



Weihnachts
feiern '25

*Ausblick
auf Gutes.*

Feiern *dem Himmel so nah*

Himmlich schön, wird zwischen Dreimarkstein und Wiener Skyline gefeiert, denn auf 454m Höhe entspannt es sich besonders lässig. Dabei verzichten wir auf viel Pipapo und Tamtam - am Berg ticken die Uhren anders. Seit 1900 wird hier oben gemeinsames Genießen groß geschrieben, unsere Vision:

„Vom Einfachen das Beste. Eine richtige gute Basis ist grundlegend für richtig gutes Essen. Aber Genuss hört heute nicht auf dem Gaumen auf. Unsere Gäste schätzen unsere konsequente Regionalität und die ehrlich nachhaltige Landwirtschaft, aus der wir unsere Rohstoffe beziehen. Wir lieben die Produkte unserer NachbarInnen und größten, gemeinsamen Genuss des Guten.“

Sophie + Franz



Unsere Räumlichkeiten

Glashütte* (exklusiv)

In der Glashütte finden zwischen 70 und 130 Personen Platz. Hier sitzt man Mitten im Wienerwald.

Mindestumsatz: 9.500,00 | Miete 880,00

Sperrstunde: 03:00 Uhr

Salettl* (exklusiv)

Wer's lieber kuschelig mag, wird unser Salettl lieben. Hier finden bis zu 60 Personen gemütlich Platz.

Mindestumsatz: 3.900,00 | Miete 350,00

Sperrstunde: 02:00 Uhr

**Diese Räume verfügen über Beamer und Mikrofon - sowie separat ansteuerbare Musikboxen.*

Nebenzimmer

In unserem Nebenzimmer haben wir für Gruppen von 21 bis 34 Personen Platz.

Mindestumsatz: 2.100,00 | keine Mietkosten

Sperrstunde: 22:00 Uhr (ggf. 24:00)

Restaurant

Für kleinere Gruppen richten wir gemütliche Tafeln im Restaurant.

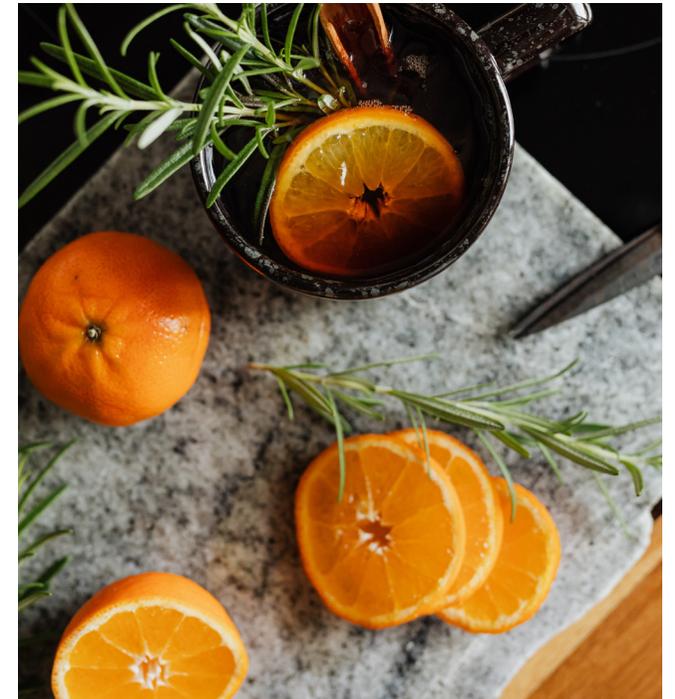
kein Mindestumsatz | keine Mietkosten

Sperrstunde: 22:00 Uhr (ggf. 24:00)

Empfang mit Blick über Wien

Im Winter empfangen wir unsere Gäste gerne auf unserer Terrasse - mit Blick über Wien. Hier reservieren wir euch einen Platz, um gemütlich zusammen zu warten. Mit heißem Punsch oder auch einem scharfen Hot Moscow Mule startet ihr am warmen Feuer in eure Weihnachtsfeier. Dieses Jahr haben wir ein neues Special für euch: mit unserer Eisstockbahn beginnt der Abend gleich noch ausgelassener!

all you can drink, maximal 1 Stunde
pro Person 8.5
dazu heiße Maroni
pro Person 2.8



Tischlein deck dich!

In der Weihnachtszeit könnt ihr euch für
ein 3- oder 4-Gang-Dinner entscheiden.

Die Vorspeisen werden Family Style serviert: Auf großen Tellern und Etageren werden unsere beliebtesten Starter in die Mitte der Tische gestellt. Intim, lässig und gemütlich entsteht direkt gute Stimmung. Beim Hauptgang habt ihr die Möglichkeit eure Gäste vor Ort zwischen zwei Optionen wählen zu lassen, oder aber vier unterschiedliche Gerichte in die Tischmitte servieren zu lassen.

Unsere Menüs sind perfekt aufeinander abgestimmt. Sowohl Warenwert, als auch die Größe der Speisen wurden von uns so kombiniert, dass wir euch das beste Preis-Leistungsverhältnis bieten können. Bitte habt Verständnis, dass aus diesen Gründen eine Kombination der angebotenen Menüs nur bedingt möglich ist. Wir würden uns sehr freuen, wenn ihr unserer Erfahrung vertraut!



Vorspeise *to share*

serviert in die Tischmitte zum Teilen
(es wird mit einer Vorspeise pro Person kalkuliert)

WILDSCHWEIN-FRÜHLINGSROLLEN
aus Wienerwald + Semmering | Wiener
Gurken-Kimchi

BIO BEEF TARTAR
Whiskey | Sardellen | Ras el Hanout | Sauerteig

GEBRATENER KÜRBIS (vegan möglich)
Chicorée | karamellierte Rotkrautzwiebel | Ziegenkäse

ROTE RÜBEN TARTAR (vegan möglich)
Kapern | rote Beete | Koriander | Sauerteig

dazu servieren wir unser Gedeck:
knuspriges Krustenbrot und
aufgeschlagene Misobutter

Suppen Tasse

1 Suppe für alle zur Auswahl,
einzeln serviert

SÜßKARTOFFELSUPPE (vegan)

Ingwer | Kokos | Kreuzkümmel

KÜRBISCREMESUPPE (vegan)

Hokkaido | Ziegenkäse

OCHSENSCHLEPPSUPPE

Grießnockerl | Schnittlauch

Hauptspeisen zur Wahl

Die Gäste können bei Option 1 und 2 spontan das Wunschgericht wählen,
eine Vorab-Auswahl des Menüs als Gruppe ist notwendig.

Option 1 // Döblingbling

WINTERTRÜFFEL-LINGUINE
saisonale Kräuter aus dem Wienerwald |
braune Butter

oder

STEAK FRITES VOM BIO-RIND
Sauce Bernaise | Pommes Frites

Option 2 // Austria's Finest

SAIBLING IM GANZEN
vom Attersee | Spinaterdäpfel | Wintergemüse

oder

VEGETARISCHES BEUSCHEL
(auch vegan möglich)
Eierschwammerl | Shitake | Semmelknödel

Option 3 // Family Style

BIO-BUTTERMILCH-BACKHUHN
Ausgelöst, im Heubett mit Sesam-Gurken- und
Erdäpfelsalat

VEGETARISCHES BEUSCHEL
(auch vegan möglich)
Eierschwammerl | Shitake | Semmelknödel

HIRSCHRAGOUT
vom Semmering | Semmelknödel | Apfel-Rotkraut

SAIBLINGSFILETS
Pilzrisotto | Safran | Asmonte

*Wenn nur vereinzelt VeganerInnen bei euch im
Team sind, können wir hier gerne zusätzlich
unser tagsaktuelles veganes Gericht anbieten.*

Sugar Sugar

Das Dessert wird in die Tischmitte zum Teilen serviert,
ab 20 Personen bauen wir ein süßes Buffet auf.

Fluffige Topfenknödel mit
heißem Beerenragout

Dunkle, saftige Schokoladentarte (gluteinfrei)

Heiße Mohnnudeln in
brauner Butter geschwenkt

*Wenn nur vereinzelt VeganerInnen bei euch im
Team sind, können wir hier gerne zusätzlich
unser tagsaktuelles veganes Dessert anbieten.*



DESSERT

Drinks, Drinks, Drinks

Variante 1

4 Stunden, 34,0 pro Gast, jede weitere Stunde 7,5 pro Person

Offene Biere

Ottakringer Helles | Rotes Zwickl

Wein Weiß

Bio Gemischter Satz, Ubl-Doschek, Kritzensdorf

Wein Rot

Zweigelt KG, Markowitsch, Göttlesbrunn

Limo | Wasser

Bio-Limonaden | Naturtrüber Apfelsaft und rote Traube,
Vöslauer still + prickelnd

Kaffee | Tee

Verlängerter | Espresso | Cappuccino | Tee

Variante 3

Verrechnung nach Verbrauch

Variante 2

4 Stunden, 39,0 pro Gast, jede weitere Stunde 7,5 pro Person

Offene Biere

Ottakringer Helles | Rotes Zwickl | Null Komma Josef | Weizen

Aperitif

Prosecco vom Fass | Aperol | Hugo | Campari

Wein Weiß

Wieninger, Gemischter Satz, Wien

Wein Rot

the Legends, Scheiblhofer, Andau

Limo | Wasser

Bio-Limonaden | Naturtrüber Apfelsaft und rote Traube,
Vöslauer still + prickelnd

Kaffee | Tee

Verlängerter | Espresso | Cappuccino | Tee

ab 22.00 Uhr

Cocktail 1

15,0 pro Gast und Stunde, 8,0 ab 2. Stunde

Gin Tonic | Vodka Wellness | Cuba Libre

dazu:

Wein vom Abendessen

Offene Biere

Aperitif (siehe Variante 2)

Limo | Wasser

Kaffee | Tee

Cocktail 2

17,0 pro Gast und Stunde, 9,0 ab 2. Stunde

Gin Tonic | Vodka Wellness | Cuba Libre | Whiskey Cola |
Vodka Makava | Moscow Mule | Vodka Red Bull

dazu:

Wein vom Abendessen

Offene Biere

Aperitif (siehe Variante 2)

Limo | Wasser

Kaffee | Tee

Shot-Package

3,5 pro Gast und Stunde

Gin Basil Smash | Espresso Martini | Averna Sour | Tequila

Am Tisch

Weihnachtsdeko

Unsere Tische sind in unserer winterlicher Standard-Tisch-Deko eingedeckt, inkl. Teelichter und Menükarten.

Für einen besonders festlichen Look:

Tischwäsche

Tischdecke Leinen beige 150 x 250
pro Person 3,3

Stoffservietten weiß

pro Stück 2,5

Kosten- übersicht p.P.

Übersicht

Gerne kann diese Seite ausgefüllt und für einen finalen Kostenüberblick an uns gesendet werden.

Name der Reservierung:

Anzahl der Gäste:

Datum:

Ankunft am roan:

geplante Endzeit:

Aperitif

- | | |
|--|-------|
| <input type="checkbox"/> Punsch (1 Stunde) | 8,5 € |
| <input type="checkbox"/> dazu Maroni | 2,8 € |

Menü

- | | |
|--|--------|
| <input type="checkbox"/> 3-Gang Menü // Hauptgang zur Wahl (ohne Suppe) | 56,0 € |
| <input type="checkbox"/> 3-Gang Menü // Hauptgang Family Style (ohne Suppe) | 53,0 € |
| <input type="checkbox"/> 4-Gang Menü // Hauptgang zur Wahl (inkl. Suppe) | 60,0 € |
| <input type="checkbox"/> 4-Gang Menü // Hauptgang Family Style (inkl. Suppe) | 57,0 € |

Getränke

- | | |
|--|--------|
| <input type="checkbox"/> Getränkepauschale 1 (4 Stunden) | 34,0 € |
| <input type="checkbox"/> Getränkepauschale 2 (4 Stunden) | 39,0 € |
| <input type="checkbox"/> Longdrinkpauschale 1 (1 Stunde) | 15,0 € |
| <input type="checkbox"/> Longdrinkpauschale 2 (1 Stunde) | 17,0 € |

Sonstiges

- | | |
|--|-------|
| <input type="checkbox"/> Tischwäsche p.P. | 3,3 € |
| <input type="checkbox"/> Stoffserviette p.P. | 2,5 € |

Ggf. Miete

- | | |
|------------------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> Salettl | 350 € |
| <input type="checkbox"/> Glashütte | 880 € |

A close-up photograph of a triangular slice of baked cheesecake. The slice is dusted with powdered sugar and has a golden-brown, slightly charred crust. It is served on a light-colored ceramic plate with a wide rim. The plate is placed on a dark wooden surface. The text 'auch noch wichtig' is written in a white, cursive font across the center of the slice.

auch noch
wichtig

Heim weg

Taxi + Uber:

Die Taxi- und Uber-Preis von uns in die Innenstadt variieren je nach Fahrer zwischen 20.00 und 30.00.

Nachteulen

1 Stunde über die Öffnungszeiten hinaus ist kostenfrei, danach verrechnen wir eine Pauschale von 200,- pro angefangener Stunde. Maximal können wir bis 02.00 für euch da sein.

Park platz

Kostenfrei, vor unserer Haustür.

Gerne können bei Bedarf hier die Autos der Gäste auch die Nacht verbringen und am nächsten Tag abgeholt werden.

Please *don't*

- Rauchen ist ausschließlich im Außenbereich gestattet
- Sollten Verschmutzungen (wie z.B. Plastik Konfetti, Helium-Luftballone etc.) in der Natur oder auch Innen zurückbleiben und von uns entfernt werden müssen, entstehen Zusatzkosten
- Sollte es zu extremen Glasbruch oder sonstigen (mutwillig angerichteten) Schäden kommen, fallen ebenso Zusatzkosten an

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise

Alle Preise verstehen sich bei Speisen pro Person, bei Getränken pro Einheit (Flasche, Glas etc.) inkl. MwSt und Service und sind ohne Abzug an die Fridas Freunde GmbH GmbH zahlbar, sofern nichts Gegenteiliges schriftlich vereinbart wird.

Verrechnung

Bestellte Menüs werden entsprechend der bestellten Menge verrechnet. Getränke werden nach Verbrauch verrechnet oder falls eine Getränkepauschale vereinbart wurde entsprechend der vereinbarten Pauschale. Verlängerung der Getränkepauschale ist nur in der gebuchten und vereinbarten Gäste-Anzahl möglich.

Rechnung

Bitte vor der Veranstaltung die korrekte Firmenanschrift und Rechnungslaut per Mail zusenden, die Begleichung der Rechnung muss nach der Veranstaltung direkt vor Ort erfolgen (Ausnahmen möglich).

Warenangebot

Unser Sortiment ist immer saisonal bedingten Veränderungen unterworfen. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behalten wir uns einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor.

Zahlungsbedingungen

Zahlung der Rechnung hat nach Rechnungserhalt innerhalb 14 Tage ohne Abzug zu erfolgen.

Gerichtsstand

Für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag wird die ausschließliche Zuständigkeit des sachlich zuständigen Gerichtes des Bezirksgerichts Wien vereinbart.

Stornobedingungen

Bei Vertragsrücktritt, Abbestellung (Storno) gilt Folgendes als vereinbart, da uns bereits im Vorfeld Ihrer Reservierung Anlaufkosten entstehen bzw. wir einen anderen Kunden absagen mussten.

Bis 1 Monat vor dem Veranstaltungstag ist die Stornierung kostenfrei.

Bei einer Stornierung von 1 Monat bis 2 Wochen zuvor werden 20% des Menüpreises mal Anzahl der bestätigten Gäste verrechnet.

Bei Stornierung innerhalb von 2 Wochen bis 1 Woche vor dem Veranstaltungstag werden 40% des Menüpreises mal Anzahl der bestätigten Gäste verrechnet.

Bei Stornierung innerhalb von 1 Woche bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstag werden 80% des Menüpreises mal Anzahl der bestätigten Gäste verrechnet.

Bei Stornierungen ab dem 3 Tag vor der Veranstaltung werden 100% des Menüpreises mal Anzahl der bestätigten Gäste verrechnet.

Garantierte Teilnehmerzahl

Der Veranstalter nimmt zur Kenntnis, dass bis spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen schriftlich bekannt gegeben werden. Diese Zahl kann bis 3 Werktage vor der Veranstaltung um minus 20% geändert werden und gilt dann als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt. Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.