

VERANSTALTUNGEN IM SEERESTAURANT-KATAMARAN

Raummaße: 16,5 x 10m ohne Bar Tische: 1,20 x 0,8 m

Das Oberdeck steht Ihnen für Veranstaltungen von 60 bis 110 Personen und einer Mindestkonsumation, exklusive zur Verfügung.

Ab 60 Personen, inklusive Kinder, beträgt die Mindestkonsumation € 5000,00.

Bei einer exklusiven Reservierung des Oberdecks verrechnen wir eine Reservierungsgebühr von € 200,00 welche dann der Veranstaltung gutgeschrieben wird.

- **ÖFFNUNGSZEITEN:** max. 4 Uhr – Musik bis 3:30 Uhr
Die Fenster und Türen müssen bei lauter Musik geschlossen bleiben.
- **PERSONAL:** bis 02:00 Uhr inklusive – ab 02:00 Uhr € 60,00 pro Kellner und angefangener Stunde – mind. 2 Kellner (kein Trinkgeld)
- **DECO:**
 - **Stoffservietten** - € 2,00 pro Person
 - **Stuhlhussen** - € 8,80 pro Stück
 - **Aufpreis € 2,00 pro Person für weiße Tischtücher und kleiner Tischdekoration, bei Pfannenessen oder a la carte Speisen.**
 - **Sollten Sie sich für ein Buffet oder Menü entscheiden, sind Tischtücher und kleine Tischdekoration im Buffetpreis inkludiert.**
- **STOPPELGELD:** Wein/Sekt € 16,50 / 0,7 L Flasche Schnaps: € 77,00 /0,7 L Flasche
- **MITGEBRACHTE TORTEN / SALZGEBÄCK:** € 2,70 / Person
Kekse müssen selbst drapiert werden
- **TRAUUNG auf der großen Terrasse** € 550,00 Manipulationsgebühr
- **SAALMIETE**
Ausschließlich bei Hochzeitsfeiern, wird eine Saalmiete von € 2000,00 fällig.
Damit ist das gesamte Oberdeck 24 Stunden für Sie exklusiv reserviert.

- **KINDER:** Wenn Sie ein Buffet oder Pfannenessen wählen, essen Kinder bis 6 Jahre gratis, von 6 – 12 Jahren zum ½ Preis

Bis 48h vor Veranstaltungsbeginn ist die Personenanzahl bekannt zu geben, welche als Garantiezahl berechnet wird. Sollten mehr Personen kommen wird die tatsächliche Personenanzahl berechnet.

- **TRINKGELDEMPFEHLUNG** € 3,50 – € 4,50 pro Gast

- **HOTEL KATAMARAN**

GRATIS SCHUTTLESERVICE, IN DER NACHT, MIT DEM HOTELBUS

VOM RESTAURANT KATAMARAN ZUM HOTEL KATAMARAN.

NÄCHTIGUNG UND FRÜHSTÜCK GRATIS FÜR DEN VERANSTALTER

(Sollten aufgrund der Veranstaltung mehr als 20 Zimmer belegt werden.)

BUFFET NR. 1

Die zur Wahl stehenden Suppen werden serviert

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Frittaten (A,C,G,L,O)

oder

KNOBLAUCHCREMESUPPE

mit Schwarzbrotcroutons (A,G,L)

OFENFRISCHES SCHWEINSBRAT´L MIT BIERSAFTER`L(A,C,G,M,O)

dazu Semmelknödel und Sauerkraut

LACHS - GRATIN AUF GRIECHISCHE ART (A,L,C,G,D,O)

gratinierte Lachsfilets mit Zucchini und Fetakäse an mediterranem Grillgemüse und Babykartoffeln

VARIATION VON GEFÜLLEM GEMÜSE (A,G)

Gefüllte Tomaten mit Bulgur, Rosinen, Ziegenkäse, Champignons gewürzt mit Kreuzkümmel und Zimt (A,G)

Überbackene Zucchini gefüllt mit Schafkäse, Schaffrischkäse, Tomaten, Oliven und Kräutern (G)

Melanzani mit Halloumikäse (G)

Gefüllte Paprika mit Cous Cous, Ziegenkäse, Minze und Oliven (A,G)

WIENER BACKHENDL mit Reis (A,C,G,O)

SALATBUFFET

- Gemischte Blattsalate, Kartoffelsalat (A,C,G,L,M,O), Krautsalat (O), Tomatensalat (O), Gurken mit Knoblauchdressing (C,G,M,O), Essig (O) und Öl, Balsamico-Kräuterdressing (M,O)

SAISONALE FRUCHTKNÖDEL MIT TOPFENTEIG (A,C,G,H)

dazu Fruchtsauce und Schlagobers

TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce (A,C,G)

FRISCHER FRUCHTSALAT

BANANENSCHNITTE „Katamaran“

Preis pro Person € 45,00

BUFFET NR. 2

Die Vorspeise wird serviert

MEDITERRANER VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER (G,O)

Couscous mit gebratenem Gemüse und Ziegenkäse / Büffelmozzarella und frischen Avocados, Tomaten und Basilikum / Melanzani Wrap gefüllt mit Oliven – Rucolacreme / Foccacia

IM GANZEN GEBRATENER WOLFBARSCH (A,C,G,L,O)

mit Rosmarinkartoffel und Zucchini Gemüse mit Rahm

ZANDERFILET IN DER KRÄUTERKRUSTE (A,C,D,G,M)

mit mediterranem Gemüse und Polentascheiben dazu Kräuterjoghurt

GEBACKENES HÜHNERCORDON BLEU (A,C,G,O)

gefüllt mit Rauchkäse und Selchfleisch an Erbsenreis

ZWEIERLEI NUDELN

- Penne mit Tomaten und Mozzarella (A,G,L)
- Kartoffelgnocchi mit Dolce Latte und Rucola (A,C,G)

SALATBUFFET

- Gemischte Blattsalate, Kartoffelsalat (A,C,G,L,M,O), Krautsalat (O), Tomatensalat (O), Gurken mit Knoblauchdressing (C,G,M,O), Essig (O) und Öl, Balsamico-Kräuterdressing (M,O)

KAISERSCHMARREN MIT ROSINEN UND MANDELN (A,C,G)

dazu Zwetschkenröster

APFEL - MANDELTIRAMISU (A,C,G,H)

in Glas

SCHOKOLADE – NUSSPALATSCHINKEN (A,C,G)

mit Schokoladensauce und Schlagobers

Preis pro Person € 47,90

BUFFET NR. 3

Die zur Wahl stehenden Suppen werden serviert

KLARE RINDSSUPPE

mit Nudeln und Gemüsestreifen (A,C,L)

oder

SELLERIECREMESUPPE

mit Räucherlachsstreifen (A,D,L,G,O)

IM GANZEN GEGRILLTES PARTYSPANFERKEL (A,C,G,M,O)

mit Kartoffelknödel, warmen Krautsalat, frischem Weißbrot, Senf und Kren

GEBRATENES LACHSFORELLENFILET IN WEISSWEIN - KRÄUTERSAUCE(A,D,G,L)

mit Kohlrabi-Karotten-Zucchini Gemüse und Petersilienkartoffeln

IN DER PFANNE GRATINIERTES GNOCCHI IM GEMÜSERAHM MIT RUCOLA UND TRÜFFELÖL (A,C,F,G,L,M,O)

PICCATA MILANESE VON DER PUTE (A,C,G)

in Ei und Parmesan gebackene Putenschnitzel

auf feinen Spaghetti mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella

SALATBUFFET

- Gemischte Blattsalate, Kartoffelsalat (A,C,G,L,M,O), Krautsalat (O), Tomatensalat (O), Gurken mit Knoblauchdressing (C,G,M,O), Essig (O) und Öl, Balsamico-Kräuterdressing (M,O)

FEINE TOPFENKNÖDEL (A,C,G)

in Butter und Brösel mit Sauerkirschenragout

WARMER APFELSTRUDEL

mit Vanillesauce (A,C,G)

HELLES UND DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT (C,F,G)

Preis pro Person € 47,90

BUFFET NR. 4

Die Vorspeise wird serviert

TARTAR VARIATION (A,B,M,C,F,G)

- Beef Tatar

- Lachs Tatar

- Mozzarella -Tomate Tartar

auf mariniertem Rucola mit Basilikumpesto, gekochtem Ei, roten Zwiebelringen und Kapern dazu Butter und Weißbrot

IM GANZEN GEBRATENES ROASTBEEF überkrustet mit Kräutern und Weißbrot (A,L,G,O)

dazu Pfeffersauce, Speckbohnen, Grilltomaten und Ofenkartoffel

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET (A,L,G,O)

auf Kräuter-Gemüse-Risotto mit frischem Parmesan und Broccoli

SCHWEINSFILET MEDAILLONS IM SPECKMANTEL(A,G,O)

in Pfefferhollandaise mit Kroketten und englischem Gemüse

BUNTER GEMÜSEWOK (A,L,G,O,P)

mit gerösteten Cashewkernen und Basmatireis

SALATBUFFET

Gemischte Blattsalate, Kartoffelsalat (A,C,G,L,M,O), Krautsalat (O), Tomatensalat (O), Gurken mit Knoblauchdressing (C,G,M,O), Essig (O) und Öl, Balsamico-Kräuterdressing (M,O)

SOMLAUER NOCKERL (A,C,G,E)

mit Schokoladensauce und Schlagobers

GEMISCHTE KÄSEPLATTE FEIN GARNIERT (G)

Mit Feigenchutney, Weintrauben, Äpfeln, Butter, Brot und Gebäck

RAHMSCHMARREN (A,C,G,O)

mit gemischten Beeren und Vanillecreme

Preis pro Person € 54,40

BUFFET NR. 5

Die Vorspeise wird serviert

VARIATION VON BURGENLÄNDISCHEN SPEZIALITÄTEN (A,C,G,D)

- Grammelpogatscherl und Erdäpfelkas
- Spanferkelsulz mit Kernöldressing und Käferbohnen
- Rohschinken mit Peppersweet
- Kürbismousse mit frischen Kräutern und gerösteten Kürbiskernen
- Gebäck

GEKOCHTER TAFELSPITZ AUS ÖSTERREICH (A,C,L,M,G,O)

mit Röstkartoffel, Cremespinat, Apfelkren und Schnittlauchsauce

ROTES THAI - PUTENCURRY (A,C,G,)

mit grünen Bohnen, Paprikastreifen, Broccoli und Chili, als Beilage Duftreis

GEGRILLTES ZANDERFILET (L,G,D)

dazu Sellerie-Kartoffelpüree

RUCOLA RAVIOLI (A,M,G,O)

in Tomaten – Gemüsesauce und frischem Parmesan

SALATBUFFET

- Gemischte Blattsalate, Kartoffelsalat (A,C,G,L,M,O), Krautsalat (O), Tomatensalat (O), Gurken mit Knoblauchdressing (C,G,M,O), Essig (O) und Öl, Balsamico-Kräuterdressing (M,O)

HIMBEERTIRAMISU (A,C,G)

SCHOKOLADE-NUSSOUFFLE (A,C,G,E)

mit Schokoladensauce und Schlagobers

SCHNEIDERHAUFEN MIT ÄPFELN AUS DER SCHWARZEN PFANNE (A,C,G,)

mit Vanillecreme

Preis pro Person € 49,90

BUFFET NR. 6

Vorspeisenteller und Suppe werden serviert

ITALIENISCHER VORSPEISENTELLER (A,C,D,G,M,O)

Vitello tonnato (Kalbfleisch in cremiger Thunfischsauce)
Prosciutto mit Melone
Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum,
mariniertes mediterranes Gemüse mit Rucola und Parmesan
und Baguette

WÜRZIGE KLEINE BOUILLABAISSE (D,B,L,G,O)

Französische Fischsuppe mit frischen Muscheln, Fisch, Garnelen und Gemüse

SCHWEINSFILET WELLINGTON (A,C,G,M,O)

Im Blätterteig gebackenes Schweinsfilet, mit englischem Gemüse und grüner Pfeffersauce

SALTIMBOCCA VON DER HÜHNERBRUST (A,C,G,O)

Hühnerfilet gefüllt mit Salbei im Seranoschinkenmantel,
dazu rahmige Rosmarinocchi und Karottengemüse

VARIATION VON GEBACKENEM GEMÜSE und PILZEN (A,C,G,O)

dazu Dipsaucen (Sweet Chili, Knoblauchdip, Coctaildip, Chili-Ketchup und Kräuterdip)

KÄSERAVIOLI UND GEGRILLTE LACHSWÜRFEL IM RIESLINGSCHAUM (A,C,D,E,G,O)

mit Kirschtomaten, Basilikum und gerösteten Walnüssen

SALATBUFFET

- Gemischte Blattsalate, Kartoffelsalat (A,C,G,L,M,O), Krautsalat (O), Tomatensalat (O), Gurken mit Knoblauchdressing (C,G,M,O), Essig (O) und Öl, Balsamico-Kräuterdressing (M,O)

BANANENSCHNITTE (A,C,G)

FRISCHER FRUCHTSALAT

SCHOKOLADEBRUNNEN

mit frischen Früchten zum Eintunken

WARMER APFELSTRUDEL (A,C,G)

mit Vanillesauce

Preis pro Person € 54,20

PFANNENBUFFET

Eine sehr lustige und unterhaltsame Art eines Buffets. Ideal für Gruppen von 20 – 60 Personen. In großen schwarzen Pfannen angerichtet, werden dampfende, rustikale Gerichte in die Mitte der Tische eingestellt. Jeder kann nach Herzenslust zugreifen. Ein Salatbuffet ist in jedem Fall inkludiert.

Bitte wählen Sie aus den aufgelisteten Speisen, zwei Hauptgerichte und eine Nachspeise!

1. **GEGRILLTES ZANDERFILET auf KRÄUTER – KNOBLAUCHSPAGHETTI UND ZUCCHINI** (A,C)
Aufzahlung € 3,00
2. **WIENER SCHNITZEL** (vom Schwein) mit Pommes frites (A,C,G,O)
3. **FRISCHES BACKHENDL** mit Reis (A,C,G,O)
Aufzahlung € 1,00
4. **SPARE RIBS** mit Bratkartoffeln, Knoblauchrahmsauce und Chiliketchup (A,G,L,M,O)
Aufzahlung € 2,00
5. **GEMÜSE-RUCOLARISOTTO MIT GEGRILTEM LACHS**, Pilzen und frischem Parmesan (G,O)
Aufzahlung € 2,00
6. **PINZGAUER KASNOCKERL** mit Röstzwiebel (A,G,L,O)
7. **TESSINER GRÖSTL** Geröstetes Gemüse und Kartoffel, überbacken mit Mozzarella, Tomaten und frische Kräuter (G)
8. **GEMÜSELASAGNE MIT SPINAT UND SCHAFKÄSE** (A,G)
9. **OFENFRISCHES SCHWEINSBRAT'L** (A,C,G,M,O)
mit Sauerkraut und Semmelknödel

SALATBUFFET

- Gemischte Blattsalate, Kartoffelsalat (A,C,G,L,M,O), Krautsalat (O), Tomatensalat (O), Gurken mit Knoblauchdressing (C,G,M,O), Essig (O) und Öl, Balsamico-Kräuterdressing (M,O)

1. **TOPFENSCHMARREN** mit Früchten der Saison (A,C,G,O)
2. **BUCHTELN** mit Vanillesauce (A,C,G)
3. **EISTORTE** mit Feuerwerk (A,C,G)
4. **ERDBEERTIRAMISUBOMBE** (A,G,H)
5. **FRISCHER FRUCHTSALAT**

€ 2,00 pro Person Aufpreis, wenn Sie weiße Tischtücher und kleine Tischdekoration wünschen.

Preis pro Person € 26,80