

## 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.)

## MENÜVARIANTEN – Preis pro Person

- € 29,90 FÜR 3 GÄNGE    Suppe, Hauptgericht und Dessert  
 € 34,70 FÜR 3 GÄNGE    kalte Vorspeise, Hauptgericht und Dessert  
 € 39,30 FÜR 4 GÄNGE    kalte Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

Bitte wählen Sie aus den zur Wahl stehenden Gerichten

1 Vorspeise, 2 Suppen, 2 – 3 Hauptspeisen und 2 Desserts

Die Aufpreise werden genau nach Verbrauch verrechnet

### KALTE VORSPEISEN

- **BEEF TARTARE auf mariniertem Rucola** (A,C,G,M,O)      **Aufzahlung € 3,00**  
mit getoastetem Weißbrot, gekochtem Ei, Gurken und Butter
- **ITALIENISCHER VORSPEISENTELLER** (C,D,G,M,O)  
Vitello tonnato (Kalbfleisch in cremiger Thunfischsauce)  
Rohschinken mit Melone  
Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum,
- **GARNELEN-ZUCCHINISPIESS MIT CHILI und GRILLGEMÜSE**      **Aufzahlung € 3,00**  
an marinierten Blattsalaten (B,O)
- **BÜFFELMOZZARELLA** (G,O)  
mit lauwarmen Kirschtomaten, Basilikum, Rucola, Balsamico
- **VARIATION VON BURGENLÄNDISCHEN SPEZIALITÄTEN** (A,C,G,D)  
Grammelpogatscherl mit Erdäpfelkas  
Spanferkelsulz mit Kernöldressing und Käferbohnen  
Rohschinken mit gegrillten Paprika  
Kürbismousse mit frischen Kräutern und gerösteten Kürbiskernen

### SUPPEN

- **KLARE RINDSUPPE** mit Frittaten (A,C,G,L)
- **KLARE RINDSUPPE** mit Leberknödel (A,C,G,L)
- **KLARE RINDSUPPE** mit Grießnockerl (A,C,G,L)
- **KLEINE FISCHSUPPE „KATAMARAN“ (Aufpreis € 6,00)**  
mit Fischen der Saison, Garnele, Muscheln und Gemüse (A,B,D,G,L,R,O)
- **KNOBLAUCHCREMESUPPE** mit Schwarzbrotcroutons (A,G,O)
- **VEGANE KÜRBISCREMESUPPE** mit gerösteten Kürbiskernen (A,G,O)
- **KAROTTEN-INGWERSCHAUMSUPPE** mit Mais und mariniertes Garnele (A,B,G,O) **(Aufpreis € 3,00)**
- **SELLERIECREMESUPPE** mit Obers und Räucherlachsstreifen (A,D,G,O) **(Aufpreis € 2,00)**
- **RUSTER WEINSCHAUMSUPPE** mit Chili und Topfenockerl **(Aufpreis € 1,00)**

## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH UND VEGAN ZUBEREITET

- **SPINATSTRUDEL MIT SCHAFKÄSE** (A,C,G,O)  
auf leichter Tomaten-Basilikumsauce
- **ASIATISCHE NUDELPFANNE** (A,F,L,N,O) **Vegan zubereitet**  
mit Gemüse und Mungobohnensprossen
- **GEGRILLTES GEMÜSE UND GEBACKENER SCHAFKÄSE** (A,G,O)  
an Rosmarin - Cremepolenta
- **ROSTES LINSEN DAL mit PITABROT** (A,C,G,O)  
**UND ÜBERBACKENE ZUCCHINI** gefüllt mit Curryhumus, Tomaten, Oliven und Kräutern  
**Vegan zubereitet (Aufpreis € 2,00)**
- **GEFÜLLTE PAPRIKA IN TOMATENSAUCE** (A,G,O)  
**Vegan zubereitet**, gefüllt mit Reis, Kräutern und Gemüse

## HAUPTGERICHTE FLEISCHSPEISEN

- **KNUSPRIG GEBACKENE HÜHENERBRUSTSTREIFEN** (A,C,G,O)  
auf grünem Salat mit Kernöldressing
- **WIENER SCHNITZEL vom Schwein** (A,C,G,O)  
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat
- **WIENER SCHNITZEL vom Huhn** (A,C,G,O)  
mit Pommes Frites und gemischtem Salat
- **PIKANTES FLEISCHPFANDL** (A,C,G)  
Schweinsfilet- und Hühnerfiletstreifen mit frischem Gemüse, Schwammerl und Butternockerl
- **WIENER BACKHENDL** (A,C,G,O)  
mit Reis und gemischtem Salat
- **FRISCH GEBRATENER ZWIEBELROSTBRATEN** (A,G,L,O) **(Aufpreis € 2,00)**  
mit Bratkartoffeln, Essiggurke und Röstzwiebel
- **SCHWEINSFILETMEDAILLONS** (A,G,M,O) **(Aufpreis € 2,00)**  
mit Pfeffersauce, Speckbohnen, Grilltomate und Pommes frites

## HAUPTGERICHTE FISCH

- **ZANDERFILET IN DER KRÄUTERKRUSTE** (A,C,D,G,M) **(Aufpreis € 2,00)**  
mit Petersilkkartoffel und Tsatsiki
- **GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET** (D,G) **(Aufpreis € 1,00)**  
auf Gemüsespaghetti mit Rucola und Parmesan
- **PENNE mit GEGRILLTEN GARNELEN** (A,G,O) **(Aufpreis € 2,00)**  
in leichter Tomatensauce und Blattspinat
- **GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET** (A,C,O,D,G) **(Aufpreis € 3,00)**  
auf Cremepolenta mit Rosmarin und Zucchini

## DESSERTS

- **FRISCHER FRUCHTSALAT** mit Vanilleoberseis
- **FRUCHTEISBECHER** (G)
- **TOPFENSCHMARREN** mit Zwetschkenröster (A,C,G)
- **SCHOKOLADE-NUSSPALATSCHINKEN** mit Schokoladensauce und Schlagobers (A,C,G,H)
- **KALTE TOPFENNOCKERL** auf Fruchtspiegel (C,G)
- **EISPALATSCHINKE** mit Schlagobers und Schokoladensauce (A,C,G,H)
- **SOMLAUER NOCKERL** mit Schokoladensauce und Schlagobers (A,C,G,H)
- **SCHOKOLADEN-NUSSOUFFLEE** mit Schokoladensauce und Schlagobers (A,C,G,H) **(Aufpreis € 2,00)**
- **HIMBEERTIRAMISU** (A,G,H) **(Aufpreis € 2,00)**
- **KARAMELEISBECHER** mit Nusskrokant (A,C,G)

## MITTERNACHTSJAUSE

- **GULASCHSUPPE MIT SEMMEL € 8,90 / Portion**
- **SCHWEIZER WURSTSALAT € 8,60 / Person**  
mit Extrawurst, Käse und Essiggemüse und Gebäck
- **KÄSEPLATTE € 13,80 / Person**  
mit verschiedenen Käsesorten, Trauben, Äpfel, Chutneys, Butter und Gebäck
- **CHILI CON CARNE mit Gebäck € 11,60 / Person**  
dazu Sauerrahm, frische Paprikawürfel
- **KRAUTFLECKERL MIT SAUERRAHMDIP und Kernöl € 11,60 / Person**