



BANKETTMAPPE



Liebe Gäste!

Inmitten des Golfresort Diamond Country Club haben wir für Sie – mit viel Liebe, Hingabe und Leidenschaft – eine außergewöhnliche Wohlfühloase geschaffen, die ihresgleichen sucht – das Boathouse Restaurant.

Direkt am türkisblauen See des international bekannten Resorts gelegen, empfängt Sie das Boathouse Restaurant mit seiner faszinierenden Architektur, seiner Detailverliebtheit und einer kreativen, kulinarischen Vielfalt, die in der Region einzigartig ist.

Lassen Sie für ein paar Stunden den Alltag hinter sich und tauchen Sie ein in eine Welt, die Sie so schnell nicht vergessen werden.

Egal ob Sie Ihre Familie, Freunde, Partner oder Kunden einladen möchten, eine Weihnachtsfeier, ein Jubiläum oder eine Hochzeit ansteht, eine Tagung oder ein Kundenevent geplant ist – das Boathouse Restaurant bietet Ihnen zu jeder Zeit den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung.

Hier wird jedes Event zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Sie können sich dabei voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren.

Wir geben ständig unser Bestes und kümmern uns bereits im Vorfeld um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung.

Damit Ihren Gästen die schönen Stunden noch lange in Erinnerung bleiben.

Kontaktieren Sie uns jederzeit!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Christian Guzy jun.

und das gesamte Team des Boathouse Restaurants



Unvergessliche Momente erleben.

Mit dem Boathouse Restaurant wählen Sie für Ihre Einladung die wohl exklusivste Location im gesamten Tullnerfeld. Die einzigartige Atmosphäre und der hervorragende Service schaffen zu jeder Zeit Wohlfühlmomente für Sie und Ihre Gäste.

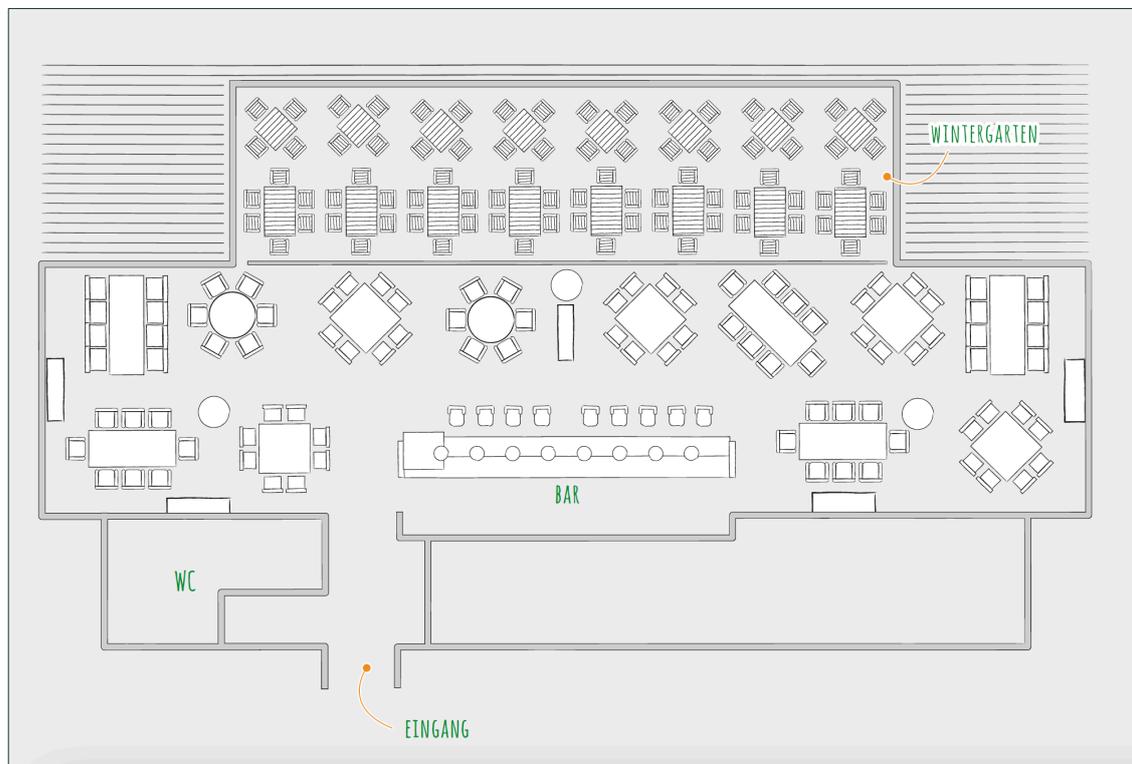
Ein besonderer Ort für einen besonderen Tag.

Für ein entspanntes Ankommen sorgen bereits unsere kostenlosen Parkplätze direkt vor Ort, die genügend Platz für all Ihre Gäste bieten. Nach wenigen Metern schon betreten Sie eine Welt, die an Einzigartigkeit kaum zu überbieten ist.

Das Boathouse Restaurant ist in gewisser Weise eine Liebeserklärung an die Spitzengastronomie. Die geschmackvolle Einrichtung mit exklusiven Designer-Möbeln erinnert jedermann sofort an entspannte Tage an der italienischen Küste.

Die verglaste Panorama-Front mit Blick auf den Badensee macht das Boathouse offen und hell und trägt zum Komfort Ihrer Gäste bei. Egal ob im Innenbereich, im großzügigen Wintergarten oder auf unserer Sonnenterrasse – diese Location steht für pure Wohlfühlatmosphäre.





Flexible Bestuhlungsvarianten ermöglichen Ihnen eine individuelle Gestaltung der Location. Das Diamond Boathouse bietet Sitzplätze für bis zu 100 Personen. Zusätzlich zum über 230 m² großen Restaurant im Innenbereich bietet Ihnen unser wind- und wetterfester überdachter Wintergarten mit seinen etwa 120 m² weiteren Platz für rund 60 Gäste.

Der Wintergarten mit seiner Echtholz-Sonnenterrasse eignet sich dabei auch ideal für einen Sektempfang beim Eintreffen der Gäste oder als Chillout Area zu späterer Stunde.





KULINARIK AUF
HÖCHSTEM NIVEAU

Gaumenspiele, die verzaubern.

Die Liebe zum Detail spiegelt sich aber nicht nur in der Architektur des Restaurants wider, sondern vor allem in den ausgewählten Gerichten unserer haubenerprobten Küchenchefs Jan-Hendrik Baumeister und Jakub Kymlicka. Ständig überraschen die beiden mit neuen Kreationen – einer Fusion von regionalen und internationalen Geschmäckern. Dabei werden bei der Produkt- und Lieferantenauswahl keine Kompromisse eingegangen: Großteils setzen wir im Boathouse Restaurant auf handverlesene Produkte von Partnern aus der unmittelbaren Umgebung, beispielsweise von Zachhalmel, Höllerschmid oder Haimel.

Unser erfahrenes Küchenteam stellt Ihnen mit viel Fingerspitzengefühl und kulinarischer Raffinesse bereits im Vorfeld unterschiedliche Menüs zusammen, aus denen Sie frei wählen können. Für Amuse-Gueules oder Snacks zu späterer Stunde ist im Boathouse Restaurant selbstverständlich ebenfalls gesorgt.

Aber auch Weinliebhaber werden im Boathouse Restaurant ihre wahre Freude haben:

Bei uns gibt es edle Tropfen von den besten Winzern Österreichs und unentdeckten Jungwinzern aus der näheren Umgebung sowie eine große Auswahl an edlen Spirituosen.

Die hohe Qualität im Glas und auf dem Teller, kompetenter und unaufdringlicher Service sowie das außergewöhnliche Ambiente bilden die Basis unserer Gastronomie und tragen dazu bei, dass jeder Moment Ihres Festes zu einem unbeschwertem und unvergesslichen Erlebnis wird.

Damit ist das Boathouse Restaurant zur idealen Location für Firmen- und Familienfeiern, Hochzeiten, Taufen und vieles mehr.



Vorspeisen zur Auswahl

Hausgebeizter Lachs / Kaviar / Kräuter / Gurke / Ananas / Crème Fraîche

Lachsforellen-Tartar / Rote Rübe / Kren / Zitronen-Mayonnaise

Roastbeef / Wildkräutersalat / Trüffelmayonnaise / Parmesan / Senfkörner

Jakobsmuschel / Nüsse / Karfiol / Sesam / Koriander

Beef Tatar / Eigelb / Zwiebel / Cherry Tomaten / Toastbrot

Rinder-Carpaccio / Trüffelmayonnaise / Rucola / Parmesan

Ziegenkäse / Sanddorn-Vinaigrette / Mandeln / Perlwiebel / Ananas

Burrata / Tomaten / Basilikum / Olivenöl

Antipasti-Variation

Melone / Minze / Prosciutto / Getrocknete Tomaten

Hummus / Falafel-Bällchen / Rote Rübe / Gelber Curry

Kürbis / Blunzen / Senfkaviar / Salbei

*Sämtliche Vorspeisen sind selbstverständlich
auch als Variation (max. 3 verschiedene) möglich.*



Suppen zur Auswahl

Hochzeitsuppe mit 2erlei Einlagen (Frittaten, Kaspressknödel, Schnittlauch)

Sellerie-Creme-Suppe / Pilze / Nüsse / Kerbel

Kürbis-Creme-Suppe / Topfen / Kürbiskerne

Paprika-Creme-Suppe / Garnele / Quinoa

Graupensuppe / Selchfleisch / Karfiol

Pastinaken-Creme-Suppe / Erbsen / Speck / Limette

Schaumige Safran-Fisch-Suppe / Flusskrebse / Crème Fraîche

Geflügel-Consommé / Hausgemachte Ravioli / Brunoise-Gemüse

Erbsen-Minze-Creme-Suppe

Hummer-Tomaten-Creme-Suppe / Garnelentatar / Dille

Kokos-Zitronengras-Suppe / Jakobsmuschel / Koriander



Hauptspeisen zur Auswahl

für ca. 50 Personen

Fleischgerichte

Rinderfilet / Pastinakencreme / Mini-Karotten / Vogelbeeren / Thymina-Jus

Hühner-Supreme / Karotten-Pürree / Karfiol / Butter-Jus

Entenbrust / Rotkrautcreme / Pak Choi / Haselnüsse / Sanddorn-Jus

Gekochter Tafelspitz / Erdäpfel-Rösti / Semmelkren-Espuma / Spinat

Sous-vide gegarter Tafelspitz / Cremige Parmesan Polenta / Zucchini / Schwarznuss-Majoran-Jus

Kalbstafilepitz / Olivenpolenta / Melanzani-Kaviar / Portweinsauce

Fischgerichte

Gegrillter Saibling / Rote Linsen / Kaviar / Sellerie / Crème Fraiche / Weißweinschaum

Lachsforellenfilet / Safranrisotto / Mini-Kartoffeln / Beurre Blanc

Forellenfilet / Sellerie-Vanille-Püree / Eingelegte Radieschen / Safranschaum

Konfierter Kabeljau / Frigola Sarda / Getrocknete Tomaten / Parmesan-Schaum

Pochierter Butterfisch / Erbsen / Mini-Erdäpfel / Karfiol-Curry-Schaum

Garnelen / Spinat Risotto / Eingelegter Fenchel / Krustentierschaum

Veggie

Rahmige Tarhonya / Essiggurken / Eingelegte Rote Zwiebel / Parmesan Espuma

Polenta-Schnitte / Oliven-Tapenade / Tomaten / Melanzani

Belugalinsen / Getrocknete Tomaten / Schnittlauch / Radicchio / Weißweinschaum

Pilzrisotto / Erbsen / Senfkörner / Meerrettich-Limetten-Schaum

Cremige Quinoa / Ziegenkäse / Ananas / Sauerrahm-Espuma

Hausgemachte Saisonale Ravioli / Brauner Butterschaum

Safranrisotto / Spinat / Parmesanchip / Schaum



Hauptspeisen zur Auswahl

für ca. 100 Personen

Fleischgerichte

Rinder-Stroganoff / Brandteigkrapferl / Sauerrahm
Hühnerfilet / Cremige Quinoa / Buchenpilze / Spinat / Majoran-Jus
Rinderfilet / Kartoffel-Gratin / Minigemüse / Sauce Café de Paris
Schweinefilet / Kürbis / Speck / Mini-Erdäpfel / Rosmarin-Jus
Sous vide gegarter Kalbsrücken / Polenta / Saisonales Gemüse / Sauce-Supreme
Geschmorte Rindsbackerl / Petersielwurzelcreme / Lauch / Madeira-Jus

Fisch

Gegrillter Saibling / Rote Linsen / Kaviar / Sellerie / Crème Fraiche / Weißweinschaum
Lachsforellenfilet / Safranrisotto / Mini-Karotten/ Beurre Blanc
Forellenfilet / Sellerie-Vanille-Püree / Eingelegte Radieschen / Safranschaum
Konfiertes Kabeljau / Frigola Sarda / Getrocknete Tomaten / Parmesan-Schaum
Pochierter Butterfisch / Erbsen / Mini-Erdäpfel / Karfiol-Curry-Schaum
Garnelen / Spinat Risotto / Eingelegter Fenchel / Krustentierschaum

Veggie

Rahmige Tarhonya / Essiggurken / Eingelegte Rote Zwiebel / Parmesan Espuma
Polenta-Schnitte / Oliven-Tapenade / Tomaten / Melanzani
Belugalinsen / Getrocknete Tomaten / Schnittlauch / Radicchio / Weißweinschaum
Pilzrisotto / Erbsen / Senfkörner / Meerrettich-Limetten-Schaum
Cremige Quinoa / Ziegenkäse / Ananas / Sauerrahm-Espuma
Hausgemachte Saisonale Ravioli / Brauner Butterschaum
Safranrisotto / Spinat / Parmesanchip / Schaum



Desserts zur Auswahl

Schokoladen-Brownie / Joghurt / Orange

Dekonstruierter Apfelstrudel

Sorbet-Variation / Frische Beeren / Crumble

Kaiserschmarren / Marillenröster / Hausgemachtes Vanilleeis

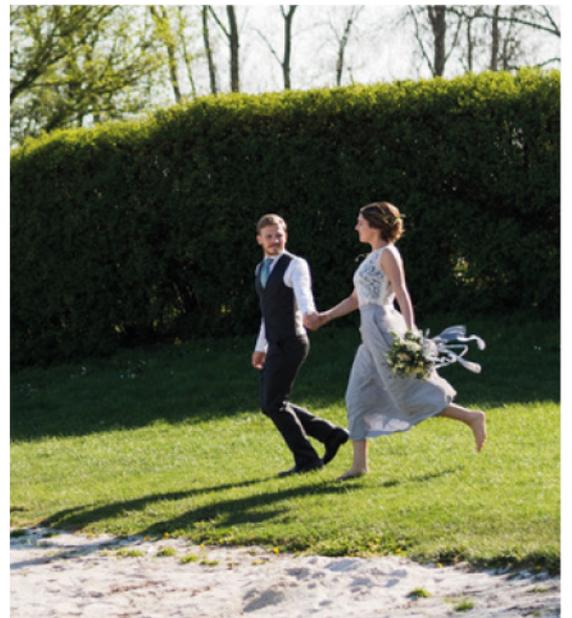
Schokolade / Weichsel-Allerlei / Popcorn

Panna Cotta / Honigmelone / Salzkaramell

Erdnussterrine / Salzkaramell / Weiße Schokolade

Croissant-Scheiterhaufen / Sauerrahm-Eis





HOCHZEITEN



FEIERN

3-Gang-Menü

als Beispiel

Jakobsmuschel / Nüsse / Karfiol / Sesam / Koriander

Rinderfilet / Pastinakencreme / Mini-Karotten / Vogelbeeren / Thymian-Jus

oder

Lachsforellenfilet / Safranrisotto / Mini-Karotten / Beurre Blanc

oder

Pilzrisotto / Erbsen / Senfkörner / Meerrettich-Limetten-Schaum

Schokolade / Weichsel-Allerlei / Popcorn

€ 69

exkl. Gedeck

Gedeck € 5

Hausgemachtes Brot / Butter / Wurzelspeck

(wird jedem Gast serviert)



3-Gang-Menü

als Beispiel

Roastbeef / Wildkräutersalat / Senfkörner / Trüffelmayonnaise

Hühner-Supreme / Karotten-Püree / Karfiol / Butter-Jus

oder

Gegrillter Saibling / Rote Linsen / Kaviar / Sellerie / Crème Fraiche

oder

Cremige Quinoa / Ziegenkäse / Ananas / Sauerrahm-Espuma

Schokoladen-Brownie / Joghurt / Orange

€ 54

exkl. Gedeck

Gedeck € 5

Hausgemachtes Brot / Butter / Wurzelspeck / Karotten

(wird jedem Gast serviert)



3-Gang-Menü

als Beispiel

Hochzeitsuppe mit 2erlei Einlagen

Gekochter Tafelspitz / Erdäpfel-Rösti / Semmelkren-Espuma / Spinat

oder

Forellenfilet / Sellerie-Vanille-Püree / Eingelegte Radieschen / Safranschaum

oder

Rahmige Tarhonya / Essiggurken / Eingelegte Rote Zwiebel / Parmesan Espuma

Sorbet Variation

€ 49

exkl. Gedeck

Gedeck € 5

Hausgemachtes Brot / Butter / Wurzelspeck / Karotten

(wird jedem Gast serviert)



4-Gang-Menü

als Beispiel

Beef Tatar / Eigelb / Zwiebel / Cherry Tomaten / Toastbrot

Paprika-Creme-Suppe / Garnele / Quinoa

Entenbrust / Rotkrautcreme / Pak Choi / Haselnüsse / Sanddorn-Jus

oder

Pochierter Butterfisch / Erbsen / Mini-Erdäpfel / Karfiol-Curry-Schaum

oder

Belugalinsen / Getrocknete Tomaten / Schnittlauch / Radicchio / Weißweinschaum

Kaiserschmarren / Marillenröster / Hausgemachtes Vanilleeis

€ 72

exkl. Gedeck

Gedeck € 5

Hausgemachtes Sauerteigbrot / Butter / Wurzelspeck / Karotten

(wird jedem Gast serviert)



4-Gang-Menü

als Beispiel

Hausgebeizter Lachs / Kaviar / Kräuter / Gurke / Ananas / Crème Fraîche

Sellerie-Creme-Suppe / Pilze / Nüsse / Kerbel

Schweinefilet / Kürbis / Speck / Mini-Erdäpfel / Rosmarin-Jus

oder

Forellenfilet / Sellerie-Vanille-Püree / Eingelegte Radieschen / Safranschaum

oder

Pilzrisotto / Stunden-Ei / Parmesan / Kräuteröl

Dekonstruierter Apfelstrudel

€ 62

exkl. Gedeck

Gedeck € 5

Hausgemachtes Sauerteigbrot / Butter / Wurzelspeck / Karotten

(wird jedem Gast serviert)

BOATHOUSE



Agape zur Auswahl

Preis pro Stück

Bei 50 Gästen empfehlen wir Ihnen 4 Sorten mit insgesamt 220 Stk.

Belegte Brötchen (Fleisch, Fisch, Veggie) € 3

Tomaten-Bruschetta € 2,5

Käse-Trauben-Spießchen € 3

Schinken-Kren-Röllchen € 3

Käse-Blätterteigstangerl € 1,50

Beef Tartar / Tramezzini / Trüffel-Mayonnaise € 4

Mozzarella-Tomaten-Spieß / Ruccola-Pesto € 3

Lachsforellen-Tatar € 3

Gazpacho € 2,5

Geeiste Gurkensuppe € 2

Hausgebeizter Lachs / Zitronen-Mayonnaise € 3

Knusprige Garnele / Mayonnaise € 4

Rohschinken / Melone € 3

Tortilla-Raucherlachs-Röllchen € 3

Austern / Zitronen / Schalotten-Vinaigrette € 5

Gebackenes Wachtelei / Saibling-Kaviar / Zitronen-Mayonnaise € 5

Lachs-Sashimi / Soja-Sauce / Wasabi € 3,5

Oliven-Tapenade / Baguette € 3



Mitternachts-Snack zur Auswahl

Preis pro Person

Schinken-Käse-Platten / Gebäck € 7

Gulasch-Suppe / Gebäck € 10

Gefüllte Baguettes € 6

Chili con Carne / Gebäck € 11

Antipasti-Platten / Gebäck € 9

Humus / Gebäck € 7



Boathouse Barbecue

Preis pro Person

Flanksteak

Marinierte Hühnerbrüste

Garnelen-Spieße

Spareribs

Lachs

Grillkäse

Kräuterbutter

Mango-Curry-Sauce

BBQ-Sauce

Knoblauch-Sauce

Knoblauch-Baguette

Cole Slaw

Gurkensalat

Tomatensalat

Cous-Cous-Salat

Caesar-Salat

Saisonales Grillgemüse

Maiskolben

Champignon-Lauch-Gemüse

Erdäpfel-Gratin

Kräuter-Erdäpfel

Grill-Tomaten

Kaiserschmarren / Röster

€ 69,-





„Small things make perfection,
but perfection is no small thing.“
- Henry Royce

Übernachten Sie direkt vor Ort!

Jede Feier hat bekanntlich auch einmal ein Ende. Machen Sie sich jedoch keine unnötigen Gedanken darüber, wie die Heimfahrt Ihrer Gäste verlaufen wird, und übernachten Sie bequem in unserem nur wenige Meter entfernten Hotel direkt vor Ort.

Hier warten 42 modern und geschmackvoll eingerichtete Zimmer auf Sie und Ihre Gäste. Am nächsten Tag starten Sie – nach einem ausgiebigen Frühstück auf der Sonnenterrasse – entspannt und ausgeruht in den Tag. Selbstverständlich stehen Ihnen und Ihren Gästen sämtliche Freizeiteinrichtungen des Resorts während der Dauer Ihres Aufenthaltes kostenlos zur Verfügung.

Unsere Übernachtungspreise

Donnerstag bis Sonntag

Standardzimmer in Doppelbelegung € 182

Standardzimmer zur Einzelbelegung € 142

Diamond Room in Doppelbelegung € 222

Diamond zur Einzelbelegung € 182

Sonntag bis Donnerstag

Standardzimmer in Doppelbelegung € 144

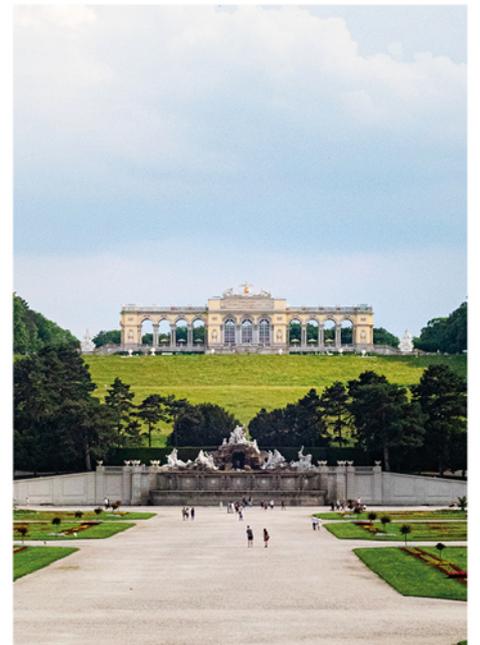
Standardzimmer zur Einzelbelegung € 104

Diamond Room in Doppelbelegung € 178

Diamond zur Einzelbelegung € 138

Die Preise gelten pro Zimmer und Nacht inklusive Frühstück.





FASZINATION
DONAUREGION

Zahlreiche Freizeitmöglichkeiten warten auf Sie und Ihre Gäste.

Am Tag der Feierlichkeiten und bei Übernachtungen bieten wir Ihnen und Ihren Gästen zahlreiche Freizeitmöglichkeiten an.

Versuchen Sie beispielsweise Ihre ersten Golfschwünge auf einem unserer drei perfekt gepflegten Golfkurse. Denn am Diamond Park Course – unserem 9-Loch-Public Course – können auch Golfbegeisterte und Einsteiger ohne gültige Mitgliedschaft und umfangreiche Vorkenntnisse die Faszination Golf am eigenen Leib spüren.

Vom kleinen Schnupperpaket bis hin zum 18-Loch-Greenfee stehen Ihnen in einem der schönsten Golfresorts Österreichs alle Möglichkeiten offen.

All jenen, die das Element Wasser bevorzugen, möchten wir unseren Badesees ans Herz legen. Entspannen Sie sich, bevor es mit der Feier losgeht, an unserem Badestrand und genießen Sie das kühle Nass.

Starten Sie einen Ausflug in die Gartenstadt Tulln, erleben Sie bei einer Donau-Schiffahrt die sanften Hügel des Weltkulturerbes Wachau oder erkunden Sie die naturbelassene Landschaft des Tullnerfelds mit einem unserer Leihfahräder.

Unser Golfschnupper-Angebot

2 Stunden Golfschnuppern ab € 30 p. P.

Mindestteilnehmerzahl 8 Personen



Auf unsere Partner können Sie sich verlassen.

Fotografen

www.richardmarschik.at

www.barbarawenz.com

Floristen

www.eventfloristin.at

www.lederleitner.at

Taxi

www.taxi-berger.at



Kontaktieren Sie uns jederzeit gerne unter:

Boathouse Restaurant

Am Golfplatz 1,
3452 Atzenbrugg, Niederösterreich

info@boathouse.at

+43 2275 200 75 37

www.boathouse.at

