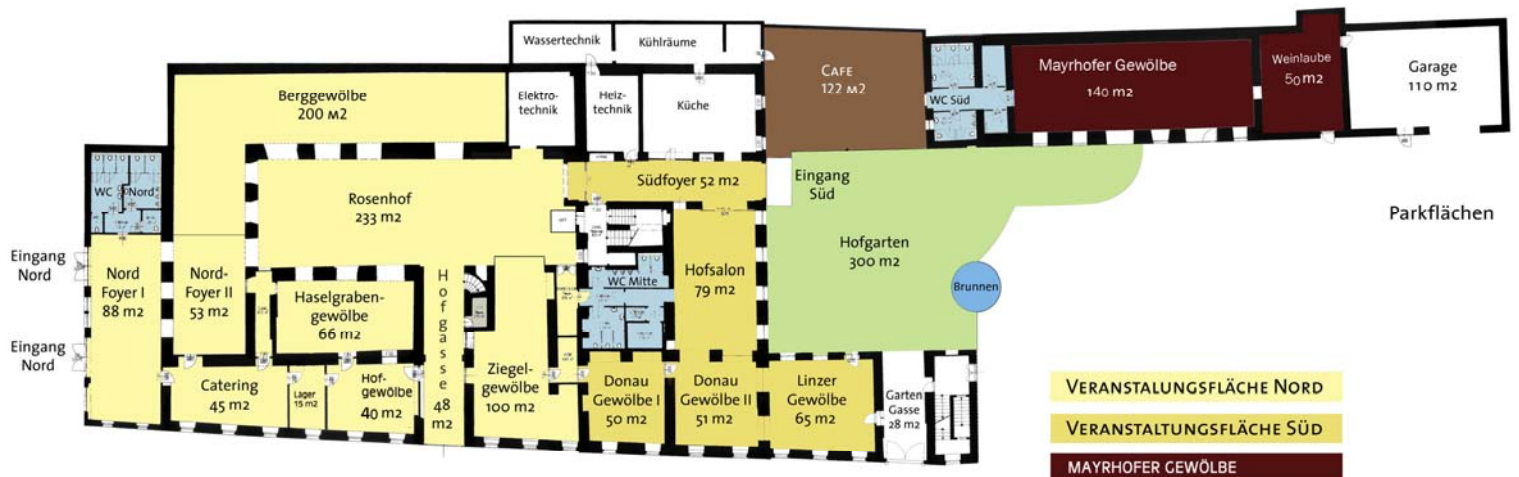




die lederfabrik



IHR MEETING IN DER LEDERFABRIK





die lederfabrik

LEISTUNGEN	Montag bis Freitag von 5-40 Personen		Montag bis Sonntag von 5-500 Personen		
	Seminar- pauschale I (all inklusive)	Seminar- pauschale II (halbtags)	Seminar- pauschale III (ohne Mittagessen)	Seminar- pauschale IV (halbtags inkl. 1 Pause)	Seminar- pauschale V (all inklusive)
Raummiete der Personenanzahl entsprechend und lt. Raummietenstaffelung	X	X	X	X	X
TAGUNGSTECHNIK o Beamer 3000 ANSI Lumen * o Leinwand 280x210 o Highspeed Internet Anschluss o 1 Flipchart o 1 Pinwand und Stifte	X	X	X	X	X
Verpflegung					
GETRÄNKE OHNE LIMITIERUNG IM/VOR DEM RAUM o Espresso o Tee o Mineral 1l o Orangensaft 1l o Apfelsaft 1l	X	X	X	X	X
o PAUSE VORMITTAG o Verschiedene pikante Snacks 2 Stück pro Person (Brötchen, Blätterteiggebäck,...) o Obstkorb	X		X	X	X
o MITTAGSBUFFET IM CAFE LEDERFABRIK (5-40 PERSONEN) o laut Wochenplan (Suppe, 2 Hauptspeisen zu Wahl, Salat, Dessert) o inklusive Getränke (Mineral 1l, Apfelsaft 1l, Orangensaft 1l, Kaffee) Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch verrechnet	X	X			
o STEHBUFFET o Italienisches Nudelbuffet Farfalle, Penne, Spaghetti & Ravioli mit 3erlei Saucen (Carbonara, Sauce Bolonese, Tomaten-Basilikum) Apfel & Topfenstrudel mit Vanille-Zimtsauce o Das Getränkebuffet (Mineral 1l, Orangensaft 1l, Apfelsaft 1l, Kaffee)					X
o PAUSE NACHMITTAG o Kleine süße Köstlichkeiten 2 Stück pro Person (Schnitten, Kuchen, Plundergebäck,...) o Obstkorb	X		X		X
Parkplätze	X	X	X	X	X
Stühle und Tische *verfügbare Bestuhlung	X	X	X	X	X
Dienstleistungen o Auf- und Abbau o Reinigung	X	X	X	X	X
PREIS PRO PERSON/ TAG	44,90	33,10	37,00	29,90	47,90

* im Rosenhof ist ein Beamer ab 5500 Ansi Lumen nötig (nicht in der Pauschale inkludiert)

Anbei finden Sie verschiedene Mittag – und Abendbuffetvorschläge die Sie zur Pauschale buchen können! (alle Preisangaben zzgl. MwSt.)



Raummietenstaffelung

Raummietenstaffelung: Linzer Gewölbe: 65m²

ab 28 Personen	netto €	kostenlos
27-22 Personen	netto €	45,00
21-16 Personen	netto €	90,00
15-10 Personen	netto €	135,00
unter 10 Personen	netto €	190,00

Die Raummietenstaffelung ergibt sich aus der Teilnehmerzahl und basiert auf der Konsumation einer Pauschale.

Raummietenstaffelung: Donaugewölbe: 50m²

ab 18 Personen	netto €	kostenlos
17-13 Personen	netto €	45,00
12-7 Personen	netto €	90,00
unter 7 Personen	netto €	145,00

Die Raummietenstaffelung ergibt sich aus der Teilnehmerzahl und basiert auf der Konsumation einer Pauschale.

Raummietenstaffelung: Mayrhofer Gewölbe + Weinlaube 190 m²

ab 70 Personen	netto €	kostenlos
69-55 Personen	netto €	90,00
54-40 Personen	netto €	180,00
39-30 Personen	netto €	270,00
unter 30 Personen	netto €	480,00

Die Raummietenstaffelung ergibt sich aus der Teilnehmerzahl und basiert auf der Konsumation einer Pauschale.

Raummietenstaffelung: Loft 440 m²

Ab 120 Personen	kostenlos
119-101 Personen	€ 360,00
100-80 Personen	€ 520,00
unter 80 Personen	auf Anfrage

Die Raummietenstaffelung ergibt sich aus der Teilnehmerzahl und basiert auf der Konsumation einer Pauschale.

Raummietenstaffelung: Nord/Rosenhof gesamt 900m²

ab 160 Personen	kostenlos
159-140 Personen	netto € 280,00
139-120 Personen	netto € 340,00
119-100 Personen	netto € 520,00
99-80 Personen	netto € 840,00
79-60 Personen	netto € 1244,00
unter 60 Personen	netto € 1990,00

Die Raummietenstaffelung ergibt sich aus der Teilnehmerzahl und basiert auf der Konsumation einer Pauschale.



SNACKAUSWAHL

Gulaschsuppe mit Brot & Gebäck
€ 3,60 pro Person/ netto

Erdäpfelrahmsuppe mit Schwarzbrotcroutons
€ 3,55 pro Person/ netto

Serbische Bohnensuppe mit Brot & Gebäck
€ 3,55 pro Person/ netto

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
€ 3,55 pro Person/ netto

Wiener Suppentopf mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse
€ 3,70 pro Person/ netto

Alt Wiener Saftgulasch mit Spätzle
€ 4,55 pro Person/ netto

Mini Würstelpot
(Frankfurter, Debreziner, Münchner Weißwurst)
Senf, Ketchup, Honigsenf , Brot Gebäck und Bierbrez'n
€ 4,70 pro Person/ netto

Chilli con Carne mit Gebäck
€ 4,55 pro Person/ netto

Mühlviertler Erdäpfelgulasch mit Knacker & Bauernbrot
€ 4,70 pro Person/ netto

Buffalo Chickenwings mit Sweet & Sour Chillisauce
€ 4,70 pro Person/ netto

Verschiedene Aufstriche mit Bauernbrot und Gebäck
(Erdäpfelkäse, Eieraufstrich, Liptauer, Topfenaufstrich)
€ 4,70 pro Person/ netto



BRÖTCHENAUSWAHL

Tramezzini gefüllt mit Lachs, Eieraufstrich, Schinken	pro Stück € 1,37/netto
Brötchen (Baguette oder Schwarzbrot) belegt mit Schinken, Lachs, Käse, Roasbeef,...	pro Stück € 1,73/netto
Jourgebäck Gefüllt mit Schnitzerl, Mozzarella,...	pro Stück € 2,19/netto
Pikantes Plundergebäck Schinken & Lachskipferl,...	pro Stück € 1,73/netto

KALTE HEURIGENJAUSE

Kleine Faschierte Laibchen mit Zwiebelsenf
Geräucherte, heimische Fische (Forellen, Makrelen) mit Oberskren
Kleine Wienerschnitzerl vom Schwein mit Erdäpfelsalat
Kalter Schweinsbraten mit Kren & Pfefferoni
Rustikale Speckplatte mit Sauergemüse
Sulz mit Kernölvinaigrette
Erdäpfelkäse mit Paprika
Heringskäse, Eieraufstrich, Liptauer
Bauernbrot, Gebäck, Knoblauchbaguette und Butter

Pro Person € 14,90/netto

STEHBUFFET I

VORSPEISEN

Gegrilltes mariniertes Gemüse
mariniert mit frischen Kräutern, Balsamico & Olivenöl

Prosciutto di parma mit Melone

SALATBUFFET

Salatbuffet mit marinierten Rohkost- und Blattsalaten
Dressings, Essig & Öle

HAUPTSPEISEN

Gegrillter Zander mit Erdäpfelkruste auf Kresseschaum
Alt Wiener Zwiebelrostbraten mit Kroketten & Gemüse

Vegetarischer Wok mit Tofu & Basmatireis
(frisch am Buffet zubereitet)

DESSERTS

Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce
Schnitten und Kuchen (Sacher, Linzer, Topfen)

Bauernbrot, Jourgebäck, Baguette & Butter

Stehbuffet pro Person € 15,90/netto



STEHBUFFET II

VORSPEISEN

Gekochter Tafelspitz mit Birnenessig-Kernölvinaigrette

Gegrillte Hühnerspießchen mit Sweet Chillisauce

SALATBUFFET

Salatbuffet mit marinierten Rohkost- und Blattsalaten
Dressings, Essig & Öle

HAUPTSPEISEN

Souffliertes Lachsmittelstück auf Zitronen-Buttersauce, Brokkoligemüse & Kräuterreis

Kleine Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienerdapfel

Farfalle mit Tomatensauce oder frischem Pesto
(frisch am Buffet zubereitet)

DESSERTS

Topfen Nougatknödel auf Erdbeerragout
Schnitten und Kuchen (Frucht, Linzer, Punsch)

Jourgebäck, Baguette & Butter

Stehbuffet pro Person € 15,90 netto

STEHBUFFET III

VORSPEISEN

Roasbeef mit Zwiebeltopfen & grünen Spargel

Tomaten-Mozzarellaspießchen mit Basilikum - Honigpesto

SALATBUFFET

Salatbuffet mit marinierten Rohkost- und Blattsalaten
Dressings, Essig & Öle

HAUPTSPEISEN

Gefülltes Hühnerbrüstchen mit Spinatfarce auf Pilzragout, Brokkoli & Jasmin-Duftreis

Knuspriges Schweinsbrat¹ mit Natursaft¹, Stöcklkraut & Semmelknödel
(frisch am Buffet zubereitet)

Gemüselasagne mit Tomatensauce

DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Zwetschken- & Marillenröster
Schnitten & Kuchen (Beeren, Tiramisu, Joghurt)

Jourgebäck, Baguette & Butter

Stehbuffet pro Person € 15,90 netto



STEHBUFFET IV

KALTE SPEISEN

Gefüllte Tramezzini mit
Räucherlachs, Eieraufstrich, Honigschinken
Kalter Schweinsbraten mit Kren & Pfefferoni
Rustikale Speckplatte mit Sauergemüse

VERSCHIEDENE AUFSTRICHE

Erdäpfelkäse, Heringskäse,
Liptauer

WARME SPEISEN

Innviertler Knödelvariation auf warmen Speckkrautsalat
Kleine Wienerschnitzel vom Schwein mit Erdäpfelsalat
Gedünsteter Rinderbraten in Rahmsauce mit Butterspätzle

NUDELBUFFET

Farfalle; Penne und Ravioli mit 2erlei Saucen
(Sauce Bolognese, Tomatensauce)

DESSERTS

Apfel & Topfenstrudel mit Vanille-Zimtsauce
Auswahl an Kuchen und Schnitten
(Punsch, Topfen, Sacher, Linzer)

Jourgebäck, Brot, Baguettes & Butter

Pro Person € 20,90 netto



STEHBUFFET V

KALTE SPEISEN

Kalter Schweinsbraten mit Kren & Pfefferoni
Tiroler Schinkenspeck mit Zucker & Honigmelone
Variation von geräucherten Fischen
(Lachs, Forelle, Makrele..) mit Dillsenfauce
Buffalo Chickenwings mit sweet Chillisalsa

VERSCHIEDENE AUFSTRICHE

Erdäpfelkäse, Heringskäse,
Liptauer

Gefüllte Trammezzini mit
Räucherlachs, Eieraufstrich, Honigschinken

WARME SPEISEN

Innviertler Knödelvariation auf warmen Speckkrautsalat
Schweinsfilet im Speckmantel auf Pilzrahmsauce mit Gemüse
Gegrilltes Seezungenröllchen auf Kräuterschaum mit Dillerdapfel

NUDELBUFFET

Farfalle; Penne und Ravioli mit 3erlei Saucen
(Sauce Bolognese, Carbonara, Tomatensauce)

DESSERTS

Zitronen-Topfenmousse
Erdbeerragout mit Vanillecreme
Süße Knödelvariation mit Beerencocktail
Topfel, Nougat, Marille..)
Auswahl an Kuchen und Schnitten
(Punsch, Topfen, Sacher, Linzer

Jourgebäck, Brot, Baguettes & Butter

Pro Person € 24,90 netto



BUFFET „LEDERFABRIK“

VORSPEISEN

Kleine faschierte Laibchen mit scharfen Gurkendip
Schinken Speckplatte mit Sauergemüse und Kren
Gekochtes Rindfleisch mit Kernölvinaigrette und rotem Zwiebel
Verschiedene Aufstriche
(Obazter, Erdäpfelkas, Liptauer..)

SALATBUFFET

Tomaten, Gurken, Nudelsalat
Blattsalate Dressings, Essig und Öle

SUPPE

Rindssuppe mit Leberknödel und Fritatten

HAUPTSPEISEN

Gedünstete Mini-Rindsrouladen in Rahmsauce mit bunten Nudeln und Gemüse
Knuspriges Schweinsbrat'l mit Stöcklkraut und Semmelknödel
Gegrilltes Lachsmittelstück auf Kräuterschaum mit Salzerdapferl

DESSERTS

Nougatknöderl auf Erdbeerragout
Frischer Fruchtsalat
Auswahl an Schnitten und Kuchen der Saison
(Linzer-, Sacher-, Topfen)
Marillenragout mit Vanille
Schokolademousse

Brotauswahl, Jourgebäck, Baguettes & Butter

Pro Person € 23,50/netto

Österreichische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Aufpreis € 1,80/netto



BUFFET „ HASELGRABEN“

VORSPEISEN

Gegrilltes Anti-Pasti mariniert mit Balsamico, Olivenöl & frischen Kräutern
Prosciutto di parma mit Honig & Zuckermelone
Tomaten Mozzarella Spießchen mit hausgemachten Pesto
Kleine gebackene Köstlichkeiten (Frühlingsröllchen, Fischnuggets,...)

SALATBUFFET

Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse, Erdapfelsalat, Gurkensalat, Bohnensalat
Grüner Salatmix mit Vinaigrette, Essig und Öle

SUPPE

Legiertes Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Schwarzbrotcroutons

HAUPTSPEISEN

Knuspriges Schweinsbrat¹ mit Natursaft¹ Stöcklkraut und Knödel
(frisch am Buffet tranchiert)
Kleine gedünstete Rindsrouladen in Rahmsauce, dazu Braterdapfel und buntes Gemüse

Geflügelroulade „ Florentine“ auf Kräuterschaum mit Jasmin Duftreis

Kleines Nudelbuffet mit 3erlei Saucen
Farfalle tricolore, Penne & Spaghetti
Sauce Bolognese, Pilzsauce, Carbonarasauce

DESSERT

Auswahl an Kuchen und Schnitten
(Sacher, Linzer, Topfen...)

im Gläschen
Erdbeerragout mit Vanillecreme
Zitronen-Topfencreme mit Beeren

Jourgebäck, Brot, Baguette & Butter

Pro Person € 24,75/netto

**Internationale Käseauswahl
mit Trauben und Nüssen**

Aufpreis € 2,00/netto



BUFFET „MAYRHOFER“

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind, mariniert mit Balsamico, Olivenöl, Parmesan
und frischen Kräutern

Gebackene Riesengarnelen in“ mi de pain “ mit Sauce Tartare

Gegrillte Antipasti mit Olivenöl und Kräutern mariniert

Sushi & Maki mit Sojasauce

Rosa gebratene Barbarieentenbrust auf Orangenjus

WARME VORSPEISE

Miesmuschel in Weißwein-Gemüsesud mit Knoblauchbaguette

SALATBUFFET

Blattsalate, Rohkostsalate, marinierte Salate

Dressings, Croutons und frische Kräuter

HAUPTGERICHTE

Tournedos vom Rind auf Trüffeljus

Kleine gebackene Schnitzerl vom Kalb auf lauen Erdapfelsalat

Gegrilltes Seezungerröllchen mit Prosciutto di Parma

Gefülltes Geflügelröllchen mit Spinatfarce auf Kerbelsauce

BEILAGEN

Frisches Marktgemüse, Tomatenrisotto,
Erdäpfel- Selleriepurre, Spargel und Mandelbrokkoli

DESSERTS

Joghurttörtchen mit Früchtemark

Früchtedisplay

Ananas, Kiwi, Lychies, Mango, Trauben.....

(mundgerecht geschnitten)

Dunkles und Helles Schokolademousse

Auswahl an Kuchen und Schnitten mit Obers

Früchte-Schoko-Spießchen

Petit Fours und Fruchtcremen

Internationale Käseauswahl

Schwarzbrot, Baguette, Jourgebäck & Butter

Pro Person € 30,50/ netto