

feste
FEIERN
by

pauls
steak & veggi

EDITION 2023/24

feste FEIERN

... im einzigartigen Ambiente von pauls steak & veggi

Lasse dich vor der beeindruckenden Kulisse des Linzer Mariendomes
von uns nach allen Regeln bester Kulinarik und edelster Getränke verwöhnen.

Wir sind für die perfekte Organisation deines Festes verantwortlich

– du brauchst nur genießen!

Freue dich auf eine unvergessliche Feier

à la pauls im Herzen von Linz!

Liebe Gäste!

Unsere Menüs sind in der Reihenfolge aufeinander abgestimmt.
Portionsgrößen und Warenwert sind so kombiniert, damit wir für dich
das beste Preis-Leistungsverhältnis bieten können.

Deswegen bitten wir um Verständnis, dass aus diesen Gründen eine
Vermischung/Kombination der angebotenen Menüs nur bedingt möglich ist,
bzw. mit anfallenden Mehrkosten sich auf den Endpreis auswirkt.
Wir würden uns sehr freuen wenn du auf unsere Erfahrung vertraust!

Individuelle Individuen

Erzähle es uns! Gerne gehen wir auf deine persönlichen Wünsche ein
und gestalten deine Feier nach deinen Wünschen.

Besondere Weine, spezielle Deko, usw. – wir kümmern uns drum!

pauls Team

Welcome drink

Warm Welcome

**Individuell auf dich zugeschnitten empfangen
wir deine Gäste.** Egal ob Champagner, Cocktails, Sekt,
Saft, Bier oder Cider - wir beraten dich gerne!

Wir reservieren dir zusätzlich einen Platz auf unserer Terrasse,
wo ihr gemütlich zusammenwarten könnt.

... ein
einzigartiger
EMPFANG!



MENÜ 1

Steak & Veggi Menu

pro Person € 59,00

Am Tisch ...

der Brot-O-Typ

Hummus - Tapenade - Linsencreme

Beef Tatar

Eigelbcreme - Schnittlauch - Focaccia

oder

Sesam Tofu

Wafu Dressing - Zuckerschoten - Radieschen

Pilzessenz

Erbsentascherl - Dörrtomaten - Liebstöckl

Filetsteak

rosa gebraten - Café de Paris Kruste

Röstschalotten - Kartoffelstampf mit

geräucherter Butter - Cime or Rapa - Pfeffer Jus

oder Veggi

Cordon Vert

Kartoffel Cordon mit Emmentalercreme

Erdäpfel-Waldpilzsalat - Trüffel Majo

Das Herz

weiße Schokolade - Himbeeren - Passionsfrucht

MENÜ 2

Tapas & more...

pro Person € 48,00

der Brot-O-Typ & Tapas

Hummus - Tapenade - Linsencreme

Rohschinken - Salami

Olive - Boquerones

Beef Tatar - Ceviche

Jahrgangssardinen

Erfrischung

Gazpacho - Basilikum Öl

Maishendl x Kräuterfülle

Safranrisotto - Schmorpaprika - Kräutersalat

oder

Seeforellenfilet

marinierte Tomaten - Polenta Cubes

Spinat & Schaum

Schoko Crumble

warmer Schoko Nuss Kuchen

Schokostreusel - Schokocreme

Marillenconfit - Tonkabohnen Eis

INKLUSIVPREISE

MENÜ 3

Soulfood Menu

pro Person € 32,00

Whiskey Bull Shot

Kräftige Rindsuppe – Whiskey
Wurzelgemüse

„Der Gerät“

200g medium gebratenes Burgerpatty
Naturteig Briochebun – Cheddar – Speck
Senf – Eisberg – eingelegte Gurke

oder

Health Bells Burger

Sonnenblumenkern Bun – knuspriges
Schafkäsepatty – Avocadocreme
Olivenketchup – Rucola

(Alle Burger sind auch als VEGANE Variante
erhältlich mit geröstetem Portobello Pilz)

Beilagenmix

wird in die Tischmitte eingestellt:
Pauls Pommes
Süßkartoffelpommes
Ceasar Salad
Grünzeug
Ketchup, Sour Cream, Trüffelmayo

Space Cookies

Hanfeis mit Vanille – Schoko Mantel
geröstete Hanfsamen



Vegan Menu

Alternativen zu den Menüs

Sesam Tofu

Wafu Dressing – Zuckerschoten – Radieschen

Pilzessenz

Erbsentascherl – Dörrtomaten – Liebstöckl

Green & Spicy

Grünes Gemüse – Teriyaki Sauce – Zwiebel
Chili - Duftreis

The Coconut

Tapioka Kokospudding – Kokoseis – frische
Kokosnuss – Mango – Passionsfrucht



ZUR SPÄTEN STUNDE...

Midnight Cheese

ab 6 Personen
€ 9,- pro Person

8 verschiedene edle Käsesorten,
Butter, Nüsse, Trauben, Feigensenf, Brot

Chili con Amigos

ab 20 Personen
€ 9,- pro Person

Zur Auswahl stehen Chili con Carne und
das vegane Chili con Tofu - beides mit
milder Chilinote.

Dazu servieren wir unser Hot Sauce Board
zum „Nachwürzen“ und natürlich
jede Menge Knoblauchbrot!





Bar Snacks

ab 15 Personen
€ 3,- pro Person

**Curry Erdnüsse,
Popcorn, Wasabi Nuts,
Rauchmandeln**

Wein mitbringen?

- kein Problem!

Korkgeld pro 0,75l Flasche € 20,-

INKLUSIVPREISE

Das Rundum „Sorglospaket“

Unsere Getränkepauschale

INKLUDIERT SIND:

pauls Pale Ale
Zipfer Urtyp
Andechser Weizen
Zipfer Limettenradler
Gösser naturgold alkoholfrei

pauls Wein weiß + pauls Wein rot

Wasser still / prickelnd
Afri Cola / Afri Cola sugarfree
Schartner Bombe Orange
Pago Johannisbeere, Apfel, Orange
Tee div. Sorten
Espresso, Verlängerter

Pro Person € 28,00 / 4 Stunden
jede weitere Stunde pro Person € 6,00

Länger feiern? **Kein Problem!**

1h über Öffnungszeit ist kostenfrei, danach:
Stundenpauschale pro benötigtem Mitarbeiter: € 60,00 angefangener Stunde

Übernachten Sie doch gleich gegenüber im **Hotel am Domplatz!**



Das Boutiquehotel Hotel am Domplatz **** mit moderner Architektur liegt unmittelbar neben dem pauls steak & veggi

 **hotel**
am domplatz

Domplatz 5 . 4020 Linz / Austria
Tel. +43 (0)732 773000, info@hotelamdomplatz.at
www.hotelamdomplatz.at

WO IHR LINZ BEGINNT WHERE YOUR LINZ BEGINS

pauls freiräume!

RÄUMLICHKEITEN

Kinderzimmer, Wohnzimmer,
Flaschenzimmer, Großvaterzimmer,
Galerie, Bar und Terrasse

KAPAZITÄTEN Bestuhlung bei Tisch

Wohnzimmer	34
Flaschenzimmer	24
Großvaterzimmer	34
Kinderzimmer	44

Σ Restaurant 136

Galerie	44
Blue Room	24

Σ Galerie 68

Bar (auf Hochtischen)	20
-----------------------	----

Σ Gesamtkapazität	224
+ Terrasse	160

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist
geprägt von der Erfolgsphilosophie des
Unternehmens ...

„life is beautiful!“

Sie erreichen uns MO-FR ab 9.30 Uhr /
SA ab 11 Uhr

Feste feiern
hotline 0732 783338

oder per E-Mail office@pauls-linz.at



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 Pauls Gastro GmbH zahlbar, sofern nichts Gegenteiliges schriftlich vereinbart wird.

Reservierung

Reservierungen müssen in schriftlicher Form (Mail, etc.) erfolgen. Änderungen der Vereinbarung bedürfen ebenso der Schriftform.

Garantierte Teilnehmerzahl

Wenn nicht schriftlich anders vereinbart, so ist die Gästezahl vom Kunden spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung verbindlich und schriftlich zu fixieren. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl, die in jedem Fall verrechnet wird!

Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird die tatsächliche Personenanzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

Verrechnung

Bestellte Menüs und Buffets werden entsprechend der bestellten Menge verrechnet, Getränke sofern nicht gesondert vereinbart nach Verbrauch.

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.

Gesamtrechnung bei Gruppen ab 15 Personen

Wir bitten dich um Verständnis, dass wir hier nur eine gesamte Abrechnung machen können.

Anzahlung

Bei Veranstaltungen ab 40 Personen ist eine Anzahlung in der Höhe von 50% des Menüpreises bis 10 Tage vor der Veranstaltung an uns zu überweisen. Bei Großveranstaltungen behalten wir uns die Höhe der Anzahlungssumme vor.

Zahlungsbedingungen

Die Rechnung ist, wie branchenüblich, innerhalb von 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzüge zu bezahlen. Die Rechnung wird per E-Mail an die angegebene Rechnungsadresse versandt. Wird eine Rechnung per Post gewünscht, verrechnen wir eine Bearbeitungsgebühr von 5 Euro.

Storno

Stornierungen können **nur in schriftlicher Form** akzeptiert werden.

- **Stornierungen bis 2 Wochen** vor Veranstaltung kostenfrei
- **Stornierungen ab 2 Wochen** vor Veranstaltung 50% vom Menüpreis
- **Stornierungen ab 3 Tage** vor Veranstaltung 100% vom Menüpreis

Pandemie

Eine kostenlose Stornierung, ist nur möglich bei einem aufrechten LOCKDOWN der österreichischen Regierung, sofern sich Ihre Feier in diesem Zeitraum befindet. Alle weiteren Einschränkungen der jeweiligen Regierungen werden bei unseren Stornorichtlinien nicht berücksichtigt.

Raummiete bei Exklusiv-Reservierung auf Anfrage.

Stand 04/23

pauls
steak & veggi





Feiern im gesamten **pauls**

DATEN & FAKTEN

Maximale Kapazität: ca. 224 Plätze bei Tisch + Barbereich

Miete: Mindestkonsumation

Speisen und Getränke werden nach Verbrauch gebucht. Der Differenzbetrag, sofern nicht überschritten, wird als Miete verrechnet. Externe Leistungen wie zum Beispiel Blumenarrangements, Hochzeitstorten oder Geburtstagskuchen, etc. werden gesondert vereinbart und abgerechnet, und können daher bei der Mindestkonsumation nicht berücksichtigt werden.

Die Raummiete bezieht sich, falls nicht anders vereinbart, auf die Zeit ab 18:00 Uhr bis zur Sperrstunde.

Besonderheit
 „Hier kannst du
 ungestört feiern!“
 * * *



Feiern im Kinderzimmer

DATEN & FAKTEN

Maximale Kapazität: 44 Plätze bei Tisch

Miete: Mindestkonsumation

Speisen und Getränke werden nach Verbrauch gebucht. Der Differenzbetrag, sofern nicht überschritten, wird als Miete verrechnet.

Externe Leistungen wie zum Beispiel Blumenarrangements, Hochzeitstorten oder Geburtstagskuchen, etc. werden gesondert vereinbart und abgerechnet, und können daher bei der Mindestkonsumation nicht berücksichtigt werden.

Die Raummiete bezieht sich, falls nicht anders vereinbart, auf die Zeit ab 18:00 Uhr bis zur Sperrstunde.

Besonderheit
„Perfekt für lange Tafeln“
Nicht barrierefrei
erreichbar mit 2 Stufen
* * *



Feiern im Großvaterzimmer

DATEN & FAKTEN

Maximale Kapazität: 34 Plätze bei Tisch

Miete: Mindestkonsumation

Speisen und Getränke werden nach Verbrauch gebucht. Der Differenzbetrag, sofern nicht überschritten, wird als Miete verrechnet.

Externe Leistungen wie zum Beispiel Blumenarrangements, Hochzeitstorten oder Geburtstagskuchen, etc. werden gesondert vereinbart und abgerechnet, und können daher bei der Mindestkonsumation nicht berücksichtigt werden.

Die Raummiete bezieht sich, falls nicht anders vereinbart, auf die Zeit ab 18:00 Uhr bis zur Sperrstunde

Besonderheit
„Blick in die Küche“
- klimatisiert - barrierefrei
* * *



Feiern auf der Galerie

DATEN & FAKTEN

Maximale Kapazität: 44 Plätze bei Tisch

Miete: Mindestkonsumation

Speisen und Getränke werden nach Verbrauch gebucht.
Der Differenzbetrag, sofern nicht überschritten, wird als Miete verrechnet.
Externe Leistungen wie zum Beispiel Blumenarrangements, Hochzeitstorten oder Geburtstagskuchen, etc. werden gesondert vereinbart und abgerechnet und können daher bei der Mindestkonsumation nicht berücksichtigt werden.

Die Raummiete bezieht sich, falls nicht anders vereinbart, auf die Zeit ab 18:00 Uhr bis zur Sperrstunde.

Besonderheit
„Atemberaubender
Blick zum Dom“
– klimatisiert
ACHTUNG: NICHT barrierefrei!



Der Blue Room

DATEN & FAKTEN

Maximale Kapazität: 24 Plätze bei Tisch

Miete: Mindestkonsumation

Speisen und Getränke werden nach Verbrauch gebucht. Der Differenzbetrag, sofern nicht überschritten, wird als Miete verrechnet. Externe Leistungen wie zum Beispiel Blumenarrangements, Hochzeitstorten oder Geburtstagskuchen, etc. werden gesondert vereinbart und abgerechnet und können daher bei der Mindestkonsumation nicht berücksichtigt werden.

Die Raummiete bezieht sich, falls nicht anders vereinbart, auf die Zeit ab 18:00 Uhr bis zur Sperrstunde.

Bestuhlung: individuell

Stehische (max. 6 Tische) Platz für 40 Personen

Big Block: bis max. 24 Plätze

Extras: DJ-Pult - Bühne - Leinwand - mobiler Beamer

Besonderheit
„Perfekt als Ergänzung
zur Galerie“

- klimatisiert
ACHTUNG: NICHT barrierefrei

pauls
steak & veggi

WWW.PAULS-LINZ.AT

domplatz 3
4020 linz / austria

0732 783338

office@pauls-linz.at