



Feiern im Wienerwald... ...von Hoch- und anderen Zwischenzeiten

Firmenfeiern, Familienfeiern, Geburtstage, Jubiläen,
Weihnachtsfeiern, Hochzeiten

- Anreisemöglichkeiten
- Empfang und Aperitif
- Räumlichkeiten
- Raumgestaltung
- Menü
- Weihnachtsfeier
- Roscherhaus



BERGHOTEL****
tulbingerKOGEL

Relais du Silence der Familie F. Bläuel,
A - 3001 Mauerbach bei Wien
T. +43 2273 7391 F. +43 2273 739173
mail. hotel@ tulbingerkogel.at, www.tulbingerkogel.at



Liebe Gäste!

Wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen für Ihr Fest
Firmenfeiern, Familienfeiern, Jubiläen, Weihnachtsfeier.

Klein und gemütlich in einem unserer "Stüberl",
oder bis zu 250 Personen in unserem "Wintergarten".

Ihre Wünsche sind uns wichtig, daher gestalten wir Ihre Feier
ganz persönlich, von Klassisch bis Elegant.

Auf den folgenden Seiten sehen Sie welche Möglichkeiten wir Ihnen in unserem
Haus bieten können und laden Sie herzlichst auf ein persönliches Gespräch ein,
damit wir gezielt auf Ihre Wünsche eingehen können.

Ihre Ansprechpartner:

Frank Bläuel



Linda Bläuel



Anreisemöglichkeiten

Es gibt viele verschiedene Arten, um zum Tulbingerkogel zu kommen und hier zu feiern. Das Hotel bietet die Möglichkeit der Abholung mit einem der 3 hauseigenen Oldtimer – Citroen Traction Avant, dem „Kleinen“ 1953, dem „Normale“ 1954 oder dem „Familiale“ 1955



Empfang und Aperitif

Bei Schönwetter gestalten wir Ihren Aperitif auf den Außenflächen des jeweiligen Veranstaltungsraumes.

Bei Schlechtwetter kann der Aperitif im Kaminfoyer, unserem gemütlichen Kaminraum oder in der Hotelhalle abgehalten werden.

Alle Getränke werden generell nach Verbrauch verrechnet, da wir finden, dass dies die fairste Variante ist.

Getränkervorschläge für den Aperitif:

Sekt, Prosecco mit Holunder, Orange, Pfirsich- oder Erdbeermark

Frisch gepresster Orangensaft oder Traubensaft, sowie verschiedenste Fruchtsäfte

Gerne reichen wir auch Canapées und kleine Snacks zum Aperitif – Preise für ca. 1 Stunde:

- Kleine Variante: 3 Snacks auf den Stehtischen eingestellt € 3,50 pro Person
- Mittlere Variante: 2 Snacks auf den Stehtischen eingestellt und Brötchen durchgereicht € 5,50 pro Person
- Große Variante: 2 Snacks eingestellt und 4-5 verschiedene Canapées warm / kalt durchgereicht ab € 7,50 pro Person, je nach Auswahl



Feiern im Freien

Auf den Rasenflächen im Garten, oder auch auf der Kiesfläche unter den Linden können festliche Tafeln gestellt werden.

Aufgrund der Wetterabhängigkeit in diesem Fall ist dies für max. 35 Personen möglich, da wir in den Innenräume eine Schlechtwettervariante zur Verfügung haben sollten.

Diese Variante ist geeignet für Ihr Fest zur Mittagszeit.



Räumlichkeiten

Stüberln von 10 bis 35 Personen

Für die Ausrichtung einer Feier im kleinen Rahmen bieten unsere Stüberl ein gemütliches Ambiente für Ihr festliches Mittag- oder Abendmenü.

Diese Räumlichkeiten befinden sich in unserem Stammhaus und sind in der Gestaltung traditionell gehalten.



„kleines Stüberl“



„großes Stüberl“



„Kaminraum“



Festsaal von 30 bis 80 Personen

Im Stammhaus befindet sich im 1. Stock unser Festsaal, der genügend Platz für Feierlichkeiten bis zu 90 Personen bietet. Durch die großen Fenster bietet dieser Raum einen beinahe Rundumblick in den Wienerwald und über das Tullner Becken, sowie in die Alpen.



Wintergarten von 40 bis 250 Personen

Für eine Festtafel von 40 – 250 Personen stehen Ihnen unsere Wintergärten mit flexiblen Trennwänden zur Verfügung, mit ausreichend Platz für Tanz und Musik. Des Weiteren bieten diese die Möglichkeit der Benützung der vorgelagerten Terrasse und Rasenfläche.



Für die großen Veranstaltungsräume fallen keine fixe Raummiete und Servicepauschale an. Die Standard-Eindeckung (Tischwäsche, Besteck, Gläser, Kerzen) wird über das Gedeck verrechnet.

Es ergibt sich je nach Raumgröße eine **Mindestkonsumation**:

Festsaal:	€ 3.300,-
1/3 Wintergarten:	€ 3.300,-
2/3 Wintergarten:	€ 6.600,-
3/3 Wintergarten:	€ 11.000,-

Sollte der Betrag für den gebuchten Raum nicht erreicht werden, so wird der Differenzbetrag als Raummiete aufgebucht.



Raumgestaltung

Tischplan:

Für eine optimale und kommunikative Tischaufstellung beraten wir Sie gerne, je nach Größe der Veranstaltung und Räumlichkeiten. Wählen Sie eine Anordnung, die es den Gästen ermöglicht den Blick auf Sie, oder die Ehrengäste zu richten. Zum Beispiel Kammtafel, sonnenstrahlenartige Anordnung mit Einzeltischen...

Setup Kosten

Sollten Sie für Ihr Fest **runde Tische** wünschen, so erlauben wir uns Rüstkosten in Höhe von € 150 – 300,- in Rechnung zu stellen für das Aus- und Einräumen, abhängig von der Größe des Saales.

Weiters bieten wir Ihnen gerne auch **weiße Hussen** an, welche mit einem Aufpreis von € 5,00 pro Stück für die zusätzliche Reinigung und den Sesseltransport bemessen sind.



Dekoration:

Gerne sind wir Ihnen bei der farblichen Gestaltung des Raumes behilflich, als Dekorationsbeitrag dürfen wir € 105,- pro Stunde verrechnen.

Blumen:

Auf Wunsch bestellen wir auch Ihren Blumenschmuck für die Tafel ganz nach Ihren Farbwünschen und verschiedenen Gesteckarten.

Musik und Tanzfläche:

Bitte bedenken Sie, falls Sie eine Musikkapelle engagiert haben, dass Abbau und Abtransport ca. 1 Stunde dauern. Ab 1:00 Uhr wird Lautstärke reduziert, um 2:00 Uhr ist Nachtruhe angesagt. Für den Ausklang stellen wir gerne eine Musikbox bereit.

Service & Reinigung:

Im Menüpreis sind maximal 8 Servicestunden und eine Vorbereitungsstunde enthalten. Danach rechnen wir weitere Servicestunden mit € 60,- pro Mitarbeiter/Stunde bis 1:00 Uhr. Servicestunden nach 1:00 Uhr werden mit Nachtzuschlag mit € 120,- pro Mitarbeiter/Stunde verrechnet.

Als **Reinigungsaufwand** werden € 120,- pauschal verrechnet. Sollte es zu einem erhöhten Reinigungsaufwand kommen, wird dieser nach tatsächlichem Zeitaufwand verrechnet.



Menü

Jede Veranstaltung verlangt nach einem geplanten Ablauf der Speisenfolge und passender Weinbegleitung.

Das Menü ist die traditionelle Art der Verpflegung bei Veranstaltungen und wird individuell auf die Saison und Ihre Wünsche abgestimmt.

Preis ab € 58,-
Gedeck € 5,-

Das Buffet ist auch eine Variante und wird ebenfalls individuell abgesprochen. Besonders für kleinere Geburtstagsfeiern gut geeignet. Buffetpreis je nach Art der Zusammenstellung:

Preis ab € 65,-
Gedeck: € 5,-

Menükarten

Auf Wunsch drucken wir Ihr Menü auf Seidenschleifen, weiß oder farblich passend abgestimmt auf Ihre Dekoration.

Der Preis für Menüschleifen auf Seide gedruckt beträgt € 1,50 pro Stück. Die Menüschleifen können mit einem Logo und/oder einem von Ihnen gewünschten Text bedruckt werden.

Ihre direkten Ansprechpartner für die Gesamtorganisation sind Herr Frank Bläuel oder Frau Linda Bläuel.

Notizen



Firmen-Weihnachtsfeiern

Wir bieten Ihnen den perfekten Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier. Klein und gemütlich in einem unserer "Stüberl", oder bis zu 250 Personen in unserem "Wintergarten". Ihre Wünsche sind uns wichtig, daher gestalten wir Ihre Feier ganz persönlich, von Klassisch bis Elegant:

- Aperitif mit Glögg, Punsch oder Glühwein, dazu Maroni und Kletzenbrot, 3-gang Menü, sowie Weihnachtsbäckerei - **ab € 50,- pro Person**
- Aperitif mit Glögg, Punsch oder Glühwein, dazu Maroni und Kletzenbrot, 4-gang Menü, sowie Weihnachtsbäckerei - **ab € 58,- pro Person**
- Aperitif mit Glögg, Punsch oder Glühwein, dazu Maroni und Kletzenbrot, 5-gang Menü, sowie Weihnachtsbäckerei - **ab € 65,- pro Person**

Alle Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet.

Dazu gibt es zahlreiche Ergänzungsvarianten, wie zum Beispiel:

- ab 40 Personen Wildschwein am Spieß mit Beilagenbuffet
- Champagner oder Sekt statt heißem Aperitif
- Käsewagen vor dem Dessert
- größere Aperitif-Variante mit servieren kalten und warmen Happen
- Jagdhornbläser auf Anfrage zum Aperitif

und viele weitere Möglichkeiten für Ihre spezielle Weihnachtsfeier.

Gestalten Sie Ihre Firmenfeier im Rahmen einer Incentive-Veranstaltung? Hierfür stellen wir gerne Kontakt zu unseren Partnern für Outdoor- oder Teambuilding-Aktivitäten her.



Ihre Feier exklusiv im „Roscherhaus“

Das Holzhauerhaus um 1834 wurde 2020 komplett saniert und steht nun für exklusive Feierlichkeiten in traditionellem Rahmen zur Verfügung.

Ungezwungene Atmosphäre

großzügige Außenflächen

Tanz und Musik passen perfekt in den Stadel mit großem Tanzboden.

Loungebereich mit direktem Zugang zum Tanzboden.

2 Gasträume bieten Platz für ca. 70 Personen

Sie entscheiden welche Speisen und Getränke wir für Sie im Haus zur Verfügung stellen.
Je nach Auswahl ergibt sich der Preis pro Person.

Es wird eine Servicepauschale von € 250,- verrechnet. Diese beinhaltet die Raummiete für das Gebäude, Anlieferung, Auf- und Abbau, Heizung und max. 6 Servicestunden inkl. je einer Vor- und einer Nachbereitungsstunde.

Sperrstunde im „Roscherhaus“ ist 24:00 Uhr. Ab diesem Zeitpunkt beginnen wir mit dem Zusammenräumen, so dass um 1:00 Uhr die Türen geschlossen werden können.
Der Ausklang kann anschließend im Hotel an der Bar stattfinden.

Zusätzliche Servicezeit:

Hauptkellner € 40,- pro Stunde

Commis € 20,- pro Stunde

Jedenfalls ist eine Mindestkonsumation von € 2.000,- zu erreichen (exkl. Servicepauschale).
Im Falle der Nichterreicherung wird der Differenzbetrag als zusätzliche Raummiete verrechnet.



Speisen für die Zusammenstellung eines Menüs

Das Menü für Ihr Fest wird der Jahreszeit entsprechend mit saisonalen Gerichten individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt

Unsere Ideen – kreuz und quer durch das Jahr:

VORSPEISEN

Blattsalat mit:

gebratenem Serranoschinken und Pilzen
Crevetten, Avocadospalten, Schafkäsecrouton

Entenleberterrinen mit Apfelconfit
Wildschweinschinken, Wildpastete, Zellersalat und schwarze Nuß
Flugentenbrust mariniert auf Romanasalat
Rohschinken mit Charentais-Melone
Zweierlei Räucherfische mit Krenobers, kleinem Salat
Roh mariniertes Thunfisch mit Wakame-Salat
Spargel „Vinaigrette“ (April – Juni)
Radicchio trevisiano mit Birne und Walnüssen
Vorspeisenvariation (3 verschiedene Speisen)

Vorspeisenplatten

am Tisch für jeweils 4 Personen eingestellt
mit ca. 4-5 verschiedenen kleinen Vorspeisen je nach Saison

SUPPEN

Klare Suppen:

Hochzeitsuppe mit dreierlei Wiener Einlage
Consommé Royal (Eierstich)
Steinpilzconsommée
Fasanenconsommé mit Gemüseperlen
Rehessenz / Tomatenessenz

Cremige Suppen:

Kürbiscremesuppe mit Öl und Kernen
Topinambursuppe mit „Zimmetschaitten“
Karfiolsuppe mit Trüffelschaum
Bärlauchsuppe / Spargelcremesuppe
Hummerschaumsuppe

Kalte Suppen:

Geeiste Gurkensuppe
Kaltes Melonensüppchen



ZWISCHENGERICHTE

Seesaiblingsfilet / Zander auf:

Erdäpfel-Lauchgemüse
Risotto jeglicher Art (Ruccola, Tomate, Spargel,...)
in Safransauce mit sautierten Salatherzen und schwarzem Risottoreis

Garnelen auf Rahmnudeln
Hummer in Nußbutter pochiert auf Baby-Mangold
Anglermedaillons auf Hummersauce, Basmatireis
Jakobsmuscheln auf Brunnenkresserisotto
Garnele auf Guacamole
Wachtelbrüstchen auf Rahmwirsing / mit Sellerievariation
Kalbsbries gebacken auf Karfiolcreme / Kürbis-Gemüsepuree
Kaninchenrücken auf Erbsengemüse
Spinat-/Bärlauchnockerl mit Parmesan
Sautierte Pilze auf Rahmnudeln
Spargelgerichte aller Art (April – Juni)

HAUPTSPEISEN

Altwiener Lungenbraten mit:

Gemüsewandel, Sommergemüse, Zucchinischeiben, Spargel,
Pommes Dauphine, Pommes Duchesse, Kartoffelgratin, Schwammerl, Pilze nach Saison

Kalbsrücken gebraten mit:

Gänselebermedaillon, Broccoli, Buttergemüse, Spargel, Basmatireis, Rahmnudeln,
Bäckerinnenkartoffeln, Eierschwammerl

Perlhuhnssupreme mit:

Kräuterfülle oder Gänseleberfülle, Erbsenschoten, grüner Spargel,
Risotto, Rahmnudeln, Kräuter-Gnocchi

Hirschrücken / Rehrücken / Wildschweinelungenbraten rosig gebraten mit:

Röstgemüse, Kohlsprossen, Wurzelgemüse, Briocheauflauf, Pommes Dauphines, Kartoffelkrapferl,
roh mariniertes Rotkraut, Kroketten, Mandelbällchen, Schwammerl, Pilze

DESSERTS

Erdbeer-Marzipanknöderl
Schokolademousse
Trilogie von der Erdbeere
Creme Brulée mit marinierten Erdbeeren
Diverse hausgemachte Sorbets
Dessertvariation



Anfahrtsplan



Silencehotel der Familie F. Bläuel
Tulbingerkogel A - 3001 Mauerbach bei Wien
T. +43 2273 7391 F. +43 2273 739173
mail. hotel@tulbingerkogel.at
www.tulbingerkogel.at

Bei Anreise mit Navigationsgeräten geben Sie bitte als Ort TULBINGERKOGEL an.

