



GASTHAUS GAMSHÖHE  
GAMSHÖHE 1  
2102 BISAMBERG  
INFO@GAMSHOEHE.AT



# *Bankettmappe*

gültig für Hochzeiten an Samstagen  
im Zeitraum April - September 2025

# Liebes Brautpaar,

Hinter unserem Gasthaus steht eine Familie, die Gastfreundschaft lebt und liebt. Für uns ist es wichtig, dass Ihre Feier nicht nur ein besonderes Event wird, sondern ein herzliches Zusammenkommen, das ein Gefühl von Familie vermittelt. Unser Serviceteam sorgt sich um jeden Gast, als wäre er Teil unserer eigenen Familie, und schafft damit eine warme, einladende Atmosphäre. Auch in unserer Küche steht die Liebe zum Detail im Mittelpunkt: Wir bereiten jedes Gericht mit Sorgfalt und Hingabe zu, um Ihnen und Ihren Gästen einen kulinarischen Höhepunkt zu bereiten.

Freuen Sie sich auf ein Fest, bei dem familiäre Werte und herzliches Miteinander im Vordergrund stehen. Wir freuen uns, Sie im Gasthaus Gamshöhe willkommen zu heißen!

*Familie Kilinc*



*Ihre*  
**FEIER**

*im Herzen des Waldes*



# Empfang & Agape

In unserem gemütlichen Garten heißen wir Sie und Ihre Gäste herzlich willkommen, umgeben von der ruhigen Schönheit des Waldes. Unsere mobile Bar im Park sorgt für erfrischende Getränke, die den Empfang zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Mit kleinen, liebevoll zubereiteten Häppchen oder auf Wunsch auch einem Empfangsgrill bieten wir Ihren Gästen kulinarische Genüsse, die perfekt zur entspannten Atmosphäre unter freiem Himmel passen.

---



# Abendessen & Feier

In unserem gemütlichen Festsaal, der bis zu 80 Personen Platz bietet, können Sie und Ihre Gäste eine Feier mit besonderem Charme erleben. Die rustikale Atmosphäre und das warme Ambiente schaffen ein Gefühl von Zuhause, das zum Verweilen und Genießen einlädt. Hier vereinen sich Herzlichkeit und Gemütlichkeit, um Ihre Feier unvergesslich zu machen.



# GARTEN



Unser idyllischer Garten lädt Sie und Ihre Gäste bis 22 Uhr zum Feiern unter freiem Himmel ein. Ausgestattet mit Stehtischen, einer charmanten Wald-Bar und ausreichend Sitzmöglichkeiten, bietet er den perfekten Rahmen für eine entspannte Feier. Ab späterer Stunde geht es dann in unseren gemütlichen Festsaal, wo die Feier in gemüthlicher Atmosphäre weitergeführt werden kann.

# FESTSAAL




Unser gemütlich-rustikaler Festsaal bietet Platz für bis zu **80 Gäste** und schafft eine einladende Atmosphäre für Ihre Feier. Das Veranstaltungsende setzen wir regulär auf 02:00 Uhr an, wobei eine Verlängerung nach Absprache jederzeit möglich ist. Hier können Sie in geselliger Runde feiern und den Abend in vollen Zügen genießen.



# *Miete*

Die Mietgebühr für unseren Festsaal, den Garten und das Stüberl beträgt **1.500 EUR**.

Im Preis inbegriffen sind die komplette Möblierung – wahlweise mit runden Tischen oder Tafeln, Stühlen, sowie Stehtischen mit Hussen im Garten und Sonnenschirmen - und die Buffetpauschale, die Buffetdekoration sowie Buffet-Tischtücher und Skirting beinhaltet, um Ihre Feier stilvoll und bequem zu gestalten.



# Buffet

Mit unserem „Buffet-Baukasten“-System können Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget gestalten.

Wählen Sie aus einer Vielzahl an Speisen und stellen Sie ab 10 Positionen Ihr individuelles Buffet zusammen.

Beilagen zu den Hauptgerichten sind flexibel austauschbar, sodass Sie das Buffet perfekt an die Vorlieben Ihrer Gäste anpassen können.

Gerne passen wir das Buffet auch Ihren speziellen Vorstellungen an, um Ihre Feier einzigartig zu machen.



# Suppen

Preis pro Portion

Bouillon vom Tafelspitz

5,70 €

(Frittaten, Leberknödel, Grießnockerl)

Omas Hühnersuppe

5,70 €

Lauchcremesuppe

5,90 €

Tomatencremesuppe

5,50 €

Knoblauchcremesuppe

5,90 €

Französische Zwiebelsuppe

5,90 €

Süßkartoffel-Kokos-Cremesuppe

6,50 €

Karfiolcremesuppe

5,90 €

Türkische Linsensuppe

5,50 €

Champignoncremesuppe

6,20 €

Kürbiscremesuppe (Saison)

6,20 €

Steinpilzcremesuppe (Saison)

6,20 €

Bärlauchcremesuppe (Saison)

6,20 €



# Hauptspeisen

Preis pro Portion

|  |         |
|--|---------|
| Paprikahendl<br>mit Butternockerln                                   | 17,50 € |
| Chicken-Curry<br>mit Kokosmilch und Reis                             | 16,50 € |
| Zitronen-Rosmarin Huhnerbrust<br>mit Parmesan-Knoblauch-Pasta        | 18,00 € |
| Rosmarin-Balsamico-Schweinefilet<br>mit Rosmarinerdäpfel             | 18,50 € |
| Schweinefilet im Speckmantel<br>mit Champignons und Nockerl          | 19,50 € |
| Geselchtes<br>mit Erdäpfelpüree                                      | 17,50 € |
| Schweinebraten<br>mit Orangen-Honig-Rosmarin Glasur und Semmelknödel | 18,50 € |
| Rehragout (Saison)<br>mit Semmelknödel                               | 20,50 € |



# Hauptspeisen

Preis pro Portion

|   |         |
|---|---------|
| Rinderbraten<br>mit Rosmarinerdäpfel            | 20,50 € |
| Tafelspitz<br>mit Erdäpfelrösti und Cremespinat | 19,50 € |
| Gefüllte Paprika (optional vegan)<br>mit Reis   | 17,50 € |
| Lachs<br>auf Ofengemüse                         | 22,50 € |
| Kartoffelpuffer<br>auf Cremechampignons         | 14,50 € |
| Gemüsecurry<br>mit Jasmin-Reis                  | 14,50 € |
| Gnocchi (optional vegan)<br>mit Pilzrahmsauce   | 12,50 € |
| Cremige Toskana Ravioli                         | 14,50 € |



# Salate & Beilagen

Preis pro Portion

|   |        |
|---|--------|
| Grüner Salat                              | 3,50 € |
| Tomaten - Zwiebel - Salat                 | 4,50 € |
| Bunter Sommersalat                        | 5,50 € |
| Erdäpfelsalat                             | 4,50 € |
| Griechischer Salat                        | 6,50 € |
| Caprese-Salat mit Avocado und Tomaten     | 8,50 € |
| Quinoa Powersalat mit Tomaten und Avocado | 6,50 € |
| Antipasti-Salat                           | 8,50 € |
| Rucola-Mango-Salat mit Pinienkernen       | 8,50 € |
| Butternockerln / Serviettenknödel         | 4,50 € |
| Reis / Jasmin-Reis                        | 4,50 € |
| Parmesan-Knoblauch-Pasta                  | 7,50 € |
| Grillgemüse                               | 7,50 € |
| Rosmarinerdäpfel                          | 5,90 € |



# Mitternachtsnack

Preis pro Portion

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Chili con Carne mit Gebäck | 7,20 € |
| Gulaschsuppe mit Gebäck    | 6,20 € |
| Leberkäsemmel              | 4,50 € |





# *Serviertes Menü*

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen ein festliches Menü, das Ihre Hochzeit zu einem besonderen Erlebnis macht.

Bitte beachten Sie, dass ein serviertes Menü mehr Aufwand und zusätzliches Personal erfordert, wodurch höhere Personalkosten einkalkuliert werden müssen.

Die genaue Anzahl der Gerichte bitten wir, spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung anzugeben, damit wir alles optimal für Sie vorbereiten können.

Jegliche Änderung bedarf einer Neukalkulation des Preises.

# Getränkekarte

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| Mineralwasse: Gasteiner prickelnd / still  | 0,75L | € 5,80  |
| Coca Cola / Cola Zero / Almdudler / Frucade / Mezzo Mix  | 0,33L | € 3,90  |
| Rauch Apfel / Orange / Marille / Johannisbeere   | 0,2L  | € 3,80  |
| Rauch Apfel / Orange in der Karaffe  | 1L    | € 10,80 |
| <b>Fassbier:</b> Stiegl Hell / Zwickl vom Fass   | 0,5L  | € 5,10  |
| <b>Flaschenbier:</b> Stiegl Radler Zitrone/Grapefruit, Stiegl 0,0%,<br>Stiegl Weiss, Hirter Privat Pils, König Ludwig Dunkel         | 0,5L  | € 4,90  |
| <b>Frizzante:</b> Muskateller / Rose / Marille<br>Weingut Friedberger, Bisamberg   | 0,7L  | € 21    |
| <b>Wein:</b> Grüner Veltliner, Gelber Muskateller, Gemischter Satz,<br>Riesling, Zweigelt, CS Rose<br>Weingut Friedberger, Bisamberg | 0,7L  | € 18    |
| <b>Aperitif:</b> Aperol Spritz / Hugo / Lillet Spritz / Campari Spritz   |       | € 5,90  |
| <b>Longdrinks:</b> Gin Tonic, Vodka Orange, Bacardi Cola (2CL)   |       | € 7,50  |

Gerne personalisieren wir Ihre Weinflaschen kostenlos!  
Mindestabnahme: 24 Flaschen

# Geschäftsbedingungen

1. Die in diesem Dokument angeführten Preise sind für das Kalenderjahr 2025 gültig (vorbehaltlich Erhöhungen der gesetzlichen MwSt und/oder Abgaben).
2. Bei Vertragsabschluss ist die Anzahlung der "Mieten" laut Angebot fällig. Eine weitere Anzahlung von bis zu 50% der Gesamtauftragssumme kann bis spätestens 90 Tage vor der Veranstaltung angefordert werden. Geht diese Anzahlung nicht fristgerecht auf dem angegebenen Konto der KLNC Event und Gastronomie GmbH ein, behalten wir uns das Recht vor, die Raumbuchung und alle damit verbundenen Leistungen zu stornieren. In diesem Fall gelten die Stornoregelungen. Der Restbetrag ist 7 Tage nach Rechnungserhalt ohne Abzug zu zahlen.
3. Wird eine gebuchte Veranstaltung von Ihnen storniert, werden folgende Stornogebühren in Rechnung gestellt:
  - Bis 91 Tage vor der Veranstaltung: Die geleistete Anzahlung wird als Stornogebühr einbehalten;
  - 90 bis 31 Tage vor Veranstaltung: 50% des voraussichtlichen Gesamtbetrages lt. Angebot
  - 30 bis 14 Tage vor Veranstaltung: 75% des voraussichtlichen Gesamtbetrages lt. Angebot
  - Bei kurzfristigeren Stornierungen werden 100% des Angebotsbetrages als Stornogebühr in Rechnung gestellt.
4. Bei kurzfristigen Änderungen (z.B. Setup, bei der Auswahl an Speisen & Getränken) zum Leistungsangebot laut Auftrag bzw. Endbesprechung fallen ggf. zusätzliche Kosten an.
5. Reduktion/Anpassung der Gästeanzahl ist wie folgt möglich (bei Reduktion auf unter 30 Personen im Festsaal kann es zu zusätzlichen Kosten für Raummiete kommen):
  - Bis 91 Tage vor der Veranstaltung kostenfrei möglich
  - 90 bis 31 Tage vor Veranstaltung bis zu 20% Reduktion der Gästezahl kostenfrei möglich
  - 30 bis 14 Tage vor Veranstaltung bis zu 10% der Gesamtgästezahl kostenfrei möglichFür die Vorbereitung Ihrer Veranstaltung benötigen wir die endgültige Gästeanzahl spätestens 7 Werktage vorher. Diese garantierte Zahl wird in jedem Fall berechnet; zusätzliche Personen werden separat in Rechnung gestellt.
6. Getätigte Reservierungen sind verbindlich und werden schriftlich bestätigt. Jegliche Änderungen müssen von beiden Seiten schriftlich festgehalten und bestätigt werden.
7. Erfolgt die Dekoration durch den Mieter/Veranstalter selbst, sind Auf- und Abbau der Dekoration außerhalb der reservierten Zeit nur nach Absprache mit dem Gasthaus Gamshöhe möglich und es können hierfür zusätzliche Kosten anfallen. In jedem Fall sind die brandschutztechnischen Auflagen vom Veranstalter zu erfüllen.
8. In der Mietpauschale ist eine übliche Schlussreinigung enthalten. Bei exzessiver Verschmutzung wird der zusätzliche Reinigungsaufwand in Rechnung gestellt. Rauchen ist ausschließlich in den gekennzeichneten Außenbereichen gestattet.
9. Die Nutzung der bereitgestellten Räume und Einrichtungen muss mit Sorgfalt erfolgen, und der Mieter/Veranstalter haftet für alle Schäden. Die KLNC Event und Gastronomie GmbH kann im Vertrag den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen, die Personen- und Vermögensschäden, insbesondere an der Gebäudesubstanz, abdecken und den Nachweis einer abgeschlossenen Versicherung und Prämienzahlung fordern. Die KLNC Event und Gastronomie GmbH haftet nicht für Unfälle, die Nutzer oder Besucher betreffen. Für eingebrachte oder gesendete Gegenstände übernimmt die KLNC Event und Gastronomie GmbH keine Haftung, auch nicht bei Diebstahl, Raub oder Einbruch. Alle Risiken trägt der Vertragspartner, der die KLNC Event und Gastronomie GmbH schadlos zu halten hat. Eine Bewachung wird vom Gasthaus Gamshöhe nicht gestellt.
10. Die KLNC Event und Gastronomie GmbH ist berechtigt, das Vertragsverhältnis jederzeit, auch während der Veranstaltung, ohne Kündigungsfrist abzubrechen, wenn Akontozahlungen nicht fristgerecht erfolgen, der Geschäftsbetrieb, Ruf oder die Sicherheit des Gasthauses Gamshöhe oder von Teilnehmern und Personal gefährdet sind oder die Veranstaltung wegen höherer Gewalt nicht stattfinden kann. In solchen Fällen hat der Veranstalter keinerlei Ansprüche gegen die KLNC Event und Gastronomie GmbH.
11. Falls behördliche Bewilligungen für die Veranstaltung erforderlich sind, muss der Veranstalter diese auf eigene Kosten rechtzeitig einholen und die Veranstaltung anmelden. Eine Kopie ist spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung an die KLNC Event und Gastronomie GmbH zu übergeben. Alle Auflagen sind vom Veranstalter eigenständig und ohne Aufwand oder Nachteile für die KLNC Event und Gastronomie GmbH zu erfüllen.
12. Soweit nicht ausdrücklich Gegenteiliges vereinbart wurde, gelten unsere, dem Vertragspartner bekannt gegebenen und über <https://www.gamshoehe.at/impressum-und-datenschutz> jederzeit einseh- und abrufbaren AGB. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen werden bei Vertragsunterzeichnung vom Veranstalter ausdrücklich zur Kenntnis genommen und sind unabdingbarer Bestandteil des Vertragsverhältnisses. Gerichtsstand ist Korneuburg.





GASTHAUS GAMSHÖHE  
KLNC Event und Gastronomie GmbH  
Gamshöhe 1, 2102 Bisamberg  
[info@gamshoehe.at](mailto:info@gamshoehe.at)  
+43 664 114 8118