



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Wir bitten Sie, nach Ihren Vorstellungen Ihre persönliche einheitliche Menüfolge zusammenzustellen, zu erweitern oder zu verkürzen - optional mit veganer, vegetarischer oder glutenfreier Variante. Zusätzlich empfehlen wir Ihnen, eine passende Weinbegleitung und einen Aperitif-Empfang aus unserer Wein- und Getränkekarte auszuwählen. Wir servieren Brot (auf Wunsch glutenfreies Gebäck) mit hochwertigem Olivenöl und selbstgemachten Kräuter-Lavendelsalzen.

Feste Feiern wie Sie fallen - Frühling/Sommer 2021

Menü 1

Basilikumquiche Tomatensalsa

€ 8,95

ACGO

Karotten Ingwersüppchen
Bramatabällchen

€ 8,95

GOAC

Sous Vide Ländle Entrecote
Kartoffelgratin- Mandelbroccoli

€ 23,95

GHLO

Eierlikörparfait
Beeren

€ 8,95

HCGO

oder

Dessert Surprise

€ 9,95



hirschen dornbirn

EST 1843

das boutiquestyle hotel

Menü 2

Ziegenkäsepralines
Hanf Amaranth Pumpernickel

€ 11,95

HOA

Tomatenessenz Parmesannockerl

€ 6,95

LOAG

Rinderfilet
Duett Steak Tatar Rucola
Bratkartoffeln

€ 32,95

LO

Himbeere Mascarpone Terrine
Tonkabohneneis Knuspermohn

€ 9,95

ACGO



hirschen dornbirn

EST 1843

das boutiquestyle hotel

Menü 3

Hirschen Salatbowl
Beeren Nüsse Sprossen

€ 8,95

OHM

Hummerspaghetti
Rucola Riesengarnele

€ 12,95

ÖGB

Schweinemedallions Senfjus
Junggemüse Mandelbällchen

€ 19,95

MOACG

Joghurtmousse im Glas
Fruchtmark Knuspergranola

€ 8,95

CGO



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Menü 4

Jungkarotten Terrine
Gebratene Pilze Masala Mandeln

€ 10,95

GHO

Zitronengras Zucchini Suppe
Kichererbsencroutons

€ 7,95

OG

Ländle Kalbstafelspitz geschmort
Blattspinat Pinienkerne
Kartoffel Curcuma Püree

€ 27,95

HOGL

Schoko Orangentarte
Orangensorbet

€ 9,95

CO



EST 1843

hirschen dornbirn
das boutiquestyle hotel

Menü 5 - Veggie

Strozzapreti
Blattspinat Karotten Masala

€ 15,95

A O H-vegan

Safrangnocchi
Broccoli Pinienkerne

€ 17,95

A C G H

Pilzrisotto
Schmortomaten Salbei

€ 14,95

O-vegan

Seesaibling
Erbspüree schwarze Nüsse

€ 24,50

DOH



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Das Schöne feiern...die Zeit schenken...den Genuss erleben

Wählen Sie, bitte, um den Service und die Auswahl Ihrer Gäste zu erleichtern entweder

1 einheitliches Menü für Ihre Feier aus unseren folgenden Empfehlungen aus - mit einer Alternative für fleischlose und vegane Genießer

oder

entnehmen Sie aus unserer aktuellen Speisekarte (www.hotel-hirschen GENUSS) diverse Speisefolgen und geben Sie uns die genaue Anzahl und Auswahl der einzelnen Gänge bis min. 10 Tage vor der Veranstaltung bekannt.

Teilen Sie uns bitte die verbindliche Personenanzahl bis min. 1 Tag vor der Veranstaltung/Feier mit, sonst gehen wir von der reservierten Höchstanzahl aus. Wir behalten uns vor, die bestellten Menüs für die genannte Personenanzahl in Rechnung zu stellen.

Räumlichkeiten

RAUM privée

ab 10 – 18 Personen – Festtafel (Block)
bis 20 Personen – einzelne Tischvarianten

HirscherIE mit Blick in den Garten

bis max. 48 Personen
verschiedene Tischkombinationen möglich

Stein-Ecke

bis 8-9 Personen

RAUM Kamin

Bis 30 Personen – einzelne Tische
Bis 26 Personen – U-Tafel
Bis 18 Personen – Festtafel (Block)

Terrasse / Patio (im Sommer)

max. 40-45 Personen
je nach Witterung und Möglichkeit



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Wichtige Details

Menükarten	kostenlos
Namenskärtchen	€ 0,30 pro Stück

Für mitgebrachte Torten / Kuchen

in Verbindung mit einem 3-Gang Menü (ohne Kuchen)	€ 2.90 pro Person
2-Gang Menü (ohne Kuchen)	€ 3.60 pro Person

Für mitgebrachte Weine

verrechnen wir ein Stoppelgeld von min. ab € 20,00 pro Flasche

Mineralwasser 1,0l	lt aktueller Getränkekarte
Servicepauschale Leitungswasser	ab € 2,00 pro Karaffe

Dekoration

Hausdekoration (Menükarten, Kerzen, Grundgedeck) kostenlos
Dekoration nach Ihren Wünschen - wir verrechnen nur den Kosten- und Arbeitsaufwand auf Absprache

Aperitif-Empfang: Hotelbar oder auf der *Terrasse oder *Gartenlounge (* bei Schönwetter im Sommer - mit Feuerstelle im Winter)

zusätzlich Fingerfood pro Person (4 Sorten) ab € 9,90

Hausweine

Grüner Veltliner	ab	€ 29,00 / Liter
Zweigelt	ab	€ 29,00 / Liter

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gern unsere Weinkarte mit 0,7 und 0,375 Flaschen!

Kindergerichte

Hauptgang ab € 11,90 / pro Kind - Allergene auf Anfrage

Kuchenbuffet

Pro Stück ab € 5,00 / pro Person + Sahne € 1,80
Kaffee nach Aufwand

Dessert- und Käsebuffet

ab mind. 25 Personen - € 14,95 / Person

Weinkarte

Eine Mitbestellung des passenden Weines erleichtert den sachgemäßen Service.
in der 0,75 Flasche oder im Glasausschank.

Musik



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Auf Wunsch können wir Ihnen Empfehlungsadressen mitgeben für eine musikalische Untermalung mit oder ohne Tanz – Preis auf Anfrage

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Menü

Wählen Sie EIN Menü und teilen sie uns Ihre Auswahl, bitte, min 7-14 Tage vor der Veranstaltung mit. Die verbindliche Personenzahl teilen Sie uns bitte bis min. 1 Tag vor der Veranstaltung mit.

Ohne Korrektur gehen wir von der reservierten Höchstanzahl aus. Wir behalten uns vor die bestellten Menüs für die gesamte Personenzahl in Rechnung zu stellen.

Musik

Gerne darf die Band / der DJ bis max. 23:00 Uhr spielen.

Eine Verlängerung ist aufgrund der Hotelgäste leider nicht möglich.

Vergnügungssteuer; Kunden müssen jede Art von Musikveranstaltungen selbst bei der AKM anmelden. Das Hotel übernimmt hierfür keine Haftung.

Nach Mitternacht

(offizielle Sperrstunde 22:00 Uhr)

Bei Feiern in unseren Veranstaltungsräumen die über Mitternacht andauern, verrechnen wir eine Servicepauschale (ab 00:00 Uhr) von € 25,00 pro Mitarbeiter

Raummiete

Besprechungen - Seminare - Feiern

½ Tag € 80,00 / 1 Tag € 100,00 / abends € 80,00
plus Getränke und Speiseaufwand.

In Verbindung mit einem Menü ab € 28.00 pro Person fällt keine Raummiete an.
Ab 12 Personen möglich

Reinigung

Die Reinigung des Raumes ist im Mietpreis inbegriffen, Fallen infolge außenordentlicher Verschmutzungen Spezialreinigungen an, werden die dadurch entstehenden Koste an Sie weiterverrechnet.

Wir dürfen jederzeit von Reservierungen entschädigungslos zurücktreten oder Veranstaltungen abbrechen, wenn der ordentliche Geschäftsbetrieb, die Sicherheit von Personen und Umwelt oder der Ruf des Hauses gefährdet sind.



EST 1843

hirschen dornbirn

das boutiquestyle hotel

Rechnungslegung

Wir bitten um Bekanntgabe der genauen Personenzahl bis 1 Woche vor der Veranstaltung.

Letzte Korrekturen können bis 1 Tage vor der Veranstaltung vorgenommen werden.

Zur Verrechnung erfolgt die Anzahl der genannten Personen.

Die Preise sind Brutto inkl. der gesetzlichen MwSt. und exkl. Trinkgeld.

Anzahlung: 50 % bis 3 Wochen vor Veranstaltung -

Rest innert 8 Tage nach Ende der Veranstaltung ohne Abzüge

oder direkt vor Ort (nach Vereinbarung) - Verzugsspesen + 3% der Summe

Fixe Reservierungen werden nur schriftlich angenommen.

Stornobedingungen:

3 Wochen vor der Veranstaltung: 30 % der Auftragssumme (Speisen, Miete etc.)

2 Wochen vor der Veranstaltung: 50% der Auftragssumme (Speisen, Miete etc.)

1 Woche vor der Veranstaltung: 80% der Auftragssumme (-,-)

darunter: 100% der Auftragssumme (-,-)

Gusto Suppe als Empfehlung bei mehreren Gängen

Sie können gerne Ihre persönlichen Speisenwünsche einbringen

Sie können auch gerne 1 einheitliches Menü aus unserer aktuellen Speisekarte

zusammenstellen - unter Genuss: www.hotel-hirschen.at

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem sehr persönlich geführten Haus begrüßen und Ihre Feier ausrichten zu dürfen!

Ihre Familie Charlotte & Erwin Hirt mit Team

hirschen dornbirn

das boutiquestyle Hotel ****

Abendrestaurant

Telefon: 0043 / (0) 5572 / 2 63 63 Fax DW -4

Info@hotel-hirschen.at

www.hotel-hirschen.at

Bitte, vereinbaren Sie mit uns einen Termin vor Ort.

Frau Hirt, Herr Hirt und unsere Assistentinnen vom Empfang
Jeannette, Michaela und Marion beraten Sie gern!

Diverse Anpassungen und Preisänderungen vorbehalten
Stand - April 2021