

# *Unsere Präsentationsmappe*

FÜR IHRE VERANSTALTUNG



# Inhaltsverzeichnis

Geschichte .....	3
Veranstaltungen .....	4
Galaabende, Stehempfänge, Geburtstag .....	4
Hausbereitstellung .....	4
Raumplan.....	4
Getränke & Kulinarik .....	5
Getränke .....	5
Getränke Verrechnung nach Verbrauch.....	5
Getränkepauschale.....	5
Getränkepauschale mit Weinen nach Wahl .....	5
Kulinarik.....	6
Zum Aperitif.....	6
Menü / Buffet.....	6
Mitternachtsimbiss .....	6
Packages .....	7
Seminar mitten im Grünen.....	7
Gartenfest im Schlosspark .....	8
Weihnachtsfeier .....	9
Hochzeitsfest .....	10
Trauung Exklusiv .....	11
Zusatzleistungen.....	12
Allgemeine Informationen .....	13

# Geschichte

## VON DER WINTERRESIDENZ ZUM HAUS FÜR IHRE SCHÖNSTEN FESTE

Schloss Klessheim entstand im Auftrag der Salzburger Erzbischöfe zwischen 1687 und 1744 nach den Plänen des berühmten Barockbaumeisters Fischer von Erlach. Kaiser Franz Josef I. übergab 1866 den gesamten Schlossbesitz seinem jüngeren Bruder, Erzherzog Ludwig Viktor, als Wohnsitz.

Dieser ließ **1881/82** das „Winterhaus“ als Residenz für die kalte Jahreszeit vom bedeutenden Wiener Architekten Heinrich Ferstel errichten. Ludwig Viktor, ein Junggeselle, war bei der Bevölkerung der umliegenden Dörfer sehr beliebt. Er gründete Schulen, trug wesentlich zur Verbesserung der örtlichen Infrastruktur bei und lud jährlich zu einem großen Fest im Schlosspark. Sein Spitzname „Kavalier“ übertrug sich mit der Zeit auch auf das Winterhaus, das so zum „**Kavalierhaus**“ wurde.

Das bedeutendste Souvenir aus seiner Ära ist das im Original erhaltene Menü- und Gästebuch 1902 - 1904. Es ist gleichermaßen eine küchengeschichtliche Fundgrube als auch ein Who Is Who im habsburgischen Salzburg.

Im 2. Weltkrieg richtete die deutsche Wehrmacht Klessheim wegen der Nähe zu Berchtesgaden und Salzburgs wachsendem Festspielstadt-Image als repräsentatives Gästehaus ein. Im Kavalierhaus wurde ein zusätzliches Kellergeschoß als Bunker ausgebaut und ein U-Boot-Diesel-Aggregat für die Energie-Versorgung installiert. 1945 übernahmen die amerikanischen Besatzungstruppen Klessheim als „Headquarter“.

Seit 1962 wird das Kavalierhaus, jetzt im Landesbesitz, von den Salzburger Tourismus- Schulen als Internat und gastronomischer Praxisbetrieb geführt. Die herrlichen Räumlichkeiten eignen sich ideal für stilvolle Feste wie Hochzeiten, Bankette und Empfänge.

Wir freuen uns sie bald persönlich im schönen Kavalierhaus Klessheim begrüßen und mit Ihnen gemeinsam einen unvergesslichen Tag im Kavalierhaus Klessheim gestalten zu dürfen.

Direktor Basilius Engelmaier mit seinem Kavalierhaus Team

# Veranstaltungen

## Galaabende, Stehempfänge, Geburtstag, ...

### GENIESSEN SIE IHRE FEIER IN EINEM SCHLOSS FÜR SIE ALLEIN

Wir freuen uns, Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung mit Kompetenz und Herz betreuen zu dürfen. Für all Ihre Fragen stehen wir Ihnen mit Herzlichkeit und Liebe zum Detail immer zur Seite.

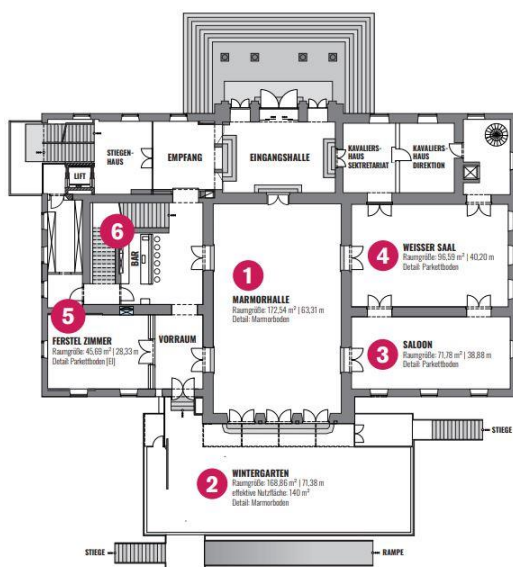
Um ein erstes Bild darüber zu bekommen, was unser Haus und unser Team für Sie und Ihre Gäste zu bieten hat, haben wir einige Informationen für Sie zusammengestellt. Natürlich werden wir mit Ihnen Ihr individuelles und gewünschtes Angebot gemeinsam erstellen.

**Eckdaten für Ihre individuelle Veranstaltung ab 80 Personen** (Mindestverrechnung):  
(darunter wird die Differenz zur tatsächlichen Personenanzahl auf 80 Personen verrechnet)

<b>Hausbereitstellung</b>	Inkl. Tischwäsche, Mobiliar, Servicekräfte und Servicebetreuung
	bis 23:00 Uhr ab EUR 1.000,00
	je nach Veranstaltung (Hausbereitstellung für maximal 6 Stunden)
	ab 23:00 Uhr pro Stunde EUR 400,00
	(Verlängerung bis max. 02:00 Uhr - Sperrstunde)
Sonn- und Feiertagszuschlag	EUR 1.800,00

Es stehen nur die gebuchten Veranstaltungsräumlichkeiten im Erdgeschoß zur Verfügung. Die genaue Raumnutzung & Raumgestaltung wird je nach Gästeanzahl individuell vereinbart.

## Raumplan



Schlossgarten

	1	2	3	4	5	6
GRÖSSE in m²	160	140	65	95	42	
STEH-EMPFANG	bis zu 200	bis zu 170	bis zu 100	bis zu 100	bis zu 60	bis zu 50
BANKETT	bis zu 120	bis zu 80	bis zu 64	bis zu 52	bis zu 30	-
VORTRAG	bis zu 230	bis zu 80	bis zu 70	bis zu 60	bis zu 40	-
TAGUNG	bis zu 60	bis zu 60	-	-	-	-
	bis zu 50	bis zu 40	bis zu 26	bis zu 30	bis zu 24	-

# Getränke & Kulinarik

## Getränke

**Getränke Verrechnung nach Verbrauch** lt. aktueller Preisliste.

ODER

**Getränkepauschale** (für 6 Stunden)

inkl. Aperitif, Hausweine, Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Bier	pro Person	EUR	51,00
Verlängerung der Getränkepauschale pro Stunde	pro Person	EUR	8,50

**Getränkepauschale mit Weinen nach Wahl** (für 6 Stunden)

inkl. Aperitif, Weine nach Wahl, Alkoholfreie Getränke, Kaffee, Bier	pro Person	EUR	57,00
Verlängerung der Getränkepauschale pro Stunde	pro Person	EUR	9,50

Musiker-Getränkepauschale	pro Person	EUR	29,00
Kinder-Getränkepauschale (für Kinder von 3-16 Jahre)	pro Person	EUR	27,00

**In unserer Getränkepauschale sind folgende Getränke inkludiert:**

Mionetto Proseccovariationen  
Grüner Veltliner und Zweigelt  
Weingut Pfeiffer, Weinviertel/Niederösterreich

Stiegl Pils vom Fass  
Stiegl Weisse  
Stiegl Radler  
Alkoholfreies Bier

Gasteiner Mineralwasser, Pago Apfel- Orangen- und Johannisbeerensaft,  
Coca Cola, Coca Cola light, Libella Orange / Zitrone  
Hausgemachte Limonaden

Segafredo Verlängerter, Espresso, Großer Brauner

Bei der „**Getränkepauschale mit Weinen nach Wahl**“ kann je ein Weißwein und ein Rotwein aus folgendem Angebot gewählt werden:

**Weißweine:**

Grüner Veltliner „Steinfeder“  
Domäne Wachau, Weissenkirchen/Wachau

Weißburgunder Löss  
Weingut Nimmervoll, Wagram, Niederösterreich

Chardonnay Selection  
Weingut Salzl, Neusiedlersee/Burgenland

**Rotweine:**

Zweigelt DAC  
Weingut Salzl, Neusiedlersee/Burgenland

Carnuntum Cuvee  
Weingut G. Markowitsch, Göttlesbrunn

Blaufränkisch „Unglaublich“  
Paul Lehner, Horitschon/Mittelburgenland

## Kulinarik

Unser Küchenchef und Team kochen mit Tradition, kombinieren rustikale Elemente mit Edelprodukten, jedes Mal eine geschmackliche Überraschung. Koch-Künstler mit Überzeugung und Leidenschaft. Durch die feinen Kontraste erreichen sie mit regionalen Produkte und internationalen Einflüssen einen harmonischen Spannungsbogen. Welttoffen und mit großer Leidenschaft für ausgefallene Gewürze haben Sie immer ein Ziel vor Augen: ein kulinarisches Erlebnis von Herzen.

### Zum Aperitif

4 Stück pro Person empfohlen - in verschiedenen Variationen, auch vegetarisch

Häppchen	pro Stk.	EUR	2,90
Tramezzini	pro Stk.	EUR	2,90

3 Stück pro Person empfohlen:

„Cones“ mit Beef Tartar, Thunfisch-Tartar, vegetarisch	pro Stk.	EUR	4,50
Wraps – gefüllt a la Kavalierhaus	pro Stk.	EUR	4,50
Mini-Burger	pro Stk.	EUR	4,50
Mini-Leberkäsemmel – von der Metzgerei Fuchs in Grödig	pro Stk.	EUR	4,50

Antipastibuffet mit eingelegtem Gemüse, Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten und Italienischen Wurst- und Käsespezialitäten	EUR	16,50
---	-----	-------

Tellergeld für mitgebrachte Torten und Kuchen	pro Person	EUR	2,50
---	------------	-----	------

### Menü / Buffet

Buffet	<u>ab</u>	EUR	52,00
Buffet „Chef's Choice“		EUR	42,00
Menü - 3-Gänge serviert	<u>ab</u>	EUR	56,00
Menü - 4-Gänge serviert	<u>ab</u>	EUR	71,00
Gedeck		EUR	4,50
Musikermenü lt. Küche		EUR	29,00
Kindermenü (für Kinder von 3-14 Jahre)		EUR	18,50

### Mitternachtsimbiss

Heiße Gulaschsuppe á la Kavalierhaus und Gebäck	EUR	7,50
Käsebrett mit Käse aus der Region, Chutneys, Trauben und Gebäck	EUR	18,50
Salzburger Würstelbuffet mit verschiedenen heißen Würsteln, Senf, Kren, Salzgurken, Pfefferoni und Gebäck	EUR	13,00
Brettljause mit diversen Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region, Speck, Salzgurken, Pfefferoni und Gebäck	EUR	13,00
Antipastibuffet mit eingelegtem Gemüse, Oliven, Kapern, getrockneten Tomaten und Italienischen Wurst- und Käsespezialitäten	EUR	16,50



# Packages

## Seminar mitten im Grünen

**ab EUR 85,00 pro Person**

Die Spannung der historischen Gemäuer und des stilvollen Ambientes verleihen Ihrem Seminar, Vortrag oder Ihrer Präsentation einen Hauch von Exklusivität in einem repräsentativen Schloss, für Sie allein. Zum Wohlfühlen und erfolgreichen Arbeiten lädt das Kavalierhaus mit viel Liebe zum Detail und schönem Ambiente ein.

### Ihre Vorteile:

- gute Erreichbarkeit durch eigene Autobahnanbindung
- ausreichende kostenfreie Parkmöglichkeiten direkt vorm Haus
- einen umfassenden Service: Location – Catering – Standard-Technik – alles aus einer Hand
- genießen Sie Ihre Pausen im Wintergarten mit Tageslicht oder im Schlossgarten
- Ihre Veranstaltung wird exklusiv in unserem Hause betreut (ab 35 Personen garantierte Exklusivität)

### **Unser Seminar-Package beinhaltet folgende Leistungen:**

- ✓ Hausbereitstellung von 09:00 – 17:00 Uhr  
Räumlichkeiten nach Bedarf inkl. vorhandener Bestuhlungsmöglichkeiten
- ✓ 2 Seminarpausen (einmal mit süßen Häppchen, einmal mit sauren Häppchen)
- ✓ Kaffee & Tee ganztags
- ✓ Alkoholfreie Getränke ganztags (Hausgemachte Limonaden, Apfel- Orangen- und Johannisbeerensaft, Gasteiner Mineralwasser) \*
- ✓ Mittagessen – aus einem Vorschlag unseres Küchenchefs \*\*
- ✓ Technische Ausstattung nach Bedarf (Bühne, Leinwand/Beamer, Rednerpult, Mikros)
- ✓ Konferenzhilfsmittel (Flipchart, Pinnwand, Schreibblöcke, Stifte)
- ✓ WLAN / WIFI im gesamten Gebäude

### **TECHNISCHE BETREUUNG**

pro Stunde EUR 82,00

Gerne stellen wir Ihnen einen Techniker zur Verfügung der Sie während der gesamten Veranstaltung betreut. Dieser ist nicht im Packagepreis inkludiert, kann zusätzlich gebucht werden, wird aber von uns bei größeren Gruppen oder technischen Wünschen empfohlen.

### **Angebot ist gültig von 09:00-17:00 Uhr ab 35 Personen.**

*Sollte Ihre Veranstaltung länger als bis 17:00 dauern, wird eine zusätzliche Servicepauschale verrechnet (pro Stunde EUR 400,00).*

*Bei einer Personenanzahl unter 35 Personen, wird keine Exklusivität garantiert und es fällt eine Raummiete von zusätzlich 450,00 Euro an.*

*\*Weitere Getränke außerhalb der Pauschale werden zusätzlich nach Verbrauch verrechnet.*

*\*\* Sollten Sie ein serviertes Menü bzw. Buffet Ihrer Wahl wünschen, gibt es einen Aufpreis je nach Auswahl.*

# Gartenfest im Schlosspark

**ab EUR 108,00 pro Person**

Ein Sommer- oder Herbstfest ist die ideale Gelegenheit für jedes Unternehmen, sich bei allen Mitarbeitern oder Kunden in lockerer Atmosphäre für ihre tolle Arbeit zu bedanken. Ziehen Sie erste Halbjahresbilanzen und geben Sie einen Ausblick auf die nächsten Projekte. Und nicht zu vergessen: Genießen Sie die Jahreszeit in unserem Garten.

## **Unser Gartenfest-Package beinhaltet folgende Leistungen:**

### **Getränkepauschale:**

Mionetto Proseccovariationen

Grüner Veltliner und Zweigelt  
Weingut Pfeiffer, Weinviertel/Niederösterreich

Stiegl Pils vom Fass  
Stiegl Weisse  
Stiegl Radler  
Alkoholfreies Bier

Gasteiner Mineralwasser, Pago Apfel- Orangen- und Johannisbeerensaft,  
Coca Cola, Coca Cola light, Libella Orange / Zitrone  
Hausgemachte Limonaden

Segafredo Verlängerter, Espresso, Großer Brauner

### **Buffet:**

Vorspeisenvariationen

Saisonelle Hauptspeisen  
(Fleisch, Fisch & vegetarisch)

Süße Highlights

*Ein bestehendes Buffetangebot senden wir Ihnen als ersten Eindruck gesondert zu.  
Das tatsächliche Buffetangebot gestaltet sich nach saisonalen Gegebenheiten.*

### **Inklusive Hausbereitsstellung (für 6 Stunden bis maximal 23:00 Uhr)**

Hausbereitsstellung Verlängerung (bis maximal 2:00 Uhr)      pro Stunde      EUR      400,00

**Angebot ist gültig ab 80 Personen.**



# Weihnachtsfeier

**ab EUR 116,00 pro Person**

Genießen Sie gemeinsam mit Ihren Gästen eine unvergesslich schöne Jahresabschlussfeier in traumhaftem Ambiente – lassen Sie sich am Jahresende verwöhnen. Wir sind uns sicher: Sie und Ihr Team haben es sich verdient.

**Unser Weihnachts-Package beinhaltet folgende Leistungen:**

## Getränkepauschale:

Hausgemachte Heißgetränke mit und ohne Schuss

Grüner Veltliner und Zweigelt  
Weingut Pfeiffer, Weinviertel/Niederösterreich

Stiegl Pils vom Fass, Stiegl Weisse, Stiegl Radler, Alkoholfreies Bier

Gasteiner Mineralwasser, Pago Apfel-, Orangen- und Johannisbeerensaft  
Coca Cola, Coca Cola light, Libella Orange / Zitrone  
Hausgemachte Limonaden

Segafredo Verlängerter, Espresso, Großer Brauner

## Weihnachtsbuffet:

Gedeck

Servierte Vorspeisenvariation  
*aus dreierlei kalter und warmer Vorspeisen*

Hauptspeisenbuffet  
*Fisch, Fleisch und vegetarische Optionen frisch zubereitet*

Dessertbuffet

*Ein bestehendes Buffetangebot senden wir Ihnen als ersten Eindruck gesondert zu.  
Das tatsächliche Buffetangebot gestaltet sich nach saisonalen Gegebenheiten.*

## Diese Feinheiten verzaubern das Kavalierhaus:

Aperitif im Winterwald mit Fackelbeleuchtung und Feuerschalen

Weihnachtliche Dekoration im Haus und auf den Gala-Tischen

Ambiente-Beleuchtung

Festliche Menükarten gerne mit Ihrem Firmenlogo

Lautsprecheranlage für Ihre Ansprachen

Weihnachtliche Hintergrundmusik

Ausreichend Parkplätze direkt vorm Haus

## **Inklusive Hausbereitstellung (für 6 Stunden)**

Hausbereitstellung Verlängerung (bis maximal 02:00 Uhr)      pro Stunde      EUR      400,00

**Angebot ist gültig ab 100 Personen.**

# Hochzeitsfest

## GENIESSEN SIE IHREN SCHÖNSTEN TAG IN EINEM SCHLOSS FÜR SIE ALLEIN

Wir freuen uns, Sie an Ihrem Hochzeitstag mit Kompetenz und Herz betreuen zu dürfen. Genießen Sie Ihren schönsten Tag in einem zauberhaften, einzigartigen Ambiente. Für all Ihre Fragen stehen wir Ihnen mit Herzlichkeit und Liebe zum Detail immer zur Seite.

### HAUSBEREITSTELLUNG für die ehemalige Residenz von Erzherzog Ludwig

Samstag (in den Monaten Mai bis September)	15:00 – 01:00 Uhr	ab 80 Personen (ohne Kinder)	EUR 3.500,00
Samstag (in den Monaten Oktober bis April)	15:00 – 01:00 Uhr	ab 80 Personen (ohne Kinder)	EUR 3.000,00
Montag – Freitag (ganzjährig)	15:00 – 01:00 Uhr	ab 80 Personen (ohne Kinder)	EUR 2.500,00
	15:00 – 01:00 Uhr	bis 79 Personen (ohne Kinder)	EUR 3.000,00
Sonn- und Feiertagszuschlag			EUR 1.800,00
Verlängerung der Hausbereitstellung bis max. 02:00 Uhr			EUR 400,00

### Die Hausbereitstellung für Hochzeiten inkludiert:

Kavalierhaus exklusiv für 10 Stunden, Tischwäsche, Mobiliar, Servicekräfte, Ambiente Beleuchtung im Haus, Fackelbeleuchtung im Eingangsbereich und Garten sowie hochzeitliche Servicebetreuung.

Es stehen nur die gebuchten Veranstaltungsräumlichkeiten im Erdgeschoß zur Verfügung. Die genaue Raumnutzung & Raumgestaltung wird je nach Gästeanzahl individuell vereinbart.

Wir freuen uns Sie bei der Planung, Auswahl der Speisen und Getränke für Ihre Hochzeit unterstützen zu dürfen und bieten Ihnen zusätzlich folgende Möglichkeit:

- \* 2 Beratungstermine / Detailabsprachen vor Ort, oder per Telefon (Dauer jeweils 1 Stunde) inklusive
- \* Ein gemeinsames Probeessen mit anderen Brautpaaren vor Ihrer Hochzeit, 2 Termine werden von uns zur Auswahl vorgegeben (Wochentermin März und April) (5 Gänge Essen inkl. Weinbegleitung) pro Person EUR 54,00
- Für jeden weiteren Termin dürfen wir pro Stunde EUR 50,00 verrechnen.

### TRAUUNGEN – Standesamtlich oder Freie Trauungen in schönstem Ambiente

Trauung direkt vor dem Aperitif	EUR 350,00
Trauung vor der kirchlichen Trauung (mit Pause)	EUR 750,00

Bei Schönwetter im Rondeau, Sitzmöglichkeiten für ca. 70 Personen

Bei Schlechtwetter im Wintergarten, Sitzmöglichkeiten für ca. 80 Personen

Für Trauungstermine, Dokumente und Kosten wenden Sie sich bitte an das Standesamt Salzburg, Schloss Mirabell, 5020 Salzburg, [standesamt@stadt-salzburg.at](mailto:standesamt@stadt-salzburg.at), 0662 - 80723510

### BRAUTSTEHLEN – Kavalierhaus Pavillon

Ein hierfür geeigneter Pavillon in unserem Schlossgarten kann zusätzlich angemietet werden.

Bereitstellungskosten Pavillon EUR 350,00

Alle Getränke werden hier nach tatsächlichem Verbrauch zusätzlich in Rechnung gestellt.

Die Getränkepauschale wird für die Personenanzahl, welche am Brautstehlen teilnehmen, in dieser Zeit nicht berechnet.

# Trauung Exklusiv

## TRAUEN SIE SICH IM EINZIGARTIGEN AMBIENTE

Geben Sie einander das „Ja-Wort“ in einem zauberhaften, einzigartigen Ambiente und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Bei Schönwetter findet die Trauung im schattigen Rondeau im Garten, bei Schlechtwetter in unserem Wintergarten im Haus statt.

Wir freuen uns, Sie an Ihrem Hochzeitstag mit Kompetenz und Herz betreuen zu dürfen. Für all Ihre Fragen stehen wir Ihnen mit Herzlichkeit und Liebe zum Detail immer zur Seite.

### HAUSBEREITSTELLUNG

Montag – Donnerstag (ganzjährig) In der Zeit zwischen 09:00 – 14:00 Uhr (für einen Zeitraum von 2 Stunden)	EUR	900,00
Freitag & Samstag (ganzjährig) In der Zeit zwischen 10:00 – 13:00 Uhr (für einen Zeitraum von 2 Stunden) <i>An Feiertagen wird ein Zuschlag von 50% auf die Hausbereitstellung verrechnet.</i>	EUR	1250,00
Servicemitarbeiter je nach Aufwand	pro Stunde	EUR 35,00

Zusätzlich können Sie nach der Trauung einen Empfang für Ihre Gäste buchen:

<b>BASIS-PAKET:</b> Proseccovariationen, alkoholfreie Getränke, Biervariationen	pro Person	EUR	17,00
<b>EXKLUSIV-PAKET:</b> Proseccovariationen, alkoholfreie Getränke, Biervariationen & 4 Stk Häppchen pro Person	pro Person	EUR	28,60

**Angebot ist gültig ab 50 Personen.**

Für Trauungstermine, Dokumente und Kosten wenden Sie sich bitte an das Standesamt Salzburg, Schloss Mirabell, 5020 Salzburg, [standesamt@stadt-salzburg.at](mailto:standesamt@stadt-salzburg.at), 0662 - 80723510  
<https://www.heirateninsalzburg.at/hochzeit-location-salzburg/hochzeit-im-kavalierhaus/>

## Zusatzleistungen

FACKELBELEUCHTUNG	im Außenbereich		EUR	120,00
AMBIENTELEUCHTUNG	im Kavalierhaus in Ihrer Wunschfarbe		EUR	350,00
ROTTER TEPPICH	Haupteingang		EUR	200,00
	Wintergarten Abgang		EUR	290,00
KORKENGELD	Wein 0,7 L		EUR	20,00
	Sekt/Prosecco 0,7 L		EUR	25,00
	Champagner 0,7 L		EUR	25,00
	Spirituosen 0,7 L		EUR	90,00
WLAN	kostenlos			
STUHLHUSSEN	Hussen in creme	pro STK	EUR	9,50
	Hussen in weiß	pro STK	EUR	7,50
MENÜKARTEN		pro STK	EUR	1,50
<b>Abbau Künstler/Technik, Inventar bzw. Deko</b>				
Dies kann nach der Veranstaltung bis spätestens 03:00 Uhr erfolgen.				
		pro Stunde	EUR	50,00
...oder am folgenden Werktag bis spätestens 9:00 Uhr, ansonsten verrechnen wir eine Pauschale für die Lagerung				
		pro Tag	EUR	50,00
<b>Entsorgungskosten</b>				
Für Kartonagen oder Dekorationsmaterial je nach Aufwand				
		ab	EUR	50,00

# Allgemeine Informationen

Es gelten die AGB lt. [www.kavalierhaus.at](http://www.kavalierhaus.at).

## GETRÄNKE

Die Getränke (beide Verrechnungsvarianten) werden auf eine Gesamtrechnung gebucht, eine individuelle Abrechnung können wir nicht anbieten. Spirituosen können aber von den Gästen selbst bezahlt werden.

Bitte beachten Sie, dass wir KEINE Mischkalkulation anbieten können (Getränkepauschale & individuelle Einzelverrechnung).

*Spirituosen, Longdrinks, Aperol, Lillet, Hugo und Red Bull (div. Sorten) sind nicht in der Pauschale inkludiert und werden separat nach Verbrauch verrechnet.*

Die Getränke der Standard-Getränkepauschale sind für 6 Stunden inkludiert, jede weitere Stunde wird mit EUR 8,50 pro Person verrechnet.

Weitere Getränke werden nach Verbrauch auf Gesamtrechnung oder an der Bar auf Selbstzahlerbasis verrechnet.

## AUFBAU

Musiker und Floristen oder sonstige Helferlein können 2 Stunden vor Eintreffen der Gäste aufbauen (früher nach Absprache).

Der Abbau (Band / DJ) erfolgt gleich nach der Veranstaltung (oder nach Absprache). Es wird eine Abbaupauschale von EUR 50,00 pro Stunde verrechnet.

## RECHNUNGSLEGUNG

Bis 6 Monate vor Veranstaltung ist eine Anzahlung von 30% zu leisten. Diese orientiert sich je nach Veranstaltungsart an dem durchschnittlichen Preis pro Person.

Eine Gesamtrechnung ergeht im Nachhinein an den Vertragspartner. Individuelles Inkasso können wir leider nicht anbieten.

Unsere Preise inkludieren alle Steuern und Abgaben.

**Änderungen & Preisanpassungen sind bis vor dem Termin der Veranstaltung vorbehalten.  
Siehe AGB Punkt 3.6**

Der Vertragspartner muss die exakte und endgültige Gästezahl spätestens 5 Werktage vor dem vereinbarten Termin bekannt geben. Die zu diesem Zeitpunkt genannte Gästezahl wird der Verrechnung als Mindestzahl zugrunde gelegt, wobei ein Erscheinen von bis zu 5 % von der ursprünglich bestellten Personenanzahl unter der genannten Gästezahl gestattet ist, ohne dass dies als kostenpflichtige Teilstornierung anzusehen wäre. Liegt die Zahl der erscheinenden Gäste über der angegebenen Mindestzahl, erfolgt die Errechnung gemäß der tatsächlichen Teilnehmerzahl.

Sämtliche von uns in Ihrem Auftrag gebuchten externen Leistungen werden mit einem Aufschlag von 10% Servicepauschale an Sie weiter verrechnet.

Konfettikanonen und Konfetti in jeder Form o.ä. sind nicht gestattet. Sollte doch etwas in diese Richtung stattfinden, behalten wir uns vor die Extra Reinigung mit EUR 300,00 in Rechnung zu stellen.

Das Steigenlassen von Luftballons ist auf Grund der Nähe zum Salzburger Flughafen ebenfalls nicht gestattet.

Bitte beachten Sie, dass wir bei gewünschten Feuerwerken oder weiteren pyrotechnischen Effekten ausschließlich mit unserer Partnerfirma zusammenarbeiten.

**Pyrovision GmbH, Christian Czech**

<http://www.pyrovision.at>, [office@pyrovision.at](mailto:office@pyrovision.at), Tel: +43 6235-20247 oder +43 664-3266282