Heiraten im Restaurant Albatros



Herzlich willkommen!

Seit über zwei Jahrzehnten dürfen wir Sie als Gastgeber mit viel Herz und Leidenschaft begleiten.
Es ist uns eine besondere Freude, für Menschen da zu sein, die Genuss, Qualität und besondere Momente schätzen – und ganz ehrlich: Darauf sind wir ein wenig stolz.
Umso mehr erfüllt es uns mit Freude, wenn wir Sie an Ihrem großen Tag begleiten und besondere Augenblicke gemeinsam mit Ihnen gestalten dürfen.
Denn echte Herzlichkeit und ein harmonisches Miteinander machen diese Momente erst wirklich unvergesslich.

Ihr Team Albatros

WO NATUR AUF EINZIGARTIGE ARCHITEKTUR TRIFFT

Sie träumen von einer besonderen Hochzeitslocation im Grünen nahe Wien? Dann sagen Sie bei uns „Ja“ – auf unserer großzügigen Terrasse mit traumhaftem Blick ins Grüne.

Verbringen Sie den schönsten Tag Ihres Lebens eingebettet in die idyllische Atmosphäre des Ebreichsdorfer Schlossparks.

Das vom renommierten Stararchitekten Hans Hollein entworfene Gebäude begeistert mit hellen, offenen Räumen und großen Glasfronten.

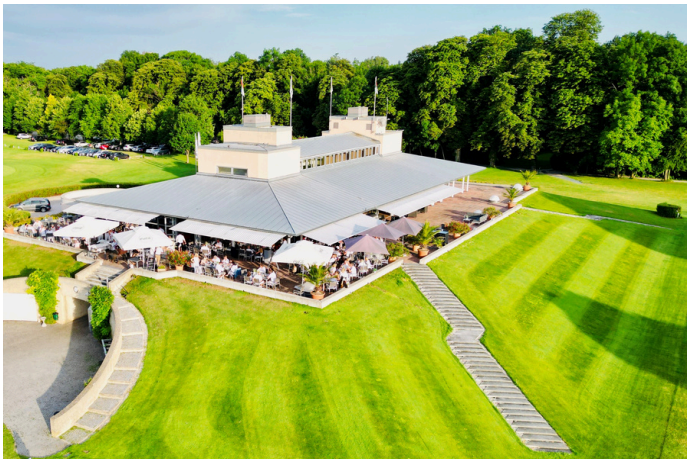
Unser Veranstaltungsraum bietet Platz für 30 bis 130 Personen und eröffnet einen weiten Blick in den ehemaligen Schlosspark der Familie Drasche-Wartinberg.

Den Aperitif genießen Sie ganz nach Wunsch unter freiem Himmel mit herrlicher Aussicht oder in unserem sonnendurchfluteten Saal gemeinsam mit Ihren Gästen.

Und weil ein so besonderer Tag niemals zu früh enden sollte, dürfen Sie mit Ihren Liebsten bis 04:00 Uhr feiern – selbstverständlich mit DJ- oder Live-Musik.

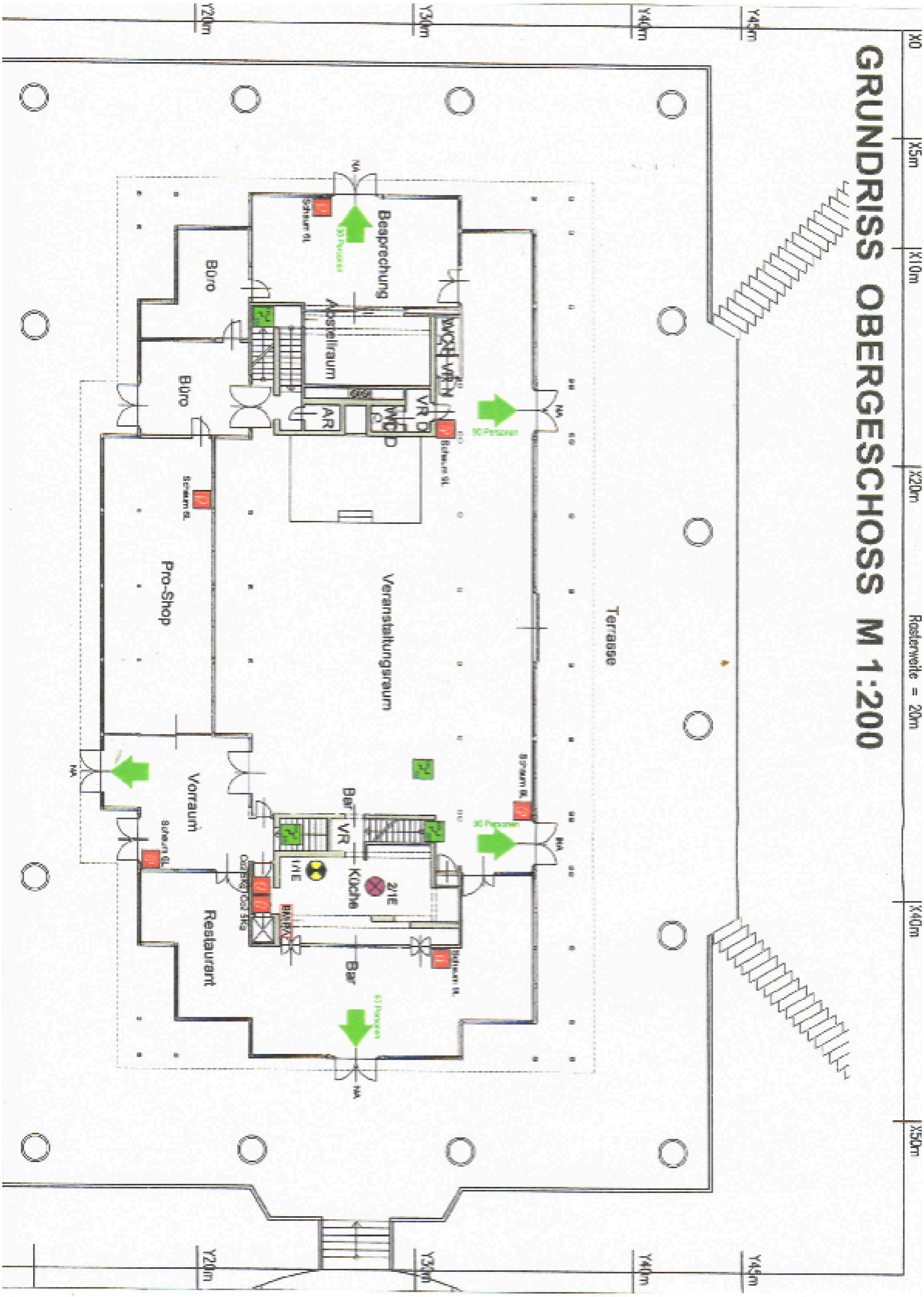
Ausreichend Parkplätze für PKW und Busse stehen zur Verfügung.

Sollten Sie den Heimweg mit dem Taxi antreten oder in einer nahegelegenen Unterkunft übernachten, kann Ihr Fahrzeug gerne bis zum nächsten Tag bei uns bleiben.





SAALPLAN



GRUNDRISS OBERGESCHOSS M 1:200
Rasterweite = 20m
Terrasse
Veranstaltungsraum
Pro-Shop
Büro
Büro
Besprechung
Abstellraum
Vorraum
Restaurant
Küche
Bar
Bar

INSPIRATIONEN


















Albatros

Fingerfood

Wir empfehlen 3-5 Stück pro Person

KALTES FINGERFOOD

	pro Stück
PARADEISER-MOZZARELLA-BASILIKUM SPIESSCHEN	*3,90 €*
LACHSTARTAR AM LÖFFEL SERVIERT	*4,50 €*
GEM. BEL. BRÖTCHEN	*3,90 €*
LACHSBRÖTCHEN	*4,50 €*
TORTILLIAROLLE AM SPIESS	
Schinken-Käse-Rucola	*3,90 €*
Feta-Anti pasti	*3,90 €*
Frischkäse-Räucherlachs	*4,50 €*

WARMES FINGERFOOD

	pro Stück
GARNELE IN KOKOSPANIER	*4,50 €*
PILZRISOTTO MIT PARMESAN	*4,50 €*
SCHINKEN-KÄSE KIPFERL	*3,90 €*
KL. GRAMMELKNÖDEL AUF SPECKKRAUT	*5,50 €*
FLEISCHLAIBCHEN AUF TRÜFFELPÜREE	*5,50 €*
SPINAT-SCHAFKÄSESTRUDEL MIT RAHMDIP	*4,90 €*
EINGEBACKENE WÜRSTEL	*3,90 €*

SÜSSES FINGERFOOD

	pro Stück
PETIT FOUR GEMISCHT	*3,90 €*
HAUSGEMACHTE SCHOKOBROWNIES	*3,90 €*

Preisliste 2027

Hochzeitsbuffet nach Wunsch

Buffets sind ab 30 Personen möglich.
Gestalten Sie Ihr Buffet ganz nach Ihren Wünschen – individuell, abwechslungsreich und köstlich.

Für 30–70 Erwachsene:

- *3 Vorspeisen*
- *Rindsuppe mit dreierlei Einlage oder eine cremige Suppe nach Wahl*
- *3 Hauptgerichte mit passenden Beilagen*
- *kleines Salatbuffet*
- *2 Desserts*

Ab 71 Erwachsene:

- *3 Vorspeisen*
- *Rindsuppe mit dreierlei Einlage oder eine cremige Suppe nach Wahl*
- *4 Hauptgerichte mit passenden Beilagen*
- *kleines Salatbuffet*
- *2 Desserts*

Auf Wunsch bereiten wir auch vegane Speisen zu. Je nach Aufwand und Einkaufspreis kann ein Aufpreis anfallen.

Alle Gänge werden standardmäßig als Buffet serviert. Auf Wunsch und gegen Aufpreis servieren wir die Speisen auch gerne am Tisch.

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren – hier finden Sie Ideen für ein vielfältiges und ansprechendes Buffet

Vorspeisen

- *Rohschinken auf kunstvoll angerichtetem Melonenfächer*
- *Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum-Pesto*
- *Hausgemachtes Antipasti-Gemüse, liebevoll mariniert*
- *Zartes Roastbeef mit feiner Schnittlauch-Remoulade*
- *Hausgebeizter Alpenlachs mit aromatischem Mangochutney*
- *Shrimps-Cocktail mit klassischem American Dressing*
- *Tortillarollen mit delikater Räucherlachsfüllung*
- *Hühner-Currysalat verfeinert mit fruchtigen Akzenten*

- *Italienischer Nudelsalat mit Prosciutto oder vegetarische Variante mit buntem Gemüse*
- *Auberginenrollen, gefüllt mit cremigem Schafskäse und feinen Frühlingszwiebeln*

Suppen

- *Tafelspitzconsommé mit dreierlei Einlage: Frittaten, Grießnockerl und Leberknödel*
- *Feine Schaumsuppe mit frischen Gartenkräutern und knusprigen Schwarzbrotwürfeln*
- *Cremige Tomatensuppe, aromatisch abgeschmeckt*
- *Karotten-Ingwersuppe mit dezentem Frischekick*
- *Getrüffelte Erdäpfel-Selleriesuppe*
- *Erfrischende Gurkenkaltschale, leicht und sommerlich*

Fleisch

- *Zarter Tafelspitz mit Erdäpfelschmarren, Apfel- oder Semmelkren und aromatischer Schnittlauchsauce*
- *Zwiebelrostbraten mit goldbraunen Braterdäpfeln*
- *Burgunder Rindsbraten mit klassischen Serviettenknödeln*
- *Mittelstück aus rosa gebratenem Beiried, serviert mit Rotweinzwiebeljus und Bratkartoffeln*
- *Schweinsmedaillons mit Rioja-Jus und kunstvoll geformten Pommes Duchesse*
- *Hühnerfilet mit Prosciutto und Salbei, dazu duftender Safranreis*
- *Gefüllte Roulade vom Freilandhuhn mit Blattspinat und Frischkäse, begleitet von Kräuterbandnudeln*
- *Thai-Curry mit Hühnerfleisch und Gemüse, serviert mit aromatischem Jasminreis*
- *Knusprig gebackenes Huhn oder Schwein, wahlweise mit Petersilkartoffeln oder Pommes*
- *Fleischlaibchen mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und knusprigen Zwiebeln*
- *Überbackene Schinkenfleckerl*
- *Saftiger Jungschweinbraten mit würzigem Sauerkraut und Serviettenknödeln*

Fisch

- *Zanderfilet in knuspriger Panade, serviert mit Petersilerdäpfeln*
- *Paella mit Crevetten, Muscheln, Oktopus, frischem Gemüse und aromatischem Safranreis*
- *Gegrillte Lachsschnitte oder Wolfsbarsch, verfeinert mit Zitronenöl, dazu Zucchini-Paprikagemüse und duftender Reis*

Vegetarisch

- *Penne mit aromatischem Pesto und sonnenverwöhnten Kirschtomaten*
- *Tomaten-Rucola-Risotto, verfeinert mit feinem Grana*
- *Hausgemachte Gemüselasagne, liebevoll geschichtet*
- *Thai-Curry mit frischem Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis*
- *Spinat-Schafkäsestrudel mit cremigem Kräuterrahm*
- *Quinoarisotto mit Wurzelgemüse, getoppt mit knusprig frittiertem Rucola*
- *Gnocchi mit Ofentomaten, begleitet von cremigem Schafskäserahm*

Vegan

- *Thai-Curry mit frischem Gemüse, serviert mit aromatischem Jasminreis*
- *Pilz-Pasta mit zartem Spinat, verfeinert mit Kräutern*
- *Linsen-Dal, traditionell gewürzt, dazu duftender Reis*
- *Süßkartoffelcurry, cremig abgeschmeckt und aromatisch*

Salate

- *Klassischer Erdäpfelsalat, fein abgeschmeckt*
- *Frischer Blattsalat, knackig und aromatisch*
- *Gurken-Rahmsalat mit cremiger Note*
- *Paradeisersalat mit sonnengereiften Tomaten*
- *Mais-Paprika-Salat, farbenfroh und leicht gewürzt*

Dessert oder Käse

- *Crème Brûlée – klassisch karamellisiert*
- *Hausgemachtes Tiramisu im Glas, luftig und aromatisch*
- *Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster*
- *Salat aus frischen Früchten, begleitet von cremiger Mascarpone*
- *Powidl-Tascherl mit knusprigen Nussbröseln*
- *Mousse von weißer und dunkler Schokolade, samtig und verführerisch*
- *Apfel- oder Topfenstrudel mit feiner Vanillesauce*
- *Auswahl an Käsespezialitäten, serviert mit Trauben, Feigensenf und Gebäck*

Gedeck

Jourgebäck/3erlei Aufstriche/Butter p.P.5,-

Mitternachstssnack

	pro Portion/ pro Stück
Gulaschsuppe mit hausgemachtem Focaccia	*8,90 €*
Chili con Carne mit hausgemachtem Focaccia	*9,90 €*
Mini-Leberkäse Semmel	*4,90 €*
Frankfurter oder Debreziner mit Semmel	*7,90 €*

Die hier vorgestellten Speisen geben nur einen kleinen Einblick in unsere kulinarische Vielfalt.

Gerne erfüllen wir auch persönliche Wünsche und kreieren Gerichte ganz nach Ihrem Geschmack.

In diesem Fall kann sich der Pauschalpreis entsprechend ändern.

So wird Ihr Hochzeitsbuffet zu einem unvergesslichen Fest voller Genussmomente – so individuell wie Ihre Liebe.

Albatros Pauschale

Unser Fixpreisangebot für Hochzeiten ab 40 Erwachsenen:
Ein 4-Gänge-Menü in Buffetform inklusive einer 6-stündigen Getränkepauschale
zum Gesamtpreis von ***€ 129*** *pro Person*

Die 6 Stunden-Getränkepauschale

Wird am Tisch eingestellt:
Rotwein: Classic Cuvee – Weingut Aumann
Weißwein: Gemischter Satz – Weingut Hans Moser
sowie Sodawasser und Leitungswasser (Grandawasser)

Werden vom Kellner serviert:
Cola, Cola light, Cola Zero, Almdudler, Eistee Zitrone, Eistee Pfirsich,
Apfelsaft, Orangesaft, Johannisbeersaft, Soda-Zitrone,
Soda-Holunder sowie Sodawasser, Trumer Alkoholfrei
sowie
Alkoholische Getränke:
Trumer Bier und Radler vom Fass, *Prosecco, Hugo, Aperol, Kaiserspritzer*



Sollte Ihre Feier länger dauern, können Sie die Getränkepauschale verlängern oder die Getränke nach Verbrauch bezahlen (vorherige Anmeldung erforderlich). Alternativ bieten wir auch Einzelverrechnung an. Heißgetränke wie Kaffee oder Tee sind nicht inbegriffen.

Alle Preise verstehen sich inkl. aller Steuern und Abgaben.

Preisliste 2027

ALLE KOSTEN IM ÜBERBLICK_2027

	Preis pro Person
Die Pauschale beinhaltet ein 4-Gänge Menü in Form eines Buffets inkl. 6 Stunden Getränkepauschale wie beschrieben	129,- €

Die Tische werden elegant in Weiß eingedeckt. Auf Wunsch werden farbige Papierservietten kunstvoll in die weißen Stoffservietten eingebunden (einfacher Fächer). Je nach Gästezahl stehen auf der Terrasse bis zu sieben Stehtische mit weißen Hussen für den Aperitif bereit.

KINDER:

0-2 Jahre	FREI
3-6 Jahre	49,- €
7-11 Jahre	79,- €
darüber wird der volle Preis verrechnet!	

EXTRAS

Saalmiete inkl. Endreinigung	590,- €
Servicepauschale ab 24:00 Uhr pro Stunde	130,- €
Verlängerung der Getränkepauschale pro Person/Stunde	11,- €
Auf-und Abbau Trauung Terrasse inkl. Pavillon	490,- €
Seminarraummiete inkl. Endreinigung	90,- €
Stoppelgeld für mitgebrachte Weine	16,- €

ZUSÄTZLICHES EQUIPMENT BUCHBAR

Weiße Stuhlhusse aus Stretch	6,- €
Stehtisch mit weißer Husse	20,- €
Extra Tisch mit weißem Tischtuch (80x160cm)	30,- €

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN:

Ist es möglich, bei der Trauung Blumen zu streuen?

- ***Im Freien:*** *Gerne dürfen echte Blütenblätter gestreut werden.*
- ***Im Saal:*** *Jegliches Streumaterial, Konfetti, Konfettibomben, Handfeuerwerke oder Ähnliches ist aus Sicherheits- und Hygienebestimmungen strengstens untersagt.*

Muss ein Korkgeld/Stoppelgeld entrichtet werden, wenn Wein selbst mitgebracht wird?

- *Bei Mitnahme von Weiß- oder Rotwein wird ein Stoppelgeld pro Flasche verrechnet. (Die Kosten sind auf der Seite „Alle Kosten im Überblick" angeführt.)*
- *Die Mitnahme anderer alkoholischer Getränke ist leider nicht gestattet.*

Kann die Hochzeitstorte bereits am Vormittag geliefert werden?

- *Ja, das ist möglich. Bitte sprechen Sie vorher mit Frau Kögl ab, wann die Torte geliefert wird.*
- *Die Kühlhaustür hat eine Breite von 59 cm, die Torte darf diese Breite nicht überschreiten.*

Wird bei einer mitgebrachten Hochzeitstorte ein Tellergeld verrechnet?

- *Wenn Sie unsere Pauschale in Anspruch nehmen, wird kein Tellergeld berechnet.*
- *Andernfalls behalten wir uns vor, ein Tellergeld in Rechnung zu stellen.*

Was passiert mit übrig gebliebenem Essen?

- *Die Mitnahme von Buffet-Resten ist leider aus gesundheitlichen Gründen nicht gestattet.*
- *Aus hygienischen Gründen wird das Buffet nach einer bestimmten Zeit abgeräumt (abhängig von den Speisen).*

Können Sachen bereits am Vortag abgegeben werden?

- *Ja, nach vorheriger Absprache können Dekorationsmaterialien am Vortag gebracht werden.*
- *Bitte beachten Sie, dass wir für abgestellte Gegenstände keine Haftung übernehmen.*
- *Tische welche als Kindertisch fungieren müssen mit einem selbst mitgebrachtem Wachstuch geschützt werden. Verunreinigungen durch Malfarben, Plastilin usw. werden gesondert in Rechnung gestellt.*

Dürfen Speisen wie Kuchen, Häppchen usw. mitgebracht werden?

- *Das Mitbringen von Speisen ist grundsätzlich untersagt und daher nur nach vorheriger Zustimmung möglich.*
- *Im Falle der Zustimmung sind die Gäste selbst für die mitgebrachten Speisen verantwortlich, d.h. die Speisen werden weder von uns angerichtet noch serviert.*
- *Werden dafür Platten, Teller, Besteck oder Servietten von uns benötigt, werden diese zusätzlich verrechnet.*

Was passiert, wenn etwas beschädigt wird?

- *Für Beschädigungen wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.*

„Der Veranstalter, in diesem Fall das Brautpaar haftet für deren Gäste"

Wie lange kann gefeiert werden?

- *Das Ende jeder Feier ist bei uns um 04:00 Uhr*
- *Ab 24:00 Uhr wird eine Servicepauschale von pro angefangener Stunde berechnet.*

Ist es möglich, kirchliche Trauungen auf der Terrasse durchzuführen?

- *Nein, auf der Terrasse können nur standesamtliche Trauungen abgehalten werden.*
- *Sollte es sich um eine Segnung handeln, so muss dies vorher mit dem zuständigen Eventmanager der Location abgesprochen werden!*

Wie viel Trinkgeld ist üblich?

- *Unser Team sorgt vor und während Ihrer Feier für einen rundum perfekten Service.*
- *Wir freuen uns über ein Trinkgeld, das üblich zwischen 6–10 % des Rechnungsbetrags liegt.*
- *Der Betrag wird fair auf alle beteiligten Mitarbeiter (Service und Küche) aufgeteilt.*

Wie sieht es mit Parkmöglichkeiten aus?

- *Für Ihre Gäste stehen ausreichend Parkplätze zur Verfügung.*

Gibt es Kindersitze und wie werden Kinder verrechnet?

- *Es sind drei Kindersitze vorhanden.*
- *Bei Buchung einer Pauschale werden Kinder gestaffelt nach Alter verrechnet.*

Wie lange darf die Band oder der DJ spielen?

- *Durch unsere freistehende Lage kann die Musik im Saal bis 03:00 Uhr gespielt werden..*

Werden von der Location Dekorationen übernommen und was ist möglich?

- *Nein, die Location übernimmt keine Dekorationen.*
- *Der Saal kann nach eigenen Wünschen dekoriert werden. Bitte beachten Sie: Nägel, Reißnägel, Klebebänder oder andere Materialien, die Spuren hinterlassen, sind nicht erlaubt, da Schäden in Rechnung gestellt werden.*
- *Kerzen müssen tropffrei sein oder in einem Gefäß stehen. Verschmutzungen oder Beschädigungen der Tischtücher werden gesondert verrechnet.*
- *Dekorationen können am Tag der Hochzeit im Saal ab 08:30 Uhr und auf den Tischen ab 10:00 Uhr angebracht werden.*
- *Dekorationen am Vortag können eine Woche vor der Veranstaltung angefragt werden.*

Dürfen Drohnen verwendet werden?

- *Der Einsatz von Drohnen ist nur nach vorheriger Absprache mit der Location erlaubt.*
- *Drohnenflüge dürfen nur im Bereich der Veranstaltung erfolgen. Andere Gäste dürfen nicht gefilmt werden.*
- *Die Haftung für Drohnenaufnahmen gegenüber den Gästen liegt beim Brautpaar.*

Wann muss die Rechnung beglichen werden?

- *Auf Wunsch ist eine 70%-ige Anzahlung eine Woche vor der Veranstaltung erforderlich.*
- *Der Restbetrag ist spätestens am Folgetag der Veranstaltung zu begleichen.*
- *Zahlung möglich in Bar, per Bankomat oder Kreditkarte.*
- *Bei überfälligen Zahlungen werden Verzugszinsen laut AGB berechnet.*

Wie werden Allergien behandelt?

- *Bitte geben Sie unbedingt alle Allergien bekannt.*
- *Im Angebot werden diese rot hervorgehoben, damit das Küchenteam sie nicht übersieht.*

UNSERE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

GARANTIE DER TEILNEHMENDEN PERSONEN

FÜR JEDE VERANSTALTUNG BENÖTIGEN WIR EINE VERBINDLICHE TEILNEHMERZAHL. BITTE TEILEN SIE UNS DIESE BIS SPÄTESTENS EINE WOCHE VOR DEM TERMIN UNAUFGEFORDERT MIT.

DIESE ZAHL GILT ALS GARANTIERTE MINDESTANZAHL, FÜR DIE ALLE VORBEREITUNGEN GETROFFEN WERDEN UND DIE IN JEDEM FALL VERRECHNET WIRD.

EINE DARÜBER HINAUSGEHENDE TEILNEHMERZAHL WIRD SELBSTVERSTÄNDLICH ZUSÄTZLICH BERECHNET.

STORNOGEBÜHREN

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DASS WIR AUCH UNSERE RESERVIERUNGEN ZUVERLÄSSIG EINHALTEN MÜSSEN.

STORNIERUNGEN WERDEN NUR SCHRIFTLICH AKZEPTIERT UND ENTSPRECHEND DER STORNOFRISTEN IN UNSEREN AGB VERRECHNET.

FIXIERUNG IHRER BUCHUNG

ZUR VERBINDLICHEN FIXIERUNG IHRES TERMINS BENÖTIGEN WIR:

- IHRE SCHRIFTLICHE BESTÄTIGUNG DER RESERVIERUNG
- DIE ANZAHLUNG LAUT ANGEBOT

BITTE BEACHTEN SIE, DASS OHNE FRISTGERECHTE ANZAHLUNG (SPÄTESTENS ZWEI WOCHEN NACH BESICHTIGUNG) DER TERMIN NICHT RESERVIERT IST UND ANDERWEITIG VERGEBEN WERDEN KANN.

AGBS

UNSERE ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN KÖNNEN SIE JEDERZEIT AUF UNSERER HOMEPAGE EINSEHEN:
AGB ALBATROS RESTAURANT

ANFRAGEN

IHRE ANFRAGE SENDEN SIE GERNE PER E-MAIL AN EVENTS@ALBATROS-CATERING.AT ODER DIREKT ÜBER DAS KONTAKTFORMULAR AUF UNSERER HOMEPAGE.