

Veranstaltung



Das Cafe Gloriette befindet sich im Schönbrunner Schlossgarten.

Sie wurde im Jahr 1775 als letzte Baulichkeit des Gartens nach Plänen von Johann Ferdinand Hetzendorf von Hohenberg im Auftrag von Kaiserin Maria Theresia erbaut.

Die Gloriette wurde bis zum Ende der Monarchie als Speise- und Festsaal sowie als Frühstückszimmer für Gäste der kaiserlichen Familie genutzt.

Das Cafe Gloriette wurde nach der Restaurierung 1996 eröffnet und hat sich im Laufe der Jahre als Veranstaltungsort für besondere Feste etabliert.

Ihre Gäste werden begeistert sein!

Wolfgang Tentschert
Geschäftsführer

Gültig ab Frühjahr 2015



Veranstaltung

Werter Gast!

Das Cafe Gloriette hat sich in den 19 Jahren seit der Eröffnung als einer der schönsten Veranstaltungsorte innerhalb Österreichs etabliert.

Wir bedanken uns, dass Sie für Ihr „Fest mit besonderem Charakter“ das Cafe Gloriette gewählt haben. Firmenfeiern, Präsentationen, Hochzeiten, Candlelight-Dinner, Galaabende und sonstige Festivitäten können wir für Sie arrangieren. Dies ist täglich ab ca. 19:30 Uhr möglich. Je nach Art der Veranstaltung sind Feste von 70 bis ca. 350 Personen möglich. Wir bieten Ihnen entweder ein gesetztes Galamenu, ein reichhaltiges Buffet oder einen Stehcocktail mit Fingerfood. Die Grundkosten für das Cafe Gloriette bis max. 120 Personen betragen werktags € 4.620,- inklusive Busshuttle, für die Zeit nach Parksperre, vom Parkplatz Seckendorff-Gugent-Weg bis zur Gloriette und retour (für maximal 6 Stunden und 2 Bussen)

Dies gilt bis 1 Uhr früh, danach verrechnen wir pro angefangener Stunde einen Pauschalbetrag von € 170,-. An Samstagen ist wegen des starken Besucherandrangs in Schönbrunn eine Veranstaltung nur erschwert durchführbar. Deshalb erfolgt auf Grund der früheren Schließung und des daraus resultierenden Verdienstentganges ein Preisaufschlag auf die Grundkosten von € 1000,-.

Veranstaltungen an Sonn- und Feiertagen bzw. zu Silvester bedürfen einer separaten Regelung.

Cateringkosten: Für den Transport fallen je Veranstaltung € 150,- an. Zusätzlich wird eine Cateringpauschale von € 8,- pro Person verrechnet. Diese beinhaltet das Service-Personal, Besteck, Tischwäsche und Geschirr.

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive aller Steuern und Abgaben. Bei Vertragsabschluss ist eine Anzahlung in Höhe der Grundkosten zu leisten.



Veranstaltung

Weiters bitten wir Sie, 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn die genaue Personenanzahl zu nennen und den Buffet bzw. Menüpreis zu überweisen. Die Getränke werden dann nach Veranstaltungsende abgerechnet.

Die Gloriette zählt mit dem Schloss Schönbrunn und dem historischen Schlosspark zum Weltkulturerbe. Aus diesem Grund müssen wir uns an einige Auflagen halten (z.B. Verzicht auf Feuerwerk, Fahrverbot im Schlosspark, keine Durchführung von Clubbings, etc.).

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen persönlich im Cafe Gloriette oder telefonisch unter der Tel.-Nr. +43 1 80 123 18 zur Verfügung.

Wir würden uns freuen, Sie bald als Gast bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen schon heute angenehme Stunden und einen schönen Aufenthalt im Cafe Gloriette.



Veranstaltung

Buffet „Schönbrunn“

Kalte Vorspeisen

Forellenfilet, Saiblingfilet & Heilbutt geräuchert mit Oberskren
Mariniertes Wiener Rindfleisch in Vinaigrette mit Kernöl und Kren
Variation von der Ente (geräucherte Entenbrust und Entenleberparfait)
mit Waldorfsalat, Walnüssen und Preiselbeeren
Heringsalat und Matjesfilet garniert mit roten Zwiebeln
Bauern-Gemüsesalat mit Oliven und Schafskäse

Salatbuffet vom Angebot des Marktes
mit verschiedenen Dressings
Butter und Gebäck

Hauptspeisen

Kleine Wiener Schnitzerl und Backhendl mit Petersilerdäpfel
Rostbraten mit Waldpilzen und Serviettenknödel
Des Kaisers „Tafelspitz“ im Gemüsefond mit Rahmfisolen und Rösti,
Schnittlauchsaucen und Apfelkren
Gebratenes Bachsaiblingfilet „Müllerinnen Art“ mit Gartengemüse
Gefüllte Kasnudeln in brauner Butter & Kapernbeeren

Dessert

Topfenstrudel mit Vanillesauce
Schokoladen-Weichselroulade
Malakoffschnitte
Erdbeerterrinen mit Fruchtmarmelade
Marinierter Obstsalat
Alt Wiener Kabinettpudding mit Schokoladensauce
Schlagobers, Beerenröster

EURO 47,00

Dieser Preis gilt ab 60 Personen inkl. aller Abgaben
Café Gloriette 2015



Veranstaltung

Buffet „Arkadenhof“

Kalte Vorspeisen

Beinschinken, Prosciutto mit Melone & Roastbeefröllchen „Waldorf“
Lachs gebeizt mit gefüllten Gervaisgurken und Honig-Dillsenfauce
Marinierter Kalbstafelspitz „Vitello Tonnato“ (mit Kapernbeeren, Ei und Rucola)
Entenleberparfait und Kalbspastete in Madeiragelee, Sauce Cumberland
Pfefferlachs, Makrelenfilet und Forellenfilet geräuchert mit Oberskren
Mozzarella mit Tomaten mit schwarzem Pfeffer, Basilikum und Balsamico-Olivenöl
Salatbuffet vom Angebot des Marktes
mit verschiedenen Dressings
Butter und Gebäck

Hauptspeisen

Spanferkelbraten in Knoblauch-Kümmelsafterl mit warmen Krautsalat
Zwiebelrostbraten mit Speckfisolen und Waldviertler Knöderl
Wiener Backhenderl mit Petersilienerdäpfeln
Lachsfilet gebraten mit Karotten-Kohlrabigemüse und Basmati-Wildreis
Erdäpfelpuffer mit Ratatouille

Dessert

Cremeschnitte
Trüffelcremeschnitte
Apfelstrudel „Gloriette“
Mascarpone-Törtchen mit frischen Früchten
Topfenknödel mit saisonalen Früchten
Bananenmousseroulade
Pariser Spitz
Schlagobers, Beerenröster, Fruchtmark
Käse aus Österreich mit Trauben, Nüssen & Gebäck

EURO 50,00

Dieser Preis gilt ab 60 Personen inkl. aller Abgaben

Café Gloriette, Februar 2015



Veranstaltung

“Viva Italia”

Vorspeisen

Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfisch-Sardellensauce)
Prosciutto San Daniele mit Honigmelone
Peperonata mit Schafskäse und gefüllten Oliven (italienisches gebratenes mariniertes Gemüse)
Lachs, Makrele und Heilbuttfilet aus der Räucherammer
Osso-Collo, Schinkenspeck, Mailänder Salami & Grana Padano
Mozzarella und Tomaten in Balsamico-Olivenöl mit Kapernbeeren
Meeresfrüchte-Nudelsalat mit italienischem Dressing
Olivenbrot, Landbrot, Toskana, Baquette und Butter
Salatbuffet nach Angebot des Marktes mit verschiedenen Dressings

Hauptspeisen

Saltimbocca alla Romana mit ZucchiniGemüse
Piccata Milanese mit Grana Padano und Chilli-Tomatensauce
Pilz-Gnocchi mit Kräuterschaumsauce
Geschmorte Lammkeule in Knoblauch-Rosmarinsafterl mit Basmati-Gemüsereis
Gegrillte Meeresfrüchtespieße mit Kräuterbutter
Branzinofilet (Wolfsbarsch) gebraten mit Zitrone und Kapernbeeren
Gartengemüse und Kräutererdäpfeln

Dessert

Mandelschnitte
Tiramisu
Stracciatella-Terrine
Macedonia(Fruchtsalat)
Fetta di Frutti (Blätterteig-Früchteschnitten)
Capuccinomousse im Becher garniert
Panna cotta (Vanille- Oberscreme)
Profiteroles mit Schokolade und Vanillesauce
Fruchtsauce, Beerenröster, Schlagobers

EURO 51,00

Dieser Preis gilt ab 60 Personen inkl. aller Abgaben

Café Gloriette, Februar 2015



Veranstaltung

Gala Buffet „Gloriette“

Vorspeisen

Rosa Flugentenbrust & Entenleberterrine mit Orangen-Preiselbeeren
Glacierter Rehrücken & Wildpastete mit Rotweibirnen und Sauce Cumberland
Hauchdünner Parmaschinken mit Honigmelone und Zuckermelone
Pfefferlachs, Lachs pochiert & gebeizt mit gefüllten Gartengurken
Gebratene marinierte Riesengarnelen „provencale“ mit Cocktailsauce
Zucchini-Schafskäseterrine mit Kräuteroliven und getrockneten Tomaten
Artischockenherzen mit Gemüse-Vinaigrette und Feta Käse
Salatbuffet vom Angebot des Marktes
mit verschiedenen Dressings
Butter und Gebäck

Hauptspeisen

Medaillons vom Kalbsrücken in Cognacrahm mit Gartengemüse
Gebratenes Lammkarree in Rosmarinsafterl mit Grillpaprika und Schupfnudeln
Kleine Wiener Schnitzel und Backhenderl mit Petersilienerdäpfeln
Gebratene Kräutergnocchi mit Morchelrahmsauce
Gegrillte Garnelenspieße mit Knoblauchbutter und Basamati-Duftreis

Frisch am Büffet gebraten

Fangfrisches Wolfsbarschfilet in Hummersauce mit Zucchini-Tomatengemüse

Dessert

Sacherschnitte
Himbeeroberschnitte
Marillen-Joghurttörtchen
Topfenstrudel mit Vanillesauce
Mohr im Hemd mit Schokoladensauce und Beerenragout
Frische aufgeschnittene Früchte
Kleine Naschereien/Petit fours & Pralinen (4 verschiedene Sorten)
Heimische und internationale Käseauswahl

EURO 65,00

Dieser Preis gilt ab 60 Personen inkl. aller Abgaben

Café Gloriette, Februar 2015



Veranstaltung

Getränkekarte

Aperitifs

Martine rosso/bianco/secco	5 cl	€ 5,00
Portwein Sandeman	5 cl	€ 5,00
Sherry Tio Pepe	5 cl	€ 5,00
Campari Orange	5 cl	€ 6,00
Campari Soda	5 cl	€ 4,90

Bitters

Underberg	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	2 cl	€ 3,50
Averna	2 cl	€ 3,50

Liköre

Grand Marnier	2 cl	€ 3,80
Amaretto	2 cl	€ 3,80
Baileys Creme	2 cl	€ 3,80

Schnäpse

Obstler	2 cl	€ 3,00
Marillenbrand	2 cl	€ 3,50
Tresterbrand (Grappa)	2 cl	€ 3,50
Williamsbirne	2 cl	€ 3,50
Wodka	2 cl	€ 3,50
Gin	2 cl	€ 3,50
Bacardi	2 cl	€ 3,50
Inländer Rum	2 cl	€ 2,00
Tequila	2 cl	€ 3,50

Cognac und Weinbrand

Asbach Uralt	2 cl	€ 3,50
Remy Martin V.S.O.P	2 cl	€ 4,80

Whisky

Four Roses	4 cl	€ 5,10
Jonny Walker Red Label	4 cl	€ 5,80
Jack Daniels	4 cl	€ 7,00
Glenfiddich	4 cl	€ 8,00



Veranstaltung

Alkoholfreie Getränke

Flasche Römerquelle prickelnd	0,33 l	€ 3,80
Flasche Römerquelle still	0,33 l	€ 3,80
Flasche Römerquelle prickelnd/still	0,75 l	€ 6,40
Römerquelle Emotion	0,33 l	€ 4,10
Flasche Coca Cola/light/Zero	0,35 l	€ 4,10
Flasche Almdudler, Flasche Mezzo Mix	0,35 l	€ 4,10
Flasche Bitter Lemon/Tonic	0,20 l	€ 4,10
Flasche Pago (Marille, Pfirsich, Johannisbeere, ACE, Erdbeere)	0,20 l	€ 4,10
Flasche Pago mit Leitungswasser	0,50 l	€ 4,40
Fanta, Sprite, Orangensaft	0,25 l	€ 3,50
Eistee	0,25 l	€ 3,50
	0,50 l	€ 5,60
Apfelsaft	0,25 l	€ 3,50
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 4,80
Soda	0,25 l	€ 2,20
Soda Zitrone oder Himbeer	0,25 l	€ 2,90
	0,50 l	€ 4,80
Himbeerwasser	0,25 l	€ 2,40
Frisch gepresster Orangensaft	0,20 l	€ 4,30
Dose Red Bull	0,25 l	€ 4,10

Bier

Krüge	0,50 l	€ 5,00
Seidel	0,30 l	€ 4,00
Radler	0,50 l	€ 5,00
Flasche Heineken	0,50 l	€ 5,30
Flasche Dunkles	0,50 l	€ 5,30
Flasche Schlossgold alkoholfreies Bier	0,50 l	€ 5,30
Flasche Edelweiß Weizen hefetrüb	0,50 l	€ 5,30
Flasche Weihenstephan Hefeweißbier alkoholfrei	0,50 l	€ 5,30

Sekt und Champagner

Glas Sekt trocken/mit Orangensaft	0,1 l	€ 5,50
Glas Kir Royal	0,1 l	€ 6,00
Glas Prosecco	0,1 l	€ 5,00
Glas Prosecco mit Aperol	0,1 l	€ 6,00
Piccolo Kattus	0,2 l	€ 10,50
Flasche Kattus trocken	0,7 l	€ 37,00
Flasche Gianni Prosecco	0,7 l	€ 33,00
Flasche Veuve Cliquot	0,7 l	€ 104,00

Gültig 2015



Veranstaltung

Unsere Weinempfehlung

Prosecco

Gianni Prosecco € 33,00

Sekt

Kattus trocken € 37,00

Bowle

Erdbeer, Pfirsich, Rhabarber, div. Früchte je Champagnerschale € 6,00

Grüner Veltliner

Geyerhof, Kremstal, Rosensteig	2014	€ 29,00
DAC Premium Pichler, Falkenstein NÖ	2014	€ 28,00
Jamek, Wachau, Federspiel Mariafeld	2013	€ 33,00

Weingut Wohlmuth , Klassik Südsteiermark	2014	€ 28,00
---	------	---------

Sauvignon blanc

Klassik – Weingut Sabathi, Leuschach Stmk	2013	€ 31,00
---	------	---------

Zweigelt

Umathum, Neusiedlersee	2013	€ 34,00
Scheiblhofer, Andau Heideboden Selection	2013	€ 33,00
Scheibelhofer, Andau Big John	2013	€ 34,00
Weingut Storchenhof, Fam. Widder, Bgld	2014	€ 28,00

Blaufränkisch

Wachter- Wiesler, Südburgenland	2014	€ 29,00
Triebaumer, Rust	2013	€ 29,00

Cuvées

Steinklammer-Fuchs, Wien		
Cuvee Titan	2013	€ 31,00

Preise inklusive aller Steuern und Abgaben. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir je 0,70 l Flasche € 18,00 exkl. (Champagner € 29,00); Preise bis auf Widerruf. Preisänderungen bei Jahrgangswechsel möglich.

Gültig 2015



Vereinbarung zur Anmietung des Cafe Gloriette zur Abhaltung von Veranstaltungen

abgeschlossen zwischen:
Cafe Gloriette Betriebs GmbH
Schlosspark Schönbrunn
A-1130 Wien

und der (im folgenden Veranstalter):

I.) Beschreibung der Veranstaltung

II.) a) Entgelt/Leistung

Grundkosten:	€ 4.000,00	Bei Vertragsabschluss bzw. Reservierung fällig
Busshuttle:	€ 620,00	(2 Kleinbusse für die Dauer von 6 Stunden; Berechnungsgrundlage ist für maximal 120 Personen)

b) Garantiezahl der teilnehmenden Personen

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass die bis 96 Stunden vor Veranstaltungsbeginn schriftlich/mündlich bekannt gegebene Personenanzahl dem Cafe Gloriette als Mindestverrechnungsgrundlage dient. Der Buffet bzw. Menüpreis muss nachweislich vor Veranstaltungsbeginn überwiesen werden.

Darüber hinausgehende Leistungen werden zusätzlich verrechnet.

Bei Reduktion der Personenanzahl am Veranstaltungstag um mehr als die Hälfte, berechnen wir als Getränkepauschale 50 % des zu erwartenden Getränkeumsatzes.

Wird dem Cafe Gloriette bis 96 Stunden vor dem Veranstaltungsbeginn keine Garantiezahl genannt, wird automatisch die in der Erstbestellung angeführte Zahl als Garantiezahl betrachtet.

c) Stornierung

Wird die Veranstaltung seitens des Veranstalters storniert, gilt folgende Regelung:

- liegt der Abbestelltag über 30 Tage vor der Veranstaltung, werden keinerlei Kosten berechnet
- liegt der Abbestelltag 15-30 Tage vor der Veranstaltung, werden 40% des zu erwartenden Gesamtumsatzes laut Vertrag in Rechnung gestellt.
- liegt der Abbestelltag unter 15 Tagen vor der Veranstaltung, werden 75% des zu erwartenden Gesamtumsatzes laut Vertrag in Rechnung gestellt.



d) Anzahlung

Bei Vertragsabschluss sind die Grundkosten (€ 4000,- bzw. € 5000,-) zu leisten.

e) Auflösung einer Veranstaltung von Seiten des Café Gloriette

Das Café Gloriette ist unter folgenden Gründen berechtigt, eine Veranstaltung sofort zu beenden:

- 1.) wenn die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb des Cafés gefährdet
- 2.) der Ruf, sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind
- 3.) im Falle höherer Gewalt

In diesen Fällen sind jegliche wie immer geartete Schadenersatzansprüche von Seiten des Veranstalters ausgeschlossen.

III.) Leistungen und Nebenleistungen

Das Café Gloriette stellt die Veranstaltungsräumlichkeiten zur Verfügung und ist somit Veranstaltungsort, aber nicht Veranstalter. Alle zur Veranstaltung benötigten Equipments und Nebenleistungen sowie das erforderliche Bedienungspersonal dafür, werden bis zu 120 Personen vom Café Gloriette zur Verfügung gestellt. Darüber hinausgehende Aufwendungen werden gesondert verrechnet.

Das Catering ist alleine dem Gartenhotel Altmannsdorf als Partner des Café Gloriette gestattet. Cateringkosten: Für den Transport fallen je Veranstaltung € 150,- an. Zusätzlich wird eine Cateringpauschale von € 8,- pro Person verrechnet. Diese beinhaltet das Service-Personal, Besteck, Tischwäsche und Geschirr.

IV.)

An Samstagen Preisaufschlag auf die Grundkosten von € 1000,-.
Sonntage, Feiertage sowie Silvester bedürfen einer separaten Absprache.

V.) Gerichtsstand

Als Gerichtsstand wird Wien vereinbart.

Wien am

Café Gloriette Betriebs GmbH

Veranstalter

Gültig 2015



Veranstaltung

Allgemeine Geschäftsbedingungen

I.) Benützungsbedingungen

- a) Die Veranstaltung darf dem Ansehen oder der Sicherheit des Hauses nicht schaden.
- b) Der Veranstalter verpflichtet sich, während der Auf- und Abbauarbeiten den regulären Führungsbetrieb nicht zu behindern, weder akustisch noch durch Verbauen der Wege.
- c) Sämtliche Dekorationen, Ausstattungsgegenstände und Bühnenaufbauten müssen aus brandsicheren Materialien bestehen.
- d) Für die Errichtung zusätzlicher elektrischer Leitungen wird nur eine von der Gesellschaft genannt Vertrauensfirma beauftragt, die Kosten für diese Anschlüsse etc. werden vom Veranstalter getragen.
- e) Der Aufbau von Zelten ist nur nach Absprache mit dem Cafe Gloriette und der Schönbrunn GesmbH möglich. Die Kosten für Anmietung, Transport, Abnahme der dafür erforderlichen Befunde (Elektro, Magistrat etc.) trägt der Veranstalter.
- f) Das Ab- und Aufladen vor dem Cafe Gloriette ist gestattet, die Fahrzeuge müssen allerdings unmittelbar nach dem Ab- bzw. Aufbau das Areal wieder verlassen.
- g) Es ist vom Veranstalter eine bzw. zwei verantwortliche Personen zu nennen.
- h) Es sind sämtliche vom Veranstalter verursachten Abfälle und Verunreinigungen unmittelbar nach der Veranstaltung zu entfernen.
- i) Aus denkmalpflegerischen Gründen darf die Lautstärke der Tonanlage 70 dB nicht überschreiten.
- j) Hiermit nimmt der Veranstalter zur Kenntnis, dass von der Cafe Gloriette Betriebs GmbH keinerlei politische Veranstaltungen, oder Veranstaltungen mit politischem Inhalt in den Veranstaltungsräumen und Umgebung zugelassen werden.
Bei Zuwiderhandlung wird ein Pönale von € 1500,- fällig.
- k) Ballveranstaltungen, Clubbings oder Veranstaltungen mit Publikumstanz sind nicht gestattet.

II.) Schäden

Der Veranstalter verzichtet auf jedweden Ersatz allfälliger ihm im Zusammenhang mit der Veranstaltung entstehenden Schäden. Der Veranstalter haftet jedoch für alle Schäden, die dem Cafe Gloriette und / oder Dritten durch die Abhaltung der vertragsgegenständlichen Veranstaltung entstehen. Er verpflichtet sich, das

Cafe Gloriette hinsichtlich solcher Schäden vollkommen schad- und klaglos zu halten.

Die Schäden sind im Einvernehmen mit dem Cafe Gloriette nach Möglichkeit sofort zu beheben. Sollte dies nicht möglich sein, werden diese vom Cafe Gloriette auf Kosten des Veranstalters behoben.

III.) Behördliche Bewilligungen

Sollten für diese Veranstaltung behördliche Bewilligungen erforderlich sein, wird sie der Veranstalter auf eigene Kosten zeitgerecht besorgen. Desgleichen sind allfällige behördliche Auflagen vom Veranstalter ohne Kostenbelastung des Cafe Gloriette und ohne Ersatzanspruch diesem gegenüber zu erfüllen.



Veranstaltung

IV.) Publikationen

Zeitungsanzeigen, Wurfsendungen und Werbungen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art im Cafe Gloriette enthalten, bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Cafe Gloriette.

V.) Musik

Sollten Sie während Ihrer Veranstaltung Musik planen, ersuchen wir Sie, die notwendigen Anmeldungen wie AKM und Vergnügungssteuer rechtzeitig einzubringen und die bestätigten Formulare eine Woche vor Ihrer Veranstaltung zur Einsicht vorzulegen. Das Cafe Gloriette ist als Veranstaltungsort verpflichtet, o.g. Unterlagen aufzulegen zu haben. Alle damit verbundenen Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters. Der Veranstalter hat das Cafe Gloriette diesbezüglich in vollem Umfang schad - und klaglos zu halten, dies gilt auch für jeden wie auch immer gearteten Verstoß des Veranstalters gegen eine gesetzliche oder behördliche Vorschrift.

VI.) Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben.

VII.) Rechnungslegung

Rechnungen sind ohne Abzug zahlbar, innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum. Bei Zahlungsverzug sind wir gezwungen, Verzugsspesen von 3,5 % über die jeweilige Bankrate sowie zusätzliche Mahn- und Inkassospesen in Rechnung zu stellen.

Veranstalter

Wien am

Gültig 2015



Veranstaltung

